



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL

Catalogue des producteurs en circuits courts Katolog ar broduerien dre rouedadoù nes



EDITION 2026 - DALC'H 2026



Pour une alimentation locale et durable
Evit ur vagadurezh padus ha produet er c'horn-bro

Les labels | Ar labeloù :

EUROFEUILLE (Agriculture Biologique) :



Le label **bio européen** garantit que les produits sont issus de l'Agriculture Biologique, un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Il impose l'interdiction des pesticides et engrais chimiques de synthèse, des OGM, ainsi que des traitements ionisants. Ce label exige également que les animaux soient élevés dans des conditions respectueuses de leur comportement naturel. En France, le label bio est contrôlé par des organismes certificateurs indépendants et conforme au règlement européen sur l'Agriculture Biologique.

Demeter :



Le label **Demeter** est un label de certification pour les produits issus de l'agriculture biodynamique. Il est géré par une association internationale. La biodynamie propose une approche holistique de l'agriculture. Les produits portant ce label respectent des critères tels que la régénération des sols, le développement de la biodiversité et le respect des principes de responsabilité sociale et écologique.

HVE (Haute Valeur Environnementale) :



Le label **HVE** est un label français qui valorise les exploitations agricoles engagées dans une démarche environnementale. Il repose sur des critères liés à la préservation de la biodiversité, la gestion des ressources en eau, et la réduction de l'usage des intrants (*pesticides, engrais*). Le niveau 3 de la certification HVE est le plus élevé, signifiant que l'exploitation adopte des pratiques plus respectueuses de l'environnement, sans pour autant interdire l'usage de produits chimiques comme dans l'Agriculture Biologique.

AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) :



L'**AOC** est un label français qui garantit que des produits (*agricoles, agroalimentaires ou viti-vicoles*) sont fabriqués dans une zone géographique spécifique, en respectant des savoir-faire traditionnels précis. Ce label certifie que toutes les étapes de production, de transformation, et d'élaboration ont lieu dans une même région. L'AOC valorise ainsi le terroir et assure une qualité supérieure et authentique. C'est un signe de qualité encadré par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

AOP (Appellation d'Origine Protégée) :



L'**AOP** est l'équivalent européen de l'AOC et couvre les mêmes types de produits. Il garantit que les produits sont entièrement fabriqués dans une zone géographique déterminée, en respectant des savoir-faire traditionnels. L'AOP certifie que les caractéristiques du produit sont indissociables de son terroir d'origine, que ce soit par le climat, le sol ou les pratiques locales. Ce label est reconnu au niveau européen et permet la protection des produits à l'échelle de l'Union européenne.

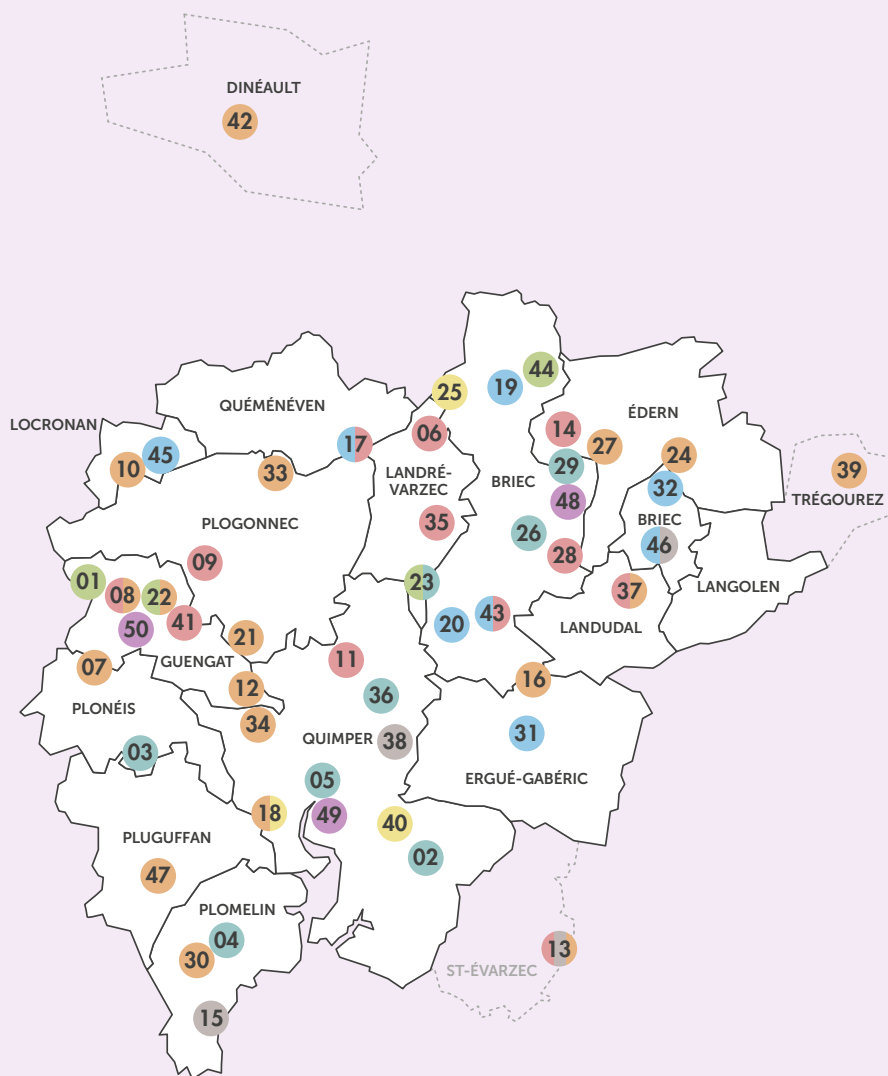
IGP (Indication Géographique Protégée) :



Le label **IGP** garantit qu'un produit est originaire d'une zone géographique déterminée et qu'au moins une étape de sa production, transformation ou élaboration a lieu dans cette région. Moins strict que l'AOP/AOC, l'IGP laisse plus de flexibilité dans le processus de production, tout en assurant un lien fort avec la région d'origine. C'est un label européen qui valorise l'origine géographique et les spécificités locales des produits alimentaires.



Cartographie des producteurs Kartenn ar broduerien



Sommaire | Taolenn

Les producteurs	p. 6
Les marchés de Quimper Bretagne Occidentale	p. 30
Les magasins de producteurs	p. 32
Les fruits et les légumes de saison	p. 34
Mieux manger	p. 36
Les partenaires	p. 39

Catégories de produits | Rummadoù produioù



01 Chemins de Traverse	p. 6
22 L'Arbor et Sens	p. 16
23 L'Arbotiker	p. 17
44 Chanvre de Cornouaille	p. 27



02 Cidrerie Manoir du Kinkiz	p. 6
03 Cidrerie Paul Coïc	p. 7
04 Distillerie des Menhirs	p. 7
05 Distillerie du Maout	p. 8
23 L'Arbotiker	p. 17
26 Le Sapin glazik	p. 18
29 L'Eden des Thés	p. 20
36 Maison du Thé Breton	p. 23
43 Ferme de Saint-Cécile	p. 27



06 Ferme de Gwennigou	p. 8
08 Ferme de la Canopée	p. 9
09 Ferme de Rubian	p. 10
11 Ferme du Brioux	p. 11
13 Ferme Enez Raden	p. 12
14 Kig Ferec	p. 12
17 Ferme de Coat Squiriou	p. 14
28 Le Wagyu de Cornouaille	p. 19
35 Les Volailles de la Bruyère blanche	p. 23
37 Verger du menez	p. 24
41 La ferme de Kerguerbé	p. 26
43 Ferme de Saint-Cécile	p. 27



07 Ferme de Kerdrein	p. 9
08 Ferme de la Canopée	p. 9
10 Ferme du bois du Nevet	p. 10
12 Ferme du Lièvre Blanc	p. 11
13 Ferme Enez Raden	p. 12

16 Ferme aux libellules	p. 13
18 Ferme de la Cascade	p. 14
21 L'Âge de Terre	p. 16
22 L'Arbor et Sens	p. 16
24 Le champ des 3 chouettes	p. 17
27 Le Verger de Gabriel	p. 19
30 Legumaj'Kergwenn	p. 20
33 Les légumes de Pennaprat Nevet	p. 22
34 Les Maraîchers de la Coudraie	p. 22
37 Verger du menez	p. 24
39 Les Jardins de Kerhardic	p. 25
42 Les Jardins du Ménic	p. 26
47 La Ferme de Kervihan	p. 29



13 Ferme Enez Raden	p. 12
15 La Brouette de Kerivoal	p. 13
38 Baracuz	p. 24
46 Ferme de Kerdelliou	p. 28



17 Ferme de Coat Squiriou	p. 14
19 La fromagerie paysanne	p. 15
20 La Jumenterie de Cornouaille	p. 15
31 Épicerie de Poséidon	p. 21
32 Les chèvres de Kernaveno	p. 21
45 Glaces Paysannes à Locronan	p. 28
46 Ferme de Kerdelliou	p. 28



18 Ferme de la Cascade	p. 14
25 Simon Le Corre	p. 18
40 Le Miel d'Auré	p. 25



48 Bio Ty Tud à Briec	p. 32
49 La Ferme de Locmaria	p. 33
50 Magasin Associatif de Guengat	p. 33



Chemins de Traverser

Valène Lebel

13 route de Kermouster
29180 Guengat
06 79 95 63 94

✉ cheminsdetraverse@outlook.fr

🌐 cheminsdetraverse.bzh

📱 @chemins2traverseguengat

PRODUITS À LA VENTE

Pestos, gelées de fleurs, hydrolats et huiles essentielles

LIEUX DE VENTE

- › Sur place, sur rendez-vous
- › Sur les marchés de Kéridy, Pont-Croix et Locronan
- › En magasins : Biocoop, épiceries - foires bio

Valène Lebel a créé "Chemins de Traverser", une petite ferme biologique, en 2017 à Guengat, entre Quimper et Douarnenez. Elle cultive manuellement sous serre ou en pleine terre des plantes aromatiques, des fleurs et des plantes médicinales. Ses valeurs : respecter la terre et les saisons, partager la poésie du lien à la nature, proposer des produits sains et des recettes originales. L'éthique de "Chemins de Traverser" : graines en biodynamie, récoltes à la main ou à la faucille, distillation à l'eau de forage dans un alambic en cuivre, aucun intrant de synthèse et maîtrise de l'intégralité de la production (de la graine à la transformation).



Cidrerie Manoir du Kinkiz

Hervé Seznec

75 chemin du Quinquis
29000 Quimper
02 98 90 20 57

✉ contact@manoirdukinkiz.bzh

🌐 kinkiz-terroir.bzh

📱 @DomaineDuKinkiz

PRODUITS À LA VENTE

Cidre, pommeau de Bretagne AOC, lambig et fine de Bretagne AOC, jus de pomme et chouchen

LIEU DE VENTE

Sur place, du lundi au samedi, de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30

Héritier d'un savoir-faire et d'une longue tradition familiale, Hervé Seznec dirige la Cidrerie Manoir du Kinkiz et la Distillerie artisanale du Plessis à Quimper. Son credo : la qualité avant tout. Président fondateur du comité cidricole de développement et de recherche fouesnantais et finistérien (CIDREF), il entend créer un cru authentique, original et surtout constant, en partant d'un constat : le secteur bocager de Fouesnant et de la vallée de l'Odette offraient un patrimoine pomologique riche en diversité variétale. Les produits Manoir du Kinkiz sont régulièrement médaillés tant au niveau local que national.



Cidrerie Paul Coïc

Paul Coïc

5 Chemin de Kerscouedic

29710 Plonéis

06 30 56 19 01

✉ cidrerie.coic@gmail.com

🌐 cidrerie.coic.com

PRODUITS À LA VENTE

Cidre, jus de pomme, jus de pomme pétillant, vinaigre de cidre, pommeau de Bretagne et lambig de Bretagne

LIEU DE VENTE

› Sur place :

Haute saison (avril à novembre) :
du lundi au samedi, de 10h30 à 19h
(17h le samedi)

Basse saison (décembre à mars) :
le lundi de 14h à 18h et du mardi au
samedi de 11h à 18h (17h le samedi)

La cidrerie Paul Coïc est installée au cœur de quatre hectares de vergers, à Plonéis. Paul Coïc a repris l'exploitation familiale, à l'époque ferme laitière, en 1998 et a planté 1 600 pommiers. En 2003, la première cuvée de cidre et de jus de pomme est produite et une boutique de vente directe est créée. La cidrerie traditionnelle est aujourd'hui en Agriculture Biologique et propose des dégustations des différents produits.



Distillerie des Menhirs

7 Hent Saint-Philibert

29700 Plomelin

02 98 94 23 68

✉ contact@distillerie.bzh

🌐 distillerie.bzh

📱 @distillerie.bzh

PRODUITS À LA VENTE

Whisky de blé noir IGP de Bretagne, whisky d'orge, crème de whisky, cidre, lambig de Bretagne et pommeau de Bretagne

LIEU DE VENTE

Sur place :

- › Du lundi au jeudi, de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30
- › Le vendredi, de 9h à 12h et de 13h30 à 16h30
- › Le samedi, de 10h à 12h

Créée en 1986 par Guy Le Lay, la Distillerie des Menhirs produit initialement du Pommeau et du Lambig AOP de Bretagne, du cidre et du jus de pomme artisanal. En 1998, elle se lance dans la distillation d'un whisky à base de blé noir. Ce whisky Eddu, unique au monde, révèle des notes florales et fruitées. La distillerie artisanale se visite. On y suit les différentes étapes d'élaboration du nectar ainsi que l'histoire de la famille Le Lay, distillateurs depuis 1921.



Distillerie du Maout

Patrick Métayer

4 rue Saint-Marc
29000 Quimper
02 59 16 12 38
✉ info@ladistilleriedumaout.fr
🌐 ladistilleriedumaout.fr
📱 @DistillerieduMaout

PRODUITS À LA VENTE

Boissons spiritueuses

LIEU DE VENTE

Sur place, du mardi au dimanche
de 10h à 13h et de 13h30 à 19h
(haute saison)

Située au cœur de la Bretagne, la ferme des Métayer est une exploitation familiale qui perpétue des traditions agricoles tout en innovant constamment. Depuis

des générations, ils cultivent leurs terres avec passion et respect, produisant des céréales de haute qualité. En 2024, ils ont étendu leurs activités en créant une microdistillerie à Quimper, permettant ainsi de valoriser leurs récoltes du champ à la bouteille. Leur ambition est de produire des spiritueux d'exception, en respectant des méthodes artisanales et en utilisant des botaniques soigneusement sélectionnées. Ils s'engagent à offrir des produits locaux, responsables et authentiques, reflétant la richesse du terroir breton. Leur démarche privilégie les circuits courts, assurant une qualité optimale et une empreinte écologique réduite. La distillerie propose également des visites guidées et des ateliers de création de gin où chacun peut découvrir l'art de la distillation et repartir avec une recette personnalisée.



Ferme de Gwennigou

Erwan Guyomard & Elodie Guillou

7 Guinigou
29510 Landrévarzec
07 49 17 48 20
✉ earl.gwennigou@gmail.com
📱 @f_de_gwennigou

PRODUITS À LA VENTE

Viande de porcs, moutons et veaux

LIEU DE VENTE

Sur place, le vendredi de 16h à 19h

Elodie et Erwan sont spécialisés dans l'élevage en plein air de bovins, ovins et porcs. Ils veulent proposer des alternatives pour l'élevage de demain, pour le bien-être animal et pour le bien-être des éleveurs. Les deux exploitants installés en 2023 à Landrévarzec proposent aujourd'hui en circuits courts de la viande de porc et de mouton.

Les veaux sont issus d'exploitations laitières bio et sont vendus en circuit long. Des brebis Landes de Bretagne, une race menacée, sont utilisées pour remettre en pâture des parcelles abandonnées et les agneaux sont vendus pour faire de l'écopâturage ou en vente directe. Des brebis Black Face sont également venues agrandir le troupeau. Un petit atelier de porcs en plein air a aussi été mis en route.



Ferme de Kerdrein

Émile, Frédéric & Sébastien

Kerdrein
29710 Plonéis
06 71 06 85 19
✉ lafermedekerdrein@gmail.com
📱 @la ferme de Kerdrein

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, fruits et champignons en agriculture paysanne

LIEUX DE VENTE

Vente sur la ferme,
le mercredi de 16h30 à 20h et
le samedi de 9h30 à 13h

Créée en 2022 par trois amis passionnés, la Ferme de Kerdrein est un lieu agricole vivant, ancré au cœur de Plonéis. Sur cinq hectares, il cultive une grande diversité de légumes et de fruits, en respectant la nature et les saisons.

Leur ambition : produire localement des aliments sains, accessibles et savoureux, tout en recréant du lien entre producteurs et consommateurs. Ils privilégient des pratiques agroécologiques, n'utilisent aucun produit chimique et favorisent la biodiversité et la fertilité des sols.

Ouvert toute l'année, leur magasin à la ferme, permet à chacun de retrouver des produits frais au fil des saisons. Ils collaborent également avec des écoles et restaurateurs locaux.



Ferme de la Canopée

Martin Sentenero & Hélène Papon

Chemin Koat Kerdrein - 29180 Guengat
06 86 86 43 68 / 06 29 65 52 59
✉ info@fermecanopee.fr
🌐 fermecanopee.fr
📱 @Ferme de la Canopée

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, fruits et viande d'agneau

LIEUX DE VENTE

- Le mardi : au Magasin Associatif de Guengat (MAG), de 16h30 à 19h30.
- Le vendredi : vente à la ferme de 16h à 19h et sur le marché de Pluguffan, de 16h à 19h.
- Dépôt de paniers le mardi à la boulangerie de la Muse du Meunier à Douarnenez, le mercredi à la

ferme à Guengat ainsi que le vendredi à la ferme et à Pluguffan. Les paniers sont à composer soit-même ou composés par les maraîchers.

Depuis fin 2021, Martin et Hélène cultivent leur petit coin de terre à Guengat. Sur leur ferme à taille humaine, ils font pousser une belle diversité de fruits et de légumes de saison, sans mécanisation et en Agriculture Biologique. Ils élèvent également un petit troupeau de moutons Landes de Bretagne, une race locale qu'ils apprécient pour sa rusticité. Leur travail s'inspire des principes de l'agroécologie et de l'agroforesterie, avec une attention particulière portée au vivant, aux sols et à l'équilibre de leur écosystème.



Ferme de Rubian

Antoine & Chloé Le Corre

Lieu-dit Rubian
29180 Plogonnec
06 98 97 78 63
✉ contact@boeuf-rubian.bzh
🌐 boeuf-rubian.bzh
📱 @gaec.de.rubian

PRODUITS À LA VENTE

Viande de bœuf, veau et agneau

LIEU DE VENTE

Sur place, le mercredi de 14h à 18h et
le vendredi de 14h30 à 18h30

Depuis 2000, Antoine et Chloé élèvent en Agriculture Biologique des vaches Limousines et des moutons Landes de Bretagne. Pour ces deux éleveurs installés à Plogonnec, le respect de l'environnement et le bien-être animal sont des valeurs primordiales.

Tous leurs animaux sont nés et élevés sur l'exploitation et nourris exclusivement à l'herbe, à la luzerne et aux céréales produites sur place, afin de leur garantir une alimentation saine et de qualité.



Ferme du bois du Nevet

Amélia Moré & Julien Couamme

86 chemin de Park Trihorn
29180 Locronan
07 50 93 00 52
✉ ameliamore29@gmail.com
🌐 app.cagette.net/lafermeduboisdunevet

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, petits fruits, confitures,
sève de bouleau et fruits exotiques

LIEUX DE VENTE

➤ Sur place, le vendredi de 16h à 18h
(sauf janvier)

La Ferme du bois du Nevet est un jardin maraîcher bio géré en agroécologie par Amélia et Julien.

Nichée au cœur d'un parc paysager, à la lisière du bois du Nevet, la ferme produit des légumes bio de saison depuis 2017. L'accent est mis sur la vie du sol, pour donner aux légumes du goût et des qualités nutritives.

En parallèle, tout est mis en œuvre pour favoriser la biodiversité au sein de ce précieux écosystème. Amélia et Julien sont attachés à la saisonnalité et à la préservation de la santé. Ils récoltent aussi la sève des bouleaux du bois du Nevet, pour les cures de fin d'hiver. Possibilité de commander à partir de fin janvier pour des distributions prévues en février et mars.



Ferme du Brieux

Jérôme & Estelle Jacob

71, Route du Brieux
29000 Quimper
06 47 21 38 50
✉ lafermedubrieux@mailo.com

PRODUITS À LA VENTE

Colis de viande de porc, produits de
boucherie et charcuterie

LIEUX DE VENTE

➤ Colis de viande de porc, produits
de boucherie et charcuterie sur
commande (par mail).
➤ Vente à la coupe dans deux
magasins de producteurs :
Ferme de Locmaria à Quimper et
Magasin Associatif de Guengat

Après une reprise de la ferme familiale en 2009, Jérôme a voulu poursuivre l'élevage de porc sur paille en le convertissant à l'Agriculture Biologique. Les cochons ont accès à l'extérieur et leur alimentation est 100 % bio et issue principalement des cultures de la ferme.



Ferme du Lièvre Blanc

Cécile Weyer

Lieu-dit Pencran - 29180 Guengat
06 62 61 15 24
✉ fermedulievreblanc@gmail.com
🌐 fermedulievreblanc.fr
📱 @fermedulievreblanc

PRODUITS À LA VENTE

Légumes et plants potagers

LIEUX DE VENTE

➤ Vente à la ferme le mercredi, de
17h30 à 19h30 (de mai à octobre)
➤ Au Magasin Associatif de Guengat
(MAG), le samedi, de 9h à 12h30
➤ Dépôts de paniers le mardi
après-midi à la Grande Pépinière
(Quimper), à la Maison de Quartier du
Moulin Vert (Quimper) et à la ferme
➤ Dépôt de paniers et marché à la
Ferme du Bois du Névet à Locronan,
le vendredi, de 16h à 18h

Au cœur d'un hameau en bordure de Quimper, Cécile cultive une quarantaine de fruits et légumes grâce à 1 900 m² de serres non chauffées et 6 000 m² de cultures de plein champ. La ferme est labellisée Agriculture Biologique et des arbres fruitiers encadrent les jardins maraîchers. Cécile a également une pépinière dans laquelle elle produit la grande majorité de ses plants. Les légumes sont récoltés à la main la veille, le jour même du marché ou des livraisons de paniers. De plus, ils ne voyagent que dix à quinze minutes dans le fourgon avant d'arriver sur l'étal ou dans les points de retrait de paniers. Le mercredi, Cécile propose un marché convivial à la ferme où vous trouverez légumes, œufs, miel, confitures... et inspirations pour cuisiner vos légumes de saison.



Ferme Enez Raden

François, Julien, Annie, Camille & Jean-Yves Guillou

121 rte du Château d'Eau - 29170 St-Evarzec
 @enezraden@gmail.com
fermedenezraden.com/
 @FermeEnezRaden

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, pain et viande de veau ou de génisse

LIEUX DE VENTE

- Sur place, le mardi et vendredi de 16h à 19h
- Sur le marché de Kerdevot à Ergué-Gabéric, le mercredi, en période estivale de 17h à 20h
- Sur le marché de Fouesnant le vendredi matin

Le lieu nommé "Enez Raden" ("L'île aux fougères") se situe à Saint-Evarzec, dans le pays de Fouesnant. La ferme qui s'y trouve est un petit trésor familial qui a su se transmettre de génération en génération depuis la fin du XIX^e siècle. La ferme où vit et travaille la famille Guillou (Jean-Yves, Annie, leurs fils François et Julien, leurs belles-filles Ashley et Camille.) L'ensemble comprend 100 hectares de prairie et de cultures fourragères, ainsi que deux hectares consacrés au maraîchage diversifié, dont 1 800 m² sous tunnels. S'y ajoutent un fournil avec son four à pain et, prochainement, une fromagerie. L'exploitation compte également deux vergers de pommiers, à cidre et à couteau, ainsi qu'un troupeau de 80 vaches laitières, accompagné d'une petite basse-cour pour le plaisir. Le tout élevé et cultivé avec amour.



Kig Ferec

Pierre-Alain Férec

718 route de Kerigou
 29510 Edern
 02 98 57 55 90
 @contact@kigferec.bzh
www.kigferec.bzh
 @Kig Ferec

PRODUITS À LA VENTE

Viande bovine

LIEU DE VENTE

À la ferme chaque mois (sur réservation)

Installé depuis 2013 sur la ferme familiale à Edern, Pierre-Alain Férec a pour objectif de nourrir les animaux avec ce qui y est produit. Les animaux sont de race Blonde d'Aquitaine choisis pour leur qualité bouchère. Pierre-Alain favorise une croissance naturelle par une alimentation à l'herbe donnant une viande de qualité. Cette viande fraîche est disponible à la vente directe, sous forme de colis, emballée sous vide et étiquetée.



La Brouette de Kerivoal

Yves de Broc & Gaëlle Allard de Broc

Hent Kerivoal - 29700 Plomelin
 02 98 52 52 13
 @labrouettedekerivoal@gmail.com
 @labrouettedekerivoal

PRODUITS À LA VENTE

Farines de blé et de sarrasin bretons, pailles en seigle les "Plouzenn"

LIEU DE VENTE

Produits à commander par téléphone et à récupérer sur la ferme.
 À noter : la farine se commande minimum deux jours avant (pas de stock, farine fraîche)

La Brouette de Kerivoal, association créée en 2013, a pour objectif de promouvoir un mode de vie alternatif, en respectant l'humain et la nature : partager des connaissances, créer du lien social, transmettre aux jeunes générations le respect de la Terre. L'association produit et vend de la farine.



Ferme aux Libellules

Christophe Sammiez & Marie-Laure Cocoual

2032 route de Kreisker
 29510 Briec
 06 88 75 32 95
 @lafermeauxlibellules@gmail.com
 @FermeAuxLibellules

PRODUITS À LA VENTE

Légumes diversifiés, pommes, poires et kiwis

LIEUX DE VENTES

- Sur place, le samedi, de 10h à 12h
- Au marché de Quimper (centre-ville), le samedi, de 9h à 12h30
- Au magasin de producteurs Bio Ty Tud à Briec, le vendredi, de 11h à 19h
- Au marché de Kerfeunteun à Quimper, le vendredi, de 15h à 19h

- Au marché de Tréboul, le mercredi, de 9h à 12h30
- À la ferme de Coat Squiriou à Quéménéven, le mercredi, de 16h30 à 19h (achats sur cagette.net)

Installés depuis 2013, les exploitants possèdent un atelier de maraîchage diversifié, géré par Marie-Laure, un atelier verger de pommes à couteau, poires, kiwis géré par Christophe, le tout en vente directe et certifié Agriculture Biologique.



Ferme de Coat Squiriou

Michel & Julia Capitaine

Coat-Squiriou - 29180 Quéménéven
06 80 21 96 19

✉ mich.capitaine@wanadoo.fr
🌐 app.cagette.net/capitainemicheljulia
📍 @Lafermebiodecoatsquiriou

PRODUITS À LA VENTE

Viande de bœuf, viande de veau et lait cru

LIEUX DE VENTE

- À la ferme de Coat Squiriou : précommande en ligne, du dimanche 20h au mardi 12h (my.cagette.net/group/7451)
- À la Ferme du bois du Névet à Locronan, du lundi 8h au jeudi 12h (app.cagette.net/group/11878)
- Au marché bio de Kerfeunteun à Quimper, le vendredi de 15h à 19h

➢ Au marché de Plonévez-Porzay, le dimanche de 9h à 13h (d'avril à octobre).

Michel et Julia Capitaine sont responsables de la ferme de Coat Squiriou et travaillent avec l'aide d'Hervé, salarié depuis plus de 25 ans. Installés en 1995 à la suite des parents de Michel, ils se sont convertis au bio en 2001. Ils produisent du lait et de la viande (*bœufs et veaux croisés Angus et/ou Jersiais*). Pâturages et foin séchés en grange constituent le menu principal de leurs animaux (*pas d'ensilage*). Une centaine de bovins gambade sur une soixantaine d'hectares. Pour assurer un bilan carbone minime, ils ont choisi l'élevage sous mères nourrices pour tous leurs veaux. La viande de veau et de bœuf est abattue et découpée dans des ateliers locaux à taille humaine et est valorisée sur la ferme en circuits courts et via les marchés locaux.



Ferme de la Cascade

Alexis Raud

14 chemin de la cascade - 29000 Quimper
06 67 88 39 74

✉ kerarlammddour@mailo.com
📍 @Ferme de la Cascade / Kêr ar Lammddour

Une ruche 1 enfant

06 98 87 72 78
✉ uneruche1enfant@gmail.com
🌐 uneruche1enfant.com

PRODUITS À LA VENTE

Légumes de saison bio et miel solidaire (*une ruche, un enfant*)

LIEUX DE VENTE

Les légumes sont vendus chaque mercredi, de 16h30 à 19h, au Fournil de Penhars à Quimper et chaque vendredi, de 16h30 à 19h, sur la ferme.

Le miel est vendu sur la ferme ainsi qu'au café "Le Nosy Sun", route de Pont-l'Abbé à Quimper.

À Kermoysan, derrière le bois de Kergestin, la ferme maraîchère de la Cascade (*Kêr ar lammddour*) a ouvert ses portes en février 2024.

Cette ferme a vu le jour dans le cadre de "Quartier Fertile", un appel à projet lancé par l'ANRU dont Quimper Bretagne Occidentale est lauréate. La ferme est aujourd'hui exploitée par Alexis Raud qui y produit des légumes variés et de saison en Agriculture Biologique. Sur son site est également installé le Rucher pédagogique solidaire de l'association "UNE RUCHE - 1 ENFANT", animé par ses bénévoles qui œuvrent pour l'éducation à Madagascar.



La fromagerie paysanne

Gaëlle Cattiau

Route du Wouez
29510 Briec
06 37 80 80 28

✉ lafromageriepaysanne@mailo.com
📍 @fromageriepaysanne

PRODUITS À LA VENTE

Fromages

LIEUX DE VENTE

- Sur le marché de Quimper (centre-ville), tous les samedis matins
- Au magasin de producteurs Bio Ty Tud à Briec
- Sur le marché du Run Ar puns, à Châteaulin, le 1^{er} mercredi du mois
- Au marché de la Ferme de Coat Squiriou à Quéménéven, le mercredi de 16h30 à 19h

➢ Sur le site cagette.net, dans la rubrique "Bio Ty Tud"

La fromagerie du Wouez est une petite fromagerie artisanale Bio qui transforme du lait de vache en fromage (*Tomme nature, fenugrec ou algues, meules Morbier ou Raclette, pâte molle lactique et fromages frais*). Le lait provient directement de la ferme de Coat Squiriou, ferme choisie selon des critères précis : Agriculture Biologique, éleveurs passionnés, bien-être animal, alimentation 100 % herbe.



La Jumenterie de Cornouaille

Laura Salaün & Olivier Briand

Lieu-dit Pénity - 29510 Briec
02 29 40 59 88

✉ contact@lajumenteriecornouaille.bzh
🌐 lajumenteriecornouaille.bzh
📍 @lajumenteriecornouaille

PRODUITS À LA VENTE

Lait de jument et cosmétiques au lait de jument

LIEUX DE VENTE

- À la Boutik de la Jumenterie, le mercredi, de 16h à 18h et le samedi, de 10h à 12h et de 16h à 18h
- Sur le site internet : livraison gratuite dès 50 euros d'achat, livraison en 2 à 5 jours ouvrés et paiement sécurisé

Producteurs de lait de jument et fabricants de cosmétiques au lait de jument en Bretagne, Laura et Olivier ont à cœur de proposer des produits naturels, sains et efficaces, dans le respect du bien-être animal. Ils élèvent une trentaine de chevaux de trait bretons, race menacée et véritable patrimoine vivant de la région, sur une cinquantaine d'hectares conduits en Agriculture Biologique. Pendant la saison estivale, ils récoltent un peu du lait que la jument produit chaque jour pour son poulain, ce dernier bénéficiant d'une large majorité. Leur volonté est double : (Re) faire connaître le lait de jument dont la synergie des composants lui confère des propriétés sur les plans nutritionnels et cosmétiques, participer à la sauvegarde et à la revalorisation du cheval de trait breton.





L'Âge de Terre

Erwan Julien

4 impasse de Kernevez Lorette
29180 Plogonnec
06 83 92 68 83
✉ kuzulargwez@ecomail.bio
📍 @L'Âge de Terre

Microferme à taille humaine sur un petit hectare avec des légumes originaux comme les asperges, endives ou encore poires de terre. La commercialisation se fait exclusivement en circuit court notamment auprès de restaurateurs.

PRODUITS À LA VENTE

Légumes

LIEUX DE VENTE

- À Bio Ty Tud à Briec, le mardi de 15h à 19h et le vendredi de 11h à 19h
- Au Magasin Associatif de Guengat, le mardi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 19h
- Au marché à la Ferme de Kergerbé à Guengat, le dimanche matin de 9h30 à 13h.



L'Arbor et Sens

Johan Guichen

Chemin Koat Kerdrein - 29180 Guengat
07 71 06 69 36
✉ bienvenuealaferme@arboretsens.bzh
🌐 arboretsens.bzh
📍 @arboretsens29

Le verger de L'Arbor et Sens a pour vocation de produire, en Agriculture Biologique, des fruits variés (petits et grands), des plants d'aromatiques, des fleurs et des plants potagers vivaces. Une production dédiée à la résilience des jardins et à la satisfaction des appétits. Johan propose également un service d'accompagnement au jardin pouvant inclure sa conception et/ou son entretien.

Ses engagements :

- privilégier une agriculture respectueuse de l'environnement, sans traitement et à très bas intrants,
- proposer des produits gustativement bons, rustiques et adaptés à notre région,
- inciter et encourager l'auto-régulation des écosystèmes par l'application d'une approche éco-systémique dans le verger et les différents jardins de production.

PRODUITS À LA VENTE

Plants, fruits, petits fruits et produits transformés

LIEUX DE VENTE

- De mars à septembre : le mercredi matin, sur le marché d'Audierne, le vendredi après-midi sur le marché bio de Kerfeunteun (Quimper) et le samedi matin sur le marché de Tréboul
- De juin à septembre, le mardis soir, sur le marché bio et festif de Pont-Croix
- D'autres points de vente sont diffusés sur arboretsens.bzh



L'Arbotiker

Fabienne Le Guillou

Kerlestrec
29510 Landrévarzec
06 61 51 14 72
✉ larbotiker@gmail.com
🌐 larbotiker.com/
📍 @L'Arbotiker, culture et ventes de plantes aromatiques et médicinales

L'Arbotiker est un cheminement à travers les plantes aromatiques et médicinales cultivées sur des terres familiales depuis 2015.

Biologiste de formation, Fabienne a pour passion le vivant. Elle travaille en Agriculture Biologique et biodynamique afin de garantir une qualité optimale des saveurs, des odeurs, et des couleurs. Ainsi, elle propose une gamme d'infusions où se mêlent les vertus des plantes, des baumes de soins au calendula, reine des prés, plantain... des vinaigres, et des gélules de plantes locales.

PRODUITS À LA VENTE

Tisanes, baumes et compléments alimentaires à base de plantes aromatiques et médicinales

LIEU DE VENTE

Sur place, sur rendez-vous



Le champ des 3 chouettes

Marie Le Goff

34 chemin de Botdrein
29510 Ederne
06 70 15 20 46
✉ contact@lechampdes3chouettes.fr
📍 @lechampdes3chouettes

La ferme est située à Ederne du côté de la chapelle Saint-Jean. Marie Le Goff possède deux espaces de production situés à un kilomètre l'un de l'autre, environ deux hectares en tout.

En surface cultivée, elle bénéficie de 1000 m² de serres et environ 4 000 m² en plein champ.

Elle travaille en maraîchage diversifié et produit toutes sortes de légumes. La ferme a été labellisée en Agriculture Biologique en février 2021 après deux ans de conversion.

PRODUITS À LA VENTE

Légumes

LIEUX DE VENTE

- Sur place (vente de paniers), le vendredi soir
- Au marché de Châteauneuf-du-Faou, d'avril à janvier, le mercredi matin
- Au magasin bio Le Buzuk Vert à Briec, le mardi et le vendredi.

25



MIELS



Simon Le Corre

Simon Le Corre

Lanvivan
29510 Briec
06 81 75 74 27
✉ simonlecorre2@yahoo.fr

Petite ferme apicole à Briec, née d'une passion pour l'apiculture et les plantes, Simon produit plusieurs miels, certifiés en Agriculture Biologique, de printemps, d'été, de sarrasin, de bruyère et de lierre.

PRODUITS À LA VENTE

Miel, pain d'épices et essaims

LIEUX DE VENTE

- › Sur place (sur réservation)
- › À la Whouamap à Ergué-Gabéric, le vendredi, de 16h à 18h
- › Au marché de Run ar Puñs, à Châteaulin, le 1^{er} mercredi du mois
- › À l'Amap du Bout du Monde, au Café des Voyageurs à Lanvéoc, le mardi, de 18h à 18h

26



BOISSONS



Le Sapin glazik

David Le Ferrec

240 chemin de Kerlay
29510 Briec
07 85 09 93 33
✉ lesapinglazik@orange.fr
@Le sapin glazik

Le Sapin glazik est une petite ferme familiale qui produit des sapins de Noël. Les premiers plants y ont été plantés en 2012 et quelques années plus tard, une pépinière a été mise en place afin de produire les plants. La ferme a engagé une démarche de certification en Agriculture Biologique en 2018, et a été certifiée en 2021. Depuis le printemps 2022, David élabore des sirops de sapin.

PRODUITS À LA VENTE

Sirop de sapin et sapins de Noël

LIEU DE VENTE

- › Vente et dégustation des sirops sur la ferme, de fin novembre au 24 décembre
- › En dehors de cette période, vente des sirops possible sur rendez-vous



27



FRUITS & LÉGUMES



Le Verger de Gabriel

Tasmine Kermel & Roger Ulpiano

Chemin du calvaire
29510 Edern
06 88 56 08 36
✉ levergerdegabriel@orange.fr

Ferme créée en 2013 sur la commune d'Edern produisant une quarantaine de variétés de légumes ainsi que des fraises et petits fruits en Agriculture Biologique. Tasmine et Roger privilégient les circuits courts (marchés de Tréboul et de Fouesnant, magasins de producteurs et cantines scolaires de Briec et Quimper).

PRODUITS À LA VENTE

Maraîchage diversifié, fraises, petits fruits et confitures

LIEUX DE VENTE

- › Au magasin le Buzuk Ver, à Briec
- › À la ferme, le vendredi soir (panier sur réservation)
- › Au marché de Tréboul à Douarnenez, le mercredi matin
- › Au marché bio de Fouesnant, le samedi matin

28



VIANDES



Le Wagyu de Cornouaille

Patrice Le Saux

Hellez
29510 Briec
06 64 87 05 80
✉ plshellez@gmail.com
@lewagyudecornouaille

Patrice Le Saux s'est lancé depuis 2016 dans l'élevage de bœuf de Wagyu. Il produit une viande d'exception pour satisfaire les plus fins gourmets. Aujourd'hui, il élève, à l'herbe, une quarantaine de bœufs. Des animaux au pelage sombre, dont la chair est prisée des grands chefs. Le wagyu est une viande d'exception empruntant la même génétique que le célèbre bœuf de Kobe.

PRODUITS À LA VENTE

Colis de bœuf Wagyu

LIEU DE VENTE

- › Vente périodique en fonction des finitions des animaux
- › Les ventes sont signalées sur Facebook
- › Possibilité de réserver vos colis en avance afin d'être prioritaire



L'Eden des Thés

Robin Dubray

127 B rue du général de Gaulle
29510 Brie
06 67 49 08 87
✉ contact@eden-des-thes.com
🌐 eden-des-thes.com
f @edendesthes

PRODUITS À LA VENTE

Thés

LIEU DE VENTE

Vente via le site web ou en Click & Collect à l'Hôtel d'entreprise de Brie

En 2019, Robin a fondé l'Eden des Thés, une société d'importation et d'assemblage artisanal de thés. Animé par une véritable passion pour cette plante, il a franchi une nouvelle étape à la fin de l'année 2021 en créant sa propre exploitation agricole à Brie, près de Quimper, dans le Finistère. Sur une parcelle d'un hectare, il a planté plus de 1 000 théiers. Aujourd'hui, les théiers sont productifs et permettent d'offrir un thé cultivé en Bretagne.



Legumaj'Kergwenn

Anne Desallais-Paulet & Yann Paulet

Lieu-dit Kergwenn
29700 Plomelin
06 17 94 43 83
✉ legumaj-kergwenn@outlook.fr
🌐 legumaj-kergwenn.fr

PRODUITS À LA VENTE

Légumes diversifiés

LIEUX DE VENTE

- Sur place, le mercredi, de 17h à 19h30, toute l'année, (hors février à fin mars)
- Sur la place du boulanger bio de Plomelin, le samedi, de 9h à 12h, toute l'année (hors février à fin mars)
- Sur le marché de Bénodet, le lundi matin, de 8h à 13h (en juillet et en août)

Anne et Yann sont deux anciens ingénieurs agronomes spécialisés en gestion et préservation de l'environnement. Aujourd'hui, ils ont à cœur de produire une nourriture saine et savoureuse dans un environnement qu'ils veulent riche en biodiversité. C'est au lieu-dit Kergwenn, à deux pas du centre-bourg de Plomelin, qu'ils ont installé leurs jardins maraîchers. Tout au long de l'année, ils y cultivent leurs légumes dans le respect des cycles naturels. Ils ont le label Agriculture Biologique depuis janvier 2021. Leurs pratiques sont inspirées des principes de l'agroécologie. Via leur activité, ils souhaitent créer du lien social en allant à la rencontre de leurs clients pour leur faire découvrir le métier qu'ils ont choisi. Il est possible pour les petits et les plus grands de visiter la ferme (en français, hag e brezhoneg evel just !).



Épicerie de Poséidon

Lydie Auger

1 allée des sources - 29500 Ergué-Gabéric
06 60 82 83 76
✉ lydie.auger@acisvie.com
🌐 fromages-algues.mystrikingly.com
f @epiceriePoseidon

PRODUITS À LA VENTE

Produits aux algues (*tartare, moutarde, quiche*) et produits laitiers au lait cru de vache (*fromages, Breizh savarin, lait ribot, kéfir, faisselle, fromage blanc et yaourts*).

LIEUX DE VENTE

Toute l'année :

- Sur le marché de Concarneau, le lundi matin
- À Lestonan à Ergué-Gabéric, le mardi, de 16h30 à 19h

Sur le marché d'Ergué-Gabéric, le dimanche matin

En période estivale :

- Sur le marché, au château de Lanniron (Quimper), le lundi soir
- Sur la Ferme de Sainte-Cécile (Brie), le mardi soir
- Sur le marché de Moustierlin (Fouesnant - Plonévez-Porzay), le dimanche matin.

L'épicerie de Poséidon fabrique et commercialise des produits locaux à partir d'algues et de lait cru de vache. Les produits emblématiques sont les fromages aux algues. Lydie organise des sorties de découverte des algues et des ateliers de cuisine aux algues.



Les chèvres de Kernaveno

Sophie Lannuzel

925 chemin de Kernaveno
29510 Brie
06 67 29 10 87
✉ sophielannuzel@yahoo.fr
f Les chèvres de Kernaveno
@leschevresdekernavenobrie

PRODUITS À LA VENTE

Fromage de chèvre

LIEUX DE VENTE

- Sur le marché de Beg-Meil à Fouesnant, le mercredi matin (en juillet et en août)
- Vente à la ferme à Brie, le vendredi, de 16h à 19h
- Au Magasin associatif de Guengat (MAG)
- En ligne, sur cagette.net (app.cagette.net/ les-chevres-de-kernaveno)

Plusieurs points de retrait : Trégourez, Guengat, Quéménéven, Locronan (prendre contact pour plus d'informations).

Installée depuis 2023, Sophie tient une chèvrerie en conversion bio à Brie et vend son fromage à la ferme et sur les marchés.

Les chèvres de Kernaveno sont de races alpines et poitevines et ont accès à l'extérieur tout au long de l'année. La porte est ouverte le matin après la traite et refermée le soir. Entre les deux, les chèvres gèrent le temps comme elles le souhaitent au gré de leurs envies entre pâturage et tranquillité au bâtiment. Les 23 hectares de l'exploitation permettent de fournir l'alimentation aux chèvres : pâture, foin, céréales.



FRUITS & LÉGUMES



Les Légumes de Pennaprat Nevet

Océane Picquette & Pierre-Jean Le Dû

Pennaprat Nevet
29180 Plogonnec
06 89 13 53 14

@legumesdepennaprat

PRODUITS À LA VENTE

Légumes de la ferme et autres produits locaux (*fromage, pains, œufs, viande, yaourts, farines, confitures, miels, tisanes, jus de fruits...*)

LIEU DE VENTE

Sur place, le vendredi, de 16h à 19h30

En 2018, Océane et Pierre-Jean ont créé leur ferme à Plogonnec, après quelques années de formations et d'expériences au sein d'exploitations nord-finistériennes et d'instituts de recherche. Ils produisent des légumes toute l'année et vendent une diversité de variétés de pommes de terre ainsi que du blé noir. Ils souhaitent proposer des produits de qualité à des prix cohérents aux consommateurs et vont plus loin que la réglementation de l'Agriculture Biologique : ils font le choix de limiter l'utilisation des paillages plastiques, utilisent des purins de plantes, des apports d'insectes et sont attentifs à l'environnement de leur ferme.



FRUITS & LÉGUMES



Les Maraîchers de la Coudraie

271 route de Guengat
29000 Quimper
02 98 95 09 67

animlacoudraie@gmail.com

panierbiolacoudraie.org

@lesmaraichersdelacoudraie

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, miel, produits transformés (*betteraves cuites, coulis de tomate, confiture et jus de pommes*)

LIEU DE VENTE

Sur place, le mardi et le vendredi, de 11h à 18h

Les Maraîchers de la Coudraie font partie du réseau des jardins d'insertion Cocagne. Sur une ferme d'environ trois hectares, ils produisent plus d'une soixantaine de variétés de légumes vendus en paniers (120 par semaine), lors des deux marchés hebdomadaires à la ferme ainsi qu'à des professionnels (restaurants, crèches...).

Leurs particularités :

- les salariés sont en parcours d'insertion professionnelle ;
- la vente des produits se fait exclusivement en circuit court ;
- ils cultivent des variétés anciennes et participent à la sauvegarde de certaines espèces locales ;
- ils produisent leurs propres graines.



VIANDES

Les Volailles de la Bruyère Blanche

Céline Croissant

4 lieu-dit Brunguen
29510 Landrévarzec
02 98 57 35 84

lesvolaillesdelabruyereblanche.fr

PRODUITS À LA VENTE

Volailles

LIEU DE VENTE

- › Sur place, du lundi au vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 18h30.
- › Le samedi, de 9h à 12h

Depuis trois générations, la famille de Céline Croissant est dans le milieu de la volaille. Les volailles sont élevées en plein air, transformées et commercialisées sur l'exploitation, en vente directe, du producteur au consommateur.



BOISSONS



Maison du Thé Breton

Nolwen Jan

46 chemin de Coat Bily
29000 Quimper
06 29 64 60 43

maisonduthebreton@gmail.com

maisonduthebreton.com

@maisonduthebreton

PRODUITS À LA VENTE

Thés 100 % bretons blanc, vert, jaune, oolong, et noir, kiwis, jus de pommes, confitures, épices (poivres...) agrumes rares et plants.

LIEU DE VENTE

- › Haute-saison (avril à septembre) : sur place, le vendredi, de 15h à 18h30
- › Basse-saison (octobre à mars) : sur place, sur rendez-vous
- › Toute l'année : commande en ligne et par téléphone, retrait en click and collect au domaine ou envoi par colis

L'aventure de la Maison du Thé Breton commence en 2004 avec la plantation de ses premiers théiers à Quimper, à l'orée du site naturel classé du Stangala. Depuis, sa plantation labellisée bio, la plus grande du Finistère (avec plus de 15 000 théiers), produit des thés d'origine 100 % bretonne. Primés à l'international, ils reflètent l'alliance rare d'un terroir minéral d'exception et d'un savoir-faire transmis par de grands maîtres de thé asiatiques. Les agrumes rares, poivres, plantes aromatiques du monde et produits d'épicerie fine issus du verger complètent cette gamme de produits locaux.

Des visites guidées et ateliers de transformation de thé sont organisés pour faire découvrir ce métier artisanal et la plantation de thé.



Verger du Menez

Yves Le Bihan & Stéphane Le Bihan

Keraudren Ar Hoat
29510 Landudal
06 38 19 53 49 - 02 98 57 40 71
✉ verger-du-menez@orange.fr
🌐 verger-du-menez.com
📱 @stephblvergerdumenez

PRODUITS À LA VENTE

Pommes, poires, boucherie, charcuterie et traiteur

LIEU DE VENTE

Sur place, le mercredi de 13h30 à 18h30, le vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h30, et le samedi, de 9h à 12h

Producteur de pommes à couteau et éleveur de viande bovine (*limousine*) et de porc sur paille, Yves et Stéphane sont engagés à fournir des produits de qualité à des prix justes. Ils proposent un véritable rayon de boucherie-charcuterie traditionnelle où toute la production est travaillée et fabriquée sur place par des bouchers. Au niveau des pommes, plus d'une vingtaine de variétés est à découvrir au fil de la saison.



Baracuz

Corinne Garnier

18 rue de la Chapelle de Cuzon
29000 Quimper
06 51 30 88 24
✉ baracuz@mailo.com
📱 @baracuz29

PRODUITS À LA VENTE

Pains et brioches

LIEU DE VENTE

- En ligne, le mardi, via cagette.net
- Le mercredi, sur le marché de Saint-Marine
- Le dimanche, sur le marché du Braden à Quimper

Depuis 2023, Corinne propose une gamme de pains au levain et brioches bio fabriqués à partir de différentes farines (froment, seigle, sarrasin, engrain) de la ferme de Kerveguen.



Le Miel d'Auré

Auréli Darblay

Rue du Roc'h Trédudon - 29000 Quimper
06 01 98 27 85
✉ aureliedarblay@gmail.com
📱 @Le Miel d'Auré de Quimper

PRODUITS À LA VENTE

Miels et dérivés

LIEU DE VENTE

- Dépôt permanent de miels au Fournil de Kervillou à Quimper
- Dépôt permanent de moutarde au miel et nougat au miel au Palais des Fromages à Pleuven
- Sur le marché de Bénodet, le lundi matin
- Lors de fêtes locales : fête autour du pain à Kerbader en juin, marché de producteurs à Moustierlin en avril, juillet, août et décembre, grand

pardon de Kerbader en août, fête de la pomme à Penfoulic en octobre, vide jardin à la chapelle St-Sébastien en mars et octobre, marché de Kerdevot à Ergué-Gaberic, le mercredi, en juillet et août, de 17h à 20h, marché de la ferme Ste-Cécile à Briec, le mardi en juillet et août, de 17h à 20h, marché de Noël sur Fouesnant et Gouesnach

Apicultrice récoltante en Finistère Sud, Auréli réside sur Quimper et travaille avec ses abeilles jusqu'au Pays Fouesnantais. Celles-ci butinent chez des agriculteurs soucieux du respect de l'environnement, pour le plus grand bénéfice de tous. Elle transforme la plupart de ses produits : pains d'épices, bougies, moutarde et préparations diverses à base de miel (propolis, pollen, gingembre, safran, algues, sobacha...).





La Ferme de Kerguerbé

**Andrée Tallec
& Denis Rospars**

Kerguerbé
29180 Guengat
06 68 16 23 33
✉ lafermedekerguerbe@gmail.com
@La ferme de Kerguerbé

PRODUITS À LA VENTE

Porc noir

LIEU DE VENTE

- › Le jeudi matin sur le marché de Pont-croix, de 9h à 13h et le jeudi soir, au bourg de Guengat, de 16h30 à 19h, sauf le 2^e jeudi du mois
- › Le vendredi matin sur le marché de Plouzévet, de 9h à 12h30 et le soir, sur le marché de Pluguffan, de 16h30 à 19h

- › Le samedi matin, sur le marché de Tréboul, de 8h à 13h30
- › Le dimanche matin, en vente directe à la ferme, de 9h30 à 13h (rôtisserie)

Les animaux de la ferme naissent et passent leur vie entière sur l'exploitation. Leur durée de maturation est de minimum 18 mois et leur alimentation est naturelle et variée. Les porcs sont élevés en plein air de façon à garantir une viande de qualité.



Les Jardins du Ménic

Cathie Ferloc

Lieu-dit Ménic
29150 Dinéault
07 68 90 06 66
✉ cathie.ferloc@gmail.com
@jardinsdumenic.fr
@les_jardins_du_menic

PRODUITS À LA VENTE

Légumes et plants potagers

LIEU DE VENTE

- D'avril à juillet uniquement :**
- › Vente à la Ferme du bois du Nevet à Locronan
 - › Le vendredi, sur le marché de Tréboul à Douarnenez
 - › Le mercredi, sur le marché des Halles de Douarnenez
 - › Le samedi, sur le magasin Bio de la Presqu'île à Crozon

- › Le vendredi, à l'Association Bio et local d'Hanvec
- › Vente directe à la ferme :
le mercredi, de 10h à 12h et de 16h30 à 19h
- le vendredi, de 15h30 à 19h
- le samedi, de 10h à 12h et 16h30 à 19h

La ferme des Jardins du Ménic est située au pied du Menez Hom à Dinéault. Cathie y cultive plus de 200 variétés de plants de légumes, d'aromates et de fleurs. Elle y cultive également quelques légumes. Toute la production de la ferme est certifiée Agriculture Biologique et est vendue en circuit court autour de Quimper.



Ferme de Sainte Cécile

**Gaëlle Petillon
& Stéphane Bidan**

195 allée de Sainte Cécile
29510 Brie
02 98 82 65 30
✉ fermedesaintececile@gmail.com
ferme-sainte-cecile.fr

PRODUITS À LA VENTE

Jus de pommes (Agriculture Biologique) et terrines pur porc (agriculture conventionnelle)

LIEU DE VENTE

- › À la ferme (sur rendez-vous)
- › En ligne, via le site internet de la ferme

La ferme de Sainte Cécile est une petite ferme familiale diversifiée regroupant de grandes cultures et un verger en Agriculture Biologique. Elle dispose également de porc sur paille. En parallèle de la production agricole, Gaëlle et Stéphane accueillent du public sur la ferme en proposant à la location une salle, deux gîtes et une roulotte. Des sorties pédagogiques à la ferme sont organisées à destination des écoles.



Chanvre de Cornouaille

Pierre Pech

320 Chemin du Moulin l'Abbé
29510 Brie
07 80 08 08 51
✉ chanvredecornouaille@gmail.com
@ChanvredeCornouaille

PRODUITS À LA VENTE

Huile vierge, huiles aromatisées, graines de chanvre décortiquées, farine de chanvre et tourteau de chanvre

LIEU DE VENTE

- › Sur place, sur rendez-vous
- › Sur les marchés du Sud Finistère en partenariat avec Tevenn (Quimper, Penhors, Penmarc'h, Pont-l'Abbé...)
- › En magasins : à la ferme de Kerdreïn à Plonéis, Effet Green

à Quimper, Jardins de Trelen à Plonéour-Lanvern, Le MAG à Guengat, l'épicerie locale et Intermarché à Douarnenez, Lokorn Mad à Locronan, ainsi que sur les foires et salons bio

Crée en janvier 2024 par quatre passionnés, Chanvre de Cornouaille a pour objectif de développer la filière chanvre industrielle sur le territoire à travers la production agricole et la transformation de la plante selon des procédés artisanaux. Les produits allient authenticité, naturalité et bienfaits nutritionnels. Les producteurs travaillent avec des techniques agricoles respectueuses de l'environnement et dans un souci de préservation de la ressource en eau.





Glaces Paysannes Locronan

Erwann Lebreton

2 places des charrettes
29180 Locronan
06 86 97 79 08
✉ glacespaysanneslocronan@gmail.com

PRODUITS À LA VENTE

Glaces et sorbets

LIEU DE VENTE

Vente sur place à la boutique,
à la boule 7j/7, d'avril à septembre,
de 14h30 à 18h30 lorsque la météo
est clémente.

Glaces Paysannes propose des glaces et sorbets 100 % biologiques parfumés avec les plantes et fruits produits sur leur ferme. Les recettes se composent également d'ingrédients issus des exploitations en Agriculture Biologique des environs (lait, miel, fromage blanc...). Les produits complémentaires sont achetés en direct auprès des producteurs et les saveurs des glaces évoluent en fonction des saisons et des récoltes.



Ferme de Kerdelliou

André Le Faou & Eric Kelly Le Faou

120 chemin de Park Kerdelliou
29510 Briec
06 58 34 56 62
✉ fermedekerdelliou@gmail.com
@fermedekerdelliou

PRODUITS À LA VENTE

Produits laitiers de vaches Bretonnes
Pie Noir et pain à l'ancienne cuit au
feu de bois

LIEU DE VENTE

- › Vente à la ferme, le mercredi,
de 16h à 19h
- › Sur le marché de Pont-l'Abbé,
le jeudi matin
- › Sur le Grand marché à Quimper,
le samedi matin

Depuis 2018, André et Eric élèvent des vaches Bretonnes Pie Noir en Agriculture Biologique. À partir du lait produit par leur vaches, les exploitants de la ferme fabriquent du gros lait (produit traditionnel du Sud Finistère), des yaourts, du fromage blanc et des fromages. Les emballages des produits sont tous consignés de façon à ne pas produire de déchets. Les vaches sont nourries en plein air, à l'herbe et au foin de l'exploitation. André et Eric produisent également du pain à l'ancienne avec leur farine, des levains naturels et une eau osmosée en fermentation lente. Les pains sont cuits au feu de bois dans un four à l'ancienne. Plusieurs pains sont proposés, dont le pain du moment produit en fonction des saisons et leur traditionnel Bara Dous, le pain doux Bigouden.



La Ferme de Kervihan

Sébastien Plouzenec

Kervihan
29700 Pluguffan
✉ lafermedekervihan@gmail.com
@fermedekervihan
@ La Ferme de Kervihan

PRODUITS À LA VENTE

Fruits et légumes de saison

LIEU DE VENTE

Sur la ferme, de mars à décembre :
› Le mercredi, de 16h à 19h
› Le samedi, de 10h à 12h

La ferme de Kervihan est une ferme familiale composée de deux activités agricoles complémentaires. D'un côté, un élevage de bovins de race Limousine et de l'autre une

activité maraîchère qui propose une diversité de fruits et légumes de saison. Implantée sur la commune de Pluguffan depuis 1990, la production maraîchère est aujourd'hui écoulee exclusivement en vente directe. Les producteurs ont à cœur de produire des légumes de qualité en pratiquant une agriculture locale respectueuse de l'environnement. La fraise est le fruit phare de la ferme, elle est délicieuse au printemps ! Selon la saison, une multitude de fruits et légumes est proposé : salade, carottes, radis, betteraves rouges, pommes de terre, tomates, tomates cerises, courgettes, poivrons, piments doux, aubergines, haricots verts, épinards, rhubarbe, oignons, échalotes, poireaux, choux-fleurs, potimarrons...



LES MARCHÉS DE QUIMPER BRETAGNE OCCIDENTALE AR MARC'HADOÙ E KEMPER BREIZH-IZEL

MARCHÉ EN LIGNE ►

La Ruche qui dit Oui (Quimper) :

Commande à passer sur le site laruchequiditoui.fr

Point de dépôt à Quimper au Foyer des Jeunes Travailleurs, 2 rue Eugène Boudin

Le jeudi de 17h à 19h

MARCHÉS SUR LE TERRITOIRE

QUIMPER

Halles Saint-François :

- Le lundi, de 8h à 14h
(fermeture le premier lundi de chaque mois)
- Mardi, mercredi et jeudi, de 8h à 19h30
- Vendredi et samedi, de 8h à 20h
- Le dimanche, de 8h à 13h

Marché du Steir (centre-ville)

MERCREDI :

(rue Astor et boulevard du Moulin-au-Duc)

- **Marché alimentaire** de 9h30 à 18h

- **Marché produits manufacturés :**
de 9h30 à 18h30

SAMEDI :

(rues Saint-François, Astor, boulevard du Moulin-au-Duc, parc de la Providence et place de l'Égalité)

- **Marché alimentaire**
de 8h à 13h30

- **Marché produits manufacturés**
de 8h30 à 18h30

Marché biologique de Kerfeunteun :

(place Théophile-Bonnemaison, boulevard des Frères Maillat)

Le vendredi, de 14h30 à 19h30

Marché du Braden :

(place Victor-Schoelcher)

Le dimanche, de 8h15 à 13h45

Marché de Penhars :

(Parvis de la MPT de Penhars)

Le mercredi, de 15h à 19h

PLUGUFFAN

Place du 19 mars 1962 :

Le vendredi, de 16h à 19h

PLOMELIN

Parking du Carrefour Express :

Le vendredi, de 16h à 20h

Parking de l'espace Argoat :

Le samedi, de 9h à 12h

BRIEC

Place de l'Église :

Le vendredi matin

ERGUÉ-GABÉRIC

Marché du bourg : *(place Jean-Moulin)*

Le dimanche, de 9h à 12h30

Marché Kerdevot :

Le mercredi de 17h à 20h

(de fin juin à fin août)

GUENGAT

Local de casiers partagés où divers producteurs y laissent leurs produits à la vente, 26 rue de Bretagne.

Ouvert 7j/7, de 7h à 21h

PLOGONNEC

Centre-bourg, rue de la mairie :

Le samedi, de 8h à 13h

Marché de producteurs :

(Lieu-dit Pennaprat Nevet)

Le vendredi, de 16h à 19h30

LOCRONAN

Marché du bourg :

Le mardi, de 8h30 à 12h30

(période estivale)

Marché aux Étoiles :

Le jeudi, de 18h à 23h

(de mi-juillet à fin août)

QUÉMÉNÉVEN

Marché Place de l'église :

Le jeudi, à partir de 9h

Marché de producteurs biologiques :

(Ferme de Coat Squiriou)

Le mercredi, de 16h30 à 19h

LANDRÉVARZEC

Marché Place de la Fontaine :

Le vendredi, de 9h à 12h

EDERN

Marché Place de l'église :

Le jeudi, à partir de 16h30

LANGOLEN

Marché Place de la mairie :

Le samedi, de 10h à 12h30



LES MAGASINS DE PRODUCTEURS AR STALIOÙ BRODUERIE

48
BRIEC

MAGASINS

Bio Ty Tud

6 rue de la résistance
29510 Briec
✉ biotytud@gmail.com
f @biotytud

PRODUITS À LA VENTE

Produits laitiers (*vaches, chèvres, brebis*), glaces, pains, légumes, conserves de légumes lacto-fermentés, tisanes, thés, jus de pommes, miel, confitures, œufs, viande de veau, bœuf, moutons, chevreau, bières, cidre, savons, lessives

HORAIRES DE VENTE

› Le mardi, de 15h à 19h
› Le vendredi, de 11h à 19h
› En Click & Collect sur cagette.net

Le collectif de paysans et artisans locaux propose un marché couvert deux fois par semaine, des produits bio, de saison, en direct des producteurs locaux et des prix avantageux pour le consommateur et pour le paysan/artisan. L'association Bio Ty Tud, 25 producteurs, a pour missions : la commercialisation en vente directe des produits des membres adhérents, la promotion des productions agricoles et artisanales locales et conduites en Agriculture Biologique certifiées en priorité ou, cas particuliers, étudiés en commission adaptée et validés en conseil d'administration.

49
QUIMPER

MAGASINS

La Ferme de Locmaria

6 rue du Frugy
29000 Quimper
02 98 76 39 25
✉ lafermedelocmaria@gmail.com
globe lafermedelocmaria.fr
f @lafermedelocmaria

PRODUITS À LA VENTE

Légumes, viandes (*porc, veau, bœuf, poulet*), produits laitiers (*lait, yaourts, fromages de vache et de chèvre, glaces*), pains, œufs, jus de pomme, cidre, bières, vins, produits cosmétiques (*savons, hydrolats, baumes...*), etc.

HORAIRES DE VENTE

› Le mardi et le mercredi, de 15h30 à 19h30
› Le vendredi, de 12h à 19h30
› Le samedi, de 9h à 13h

Plusieurs paysans et artisans ont ouvert un magasin de producteurs en 2016, autour de valeurs de partage, de solidarité et de proximité. Tous en Agriculture Biologique et de Cornouaille, ils ont à cœur de vendre leurs produits en direct, sans intermédiaires et au plus près des consommateurs.

50
GUENGAT

MAGASINS

Magasin Associatif de Guengat (MAG)

Terres de Garenne
26 rue de Bretagne - 29180 Guengat
✉ magguengat@gmail.com
globe <https://linktr.ee/lemagguengat>
f @MagGuengat

PRODUITS À LA VENTE

Fruits et légumes, viande, produits laitiers, fromage, œufs, farine, pâtes fraîches et sèches, épicerie sucrée et salée (*pestos, algues, conserves, légumes lactofermentés...*), bières, cosmétiques, tisanes, crêpes, miel, fleurs et plants

HORAIRES DE VENTE

› Le mardi, de 16h30 à 19h30
› Le samedi, de 9h à 12h30

Le Magasin Associatif de Guengat (MAG) est un magasin de producteurs et artisans du coin, porté par l'Association Terres de Garenne, en collaboration avec l'équipe municipale, afin de permettre aux citoyens d'accéder à des produits locaux, de qualité, en vente directe, et de rencontrer celles et ceux qui les produisent, de remettre du lien social dans le bourg et de porter des actions de sensibilisation autour de problématiques liées à l'alimentation, la biodiversité, l'écologie, l'eau et la consommation en général. Les permanences sont tenues par les producteurs et artisans, accompagnés de bénévoles.

Les fruits et les légumes de saison

LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme



JANVIER

LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, salsifis, topinambour


FRUITS | citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme



FÉVRIER

LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, navet, oignon, panais, poireau, radis

FRUITS | kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme



MARS

LÉGUMES | asperge, betterave, champignon de Paris, cresson, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis, salade


FRUITS | pamplemousse, pomme, rhubarbe



AVRIL

LÉGUMES | artichaut, asperge, champignon de Paris, concombre, courgette, cresson, épinard, navet, petit pois, radis, salade


FRUITS | fraise, pamplemousse, rhubarbe



MAI

LÉGUMES | artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, rhubarbe



JUIN

Frouezh ha legumaj eus ar mare

Source :



LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, prune



JUILLET

LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, poivron, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, figue, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune



AOÛT

LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, brocoli, carotte, chou-fleur, champignon de Paris, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, maïs, oignon, poireau, poivron, potiron, tomate, salade

FRUITS | figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noisette, noix, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, raisin



SEPTEMBRE

LÉGUMES | ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, haricot vert, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salade

FRUITS | châtaigne, coing, figue, kaki, noisette, noix, poire, pomme, raisin



OCTOBRE

LÉGUMES | ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS | châtaigne, citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, noisette, poire, pomme



NOVEMBRE

LÉGUMES | ail, betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine



DÉCEMBRE


L'ENJEU : LIMITER LES IMPACTS DE NOTRE ALIMENTATION

 **1/4** DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE EN FRANCE SONT DUES À L'ALIMENTATION

Des pollutions de l'air et de l'eau :

utilisation d'engrais et de pesticides,
déjections animales, poussières,
particules fines émises lors des labours...

Des consommations d'eau : d'énergie

irrigation,  abreuvement
des animaux...

d'énergie :

fabrication
des engrais,
serres, tracteurs...



Le poids du gaspillage alimentaire

Le gaspillage concerne toute la chaîne alimentaire. C'est non seulement de la nourriture perdue et des déchets en plus mais c'est aussi des gaz à effet de serre émis et de l'énergie consommée pour rien.

DES REPAS PLUS SAINS ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

**boissons sucrées
et alcools**, riches en calories

eau du robinet
pour moins d’emballages !

viande

Pas tous les jours
et en privilégiant
la qualité
(viande bovine
sur pâturage,
volaille de
plein air...)



produits transformés

(paquets de gâteaux, plats préparés...)

**produits locaux et de saison,
issus de circuits courts**

pour réduire les transports et soutenir l'économie locale



➤ céréales, fruits et légumes.

dont légumes secs
(lentilles, pois, haricots
secs, fèves, soja...),
riches en protéines et
deux fois par semaine



BIEN D'AUTRES AVANTAGES !

1 Garder la santé : une bonne alimentation réduit le risque de développer de nombreuses maladies (cancer, maladies cardiovasculaires, obésité, diabète de type 2...).

2 Pas forcément dépenser plus :

modifier le contenu des repas et réduire les gaspillages permet de consommer des produits de meilleure qualité, sans alourdir son budget "courses".

3 Soutenir l'emploi local :

acheter des produits du terroir valorise les métiers ancrés dans les territoires. En France, 10 % des emplois sont liés à l'alimentation.

POUR ALLER PLUS LOIN

Guide de l'ADEME « Une alimentation plus durable en 10 questions », infographie « Comment traquer le gaspillage alimentaire ? », fiche pratique « Les légumes secs aux petits oignons »



01/1936	Septembre 2022
---------	----------------

CLÉS POUR AGIR

CLÉS PC

NOTES

NOTES

Les partenaires | Ar gevelerien



Vous souhaitez apparaître sur la prochaine édition du catalogue* ?
Inscrivez-vous sur Quimper + :
[\(\[quimperplus.bzh\]\(http://quimperplus.bzh\)\)](http://quimperplus.bzh)

*Ce catalogue n'est pas exhaustif

© Crédits photo : Tous droits réservés / p. 1 et 40, 14° / paysage p. 29 Adobe Stock / p. 34, 35, 36 source Ademe.



QUIMPER BRETAGNE
OCCIDENTALE
KEMPER BREIZH IZEL



**Catalogue des producteurs
en circuits courts**
Katolog ar broduerien
dre rouedadoù nes

Pour une alimentation locale et durable
Evit ur vagadurezh padus ha produet er c'horn-bro

Hôtel de Ville et d'Agglomération de Quimper
44, place Saint-Corentin - CS 26004
29107 Quimper cedex

02 98 98 89 89
contact@quimper.bzh

Suivez-nous sur les réseaux !
Sellit ouzhimp war ar rouedadoù !

