

Guide des producteurs locaux pour la restauration collective



Sturlevr ar
broduerien
lec'hel evit
ar pretierezh
stroll



RELEVER LE DÉFI DE L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE DE QUALITÉ AU CŒUR DU TRÉGOR

DEPUIS 2022

50%

de produits
alimentaires durables
de qualité

DEPUIS 2022

20%

de produits certifiés
label AB

DEPUIS 2022

50%

d'approvisionnement
local

L'approvisionnement local répond aux enjeux de qualité et de traçabilité des produits, de santé des consommateurs, de lien social et de préservation de l'environnement.

Aussi, Lannion-Trégor Communauté a fait le choix d'accompagner le développement de l'approvisionnement de proximité **pour valoriser les filières agricoles locales et vertueuses.**

Dès 2012 paraissait le premier guide local des producteurs (1^{ère} mise à jour en 2015) et les actions menées actuellement par l'agglomération s'inscrivent dans la continuité.

Cette nouvelle version actualisée élargit l'offre locale en denrées alimentaires agricoles disponibles pour tous les restaurants publics présents sur les 57 communes regroupées au sein de l'agglomération.

Depuis 2022, la loi EGalim impose à ces restaurants d'intégrer au moins 50% de produits certifiés sous labels de qualité, avec un sous-objectif de 20% pour le seul label «AB».

Ce guide est un outil permettant de répondre dès à présent à ces exigences. Il va même au-delà, en y ajoutant la notion d'approvisionnement local, avec tout ce que cela présente comme **avantages : environnementaux** (soutien de systèmes cohérents avec les enjeux de qualité de l'eau et du réchauffement climatique) **et économiques** (appui aux agriculteurs et au tissu économique rural). Ce guide est l'un des axes du programme « Des champs à l'assiette en Lannion-Trégor ».



DONT A-BENN DA BOURCHAS BOUED A GALITE E-KREIZ TREGER

Pourchas boued graet er vro zo ur mod da dalañ ouzh an diaezamantoù a sav a-fet kalite ar produioù, o orin, yec'hed an dud, al liammoù sokial ha gwarez an endro.

Se zo kaoz zo bet divizet gant Lannuon-Treger Kumuniezh broudañ da brenañ digant produerien neñ abalamour da sikour **ar filierennoù labour-douar eus ar vro hag a labour gant modoù a-skiant vat.**

E 2012 e oa bet embannet ar roll kentañ eus ar broduerien lec'hel (adwelet evit ar wech kentañ e 2015) ha gant ar memes tro-spered e vez kaset oberoù da benn gant ar gumuniezh en deiz a hirie.

Er sturlevr nevesaet-mañ e kaver muioc'h a seurtoù boued produet gant labourerien-douar eus ar vro, evit an holl bretioù publik er 57 kumun ac'h a d'ober ar gumuniezh.

Ac'hann da 2022 e ranko ar pretioù-se, hervez al lezenn EGALIM, servijout d'an nebeutañ 50% a broduioù gante labeloù a galite, en o mesk 20% labelaet «AB».

Ur benveg eo al levr-mañ, da sikour doujañ diwar vremañ d'al lezenn-se. Mont a ra pelloc'h eviti memes pa gaver ennañ ar pezh a sell ouzh prenañ boued produet er vro hag **a zo talvoudus-tre evit an endro** (reiñ sikour d'ur mod da labourat hag a gord gant an dalc'hoù a-fet kalite an dour hag an amzer o vont war dommañ) **hag evit an ekonomiezh** (sikour al labourerien-douar ha reiñ lañs d'an ekonomiezh war ar maez).

Stag eo ar sturlevr-mañ ouzh ar programm « Eus ar parkoù d'an asied e Lannuon-Treger ».

MÉTHODES DE RECENSEMENT DES PRODUCTEURS

56 entretiens sur le site de production ont été réalisés entre fin 2018 et début 2020.

Plusieurs moyens ont été utilisés afin de référencer les producteurs :

- reprise des données du guide de 2012 mis à jour en 2015,
- exploitation des données des actions menées par Lannion-Trégor Communauté (bassins versants, bocage),
- complément des listes connues par le bouche à oreille lors des entretiens en exploitation ou des prises de contact téléphonique,
- recherche en ligne sur les circuits courts locaux,
- envoi d'un courrier d'information en février 2020 aux exploitations agricoles identifiées sur la base Sirene de 2017 (INSEE) afin de répertorier les producteurs intéressés par la démarche ou ceux inconnus avant.

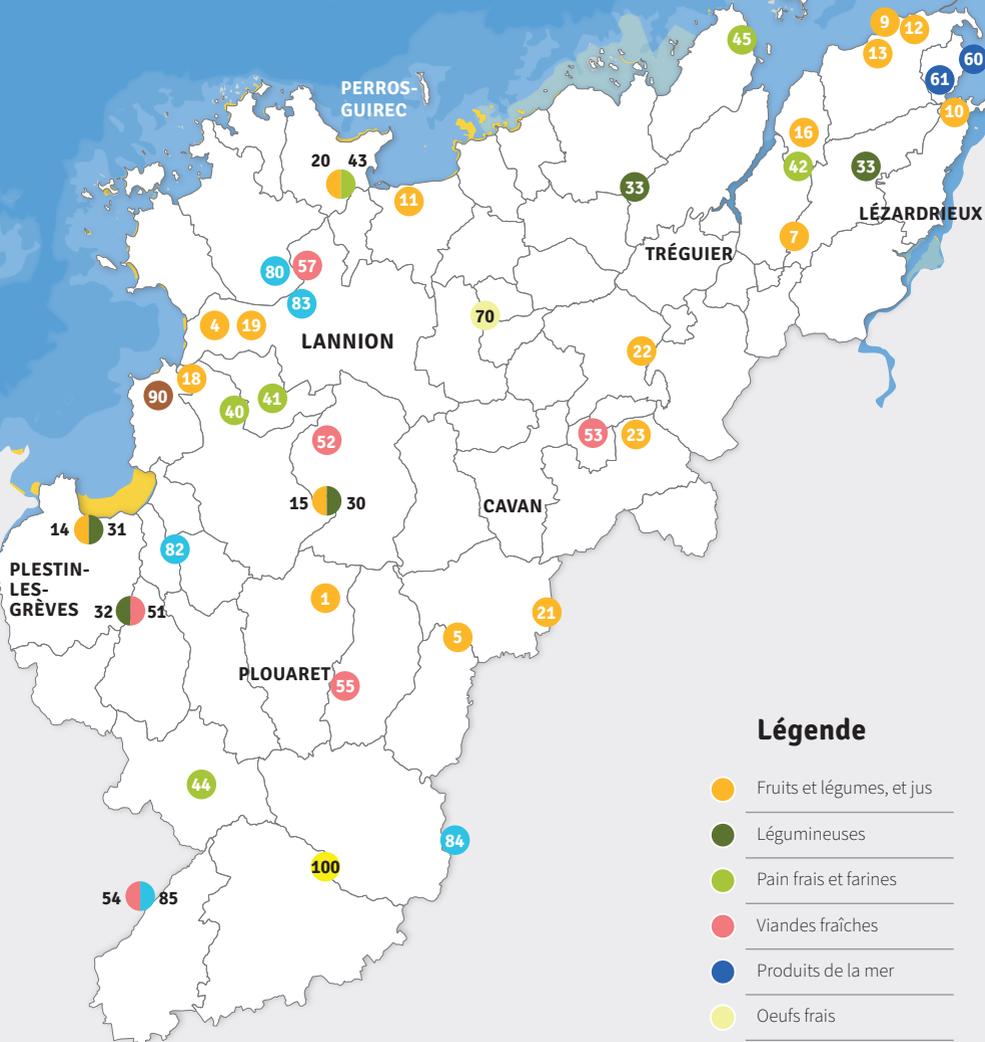
Le guide correspond à une photographie la plus exhaustive possible de l'offre locale en produits alimentaires agricoles à un instant donné.

Seuls sont référencés les producteurs qui déclarent avoir une orientation commerciale qui intègre la restauration collective en 2020 et qui acceptent d'être démarchés actuellement.

Lannion-Trégor Communauté décline toute responsabilité sur l'exactitude des informations déclaratives des producteurs. L'agglomération ne s'engage pas sur la continuité de l'état des lieux en termes d'agrément, de certification, de l'origine des produits, du respect de la réglementation sanitaire, des conditions de transport ou des règles commerciales.



MER MANCHE



	NOM DE LA FERME	NOM DES PRODUCTEURS
●	1 GAEC de Langren	Mathieu et Soizig Le Fustec
*	2 Gaël et Pierre Prat	Gaël et Pierre Prat
*	3 GAEC de Pont-Guen	Erwan et Delphine Rousseau
●	4 Le Local bio	Sylvie Rogard
●	5 La Carotte Sauvage	François et Jaimie Hervé
*	6 SARL Au Potager de Kervoigen	Louis et Jérôme Allaingillaume
●	7 EARL de Keredern	Alexandre Le Béchec
*	8 La Ferme du Lanno	Awena Le Goaziou et Adrien Wetzel
●	9 Le Potager de Kerflandry	Sylvie et Sandra Le Roy
●	10 Le Potager de Coat-Raden	Olivier Dohollou
●	11 EARL Laurent Madec	Laurent Madec
●	12 La Ferme de Prad Kazeg	Quentin Guillou
●	13 Morgan Coatanoan	Morgan Coatanoan
●	14 EARL Jean-Claude Le Rumeur	Jean-Claude Le Rumeur
●	15 GAEC Goas Ven	Mathieu Turpin
●	16 EARL Laudren	Jessica et Denis Laudren
*	17 SARL au Potager de Kergistalen	Manon Savary et Quentin Le Jan
●	18 Cidre des Côtes de Bruyères	Gilbert Lavanant
●	19 Cidrierie du Léguer	Cédric Le Bloas
●	20 Le Verger de Kernivinen	François Le Jaouen
●	21 Le Verger du Guindy	Pascale et Paul Salliou
●	22 EARL Le Pépin Voyageur	Jean-Baptiste Jaguin
●	23 Jean-Jacques Frances	Jean-Jacques Frances
●	30 GAEC Goas Ven	Mathieu Turpin
●	31 EARL Jean-Claude Le Rumeur	Jean-Claude Le Rumeur
●	32 EARL Pen Ar Vern	Hervé Guélou
●	33 Stations de conditionnement Coco de Paimpol	Les Maraîchers d'Armor
●	40 Fournil aux gourmands	Julien Bachelet et Laurent Bouyneau
●	41 EARL Jacob	Jean-Pierre et Clémentine Jacob
●	42 Ferme biologique de Kersalio	Pascal Daniel
●	43 Le Verger de Kernivinen	François Le Jaouen
●	44 Le Chant du grain	Pascal Faes
●	45 GAEC des hautes terres	Samuel Gautier et Bastien Moreau
*	50 GAEC de Pont-Guen	Erwan et Delphine Rousseau
●	51 Ti Ma Zud Kozh	Clément et Laurianne Le Bonniec
●	52 Ti Feurm al Logodall	Julien Le Dem
●	53 La ferme du Trégor	Claudine Bourveau
●	54 SARL du foin dans les sabots	Céline et Vincent Quéniat
●	55 Les Volailles du Trégor	Valérie Cesbron
*	56 Yvon Guezennec	Yvon Guezennec
●	57 EARL La Ferme bio de Kernean	Antoine Person
●	60 EARL Min er Goas	Arnaud Bodin
●	61 SCEA Coquillages du Sillon	Katia et Yann Quéré
●	70 SARL Pors Bodiou	SARL Pors Bodiou
●	80 EARL Lissillour	Gabriel et Nathalie Lissillour
*	81 GAEC Peru - Ferme de Lesneun	Christelle et Benoît Péru
●	82 Marie Hernu	Marie Hernu
●	83 La Bergerie de Kroaz Min	Paul Françoise et Ana-Gaëlle Le Damany
●	84 GAEC Ar Frostailh	Eflamm Lintanf, Goulven, Anaïs et Nora Le Troadec, Julien Baraud
●	85 SARL Du foin dans les sabots	Céline et Vincent Quéniat
●	90 Champignonnière des Embruns	Marielle Anguis Bouyneau
●	100 Apibzzzh	Dominique Segalen

* Ne fournissent plus la restauration collective.



LECTURE DU GUIDE

Les produits sont présentés par famille afin de faciliter la lecture dans le cadre de la recherche de nouveaux approvisionnements.

Un producteur peut donc apparaître dans plusieurs familles de denrées. Un renvoi à l'autre production est précisé en fin de présentation du producteur.

La nomenclature des familles a été choisie en lien avec les pratiques d'achat public, de l'offre alimentaire locale et des pratiques en cuisine.

Plusieurs modes de production sont représentés : l'agriculture conventionnelle et des modèles reconnus officiellement par un signe d'identification de qualité et d'origine (Institut National de l'Origine et de la Qualité). Ces derniers sont clairement identifiés dans le guide par le logo correspondant.

Dans la mesure du possible, les particularités de chaque exploitation sont mises en avant afin de faciliter la rédaction des marchés pour les acheteurs publics.

UN TERRITOIRE ALIMENTAIRE COHÉRENT

AVEC SA SAISONNALITÉ ET SES DISPONIBILITÉS

On trouve sur notre territoire une grande diversité de produits alimentaires végétaux et animaux. La saisonnalité des produits frais du centre du Trégor dépend du cycle naturel des saisons, des pratiques privilégiées par les producteurs et des conditions environnementales propres au territoire.

Au niveau régional, le climat breton est de type tempéré humide, à influence océanique. Le Trégor est marqué par plus de fraîcheur apportée par la Manche. La zone la plus proche du littoral, plus précoce, bénéficie d'un meilleur ensoleillement et de sols adaptés aux cultures maraîchères. Les autres cultures (fourrages et céréales) sont plus présentes dans les terres. Cette zone est plus tardive et plutôt spécialisées dans l'élevage.

Dans le guide sont présentées les disponibilités des produits au cours d'une année normale, même si les effets annuels peuvent être très marqués. La disponibilité peut être plus longue que la saisonnalité en fonction de l'équipement de l'exploitation, de ses capacités de transformation et de stockage. La disponibilité des produits au cours de l'année est présentée en détail dans chaque fiche producteur.

Les producteurs font des choix de mise en culture et d'élevage qui dépendent aussi de leur connaissance de la demande. Les échanges entre agriculteurs et cuisiniers ou acheteurs influenceront la disponibilité des denrées alimentaires de demain pour ce territoire.





FRUITS ET
LÉGUMES,
ET JUS
P. 08 À 17



LÉGUMI-
NEUSES
P. 18 À 19



PAIN
FRAIS ET
FARINES
P. 20 À 22



VIANDES
FRAÎCHES
P. 23 À 25



PRODUITS
DE LA MER
P. 26



OEUFS
FRAIS
P. 27



PRODUITS
LAI TIERS
P. 28 À 30



CHAMPI-
GNONS
P. 31



MIEL
P. 32



Mathieu et Soizic LE FUSTEC

GAEC DE LANGREN



Mathieu et Soizic Le Fustec produisent des pommes de terres pour les restaurations collectives. Installés à Plouaret, ils se sont convertis AB en 2012. Ils associent plusieurs variétés (Désirée et Allians principalement).

Le système de production développé par Mathieu et Soizic adopte une approche respectueuse de l'environnement.

Ils sont engagés dans des démarches environnementales vertueuses comme les mesures agro-environnementales et climatiques.

Produits : pommes de terre, principalement Désirée et Allians, et autres variétés

Conditionnement : filet de 25kg

Délai de commande : 1 semaine

Quantité livrable minimale : environ 100 kg

Rayon de livraison : 30 km voire 50 km pour les plus grosses commandes

Disponibilité des produits : de septembre à mai

DLUO : 2 à 3 semaines après sortie du frigo

Contact

GAEC de Langren

Mel-Ru - 22420 PLOUARET

T. : 0296 15 11 07 / 06 01 21 48 70

Mail : gaecdelangren@hotmail.com



Sylvie ROGARD

LE LOCAL BIO



Sylvie Rogard produit une gamme de légumes certifiés AB toute l'année.

Inscrit dans une démarche locale, Sylvie Rogard est certifié également Globalgap : cela démontre l'engagement de l'exploitant en matière de préservation des ressources et de respect de l'environnement, de la santé et de la sécurité des travailleurs.

Produits : 4 familles de courges ou potimarrons et 6 légumes variés

Conditionnement : vrac

Délai de commande : de 2 à 7 jours selon produit

Quantité livrable minimale : 10 cageots

Rayon de livraison : 15 km

Disponibilité des produits :

Poireaux : de novembre à février

Courgettes : de juillet à septembre

Tomates et concombres : de juillet à novembre

Potimarrons : de septembre à février

Radis/navets et salades : toute l'année

Pommes de terre nouvelle : de mars à mai

Pastèques : d'août à septembre

Ces dates peuvent fluctuer un peu selon les années

Contact



Le Local bio

3 Rue Crech' An Devet - 22300 LANNION

T. : 06 69 01 23 81 / Mail : tristanrogard@gmail.com



François et Jaimie HERVÉ

LA CAROTTE SAUVAGE



François Hervé est installé avec Jaimie depuis 2016 à Trégrom. Ils produisent une quarantaine de variétés de fruits et légumes sur l'année, et fonctionnent depuis le début de l'activité en vente directe. Ils souhaitent développer et consolider les liens avec la restauration collective.

François et Jaimie Hervé produisent dans le respect du cahier des charges AB et sont engagés en mesures agro-environnementales et climatiques pour la gestion du bocage. La démarche respectueuse de l'environnement est importante dans la conduite de l'exploitation.

Produits : fruits et légumes de la famille des solanacées et cucurbitacées, plus choux et salades

Conditionnement : produit brut, en caisse

Délai de commande : 1 semaine

Quantité livrable minimale : 150 €

Rayon de livraison : 20 km

Disponibilité des produits :

Courges : de septembre à mars

Choux : de juin à mars

Salades : de juin à octobre

Poivrons et aubergines : d'août à novembre

Melons et pastèques :

septembre (en fonction de la météo de l'année)

Contact

La Carotte sauvage
Kerouartz - 22420 TREGROM

T. : 065240 71 73

Mail : lacarottesauvage.22@gmail.com



Alexandre LE BÉHEC

EARL DE KEREDERN



Alexandre Le Béhec et l'équipe de la ferme de Keredern cultivent une large gamme de légumes. La production est certifiée AB.

Ils pratiquent la vente directe depuis 2000 et approvisionnent déjà des restaurations collectives. Ils souhaitent continuer et développer ces types de partenariats.

Produits : environ 70 variétés de légumes et quelques fruits

Conditionnement : à la demande

Délai de commande :

2 jours ouvrés (le jeudi pour livraison le lundi)

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : 25 km

Disponibilité des produits :

Garantie de la rentrée jusqu'aux vacances de Pâques (la liste est actualisée entre chaque période de vacances) / **Pommes de terre, ails et oignons :** toute l'année / **Choux et légumes racines :** de septembre à avril / **Courges :** d'août à mars / **Légumes primeurs :** d'avril à septembre (blette toute l'année sauf juin) / **Légumes ratatouille :** de juin à novembre / **Haricots (dont légumineuses) :** de juillet à octobre / **Melons/pastèques :** d'août à septembre / **Rhubarbes/fraises :** de mai à août / **Salades et aromates :** de mai à novembre

Contact

EARL de Keredern
Keredern - 22220 TRÉDARZEC
T. : 0698495785

Mail : lafermedekeredern@hotmail.com





Sylvie et Sandra LE ROY

POTAGER DE KERFLANDRY



9

Sylvie et Sandra Le Roy produisent une gamme variée de légumes, sur toute l'année, au potager de Kerflandry.

Leurs légumes sont certifiés AB depuis septembre 2016. La démarche de circuit de proximité associée à une approche respectueuse de l'environnement sont importantes dans la conduite de l'exploitation familiale.

Produits : légumes verts feuillus, tomates et légumes racines

Conditionnement : cagette

Délai de commande : de 1 à 7 jours selon les commandes et leur volume

Quantité livrable minimale : selon les commandes

Rayon de livraison : 10 km

Disponibilité des produits :

Carottes : de mai à février

Choux : d'octobre à mars

Choux de Bruxelles : d'octobre à février

Navets : de septembre à février

Pommes de terre : de juillet à janvier

Tomates : de juillet à septembre

Concombres et courgettes : de juin à septembre

Radis : de mai à mi-octobre

Betteraves : de juillet à décembre

Salades : toute l'année

Contact



Le Potager de Kerflandry
Kerflandry Brestan - 22610 PLEUBIAN
T. : 06 22 43 33 19 / Mail : sylvie.ler@hotmail.fr



Olivier DOHOLLOU

LE POTAGER DE COAT-RADEN



10

Olivier Dohollou, installé en 2015, cultive environ 60 légumes différents. La production est certifiée AB.

Il pratique la vente directe, notamment en marché de plein vent, et souhaite continuer à s'inscrire dans les circuits courts de proximité.

Développer des partenariats avec la restauration collective rentre dans cette logique.

Produits : tomates variées, tubercules, 2 légumes du genre courge, oignons et salades

Conditionnement : vrac et botte pour les oignons et les betteraves

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale : en fonction de la commande

Rayon de livraison : 15 km et plus loin en fonction de la quantité demandée

Disponibilité des produits :

Patates douces : de septembre à novembre

Tomates (anciennes, rondes et cerises) :

septembre et octobre / Betteraves : de mars à juin

Oignons : d'avril à juin / Courgettes : mai et juin

Courges : de septembre à mars / Salades : toute

l'année / Radis (noirs et violets) : d'octobre à mars

Contact



Le Potager de Coat-Raden
Coat Raden - 22740 LÉZARDRIEUX
T. : 06 32 49 21 78
Mail : lepotagerdecoatraden@gmail.com



Laurent MADEC

EARL LAURENT MADEC



Laurent Madec cultive une gamme variée de légumes à Louanec, en plein champ et sous serre. Il propose des produits toute l'année. Les produits sont bruts et conditionnés sur place.

Inscrite dans une logique locale de manière significative, l'exploitation fournit pour une part importante de ses débouchés des grandes et moyennes surfaces sur les communes de St-Quay Perros, Trégastel et Lannion.

Produits : nombreux genres de légumes (tubercules, verts ou courges) et tomates

Conditionnement : sac et caisse

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale : 100 €

Rayon de livraison : secteurs Lannion et Tréguier

Disponibilité des produits :

Choux, poireaux et radis noirs / panais :
de septembre à mai

Salades et pommes de terre : toute l'année

Patates douces : de septembre à décembre

Tomates : de juin à octobre

Navets : de septembre à avril

Courgettes et concombres : de juin à septembre

Courges : de septembre à janvier

Contact

EARL Laurent Madec

Ar Vouster - 22700 LOUANNEC

T. : 0681 54 12 48

Mail : laurent.madec@cegetel.net



Quentin GUILLOU
LA FERME DE PRAD KAZEG



Installé en 2017, Quentin Guillou propose des légumes récoltés sur toute l'année. Sa production est certifiée AB. Il commercialise en circuits-courts sur le Trégor (marchés, Bio-coop) et souhaite développer les partenariats avec la restauration collective.

Quentin Guillou produit en quantité et orientera jusqu'à 1/4 de sa production pour livrer la restauration collective locale.

Produits : légumes verts, courges, tubercules et tomates

Conditionnement : vrac, cagette

Délai de commande : 1 jour

Quantité livrable minimale : 200 €

Rayon de livraison : 30 km

Disponibilité des produits :

Oignons et courges : de juillet à février

Courgettes : de mai à octobre

Salades : de février à décembre

Tomates : de juillet à octobre

Choux : d'octobre à mars

Fenouils : d'août à décembre

Betteraves et patates douces : d'août à février

Contact

La Ferme de Prad Kazeg
Prad Cazec - 22610 PLEUBIAN

T. : 0685182253

Mail : ferme@prad-kazeg.bzh



Morgan COATANOAN
PARK TRONANT



Morgan Coatanoan s'installe en 2019 en maraîchage sur la commune de Pleubian. Il cultive des légumes, des petits fruits et des plantes aromatiques et médicinales.

Engagé pour une agriculture respectueuse de l'environnement, Morgan Coatanoan a passé deux certifications pour sa ferme : AB et Nature et Progrès. Il développe un système de culture respectant diversité et mixité des essences végétales au sein des parcelles.

Produits : légumes racines, légumes verts et plantes aromatiques

Conditionnement : vrac, cageot

Délai de commande : 3 jours

Quantité livrable minimale : au cas par cas selon les tournées, environ 100 €

Rayon de livraison : 30 km

Disponibilité des produits :

Oignons, salades, carottes, poireaux, radis : toute l'année

Betteraves : de mai à décembre

Choux : d'octobre à janvier

Panais, persils, basilics : de juillet à novembre

Ciboulettes, fenouils : de juin à novembre

Contact

Morgan Coatanoan
Park Tronant - 22610 PLEUBIAN

T. : 0786130714

Mail : nagromctn@gmail.com





Jean-Claude LE RUMEUR

EARL JEAN-CLAUDE
LE RUMEUR



Jean-Claude Le Rumeur élève des vaches laitières et cultive aussi des légumes. Il propose également en saison des haricots de Bretagne.

Jean-Claude Le Rumeur a certifié sa production de choux GlobalGAP, un label européen valorisant la limitation des impacts des activités agricoles sur l'environnement, la diminution de l'utilisation des intrants artificiels, la garantie d'une approche responsable concernant la santé et la sécurité des travailleurs.

Produits : légumes type anciens, feuillus, verts, racines et aromates

Conditionnement : colis de 6 têtes (choux) ; colis de 5 kg (courgettes) ; sac de 25 kg (pommes de terre) ; caisse de 14 kg (carottes) ; légumes anciens : plus d'informations par téléphone

Délai de commande : 5 jours

Quantité livrable minimale : 10 colis de choux, ou 10 cagettes de courgettes, ou 2 sacs de pommes de terre, ou 2 caisses de carottes

Rayon de livraison : 20 km, choux, pommes de terre, carottes

Disponibilité des produits :

Choux-fleurs : de septembre à avril / **Choux verts et blanchis :** de novembre à avril / **Courgettes :** de juillet à septembre / **Pommes de terre :** de juillet à octobre / **Carottes :** de juillet à décembre

Contact

EARL Jean-Claude Le Rumeur
Saint-Roch - 22310 PLESTIN-LES-GRÈVES
T. : 06 87 37 19 86 / **Mail :** jclerumeur@yahoo.com



Mathieu TURPIN

GAEC GOAS VEN



Mathieu Turpin élève des vaches laitières. En association avec cet atelier laitier, il produit également des oignons, des échalotes et des haricots de Bretagne. C'est pour ces trois derniers produits qu'il souhaite développer les relations avec la restauration collective.

Auparavant inscrit principalement dans les circuits longs d'approvisionnement, Mathieu Turpin souhaite aujourd'hui développer les circuits courts pour une partie de sa production. C'est pour la restauration collective qu'il procède à ces changements.

Produits : échalotes et oignons

Conditionnement : en sac de 5 kg ou de 5, 10 ou 20 kg (oignon)

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale : 20 kg

Rayon de livraison : 25 km

Disponibilité des produits : toute l'année

Contact

GAEC Goas Ven
Goas Ven - 22300 PLOUMILLIAU
T. : 06 31 45 23 96
Mail : guy.turpin2@wanadoo.fr



Jessica et Denis LAUDREN

EARL LAUDREN



Jessica et Denis Laudren cultivent des légumes, certifiés AB. Ils proposent une gamme d'une quarantaine de variétés de légumes.

Ils souhaitent développer et structurer des partenariats avec la restauration collective, afin de permettre aux habitants du territoire de se nourrir en produits locaux et de qualité.

Produits : parmi les 40 variétés de légumes : oignons, échalotes, pommes de terre, carottes, potimarrons, choux blancs et choux de Bruxelles, navets, betteraves, artichauts, salades, fenouils, patates douces

Conditionnement : lavé, vrac et caisse

Délai de commande : au cas par cas

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : 40 km

Disponibilité des produits : couvre toute l'année. Des variations dans les gammes et dans les disponibilités si accord anticipé entre producteur et restaurateur

Contact

EARL Laudren
Kerlijouan - 22610 KERBORS
T. : 0682550205
Mail : laudrend@gmail.com



Gilbert LAVANANT

CIDRE DES CÔTES DE BRUYÈRES



Installé depuis 1998 à la ferme du Lianver, à Trédrez-Locquémeau, Gilbert Lavanant propose pommes, poires et jus de pommes aux restaurants collectifs. Les fruits sont transformés directement à la ferme.

Gilbert Lavanant développe depuis 20 ans des pratiques au naturel (pas de produits phytosanitaires de synthèse, entretien écologique des parcelles). Il est attaché à l'éducation et à la sensibilité au goût et à la nature.

Produits : jus de pomme, pommes et poires

Conditionnement : caisse pour les fruits, bouteille de 1 L pour le jus

Délai de commande : 5 jours

Quantité livrable minimale : au cas par cas, dépend de la distance

Rayon de livraison : 30 km

Disponibilité des produits :
jus de pomme : toute l'année ;
pommes : de septembre à mars ;
poires : de septembre à décembre

DLUO : jus de pomme : 1 an ;
fruits : pas de durée définie

Contact

Ferme de Lianver
22300 TREDREZ-LOCQUÉMEAU
T. : 0601251544 / 0296352457





Cédric LE BLOAS CIDRERIE DU LÉGUER



Cédric Le Bloas a lancé son activité en 2016. Il propose des jus de pommes classiques et pétillants et du vinaigre pour la restauration collective. Le tout certifié AB.

L'entretien des vergers est naturel : un minimum d'opérations sur les arbres, pas d'engrais chimiques, et des actions mises en place pour favoriser la faune auxiliaire. Les jus sont non filtrés.

- Produits :** jus de pomme, jus de pomme pétillant, vinaigre
- Conditionnement :** jus de pomme : 1 L ; jus de pomme pétillant : 0,75 cl ; vinaigre : 3 L
- Délai de commande :** 3 jours
- Quantité livrable minimale :** 100 €
- Rayon de livraison :** Lannion-Trégor Communauté
- Disponibilité des produits :** toute l'année

Contact

Cidrierie du Léguer
40 Impasse de Kerlinn - 22300 LANNION
T. : 06 08 75 03 58
Mail : cedriclebloas@gmail.com





François LE JAOUEN

LE VERGER DE KERNIVINEN



François Le Jaouen cultive des céréales, des pommes et des petits fruits. Il transforme tout à la ferme (à l'exception du vinaigre) : les différentes farines, les grains (sarrasin et épeautre décortiqué), les produits issus des pommes (jus, cidre, gelée de cidre), et les confitures.

François Le Jaouen s'est installé sur la ferme familiale. Il a converti l'activité en AB et a développé un système autonome, où production, transformation et commercialisation vont de pair. L'exploitation pratique la vente directe depuis 20 ans. Par la vente à la restauration collective, François Le Jaouen souhaite continuer cette approche d'accès du plus grand nombre à des produits locaux et de qualité.

Produits : jus de pomme, cidre, vinaigre, confitures

Conditionnement : 37,5cl, 75cl, 1L et cubis de 5L (possibilité de faire 10 et 20L) ; confitures : pot de 400g, possibilité en 1kg

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale : 24L

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits : toute l'année

DLUO : 2 ans pour le cidre et les jus de pomme

Contact



Le Verger de Kernivinen
Kerambellec 22700 - PERROS-GUIREC

T. : 06 22 99 46 80

Mail : francois.lejaouen@hotmail.fr



Pascale et Paul SALLIOU

VERGER DU GUINDY



Pascale et Paul Salliou cultivent des pommes sur le Verger du Guindy. Pour la restauration collective, ils proposent du jus de pomme et une diversité de variétés de pommes : à croquer et à cuisiner.

La production s'inscrit dans une démarche naturelle. L'exploitation est certifiée Nature et Progrès.

Produits : pommes à croquer, à cuisiner, jus de pomme

Conditionnement : cageot de 10kg et filet de 5kg

Délai de commande : 5 jours

Quantité livrable minimale : en fonction des distances

Rayon de livraison : 30 km

Disponibilité des produits : de septembre à avril

Contact

Le Verger du Guindy
5 Kermenguy - 22140 PLUZUNET

T. : 02 96 35 83 67

Mail : vergerduguindy@aliceadsl.fr





Jean-Baptiste JAGUIN

EARL LE PÉPIN VOYAGEUR



Jean-Baptiste Jaguin et ses parents entretiennent un verger. Ils élèvent également des pigeons et cultivent des céréales. Pour la restauration collective, ils consacrent spécifiquement les produits d'un verger en agrobiologie : pommes dès 2020, et poires à partir de 2023.

Impliqué sur les questions environnementales, Jean-Baptiste Jaguin développe un système de production diversifié et autonome, dans une démarche locale et axée sur la qualité des produits.

Produits : pommes

Conditionnement : 10 kg

Délai de commande : livraison le vendredi, commande 48 h avant livraison

Quantité livrable minimale : 10 kg dans un rayon de 15 km, 30 kg au-delà

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits :
du 15 septembre à mars

Contact

EARL Le Pépin Voyageur
6 Ty Poas - 22450 LANGOAT
T. : 06 14 25 42 41
Mail : jb.jaguin@gmail.com



Jean-Jacques FRANCES

JEAN-JACQUES FRANCES



Jean-Jacques Frances entretient un verger haute tige à Prat, sur 5,5 ha. Pour la restauration collective, il propose des pommes à couteau. La production est certifiée AB.

Le verger haute tige est composé d'une diversité de variétés de pommes. L'entretien est totalement naturel, le stockage des fruits également, en cave ventilée, afin de ne pas altérer leur goût. La sensibilisation et l'éducation au goût et aux pratiques agricoles naturelles contribuent au souhait de Jean-Jacques Frances de développer des partenariats avec les restaurations collectives.

Produits : pommes à couteau

Conditionnement : vrac, cageots

Délai de commande : 3 jours

Quantité livrable minimale : 100 kg, quantité moindre si le rayon de livraison est proche

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits :
de septembre à décembre

Contact

Jean-Jacques Frances
Coadélan - 22140 PRAT
T. : 02 96 47 01 67
Mail : jeanjacquesfrances@orange.fr





Mathieu TURPIN

GAEC GOAS VEN



Mathieu Turpin élève des vaches laitières. En association avec cet atelier laitier, il produit également des oignons, des échalotes et des haricots de Bretagne. C'est pour ces trois derniers produits qu'il souhaite développer les relations avec la restauration collective. La production des haricots de Bretagne se déroule d'août à octobre. Elle constitue une source de protéines végétales intéressante.

Auparavant inscrit principalement dans les circuits longs d'approvisionnement, Mathieu Turpin souhaite aujourd'hui développer les circuits courts pour une partie de sa production. C'est pour la restauration collective qu'il procède à ces changements.

Produit : haricots de Bretagne

Conditionnement : en sac de 10 kg

Délai de commande : 3 jours

Quantité livrable minimale : 50 kg

Rayon de livraison : 25 km

Disponibilité des produits :
du 15 août au 15 octobre

Contact

GAEC Goas Ven
Goas Ven - 22300 PLOUMILLIAU
T. : 06 17 82 91 79
Mail : guy.turpin2@wanadoo.fr



Jean-Claude LE RUMEUR

EARL JEAN-CLAUDE
LE RUMEUR



Jean-Claude Le Rumeur élève des vaches laitières et cultive aussi des légumes. Il propose également en saison des haricots de Bretagne.

Jean-Claude Le Rumeur a certifié sa production de choux GlobalGAP, un label européen valorisant la limitation des impacts des activités agricoles sur l'environnement, la diminution de l'utilisation des intrants artificiels, la garantie d'une approche responsable concernant la santé et la sécurité des travailleurs.

Produit : haricots de Bretagne

Conditionnement : au cas par cas

Délai de commande : 5 jours

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : 20 km

Disponibilité des produits :
de mi-août à mi-octobre

Contact

Production de
choux certifiée



EARL Jean-Claude Le Rumeur
Saint-Roch - 22310 PLESTIN-LES-GRÈVES
T. : 06 87 37 19 86
Mail : jclerumeur@yahoo.com



Hervé GUELOU,
EARL DE PEN AR VERN
Clément et Laurianne
LE BONNIEC TI MA ZUD KOZH 

Hervé Guérou produit des légumes d'été, dont des haricots de Bretagne.

L'exploitation sera transmise dans les prochaines années à Clément et Laurianne Le Bonniec, qui en parallèle s'installent en 2020 et développent leur propre exploitation avec un atelier viande.

Hervé Guérou est en AB depuis 20 ans et respecte un label « Bio engagé » certifié par Lactalis. Clément et Laurianne Le Bonniec placent la vente directe comme débouché important de leur exploitation. Les produits sont proposés au magasin de la ferme, à Trémel.

Produits : haricots de Bretagne, fèves (et également des légumes : petits pois, haricots verts, courges, potimarrons, butternuts)

Conditionnement : caisse bois

Délai de commande : 1 jour

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits : été

Contact

EARL de Pen ar Vern
Pen ar Vern - 22310 PLUFUR
T. : 06 82 20 97 25
Mail : lebonniec.clement22@gmail.com



COCO DE PAIMPOL
(AOP/AOC)
LES MARAÎCHERS D'ARMOR 

Le Coco de Paimpol est la légumineuse historique du Trégor-Goëlo, il est produit sur l'aire de l'Appellation d'Origine Protégée par plus de 200 producteurs. L'AOP du Coco de Paimpol est gérée par le Syndicat de Défense du Coco de Paimpol qui a accrédité deux centres de conditionnement sur le territoire de l'agglomération (Camlez et Pleumeur-Gautier). Aujourd'hui, la coopérative Les Maraîchers d'Armor, regroupe la totalité de la production locale de Coco de Paimpol AOP.

Il est récolté entièrement à la main, gousse par gousse et bénéficie depuis 1998 de « l'Appellation d'Origine Contrôlée ». C'est un produit qui se congèle très bien après écosage. À écosser au plus vite après l'achat.

Produit : Coco de Paimpol AOP

Conditionnement : Produit non écosé : sac de 8 kg, 5 kg et 1 kg / Produit écosé : frais : barquette de 400 gr, surgelés : sachet de 1 kg

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits :

Produits non écosés et écosés frais : de début août à fin octobre / Produits surgelés : toute l'année

DLC : 8 jours en frais écosé

DLUO : 2 ans en surgelé écosé

Contact



Les Maraîchers d'Armor / **T. :** 06 86 66 34 34
Mail : anne.vannier@ucpt-paimpol.com



Julien BACHELET et Laurent BOUYNEAU

FURNIL AUX GOURMANDS



Julien Bachelet produit des fruits qu'il propose en vente directe depuis 2009. Depuis 2016, il a débuté une activité de paysan-boulangier accompagné de son associé Laurent. Ensemble, ils produisent des céréales qu'ils transforment en pain, le tout certifié AB. Ils proposent divers pains pour la restauration collective : semi-complet, aux graines et aux fruits.

Julien et Laurent organisent leur activité et leurs débouchés dans une logique locale. Ceci afin de garantir fraîcheur et qualité aux produits et de limiter l'impact environnemental de leur production et distribution. À travers l'ouverture de l'activité à la restauration collective, c'est la promotion du territoire et la sensibilité des enfants au goût qu'ils mettent en avant.

Produits : pains, semi-complet, aux graines, aux fruits

Conditionnement : pain moulé ou miche en kg, possibilité de pré-tranchage

Délai de commande : 1 jour

Quantité livrable minimale : 15 kg

Quantité livrable maximale : 60 kg

Rayon de livraison : 20 km

Disponibilité des produits : toute la semaine

Contact

Fournil aux gourmands
L'isle - 22300 PLOUMILLIAU
T. : 06 47 60 97 44
Mail : fournilauxgourmands@laposte.net



Jean-Pierre et Clémentine JACOB

EARL JACOB



Jean-Pierre et Clémentine Jacob cultivent du blé et du sarrasin. Ils transforment les céréales en farine sur la ferme.

Dans le respect du cahier des charges AB, ils pratiquent la vente directe depuis 2018. Ils souhaitent permettre au plus grand nombre de bénéficier d'une alimentation de qualité, produite dans des conditions respectueuses de l'environnement.

L'engagement et la volonté d'approvisionner la restauration collective sont importants.

À noter qu'une partie des terres de l'exploitation est détenue par des citoyens actionnaires dans le cadre d'une SCI, société coopérative.

Produits : farine de froment, farine de sarrasin

Conditionnement : sacs de 10 kg et 20 kg

Délai de commande : 1 semaine

Quantité livrable minimale : 60 kg

Rayon de livraison : 20 km

Disponibilité des produits :
toute l'année, conservation 6 mois

Contact

EARL Jacob
4 Route de Kerjean - 22300 PLOULEC'H
T. : 06 58 76 28 71
Mail : clementine.jacob@live.fr





Pascal DANIEL

LA FERME BIOLOGIQUE
DE KERSALIOU



Pascal Daniel développe une activité diversifiée et tendant vers l'autonomie. Il cultive des légumes, des fruits. Dans l'atelier boulangerie, les pains sont pétris à la main et cuits au feu de bois. Ils sont conçus à partir de farines obtenues grâce à un moulin à meule de pierre.

L'exploitation, certifiée AB, s'inscrit dans un système de production durable. Les pains au levain naturel sont cuits au feu de bois. Pascal Daniel met en avant la qualité des produits, eux-mêmes issus d'un système vertueux pour l'environnement.

Produits : pains au froment, au seigle, au petit épeautre, aux fruits, aux graines, pain de mie, brioches et cookies

Conditionnement : à l'unité, sac si besoin

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale : dépend de la commande et de la distance de livraison

Rayon de livraison : au cas par cas

Disponibilité des produits : toute l'année

Contact

Ferme biologique de Kersaliou
Kersaliou - 22610 KERBORS

T. : 02 96 22 88 06

Mail : pascaldaniel4@wanadoo.fr



François LE JAOUEN

LE VERGER DE KERNIVINEN



François Le Jaouen cultive des céréales, des pommes et des petits fruits. Il transforme tout à la ferme (à l'exception du vinaigre) : les différentes farines, les grains (sarrasin et épeautre décortiqué), les produits issus des pommes (jus, cidre, gelée de cidre), et les confitures.

François Le Jaouen s'est installé sur la ferme familiale. Il a converti l'activité en AB et a développé un système autonome, où production, transformation et commercialisation vont de pair. L'exploitation pratique la vente directe depuis 20 ans. Par la vente à la restauration collective, François Le Jaouen souhaite continuer cette approche d'accès du plus grand nombre à des produits locaux et de qualité.

Produits : farines de froment, sarrasin, épeautre et seigle

Conditionnement : sacs de 1, 5 et 25 kg

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale :

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits : toute l'année

Contact

Le Verger de Kernivinen
Kerambellec - 22700 PERROS-GUIREC

T. : 06 22 99 46 80

Mail : francois.lejaouen@hotmail.fr





Pascal FAES

LE CHANT DU GRAIN



Pascal Faes cultive des céréales : froment, petit et grand épeautre, seigle et sarrasin. Elles sont transformées en farine (T80 et T110) et en pain. Les pains peuvent être tranchés à la ferme.

Toute l'exploitation est certifiée AB. Le pain est au levain naturel et est cuit au four à bois, entièrement auto-construit. Les farines sont transformées à la ferme dans un moulin à meule de pierre. Les pains sont pétris et façonnés à la main.

Produits : farines froment T80 et T110, seigle, sarrasin, épeautre, engrain
Pains 500 g et 1 kg semi-complet, complet, aux céréales, aux graines

Conditionnement :
vrac, sac, possibilité de trancher le pain

Délai de commande : 2 jours

Quantité livrable minimale : 50 kg
(dépend des tournées)

Rayon de livraison : secteur Plestin-les-Grèves et secteur Lannion

Disponibilité des produits : toute l'année

Contact



Le Chant du grain
Ferme de Pempoul Vras - 22780 PLOUNERIN
T. : 06 41 77 10 62
Mail : p_faes@hotmail.com



Samuel GAUTIER et Bastien MOREAU

GAEC DES HAUTES TERRES



Samuel Gautier et Bastien Moreau élèvent des bovins de race highland cattle, cultivent des céréales et produisent le pain directement sur la ferme. Les pains peuvent être tranchés.

L'exploitation est certifiée AB. Le système de production est diversifié avec une association de production est diversifiée avec une association de plusieurs ateliers de production. L'activité s'inscrit dans le «local». En effet, l'ensemble de la production est écoulé dans un rayon proche. Le GAEC des Hautes Terres fonctionne déjà avec des cantines voisines et propose ses pains et farines pour d'autres restaurations collectives intéressées dans ce secteur.

Produits : pain nature, aux graines, aux fruits et farine de blé

Conditionnement : à l'unité, papier, possibilité de trancher

Délai de commande : 1 semaine

Quantité livrable minimale : 10 kg

Rayon de livraison : 20 km

Disponibilité des produits : toute l'année

Contact



GAEC des hautes terres
Kercadiou Hent Porz Hir - 22820 PLOUGRESCANT
T. : 09 52 21 31 45 / 06 30 20 44 29
Mail : leshautesterres.ventes@gmail.com



Hervé GUELOU, EARL DE PEN AR VERN Clément et Laurianne LE BONNIEC TI MA ZUD KOZH



Hervé Guélou produit des légumes d'été et transmettra son exploitation dans les prochaines années à Clément et Laurianne Le Bonniec, qui en parallèle s'installent en 2020 et développent leur propre exploitation avec un atelier viande. Clément Le Bonniec, boucher de formation, assurera la partie découpe. Le hachage des viandes est assuré par Minec viandes, et toutes les autres transformations sont réalisées dans un laboratoire normalisé.

Clément et Laurianne Le Bonniec placent la vente directe comme débouché important de leur exploitation. Les produits sont proposés au magasin de la ferme, à Trémel.

Produits : viande bovine (morceaux et steak haché)

Conditionnement : frais, sous vide et congelé

Délai de commande : jusqu'à 15 jours pour certains morceaux de viande

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits : toute l'année

DLUO : 15 jours pour les produits carnés sous vide

N° agrément CE : 29.219.001

Contact

Ti Ma Zud Kozh
Kervidonné - 22310 TREMEL
T. : 0620720288
Mail : lebonniec.clement22@gmail.com



Julien LE DEM TI FEURM AL LOGODALL



Installé depuis 2016, Julien Le Dem élève des brebis landes de Bretagne, une race rustique. Pour la restauration collective, il propose merguez et agneaux (de la carcasse entière à des produits mis sous vide).

Julien Le Dem adopte des pratiques respectueuses de l'environnement.

Il a notamment obtenu la certification AB et est engagé en mesures agro-environnementales et climatiques. Il souhaite inscrire sa production au niveau local.

Produits : viande ovine

Conditionnement : sous-vide, caissette, demi agneau, agneau entier, merguez (brebis de réforme)

Délai de commande : 1 semaine

Quantité livrable minimale : 1 demi agneau ou 1 kg de merguez

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits :

Agneaux : d'avril à décembre

Merguez : de juillet à décembre

Contact

Ti Feurm al Logodall
Penn ar Merdi - 22300 PLOUBEZRE
T. : 0645381802
Mail : julien.le-dem@laposte.net





Claudine BOURVEAU

SARL FERME DU TRÉGOR



Claudine Bourveau élève des porcs, transforme et commercialise à la ferme. Elle propose des saucisses, du rôti, des côtes et des charcuteries. Le jambon est produit en direct.

Claudine Bourveau promeut l'économie locale. Elle souhaite soutenir la vie locale et faire en sorte que son activité et ses liens avec la restauration collective y contribuent. Elle pratique la vente directe depuis 1995 et a ouvert un magasin à Berhet en 2012. La production est certifiée Cochon de Bretagne, un label qualité répondant à la démarche de Certification de Conformité des Produits (CCP).

Produits : viande de porc transformée : saucisses, rôtis, côtes, charcuteries (jambon, autre)

Conditionnement : frais et sous vide

Délai de commande : 2 jours, livraison en camion frigorifique le mardi et le vendredi

Quantité livrable minimale : 50 €, en fonction du circuit de livraison

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits : toute l'année

N° agrément CE : 22.006.001

Contact



SARL Ferme du Trégor
4 Espace Nini Sébille - 22140 BERHET
T. : 0296470356
Mail : claudine.bourveau@orange.fr



Céline et Vincent QUENIAT

SARL DU FOIN
DANS LES SABOTS



Au voisinage direct de Lannion-Trégor Communauté, Vincent et Céline Queniat ont fait le choix de produire, transformer et vendre les produits issus de la ferme familiale. La ferme compte de la production laitière, dont une partie du lait est transformée à Guerlesquin dans l'atelier agréé CE que gère Céline Queniat. Une gamme diversifiée de produits laitiers est donc commercialisée en vente directe ainsi que de la viande de porc et des poulets élevés par Vincent.

La ferme développe un système de production autonome et intégré. À travers cette démarche, c'est une approche écologique et un travail porté sur la qualité des produits qui sont adoptés. L'exploitation est certifiée AB.

Produits : viande de porc transformée (saucisses, sautés, rôtis, travers) et de volaille

Conditionnement : à la demande pour le porc, prêt-à-cuire pour le poulet

Délai de commande : 8 jours, commande à passer avant le lundi matin

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : au cas par cas

Disponibilité des produits : toute l'année

N° agrément CE : FR 22.164.011 CE

Contact



SARL Du foin dans les sabots
Hent ar Falc'herien - 29650 GUERLESQUIN
T. : 0687 89 19 29 / 02 98 67 55 01
Mail : contact@dfdis.fr



Valérie CESBRON

LES VOLAILLES DU TRÉGOR



Installée depuis 2009, Valérie Cesbron élève des volailles en AB. Elle peut livrer sur toute l'agglomération des poulets PAC (prêt à cuire).

Valérie Cesbron élève des volailles de race Cou Nu Rouge, une souche rustique à croissance lente. Les volailles sont élevées en plein air et nourries pour une partie avec les céréales produites sur la ferme.

Produits : viande de volaille
Conditionnement : prêt-à-cuire (poulet PAC)
Délai de commande : 5 jours
Quantité livrable minimale : 15 (pièces)
Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté
Disponibilité des produits : toute l'année
DLC : 8 jours

Contact

Les Volailles du Trégor
 Convenant Plunet - 22420 LE VIEUX-MARCHÉ
T. : 06 12 19 02 69
Mail : valeriecesbron@wanadoo.fr



Antoine PERSON

EARL LA FERME BIO
 DE KERNEAN



Antoine Person s'est installé récemment sur la ferme familiale. Il élève des porcs, l'activité est en cours de conversion AB. L'ensemble de la production sera certifié en 2021. Il est ouvert aux projets locaux et notamment aux partenariats avec la restauration collective. Les porcs sont élevés sur paille.

Éleveur de porcs AB, Antoine Person inscrit son activité dans une logique territorialisée. Il est à l'initiative pour développer des relations entre producteurs et autres acteurs de la chaîne alimentaire localement. Les possibilités de liens avec la restauration collective vont dans ce sens.

Produits : viande de porc, carcasse, demi carcasse et saucisses
Conditionnement : frais
Délai de commande : 10 jours
Quantité livrable minimale : 40 kg
Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté
Disponibilité des produits : toute l'année

Contact

EARL La Ferme bio de Kernean
 Kernean Huellan - 22560 PLEUMEUR-BODOU
T. : 06 07 28 29 97
Mail : antoineperson100@yahoo.fr

Fin de la période de conversion en mai 2021





Arnaud BODIN EARL MIN ER GOAS



Arnaud Bodin élève des huîtres fines de pleine mer.
L'entreprise pratique la vente directe depuis sa création en 2005 auprès de différents débouchés : au marché, vente au chantier, restaurateurs privés, etc., et souhaite ouvrir ses produits à la restauration collective.

La production est située en zone A, certifiant d'une bonne qualité de l'eau. Les huîtres sont élevées dans les îlots de Bréhat, garantissant un bon environnement pour leur croissance.

Produits : huîtres fines de pleine mer, calibres 4, 3, 2 et 1

Conditionnement : bourriche de différents volumes entre 1 et 15 kg, ou palettes de bourriches

Délai de commande : 7 jours l'hiver ; 5 jours l'été ; 15 jours pour les grosses quantités

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : 60 km

Disponibilité des produits :
Huître triploïde : de juin à septembre
Huître diploïde : de septembre à mai

N° agrément CE : 22.111.014

Contact

EARL Min er Goas
3 zone ostréicole - 22610 LANMODEZ
T. : 02 96 16 51 15 / 06 50 36 33 23
Mail : huitresbrehat@gmail.com



Katia et Yann QUÉRÉ SCEA COQUILLAGES DU SILLON



Katia et Yann Quéré élèvent des huîtres creuses et plates. Ils proposent également des moules. Les parcs sont situés au large de l'île de Bréhat.

L'entreprise s'est dotée en 2018 d'un atelier aux normes agroalimentaires afin de pratiquer la vente directe des productions des parcs : moules, huîtres plates, praires, bulots...

Produits : huîtres creuses et huîtres plates, calibres 4, 3, 2 et 1, et moules

Conditionnement : dizaine, vingtaine, 50 pièces ou 100 pièces

Délai de commande : huîtres creuses : 2 jours ; huîtres plates et moules : 3 jours

Quantité livrable minimale : 10 kg

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits :
Huîtres creuses : toute l'année
Huîtres plates : d'octobre à avril
Moules : de juillet à décembre

N° agrément CE : 22.111.018

Contact

SCEA Coquillages du Sillon
Parc Trogarat ZA du Costy - 22610 LANMODEZ
T. : 02 96 16 12 38 / 06 31 33 48 62
Mail : coquillagesdusillon@orange.fr





Pors Bodiou

SARL PORS BODIOU



La SARL Pors Bodiou regroupe plusieurs structures de production d'œufs, situées en Bretagne. Entreprise familiale et engagée pour le bien-être animal, la société propose une large gamme d'œufs : standard, SOL « bien-être animal », plein air et bio.

Groupement de structures locales, SARL Pors Bodiou place la relocalisation des filières dans les tissus économiques locaux comme un argument important. Ils pratiquent la vente directe depuis 2000 et fonctionnent déjà avec des restaurations collectives sur les Côtes d'Armor. Ils souhaitent développer ces types de partenariats avec des restaurations collectives locales.

Produits : œufs, standard, SOL « bien-être animal », plein air et bio

Conditionnement : boîtes de 6, 10 et 12 œufs et conditionnement grossistes : de 30 à 360 œufs

Délai de commande : commande avant midi pour livraison le lendemain

Quantité livrable minimale : 90 œufs

Rayon de livraison : Lannion-Trégor Communauté

Disponibilité des produits : toute l'année

DLUO : 21 à 28 jours

N° agrément CE : FR.22.265.002

Contact



Les bons œufs de Bretagne



SARL Pors Bodiou

41 route du Cotel 22300 ROSPEZ

T. : 06 77 20 31 04 / 02 96 38 05 52

Mail : sceaoufdarmor@gmail.com
oeufskeryann@gmail.com





Gabriel et Nathalie LISSILLOUR EARL LISSILLOUR



Gabriel et Nathalie Lissillour, éleveurs avec la certification AB depuis 2018, ont développé la vente directe en 2005 suite à un premier partenariat avec la boulangerie de Pleumeur-Bodou.

Gabriel et Nathalie Lissillour accordent de l'importance à une production locale de qualité, valorisée dans les filières de proximité (restaurants scolaires, commerces locaux, associations).

Ils sont ouverts à développer des partenariats locaux de petite proximité.

Produit : lait cru

Conditionnement : bouteille en verre de 1L ou vrac (bidon de 10L et 20L)

Délai de commande : 1 jour (la veille)

Quantité livrable minimale : 30 L

Rayon de livraison : 10 km

Disponibilité des produits : toute l'année

DLUO : 3 jours

N° agrément CE : 22.198.034

Contact

Lait cru fermier bio
EARL Lissillour Pleumeur



EARL Lissillour
4, Kervadeo - 22560 PLEUMEUR-BODOU
T. : 07 80 04 47 35
Mail : kervadeo@wanadoo.fr





Marie HERNU
FROMAGE DE CHÈVRE
« LA MAGUETTE »



Marie Hernu élève des chèvres en AB. Elle produit du lait cru et transforme en fromage, directement à la ferme.

Avec ses produits certifiés AB, Marie Hernu souhaite développer la vente à la restauration collective, afin notamment de valoriser les produits locaux de qualité, et de proposer aux consommateurs des produits sains.

Produits : fromages de chèvres, fromages frais et briques

Conditionnement : papier

Délai de commande : 4 jours

Quantité livrable minimale :
de 30€ à 50€ en fonction de la distance

Rayon de livraison : 15 km

Disponibilité des produits :
de mars à juin, et octobre

Contact



Marie Hernu
2, Kervaziou - 22310 TREDUDER
T. : 02.96.35.34.23
Mail : marie.hernu@hotmail.fr



Paul FRANÇOISE
et Ana-Gaëlle LE DAMANY
LA BERGERIE DE KROAZ-MIN



Paul François et Ana-Gaëlle Le Damany élèvent des ovins et des bovins. Ils proposent une gamme de produits laitiers, tous transformés à la ferme. L'exploitation est certifiée AB.

Paul François et Ana-Gaëlle Le Damany mettent en avant la qualité des produits et le souci de connaître les conditions de production de ce que nous mangeons. L'ouverture à la restauration collective doit permettre de transmettre ces valeurs au plus grand nombre.

Produits : tommes, yaourts, fromages blancs, faisselles, palets frais, affinés, aromatisés (ail / fines herbes ou tomate / paprika / piment doux), pérail

Conditionnement : papier / cagette pour les fromages ; pot pour la faisselle, le fromage blanc et les yaourts

Délai de commande : 24 h pour la tomme (de mai à janvier) ; 7 jours pour le reste

Quantité livrable minimale : 50€

Rayon de livraison : 10 km

Disponibilité et DLUO des produits :

Tommes : non disponible avant mai (DLUO : 1 mois)

Yaourts : fin février à octobre (DLUO : 21 jours)

Fromages blancs et faisselles : de mars à octobre

(DLUO : 14 jours) / **Palets :** de mars à octobre

(DLUO : 10 jours) / **Périal :** de mars à octobre

(DLUO : 15 jours)

N° agrément CE : FR22.113.005.CE

Contact



La Bergerie de Kroaz Min
Croaz Min - 22300 LANNION
Mail : bergerie.kroazmin@gmail.com



E. LINTANF / G., A. et N. LE TROADEC / J. BARAUD

GAEC AR FROSTAILH



Les cinq producteurs du GAEC Ar Frostailh élèvent des vaches laitières et des chèvres. Ils transforment leurs produits laitiers à la ferme (fromage blanc, etc.) et proposent ces derniers pour la restauration collective. En parallèle, ils produisent également de la viande et cultivent des pommes de terre sur 1 ha. L'exploitation est certifiée AB.

Attachés à développer l'ancrage territorial de leurs productions, les cinq associés ont aussi développé un système autonome et respectueux de l'environnement. La ferme est équipée d'un séchoir, ce qui assure de bons fourrages aux animaux et augmente la qualité des produits. C'est dans l'optique de valoriser les productions locales qu'ils souhaitent vendre à la restauration collective.

Produits : yaourts natures, yaourts aromatisés (framboise, citron ou vanille), fromages blancs

Conditionnement : seau de 3 kg ou de 5 kg

Délai de commande : 17 jours

Quantité livrable minimale : 150 €

Rayon de livraison : 40 km

Disponibilité des produits : yaourt nature / aromatisé : toute l'année ; fromage blanc : toute l'année

DLUO : yaourt nature : 24 jours ;
fromage blanc : 12 jours

Contact

GAEC Ar Frostailh
11 Keréven 22810 - PLOUNEVEZ-MOEDEC
T. : 02.96.43.02.39 / **Mail :** arfrostailh@gozmail.bzh



Céline et Vincent QUENIAT

SARL DU FOIN
DANS LES SABOTS



Au voisinage direct de Lannion-Trégor Communauté, Vincent et Céline Queniat ont fait le choix de produire, transformer et vendre les produits issus de la ferme familiale. La ferme vend une gamme diversifiée de produits laitiers à partir du lait transformé à Guerlesquin dans l'atelier CE géré par Céline.

L'exploitation est certifiée AB. La production de lait est certifiée Lait de Foin : un label qualité reconnu Spécialité Traditionnelle Garantie (STG).

Produits : yaourts (nature, sucré, vanille, aux fruits), fromages blancs (nature et sucré), riz au lait (vanille), crèmes desserts chocolat et lait pasteurisé

Conditionnement : Yaourts : pot de 125g et seau de 5 kg / Fromage blanc et riz au lait : seau de 5 kg / Crème dessert : pot de 100 g ou pot de 5 kg / Lait pasteurisé : seau de 5 L

Délai de commande : 8 jours, commande à passer avant le lundi matin

Quantité livrable minimale : au cas par cas

Rayon de livraison : au cas par cas

Disponibilité des produits : toute l'année

DLC : yaourts 21 jours ; fromages blancs, riz au lait et crèmes desserts : 17 jours ; lait pasteurisé : 10 jours

N° agrément CE : FR 29.067.091 CE

Contact



SARL Du foin dans les sabots
Hent ar Falc'herien - 29650 GUERLESQUIN
T. : 06.87.89.19.29 / 02.98.67.55.01
Mail : contact@dfoils.fr



Marielle ANGUIS BOUYNEAU
CHAMPIGNONNIÈRE
DES EMBRUNS



Marielle Anguis Bouyneau cultive des champignons biologiques : pleurotes, shiitake et du kéfir (ferment). Toute la production est réalisée à la champignonnière, ainsi qu'une partie des produits transformés. La transformation des conserves (tartinales, veloutés) se fait en lien avec la Conserverie du Trégor à Lannion. Les champignons sont frais ou secs.

Marielle A. Bouyneau s'inscrit dans une logique de relocalisation des filières alimentaires. Elle souhaite que son activité contribue à améliorer l'accès aux habitants du territoire à une alimentation de qualité et produite localement.

Produits : champignons frais et secs (pleurote, shiitake) et kéfir (ferment pour produire une boisson : le kéfir d'eau et de fruits)

Conditionnement : cagette 2 kg (frais) ; sac de 1 ou 2 kg (congelé)

Délai de commande : 4 à 5 jours, livraison du lundi au vendredi (en fonction des récoltes)

Quantité livrable minimale : 2 kg (à 10 km ou moins), 10 kg (pour plus de 10 km)

Rayon de livraison : 30 km

Disponibilité des produits : toute l'année, sauf juillet et août pour les champignons frais

Contact



Champignonnière des Embruns
Lann Charlès - 22300 TRÉDREZ-LOCQUÉMEAU
T. : 06 79 70 18 73
Mail : champ.embruns@gmail.com





Dominique SEGALEN

APIBZZZH



Dominique Segalen produit du miel.
Il vend en direct depuis son installation en 2012.
Ses abeilles butinent sur un total de 60 000 ha.

Dominique Segalen adopte des pratiques naturelles, notamment au niveau de l'alimentation de ses abeilles qui sont nourries sans sucre ajouté. Depuis quelques années, il fabrique sa propre cire et souhaite à terme obtenir le label AB.

Produit : miels (ronce, châtaignier, toutes fleurs, différents selon les zones d'implantation des ruches)

Conditionnement : pot de 450 g, 1 kg, possibilité de mise en pot en 250 g si la commande est passée en été

Délai de commande : 15 jours

Quantité livrable minimale : 10 kg, possibilité de livrer de plus petites quantités aux hôpitaux et EHPAD

Rayon de livraison : au cas par cas

Disponibilité des produits : toute l'année (variation selon les années et fonction des répercussions de la météo sur la production)

Contact

Apibzzzh
Quénéquen Braz - 22780 LOGUIVY-PLOUGRAS
T. : 06.26.43.24.75
Mail : dominique.segalen@wanadoo.fr



D'AUTRES ADRESSES UTILES AUTOUR DU TERRITOIRE



D'autres outils existent pour les acteurs du territoire qui cherchent à être accompagnés dans l'approvisionnement local et de qualité des restaurations collectives.

Deux guides des territoires voisins recensent les producteurs de leur zone en capacité d'approvisionner les restaurants collectifs :

- **Guingamp Paimpol Agglomération 2019** : www.guingamp-paimpol-agglo.bzh
- **Le Pays de Morlaix** : www.paysdemorlaix.com/retrouvez-lannuaire-des-producteurs-locaux-du-pays-de-morlaix/

À l'échelle départementale, **la plateforme Agrilocal22** met en relation cuisiniers et producteurs locaux, tout en respectant le code des marchés publics : www.agrilocal22.com

Labocea (22 et 29), Laboratoire Public Conseil Expertise et Analyse en Bretagne, et **l'ISAE (35)**, l'Institut Santé Agro Environnement, accompagnent les producteurs et les cuisiniers sur les aspects sanitaires et nutritionnels. Ils ont publié en commun **trois guides sur les produits locaux et les réglementations** destinés à répondre aux questions que se posent les cuisiniers en restauration collective pour :

- 1- **les restaurants sans agrément CE,**
- 2- **ceux avec agrément CE et**
- 3- **ceux en dérogation à l'agrément CE.**

La Région Bretagne, en partenariat avec la préfecture de région et la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne, coordonne la démarche **Breizh Alim!**. C'est une concertation participative des acteurs de l'approvisionnement en faveur d'une alimentation durable et collective. Elle a abouti à sept guides pratiques des achats publics pour les œufs et ovoproduits, les viandes de volaille, de porc et de boeuf, les produits laitiers, les légumes et fruits. Les guides sont disponibles sur :

www.bretagne.bzh

La Région Bretagne et le groupe des chambres d'agriculture de Bretagne ont développé l'annuaire numérique « Savourez la Bretagne ! ». Il recense des producteurs et artisans locaux.

www.savourezlabretagne.com/synagri/promo-iaa

Le guide des producteurs constitue un outil pour l'approvisionnement de proximité mais les acheteurs ne peuvent déroger aux règles des marchés publics qui interdisent le « localisme ».

Localim (acheter autrement en restauration collective) est un document qui traite entre autre la question de l'achat de proximité dans le respect du cadre réglementaire.

Ce support a été rédigé par le Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt et par la Direction des Achats de l'Etat et est disponible sur le site : agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective



Merci à Arthur Bouyer pour la qualité de son travail dans sa mission pour réaliser ce guide.



CONTACT

Fabienne DEDIDIER
Chargé de mission économie
et filières agricoles
Tél. 07 86 29 35 80
fabienne.dedidier@lannion-tregor.com

Jérôme MOULIN
Animateur cuisine collective
et circuits courts
Tél. 06 33 29 96 52
jerome.moulin@lannion-tregor.com

Avec la participation de :

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne

Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales



LANNION-TRÉGOR
COMMUNAUTÉ
LANNUN-TRÉGER
KUMUNIEZH