

# 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<sup>ère</sup> 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.**

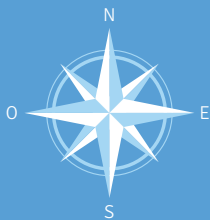
Plusieurs moyens ont été utilisés afin de référencer les producteurs :

- 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.

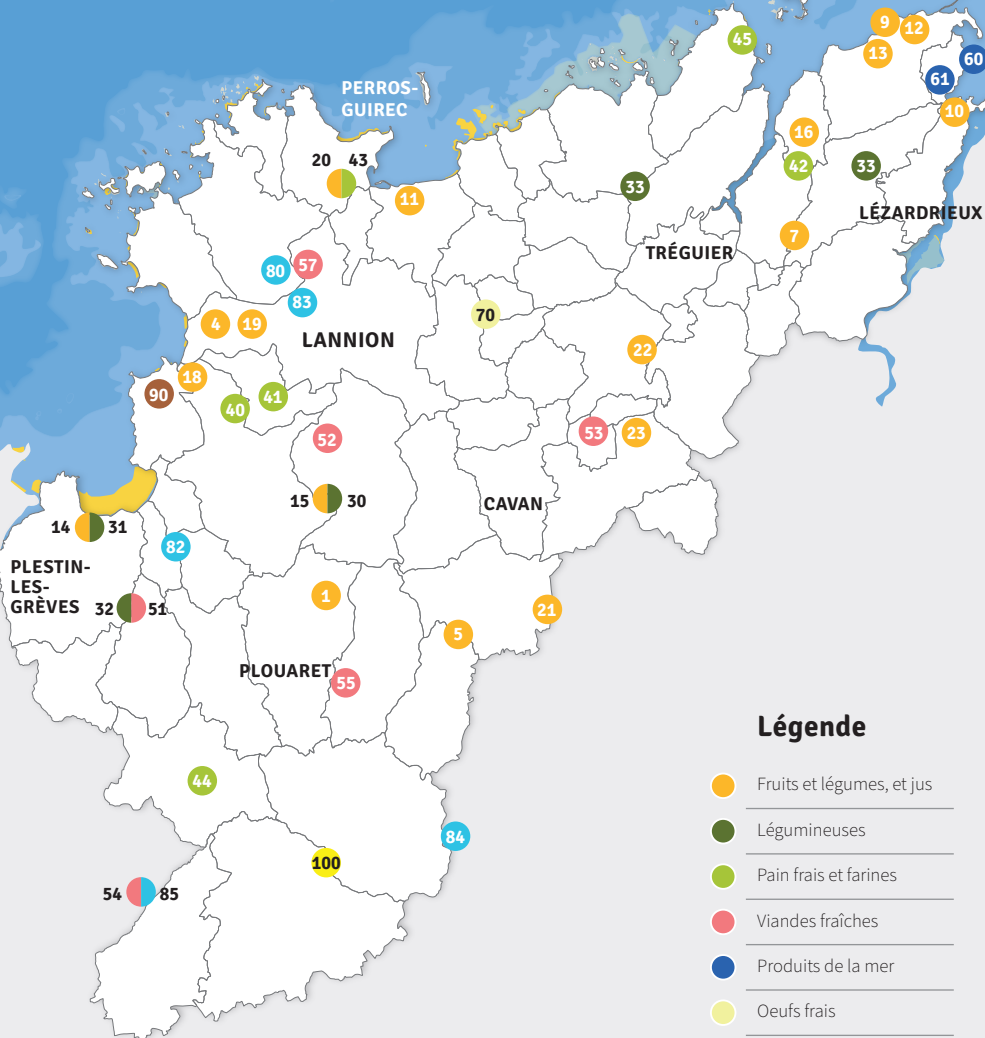
Le guide correspond à une photographie la plus exhaustive possible de l'offre locale en produits alimentaires agricoles à un instant donné.

**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, et autres 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 BÉCHEC

### 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

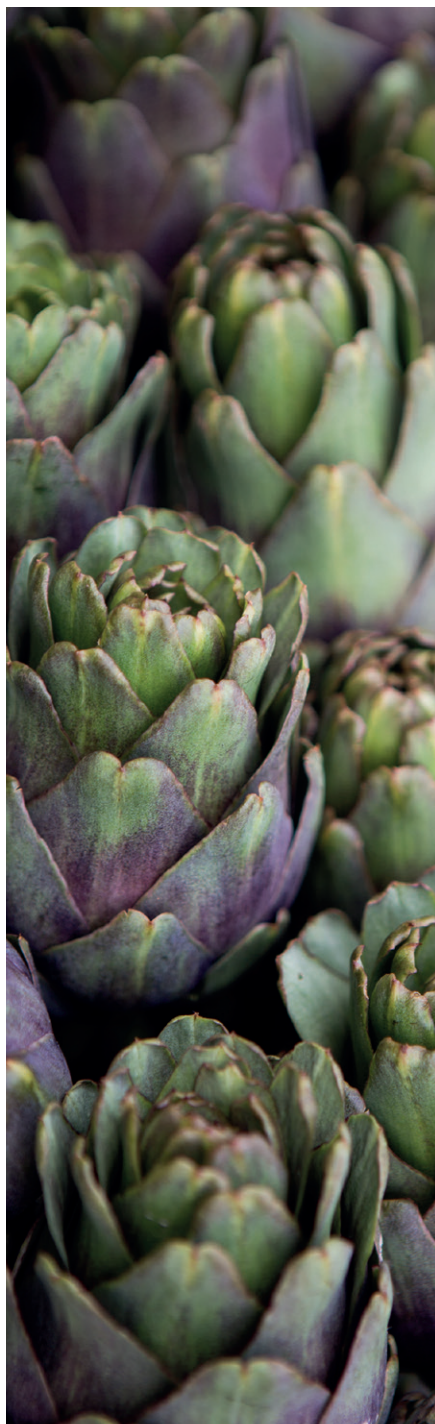
Courges : de septembre à mars / Salades : toute

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 5kg (courgettes) ; sac de 25kg (pommes de terre) ; caisse de 14kg (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. :** 0687371986 / **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 5kg ou de 5, 10 ou 20kg (oignon)

**Délai de commande :** 2 jours

**Quantité livrable minimale :** 20kg

**Rayon de livraison :** 25km

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

**Délai de commande :** 2 jours

**Quantité livrable minimale :** 24 L

**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 10 kg et filet de 5 kg

**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 :** 10kg

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

**Quantité livrable minimale :** 10kg 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](mailto: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](mailto: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.

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

<b>Produits :</b> viande de porc, carcasse, demi carcasse et saucisses
<b>Conditionnement :</b> frais
<b>Délai de commande :</b> 10 jours
<b>Quantité livrable minimale :</b> 40 kg
<b>Rayon de livraison :</b> Lannion-Trégor Communauté
<b>Disponibilité des produits :</b> 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 : [sceaoeufdarmor@gmail.com](mailto:sceaoeufdarmor@gmail.com)  
[oeufskeryann@gmail.com](mailto: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-MOEDÉC  
**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](http://www.guingamp-paimpol-agglo.bzh)
- **Le Pays de Morlaix** : [www.paysdemorlaix.com/retrouvez-lannuaire-des-producteurs-locaux-du-pays-de-morlaix/](http://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](http://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 bœuf, les produits laitiers, les légumes et fruits. Les guides sont disponibles sur :

**[www.bretagne.bzh](http://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](http://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](http://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