

CATALOGUE DES PRODUCTEURS EN CIRCUIT COURT

KATALOG AR BRODUERIEN DRE HENTOÙ BERR



Édition
Embannadur
2023

Pays de Douarnenez & Cap Sizun
Bro Douarnenez hag C'hap

MÉTHODOLOGIE ~ METODOLOGIEZH

Pour référencer les producteurs.rices de ce guide, Douarnenez Communauté et la communauté de communes Cap Sizun - Pointe du Raz :



ont recensé les producteurs.rices en vente directe et circuit court via une enquête auprès des mairies, élus, habitants.

ont rencontré les producteurs-rices sur leur ferme, ou procédé à l'entretien par mail et/ou téléphone.

Seul.e.s sont référencé.e.s les producteurs.rices volontaires, qui se sont déclaré.e.s intéressé.e.s pour figurer dans le catalogue.

Les informations citées sont celles communiquées par les producteurs.rices concerné.e.s.

RÉDACTION :

Sophie DE ROECK, chargée de mission
Projet Alimentaire Territorial (PAT)
à Douarnenez Communauté.

Guillaume RAPHALEN, chargé
de mission et Aouregan LE LOSQ ,
contractuelle, au service économie
de la communauté de communes
Cap Sizun - Pointe du Raz.

Merci aux services communication
des deux collectivités pour leur aide
précieuse.

PHOTOS :

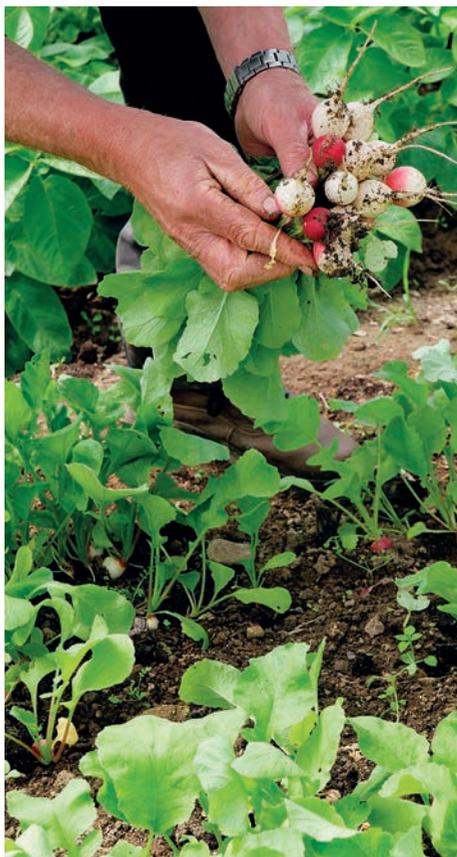
Sophie DE ROECK, Aouregan LE LOSQ
ou les producteurs.

CRÉATION GRAPHIQUE :

La Fab° Graphique, Douarnenez.

IMPRESSION :

APF Entreprises 3i Concept, Briec
Imprimé sur du papier recyclé.



ÉDITO ~ PENNAD STUR

Ce catalogue est le résultat d'une collaboration fructueuse entre la communauté de communes Cap Sizun - Pointe du Raz et Douarnenez Communauté.

Il met en valeur les agriculteurs.trices de notre territoire qui ont choisi la distribution en circuit court pour vendre toute ou une partie de leur production.

Chaque jour, par leur travail et leurs choix, ils œuvrent à la relocalisation de notre alimentation et de notre agriculture, prônée par les projets alimentaires territoriaux (le PAT de Douarnenez Communauté a été adopté en janvier 2023, tandis que le Cap Sizun amorce la démarche). Engagés pour la plupart dans des pratiques agroécologiques, ils contribuent à la réduction de l'impact carbone de notre alimentation, à la récupération de la qualité de l'eau, au lien social entre les mangeurs et les producteurs et à l'économie locale.

Sur les marchés, dans les fermes, dans les groupements d'achat, dans les épiceries locales, cherchez et vous trouverez leurs produits, bons pour notre palais, pour notre santé, pour la vitalité économique de notre territoire et pour la planète.

Katell CHANTREAU
Vice-Présidente aux Transitions
à Douarnenez Communauté

Yvan MOULLEC
Vice-Président à l'Économie
à la communauté de communes
Cap Sizun - Pointe du Raz

Ar c'hatalog-mañ zo disoc'h ur c'henlabour frouezhus etre kumuniezh kumunioù ar C'hap Sizun Beg ar Raz ha Douarnenez Kumuniezh.

Lakaat a ra war wel labourerien-douar ha labourerezed-douar hon tiriad o deus choazet an dasparzhañ dre hentoù berr evit gwerzhañ o holl froduioù pe ul lodenn anezho.

Bemdez, gant o labour hag o choazoù, e kemeront perzh er chanter bras adlec'heliañ hor boued hag hol labour-douar, pezh zo ur pal bras degaset gant ar raktresoù boueta an tiriadoù (e miz Genver 2023 e oa bet degemeret RBT Douarnenez Kumuniezh, tra m'emañ ar C'hap Sizun o kregiñ ganti). Engouestlet eo an darn vrasañ anezho e doareoù ober agroekologek. Gant se e sikouront da zigreskiñ skog karbon hor boued, da adaptout kalite an dour, da wellaat al liammoù sokial etre an debrerien hag ar brodurierien ha da gas an ekonomiezh lec'hel war-raok.

Er marc'hadoù, en tiez-feurm, er strolladoù prenañ, en ispisirioù lec'hel, klaskit ha kavout a reoc'h o froduioù, a zo mat evit begennoù hon teodoù, evit hor yec'hed, evit ekonomiezh ar vro hag evit ar blanedenn.

Katell CHANTREAU
Besprezidantez evit an Treuzkemmoù
e Douarnenez Kumuniezh

Yvan MOULLEC
Besprezidant evit an Ekonomiezh
e kumuniezh kumunioù
ar C'hap Sizun Beg ar Raz

CATÉGORIES DE PRODUITS ~ RUMMADOÙ PRODUIOÙ



GLOSSAIRE LABELS

AB : La marque AB est propriété du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Utilisée à des fins de certification, elle permet, comme le logo bio européen, d'identifier des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.



Nature & Progrès : La mention Nature & Progrès est la marque associative de l'association du même nom. Elle garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.



Ecocert : Ecocert® est à la fois une certification internationale et un organisme certificateur pour de nombreux labels (dont GOTS, OCS, Ecocert® Standard). Son rôle est de veiller à ce que les organisations respectent un cahier des charges strict concernant les domaines sociaux et environnementaux pour s'inscrire dans une économie durable. Le label concerne les matières premières textiles, les produits ménagers, les cosmétiques et certains produits alimentaires.



IGP : L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.



SOMMAIRE ~ TAOLENN

MÉTHODOLOGIE	2	CATÉGORIES DE PRODUITS	4
ÉDITO	3	GLOSSAIRE	4

LISTE DES PRODUCTEURS 6 à 28

L'abeille du Cap	6
An Glazard Gwerr Apiculture	6
Kerhuel	7
Bourgeons	7
Cap'Hélix escargots	8
Chèvrerie de Plogoff	8
Comme chez Mémé	9
La Compagnie des Fleurs	9
Kobreizh (EARL Caradec)	10
EARL Moguermeur	10
Ferme de Kerhomen	11
Esquibio	11
Ferme Corn ar Hoat	12
Ferme de Kervogat	12
Les vaches de Lesnenez	13
Ferme du Gorré	13
La ferme Elawen bio	16
GAEC Pen ar Roz	16
Le Séchoir	17
Gwenaël Le Doaré	17
Guillaume Mazé	18

CARTE DES PRODUCTEURS 14/15

Jardins de l'Arpente	18
Les Jardins de Guerlac'h Hir	19
Le Jardin du Cap	19
Le Jardin d'Yggdrasil	20
Jean-Claude et Guillaume Pennaneach	20
Kerlaezh	21
Laurent Le Pemp	21
Mathilde Guéguen	22
Le Meunier de Saint They	22
Pascal Jacob	23
Penn Avel	23
Racines littorales	24
Les Ruches du bout du monde	24
Sonia et Claude Kervarec	25
Spiruline de Keratry	25
Stéphane et Marc Pennaneac'h	26
Le temps dz Abeilles	26
Terra Terre	27
Trépoul	27
Ty Youen	28

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOTRE ALIMENTATION 28

COMMENT MANGER MIEUX SANS DÉPENSER PLUS ? 29

OÙ TROUVER LES PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX ? 30/31





L'ABEILLE DU CAP

PIERRE-HENRI BOTTON



Pierre-Henri Botton est apiculteur depuis 2013. Accompagné par l'un des anciens présidents du Conservatoire de l'abeille noire bretonne de Ouessant qui lui a transmis sa passion, il décide de travailler exclusivement l'abeille noire.

Les ruches sont situées dans le Cap-Sizun, sur la Presqu'île de Crozon et dans les Monts d'Arrée. Pratiquant une apiculture douce, dans le respect de ses abeilles, il produit des miels de cru monofloraux (prunellier, aubépine, bruyère, sarrasin...).

 Kerrest, 29770 Mahalon
 06 45 84 38 82
 phbotton@me.com

. Marché d'Audierne les samedis.
 . Épiceries fines du Cap Sizun.
 . Grandes surfaces du Cap Sizun.



AN GLAZARD GWERR APICULTURE

Philippe CHEVREL



Apiculteur par passion depuis 2015, Philippe Chevrel est producteur de miel de bord de mer, produit exclusivement par de l'abeille noire locale. Il est membre de l'APPAN (Association de Préservation et de Promotion de l'Abeille Noire) locale du Pays Bigouden et du Cap Sizun).

Miel en pots de 500 gr et de 250 gr. Toutes fleurs de bord de mer. Prédominance châtaignier, sarrasin, etc.

 Keriere, 29100 Poullan-sur-Mer
 06 07 32 03 73
 philippe.chevrel@wanadoo.fr

. Marché de Tréboul les samedis matin de juin à octobre.
 . Directement au rucher de Poullan-sur-Mer sur rdv.



KERHUEL

Bertand et Liliane KERNOA



Depuis 1996, Bertrand et Liliane Kernoacultivent des légumes de plein champ et sous abri sur une surface de 3 hectares.

Légumes diversifiés toute l'année.

 Kerhuel, route Kerandraon,
29100 Douarnenez

. Marché des Halles de Douarnenez les mercredis,
vendredis et samedis toute l'année.

BOURGEONS

Juliette QUILLVIC



Bourgeons est une jeune entreprise créée en mars 2022. Juliette Quillvic est productrice de fruits, de confitures et de graines semencières cultivées en bord de mer. Elle produit des fraises, des framboises, de la rhubarbe et bientôt d'autres fruits rouges (myrtille, cassis...). Un verger est également en attente de production de pommes, poires et prunes. Les semences potagères et florales sont mises en commun avec la SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif) "Graine de liberté".

 Kerdréal, 29780 Plouhinec
 06 37 65 25 92
 bourgeons@mailo.com

. À la ferme les mardis de 17h30 à 19h00 à partir
de mai-juin.
. Site web "À vos papilles".
. La Vie Claire, Plouhinec ; Le Safran, Pont-Croix ;
Biocoop, Audierne.

CAP'HÉLIX ESCARGOTS BIO

Didier et Jeannick BONIS



Didier et Jeannick Bonis sont installés depuis 1993 à Goulien, où ils élèvent des escargots Petit Gris, puis les transforment. C'est la première ferme hélicole française certifiée AB. Une diversification s'opère en 2013 avec des poules pondeuses, en 2018 avec du maraîchage et en 2021 avec des arbres fruitiers. Les escargots, les fruits et légumes de saison sont certifiés AB.

- 2, Bréharadec, 29790 Goulien
- 02 98 70 25 83 . 06 76 22 43 49
- cap.helix@orange.fr
- www.cap-helix.fr/boutiqua.html
- caphelixescargots/
- @cap_helix_escargots

- . À la ferme du lundi au samedi de 9h-12h/14h-19h
- . Boutique en ligne pour les escargots

CHÈVRERIE DE PLOGOFF

Fabien BOURDEL



Producteur de fromage de chèvre, ancien animateur jeunesse, Fabien Bourdel a voulu travailler avec les animaux, mais aussi produire un aliment localement. Depuis 2015, il s'est reconverti en éleveur de chèvres et producteur de fromages certifiés bio à Plogoff. Les chèvres forment un petit troupeau qui pâture sur plusieurs hectares. Fabien produit aussi de la viande de porc et de veaux en petite quantité.

- Penneac'h, 29770 Plogoff
- 06 52 20 71 37
- f.bourdel@gmail.com

- . Le Safran, Pont-Croix.
- . L'épicerie générale, Plogoff.
- . Site web "À vos papilles".
- . Marché d'Audierne les samedis matin.
- . Marché de Plogoff les vendredis matin si les stocks le permettent.

COMME CHEZ MÉMÉ

Maryne KERGONNA



 Kervagen, Plouhinec

 06 07 10 94 25

 commechezmeme29@gmail.com

 Comme chez Mémé

Maryne Kergonna utilise le lait de la ferme familiale afin de proposer des recettes de grand-mère qui raviront les papilles de tous. Elle valorise le lait en le transformant en crêpes, far breton, riz au lait, avec des recettes typiques et artisanales.

Elle revisite également les recettes en faisant du far salé, du riz au lait rhum-raisin et d'autres.

Le tout face à la mer à Plouhinec.

. À la ferme du mardi au samedi de 10h-12h/17h-19h.

. En vente à la boulangerie Gonidec, Plouzévet.

LA COMPAGNIE DES FLEURS

Nathan MARTIN



La Compagnie des Fleurs est implantée à Kerlaz depuis 2017, sur une surface de 2 500 m². Nathan Martin y cultive 42 variétés de fleurs annuelles et une quinzaine de vivaces (dahlia, cosmos, glaïeul, tulipe, tournesol, giroflée etc.). Il utilise la traction animale grâce à deux ânes.

. De février à octobre : les samedis au marché des Halles à Douarnenez.

. De mai à août : les mercredis au marché des Halles à Douarnenez.

 Ry Huella, 29100 Kerlaz

 06 11 26 43 67

 jardinierocarbone@gmail.com

KOBREIZH (EARL CARADEC)

François CARADEC



François Caradec est éleveur depuis 18 années sur la commune de Douarnenez. Le troupeau de vaches laitières de race Holstein est accompagné depuis 5 ans de leurs cousines japonaises. En effet, le troupeau de wagyu (bœuf de Kobe) partage la centaine d'hectares de l'exploitation familiale. Il propose des colis de viande sous la marque Miyabi pour les animaux issus de la race pure et Takumi, issue du croisement entre Wagyu et Holstein.

Colis de viande de bœuf frais sous vide Miyabi : 5kg avec ou sans côte. Colis de viande de bœuf frais sous vide Takumi : 3kg, 5kg et 10kg (10kg avec côte).

-  Kervillerm, 29100 Douarnenez
-  06 87 30 00 37
-  takumi.kobreizh@orange.fr
-  www.kobreizh.fr (en construction)
-  Takumi.kobreizh

- . Retrait des colis directement à la ferme sur une journée, date définie à l'avance.
- . Vente aux professionnels : restauration/boucherie.

EARL MOGUERMEUR

Ronan FERTIL



Ronan Fertil est installé à Moguermeur depuis 1987. Aujourd'hui, 3 salariés travaillent sur 95 hectares avec 70 vaches laitières et pommes de terre sur 3 hectares.

Sur une année, plusieurs variétés disponibles : maïwenn, rosabelle, charlotte, nicolas, carolus, désirée, amandine, kerponty...

- . Vente à la ferme exclusivement pour des grandes quantités (minimum 50kg), ou disponibilité des pommes de terre à Ys & Bio à Douarnenez, Carrefour Market de Plouhinec et au groupement d'achat Court-Circuit à Pouldergat.
- . Disponible pour restauration collective, privée et pour les associations.

-  Moguermeur, 29100 Pouldergat
-  06 78 40 23 58

FERME DE KERHOMEN

Élodie BOURNET



Élodie Bournet est installée depuis 2020 sur 10 hectares à Pouldergat. C'est une exploitation de porc sur paille, de volaille en plein air, et de mouton 100 % à l'herbe ; elle propose notamment de la vente directe à la ferme.

Colis de porc, volaille (poulet, oie, canard) et d'agneaux sur réservation.

Bocaux : pâté, rillettes de porc et de poulet différentes saveurs, boudin aux pommes.

Viande cuisinée : coq au cidre, confit de porc au caramel, cuisse de canard confit...

Miel, jus de pommes.

. À la ferme les vendredis de 16h30 à 19h
et les samedis de 10h à 12h.

. Dépôts-ventes des bocaux : VnB, Douarnenez.

. Groupement d'achat Court-Circuit à Pouldergat.

. En réflexion pour fournir la restauration collective.

📍 *Kerhomen, 29100 Pouldergat*
 📧 *bournetelodie@gmail.com*
 📱 *elodie.fermedekerhomen*

ESQUIBIO

Jean-Mathieu & Anna PELLETEUR



Jean-Mathieu et Anna Pelleteur, frère et sœur et paysans depuis plusieurs générations, sont producteurs de lait, de fromage, de beurre, crème et de viande.

Les vaches sont nourries à l'herbe toute l'année. La production céréalière est vendue aux agriculteurs locaux. Les vaches sont traitées une fois par jour pour qu'elles puissent pâturer plus loin.

N'hésitez pas à venir avec vos contenants, car la ferme tend à être zéro déchet. Le lait, la crème, le yaourt et le fromage sont vendus en vrac.

📍 *5, village de Cosquer Vihan,*
29770 Audierne
 📞 *06 74 28 18 38*
 📧 *esquibio@gmail.com*
 📱 *gaecesquibio*
 📺 *@esquibio*

. Vente à la ferme les mardis et les vendredis
de 16h à 19h et les samedis de 11h à 13h.

. La Vie Claire, Plouhinec ; La ferme du Gorré, Plouhinec.

FERME CORN AR HOAT

Luc COATMEUR et Odile MAHU



Luc Coatmeur et Odile Mahu sont installés en maraîchage depuis 1993 dans la ferme familiale de Corn ar Hoat à Pouldergat.

Sur une surface d'un hectare en plein champ et 2 000 m² sous abri, ils produisent des légumes toute l'année.

Ils proposent une trentaine de variétés de légumes.

 Corn ar Hoat, 29100 Pouldergat

. Marché des Halles de Douarnenez les mardis, vendredis et samedis matin.

FERME DE KERVOGAT

Laurent JONCOUR



Laurent Joncour s'est installé en 2013 à Kervogat au Juch. Il cultive des légumes sur deux hectares dont 800 m² sous serre. Il vend au marché et dans des magasins, et livre aussi la cuisine centrale de Douarnenez. Pommes et kiwis viendront bientôt étoffer son offre.

Légumes diversifiés de plein champ et sous abri, de mai à janvier.

 Kervogat, 29100 Le Juch
 laurentjoncour@hotmail.com

. Marché des Halles les mercredis matin.
 . Biocoop, Douarnenez.
 . Bio Douarnenez, Ploaré.
 . L'Épicerie Locale, Douarnenez (paniers sur commande) livrés le vendredi : infos au 06 66 32 38 08.
 . Groupement d'achat de Kermarron.

LES VACHES DE LESVENEZ

Ophélie LE GOFF



Ferme familiale reprise par Ophélie Le Goff en 2015 à la suite d'un diplôme d'ingénieur agronome. Les 7 employés se soucient du bien-être animal avec des vaches pâturant toute l'année. Une agriculture responsable qui élabore des produits sains et gourmands sans artifices : sans poudre de lait et sans arômes artificiels. Lait, beurre, crème, fromage, yaourts, glace (surtout en été) et des bûches pour les fêtes), et une production de viande en développement.

📍 Lesvenez, 29780 Plouhinec
 📞 06 78 14 09 04
 ✉️ gaecdelesvenez@gmail.com
 📘 Les-vaches-de-Lesvenez
 📱 @les.vaches.de.lesvenez

. Vente sur place : les lundis de 17h à 19h,
 les vendredis de 16h à 19h, les samedis de 10h à 12h.
 . Épiceries et supermarchés.

LA FERME DU GORRÉ

Alexandre PEUZIAT



VIANDE CHARCUTERIE



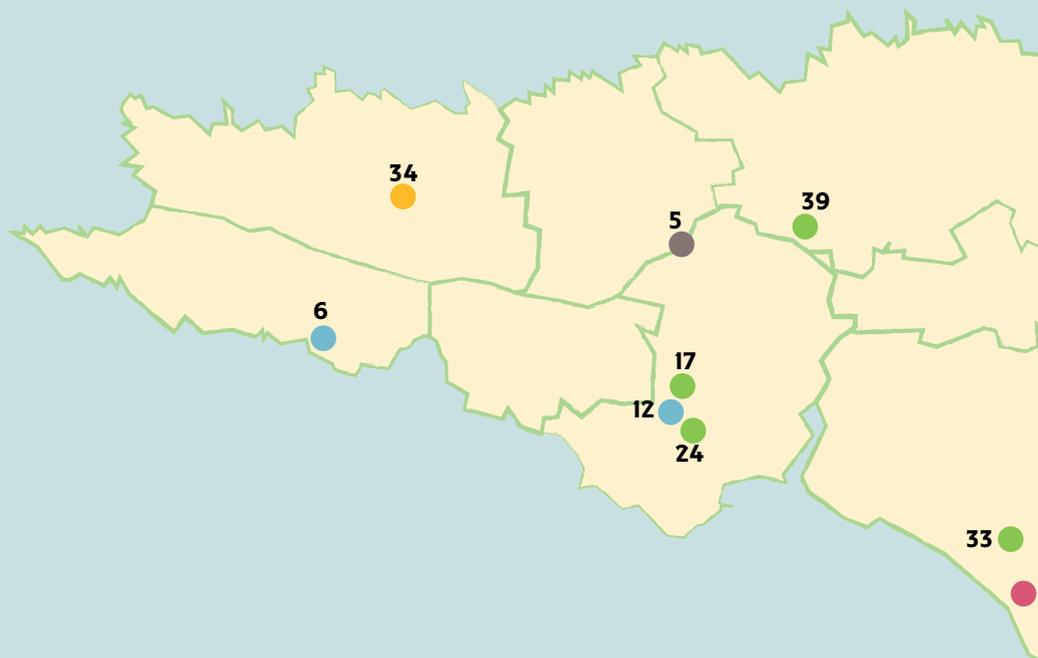
Alexandre Peuziat a repris la ferme familiale d'élevage porcin et a mis en place un lieu rassemblant une diversité de producteurs locaux. Dans une démarche d'agriculture paysanne respectueuse de l'environnement, les cochons sont nourris par la production de la ferme.

Vous trouverez, dans une boutique neuve, une grande variété de produits bouchers et charcutiers notamment du terroir breton et des producteurs du territoire.

📍 Gorré, 29780 Plouhinec
 📞 06 41 80 82 27
 ✉️ alex.peuziat@yahoo.fr

. Le Safran, Pont-Croix.
 . À la ferme les mardis, mercredis, vendredis de
 10h à 12h et 17h à 19h et les samedis de 10h à 13h.

CARTE DES PRODUCTEURS KARTENN AR BRODUERIE



L'abeille du cap (1)

An Glazard Gwerr Apiculture (2)

Kerhuel (3)

Bourgeois (4)

Cap'Hélix (5)

Chèvrerie de Plogoff (6)

Comme chez Mémé (7)

La Compagnie des Fleurs (8)

Kobreizh (EARL Caradec) (9)

EARL Moguermeur (10)

Ferme de Kerhomen (11)

Esquibio (12)

Ferme Corn Ar Hoat (13)

Ferme de Kervogat (14)

Les vaches de Lesnevez (15)

Ferme du Gorré (16)

La ferme Elawen (17)

GAEC Pen ar Roz (18)

Le Séchoir (19)

Gwenaël Le Doaré (20)

Guillaume Mazé (21)

Jardins de l'Arpente (22)

Les Jardins de Guerlac'h Hir (23)

Le Jardin du Cap (24)

Le Jardin d'Yggdrasil (25)

Jean-Claude
et Guillaume Pennaneach (26)

Kerlaezh (27)

Laurent Le Pemp (28)

Mathilde Guéguen (29)

Le Meunier de Saint They (30)

Pascal Jacob (31)

Penn Avel (32)

Racines littorales (33)

Les Ruches du bout du monde (34)

Sonia et Claude Kervarec (35)

Spiruline de Keratry (36)

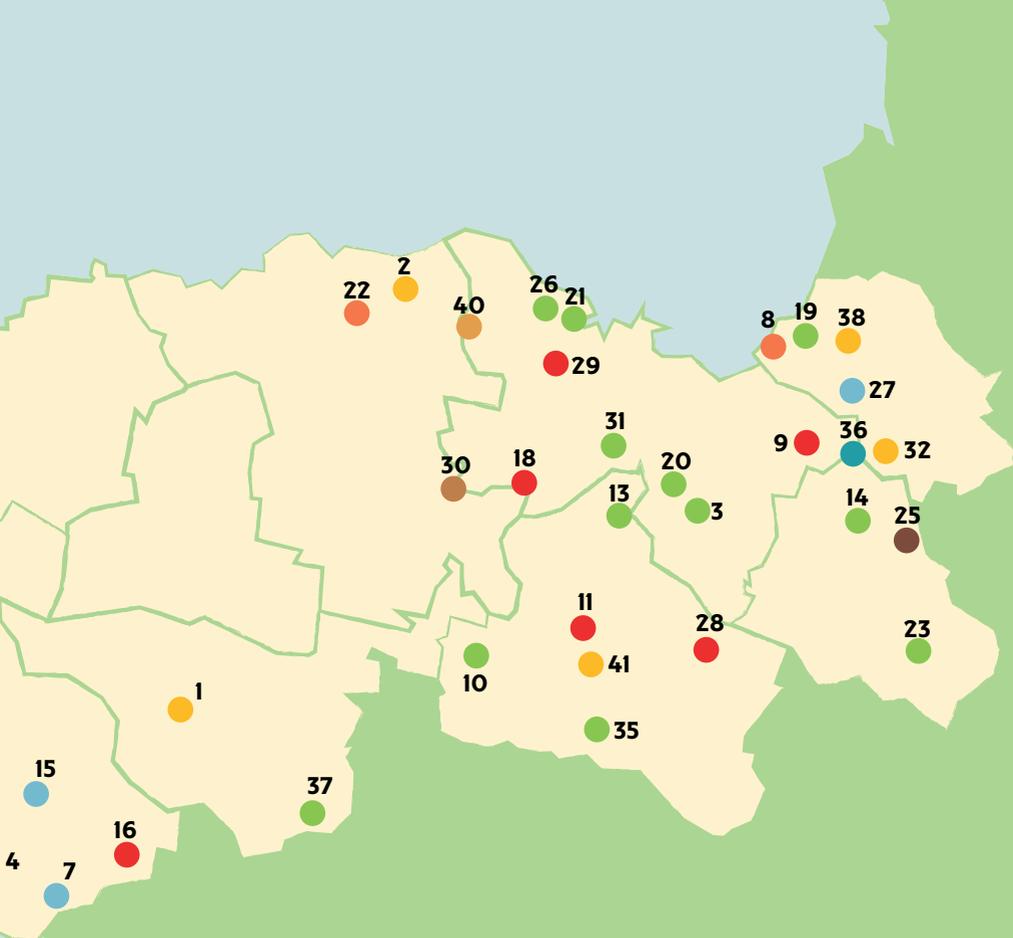
Stéphane Kerno et Marc Pennaneac'h (37)

Temps Dz Abeilles (38)

Terra Terre (39)

Trépoul (40)

Ty Youen (41)



LA FERME ELAWEN BIO

Sophie & Thomas CHEREL



Sophie et Thomas Chérel sont maraîchers et éleveurs de moutons, de chèvres et de chevaux. Les races présentes sur l'exploitation sont en voie d'extinction ; on y compte notamment les moutons des Landes de Bretagne et les chèvres des fossés. Tous les animaux sont élevés en éco-pâturage.

Les fruits et légumes frais de saison sont certifiés AB. En outre, la ferme Elawen propose des balades en calèche sur réservation toute l'année pour toute occasion.

36 bis rue du 19 mars 1962, Esquibien, 29770 Audiernne

06 48 38 09 11 - 06 58 40 99 79

fermeelawen@gmail.com

FermeElawen

. Marchés d'Audiernne les mercredis et les samedis.

. Vente directe à la ferme, sur commande ou non.

GAEC PEN AR ROZ

Romain MARC'H, Patrick & Gilbert SERGENT



Exploitation agricole familiale depuis plusieurs générations, ils sont trois associés à y travailler. La production laitière est la production principale avec les 100 vaches présentes sur la ferme. L'objectif principal est de produire du lait à partir des fourrages récoltés sur la ferme (herbe/maïs et céréales). Depuis 2021, le GAEC (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun) commercialise de la viande de veau croisé limousin. Les veaux sont élevés sous la mère et consomment uniquement du lait.

Viande de veau conditionnée sous vide et disponible en colis de 5 ou 10 kg.

Pennaroz, 29100 Douarnenez

06 60 36 24 09

gaecdepenaroz@orange.fr

La ferme de Pen ar Roz

. Vente une fois par mois (réservations par téléphone, email ou sur la page Facebook).

. Possibilité de fournir les restaurateurs et les collectivités.

LE SÉCHOIR

Gilles JACOB



Gilles Jacob est en cours de réinstallation en 2023 sur de petites surfaces en polyculture et élevage. On trouve sur sa ferme une plantation fruitière, du petit maraîchage, du petit élevage de poules pondeuses nourries avec des céréales produites sur la ferme.

Petite production de légumes et d'aromatiques de saison, ainsi que les œufs de la semaine.

Lanevry, 29100 Kerlaz
 07 48 41 81 91

. Marché des Halles de
Douarnenez les samedis matin.

GWENAËL LE DOARE



Quatrième génération d'exploitants agricoles, Gwenaël Le Doaré et sa femme sont installés en maraîchage depuis 1987, sur Douarnenez. 5 hectares sont consacrés aux légumes, dont 6 000 m² sous abri. Ils cultivent aussi des kiwis.

Il propose une quarantaine de légumes de plein champ et sous abri produits toute l'année.

Kerru, 29100 Douarnenez
 02 98 92 29 96

. Marché de Tréboul les mercredis matin.
. Marché des Halles à Douarnenez les
lundis, vendredis et samedis.

GUILLAUME MAZÉ



Guillaume Mazé s'est installé en 2016 à Tréboul et a déménagé sa production à Poullan-sur-Mer en 2020 sur une parcelle de 2,5 hectares dont 7 000 m² de légumes et 1 000 m² de verger (pas encore en production). Guillaume travaille sans mécanisation à la manière d'un grand potager. Il produit des légumes de plein champ et pleine saison, sans serre ni tunnel.

Légumes de saison, de début juin à fin février.
Kombucha, légumes lactofermentés et confitures.

📍 10 rue des FFI,
29100 Douarnenez
☎️ 06 83 54 97 99

- . Vente directe les vendredis (de début juin à fin février) à son domicile.
- . L'épicerie Locale à Douarnenez.
- . Bio Douarnenez, rue Pen Ar Menez à Ploaré.
- . En conversion, label AB au 1^{er} juillet 2023.
- . Disponible pour la restauration collective, groupements d'achat et associations.

JARDINS DE L'ARPEUTE

Dorothee GUITTON & Prunelle BONNARD



Dorothee et Prunelle des Jardins de l'Arpeute produisent et transforment plantes aromatiques et médicinales, à partir d'une quarantaine de variétés cultivées en plein champ sur 4 000 m² à Poullan-sur-Mer ou cueillies (dans le Cap Sizun principalement). Ateliers d'initiation à l'utilisation des plantes aromatiques et médicinales, toute l'année.

Tisanes / Cosmétiques : baumes et huiles de soin / Cuisine : huiles et vinaigres aromatisés, sel aux plantes, sirops.

📍 Kergazec,
29100 Poullan-sur-Mer
☎️ Dorothee : 06 02 66 23 77
Prunelle : 06 79 96 39 81
✉️ lesproductrices@larpeute.com
🌐 www.larpeute.com

- . L'épicerie Locale, Ys et Bio, Unalome, Biocoop, Douarnenez.
- . Biocoop, Audierne.
- . Le Safran, Pharmacie Kereveur, Pont-Croix.
- . Marchés estivaux de Pont-Croix les mardis soir et de Tréboul les mercredis.
- . Disponible pour la restauration privée et petite restauration collective.

LES JARDINS DE GUERLAC'H HIR

Kevin DÉSILLES



Le Jardin de Guerlac'h Hir est né en 2018 avec une surface de 1 000 m². Petit à petit, grâce à 8 000 m² supplémentaires attenants à la ferme, Kevin Desilles a pu augmenter sa surface et sa diversité de production, notamment avec une serre de 350 m². Le lancement du marché hebdomadaire du Juch lui a permis de se faire connaître et de démarrer la commercialisation de ses produits. Kevin souhaite intégrer progressivement d'autres maraîchers sur son exploitation.

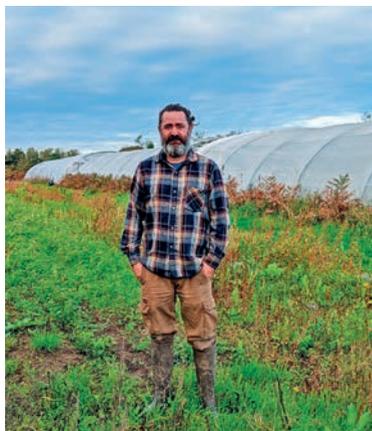
Il vend une trentaine de légumes de plein champ et sous abri, toute l'année.

- . Marché du Juch tous les vendredis soir de 16h30 à 19h.
- . Marché des Halles de Douarnenez les mardis matin.
- . Offre de paniers de légumes hebdomadaires sur engagement de 6 mois avec possibilité de prix solidaires, distribution sur Le Juch et Douarnenez.
- . Possibilité de livraison de légumes le mardi pour la restauration collective et privée.

Guerlac'h Hir,
29100 Le Juch
 07 68 78 97 24
 kevindesilles@hotmail.fr

LE JARDIN DU CAP

Thierry JOSEPH & Stéphanie LAURENÇON



Thierry Joseph et Stéphanie Laurençon sont des maraîchers Bio. C'est depuis 2009, dans un souci de goût, de qualité nutritive et de préservation de l'environnement qu'ils cultivent une soixantaine de légumes avec au total plus de 240 variétés. Parmi cette diversité, la terre fait également pousser sur leur terrain des variétés anciennes ou méconnues de légumes (poire de terre, tétragone, chou-rave).

- . Marché d'Audierne les samedis matin, toute l'année.
- . Marché de producteurs du Cap Sizun, tous les mardis soir de juillet et août à la plage des capucins à Audierne.
- . Le Safran, Pont-Croix.

Kerguiniou, 29770 Audierne
 06 62 49 32 39
 t.joseph@netc.fr

LE JARDIN D'YGGDRASIL

Amanda PETERSEN



Amanda Petersen, originaire de Norvège, et sa famille ont posé leurs valises au Juch en 2019. Son exploitation de champignons et arbres fruitiers a démarré en février 2022. Aidée de son mari, Amanda cultive plusieurs variétés de champignons comestibles et médicinaux.

Divers champignons (pleurotes, shitakés, pholiote, hydne hérisson, etc.) frais ou déshydratés, jus de pomme et poire.

📍 11 place de l'Eglise, 29100 Le Juch
 📞 06 16 07 78 73
 📧 jardin-yggdrasil@protonmail.com
 📱 JardinYggdrasil

- . Vente directe à la ferme les mardis de 13h30 à 15h et les vendredis de 17h à 19h.
- . Marché de Tréboul les mercredis et les samedis matin.
- . Disponible pour les restaurants.

JEAN-CLAUDE & GUILLAUME PENNANEACH



La famille Pennaneach est installée aux Sables Blancs (Tréboul) depuis 1920. Jean-Claude et son fils Guillaume y cultivent des légumes en culture raisonnée. Les fertilisants sont d'origine naturelle : goémon, fumier, compost. Une vingtaine de variétés de légumes est produite, ainsi que des céréales sur une surface de 10 hectares.

Pommes de terre, poireaux, chou, choux-fleurs, salades, courgettes, concombres, fraises, raidis, oignons, potirons et autres courges, poivrons, aubergines etc.

📍 24 rue des Sables Blancs,
 29100 Douarnenez
 📞 06 47 86 93 47
 📧 pennaneach_jean-claude@orange.fr
guillaumepennaneach@yahoo.fr

- . Vente auprès des grandes surfaces et des restaurants.
- . Vente directe à venir.
- . Possibilité de fournir les restaurateurs, les collectivités et les groupements d'achat.

KERLAEZH

Christian KEROUREDAN



Avec une surface de 65 hectares à l'entrée de Kerlaz, Christian kerouredan privilégie l'alimentation à l'herbe pour sa quarantaine de vaches laitières et prône le circuit court. Particuliers et professionnels peuvent profiter d'un produit ultra-frais.

Lait cru au distributeur sur la place publique de Kerlaz ou directement à la ferme (prendre contact en amont).

Seaux de 5 litres et 10 litres proposés sur commande (particuliers et professionnels).

 Place des Résistants, 29100 Kerlaz

 06 79 53 77 51 . 09 67 53 62 76

 kerlaezh@orange.fr

 Kerlaezh

 @kerlaezh

. Distributeur accessible 24h/24 et 7j/7.

. Inscrit sur Agrilocal 29, livraison possible.

. Plateforme pour restauration collective.

LAURENT LE PEMP



Exploitation créée en mars 2019 avec 20 vaches suitées sur 22 hectares. Aujourd'hui, la ferme compte 35 vaches sur 28 hectares. Les vaches sont nourries 100 % à l'herbe.

L'exploitation est engagée dans une démarche MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques) depuis 2019.

La commercialisation se fait uniquement en vente directe (veau et bœuf).

Viande de veau conditionnée sous vide et disponible en colis de 5 kg ou 10 kg.

. Sur réservation (par téléphone ou facebook), colis de 5 kg ou 10 kg.

. Fréquence : 1 veau par mois et un bœuf toutes les 6 semaines.

. Possibilité de fournir la restauration collective ou privée.

 Lannogat 29100, Pouldergat

 06 42 59 23 22

 laurent.lepemp@gmx.com

 L'aubrac de Pouldergat

MATHILDE GUEGUEN



📍 63, rue de Toubalan,
29100 Douarnenez
☎️ 06 42 24 26 50

Installée depuis 2020, Mathilde Gueguen a repris l'exploitation de ses parents, à Tréboul, où elle élève une trentaine de vaches limousines, nourries exclusivement d'herbe produite sur la ferme (40 hectares). La culture de pomme de terre complète l'activité. La ferme de Mathilde est dans une démarche MAEC (Mesures agro-environnementales et climatiques), et en agriculture raisonnée (aucun produit de synthèse sur la culture de pommes de terre).

Viande bovine de race limousine (colis et détail), pommes de terre primeurs et de consommation

—
. Disponible pour les restaurants.

LE MEUNIER DE SAINT THEY

Stéphane MOALIC



📍 Saint They, 29100 Poullan-sur-Mer
☎️ 06 60 95 31 98
✉️ lemeunierdesaintthey@gmail.com
🌐 www.lemeunierdesaintthey.bzh
📍 Le Meunier de Saint They

Stéphane Moalic est installé à Saint They depuis 2014. Les 40 hectares de la ferme poullanaise sont entièrement convertis au bio et les céréales sont moulues dans trois moulins à meules de pierre selon la technique traditionnelle.

Farines de blé, de seigle, d'épeautre, de sarrasin, son de froment, cosses de sarrasin, grains pour l'alimentation humaine et animale.

—
. Vente directe à la ferme avec commande préalable par téléphone (sms) ou via le site internet, vente à la Boulangerie de Pouldavid "La Muse du Meunier".
. L'Épicerie Locale, Douarnenez
. Bio Douarnenez, Ploaré
. Gamm Vert, Confort-Meilars
. À vos Papilles, Plouhinec.

PASCAL JACOB



Pascal Jacob est installé depuis 1996 à Pouldavid, sur 4 hectares dont 12 tunnels. Il y cultive seul des légumes en agriculture raisonnée, toute l'année.

Tomates, courgettes, poivrons, aubergines, concombres, échalotes, oignons, melons, betteraves, haricots verts, poireaux, choux (blanc, frisé, rouge, de Bruxelles), courges (muscade, potiron, potimarron, butternut), pommes de terre, etc.

 2 rue de la Liberté, 29100 Douarnenez

. Marché de Tréboul les mercredis et samedis, toute l'année.

PENN AVEL

Arnaud LEFEVRE



Après avoir été salarié dans le Finistère Nord, Arnaud Lefevre s'est installé à Kerlaz en 2019 avec 100 colonies d'abeilles noires. Il dispose désormais de 300 colonies avec lesquelles il recherche les fleurs sauvages de notre terroir.

Miel, cellules royales / reines, essaims et colonies.

 Bellevue, 29100 Kerlaz
 06 51 76 67 01
 mielpennavel@gmail.com

. Le miel est disponible à la Biocoop de Douarnenez et Bio Douarnenez, Ploaré.
 • Groupement d'achat Court-Circuit à Pouldergat

RACINES LITTORALES

Benoît CLÉMENT



Benoît Clément est un maraîcher bio depuis mars 2017. Divers légumes et aromates sont produits en bord de mer, à Plouhinec. Les légumes sont de saison, cultivés sur 1,5 hectare en plein champ et sous serres froides. Y sont cultivés une trentaine de légumes, dont une centaine de variétés différentes, en choisissant exclusivement des populations variées pour pouvoir multiplier les semences sur la ferme.

- Kerdreal, 29780 Plouhinec
- 07 81 80 93 92
- racines-littorales@ntymail.com
- racineslittorales
- @racines_littorales

- . Ventes à la ferme : les mardis soir de 17h à 18h30.
- . Marché les samedis matin à Audierne.
- . La Vie Claire, Plouhinec.
- . Vente à des restaurants.
- . Disponibles pour la restauration collective.

LES RUCHES DU BOUT DU MONDE

Sylvain THIBAudeau



Sylvain Thibaudeau est apiculteur dans le Cap-Sizun depuis 2008. Les ruches sont réparties sur tout le territoire et permettent plusieurs récoltes au fil des saisons : miel de printemps, miel d'été, miel de châtaignier, miel d'aubépine, miel de bruyère et miel de sarrasin.

- Kerfeurguel, 29770 Cléden-Cap-Sizun
- 06 82 66 60 74
- rucheboutdumonde@gmail.com

- . Sur le site web "À vos Papilles".
- . L'épicerie générale, Plogoff.
- . L'épicerie locale, Douarnenez.
- . Marché d'Audierne les mardis soir seulement en été.

SONIA et CLAUDE KERVAREC



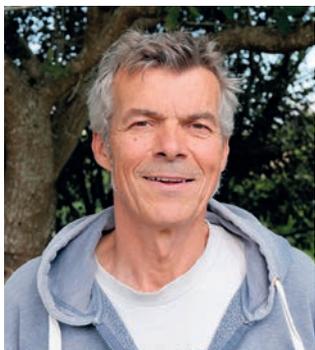
Sonia et Claude Kervarec sont installés depuis mars 2020 à Lizivry Bihan à Pouldergat. Ils produisent des légumes diversifiés sur 2 hectares dont 1 400 sous serre, toute l'année. Ils livrent la Maison de la Petite Enfance de Douarnenez. Ils produisent aussi des grandes cultures céréalières (maïs, sarrasin, orge, avoine) pour une coopérative. Ils sont labellisés Agriculture Biologique depuis mars 2022.

- . Vente directe à la ferme sur commande par téléphone.
- . Dépôt de légumes : Bio Douarnenez, Ploaré / L'épicerie Locale, Douarnenez / Groupements d'achat de Kermarron et Court-Circuit à Pouldergat.
- . Disponibles pour la vente à la restauration collective et privée.

 Lizivry Bihan, 29100 Pouldergat
 06 81 29 21 79

SPIRULINE DE KERATRY

Vincent SALMON



Production paysanne de spiruline en paillettes depuis 2013. Vincent Salmon fait partie de la Fédération des Spiruliniers de France.

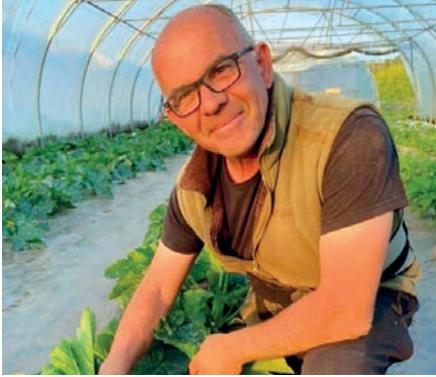
“Nous produisons l’algue bleu-vert de façon artisanale, en apportant un soin tout particulier à la création et à l’entretien d’un milieu de culture de qualité optimum. Très attentifs à nos petites structures, nous surveillons la croissance et ne récoltons qu’un produit fini, gorgé de nutriments sains, utiles, parfaitement biodigestibles.”

Sachets de spiruline en paillettes, de 100 g ou 200 g.

- . Boutique à la ferme : du lundi au vendredi de 16h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 12h.
- . Également en vente dans les boutiques : Yac’hus et L'épicerie Locale au centre-ville de Douarnenez, Ys et Bio à Tréboul, Bio Douarnenez à Ploaré, Le Safran à Pont-Croix.

 Keratry, 29100 Douarnenez
 06 51 01 70 02
 www.spiruline-de-bretagne.com

STÉPHANE & MARC PENNANEAC'H



Stéphane et Marc Pennaneac'h produisent des légumes et de la farine bio. Les fruits et légumes sont d'une grande diversité et de saison. Avec leur production céréalière, ils font de la farine de froment et de blé noir. Des vidéos explicatives du travail de maraîcher sont disponibles sur leur page Facebook "Les maraîchers du bout du monde".

📍 Kervénéolic, 29790 Mahalon
 📞 06 69 49 24 01
 06 98 69 20 63
 📧 stephane.kernoa@orange.fr
 🌐 [Les maraîchers du bout du monde](#)

. Épicerie bio (Biocoop, Audierne, Le Safran, Pont-Croix).
 . Marché de Tréboul les mercredis et les samedis matin.
 . Marché de Plozévet les vendredis matin.
 . Disponibles pour la restauration collective.

LE TEMPS DZ ABEILLES

Sophie MICHEL & Jérémie MOCQUARD



Jérémie Mocquard et Sophie Michel sont installés depuis 2022 à Kerlaz pour réunir leurs compétences au service des abeilles. Dans un rayon de 30 km autour de Douarnenez, leurs miels sont récoltés et sont extraits rucher par rucher à chaque miellée (période de butinage pour les abeilles) ce qui rend leurs compositions et leurs saveurs uniques.

Miel de bruyère, de printemps, d'été, de sarrasin, citron - basilic, bougies à la cire d'abeilles, tisanes. En saison : miel à la propolis, pollen frais, propolis, pain d'épices, vente d'essaims. Visite de rucher et initiation.

📍 Kerscampen 29100 Kerlaz
 📞 Sophie : 06 22 86 46 39
 Jérémie : 06 77 81 03 58
 📧 letempsdzabeilles@gmail.com
 🌐 www.letempsdzabeilles.com

. L'épicerie Locale, Délices Bigoudens, Douarnenez.
 . À la ferme le vendredi : 18h/19h30 et le samedi : 10h/12h.
 . Juillet et août : jeudi, vendredi et samedi : 17h/19h.
 . Disponible pour les restaurateurs, associations et groupements d'achat.

TERRA TERRE

Céline DANZÉ



Céline Danzé, maraîchère à Beuzec-Cap-Sizun, a obtenu la certification AB Bio et Ecocert pour ses produits. Installée depuis 2018, la maraîchère possède un terrain d'un hectare et demi (dont 1 hectare de plein champ) et bientôt 1 300 m² sous un tunnel. Une vingtaine de ruches produisent du miel, et aident à la pollinisation des différents légumes, fraises et variétés de plantes aromatiques. Dans quelques années, des fruits provenant du jeune verger permacole seront mis en vente. Céline Danzé travaille seule sur son exploitation sauf de mai à septembre où elle embauche une saisonnière.

📍 Kerséon, 29790 Beuzec-Cap-Sizun
 📞 06 58 61 25 23
 📧 @celine_danze

- . Vente à la ferme les mardis soir de 17h30 à 19h.
- . Marchés de Pont-Croix et Audierne.
- . Disponibles pour la restauration collective.

TRÉPOUL

Antoine PENDU



Antoine Pendu a créé un atelier de poules pondeuses bio élevées en plein air en fin d'année 2021 à Douarnenez.

Il a la volonté de participer à l'économie locale via la vente en circuit court et de permettre l'accessibilité des produits de qualité pour tous (approvisionnement pour groupement d'achat). Œufs extra frais Bio.

📍 5 chemin de Menez Ker Guyoc'h,
 29000 Douarnenez
 📞 0674738835
 📧 pendu.antoine@orange.fr

- . Marché de Tréboul les mercredis et samedis matin.
- . Groupements d'achat : Kermarron et Kerguesten à Douarnenez, Court-Circuit à Pouldergat.



TY YOUEN

Daniel & Maryse CARVAL



Depuis 2018, Daniel Carval, passionné d'apiculture, a installé 20 ruches du côté de Pouldergat. Sa femme Maryse l'aide pour la vente et la comptabilité.

Miel d'été (châtaignier) et de printemps en pots de 500 g ou 1 kg.

📍 6 rue amiral du couédic, 29100 Pouldergat
☎️ 06 70 54 48 56

- En vente directe 6 rue Amiral Couédic à Pouldergat (commande par téléphone)
- Disponible pour restaurants privés
- Groupement d'achat Court-Circuit à Pouldergat.

L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOTRE ALIMENTATION

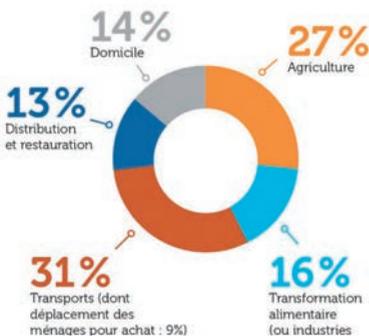
EMPREINTE ÉNERGÉTIQUE

AU TOTAL

La consommation globale d'énergie liée à l'alimentation est de :

367 TWh

SOIT L'ÉQUIVALENT DE 23 % DE L'ÉNERGIE FINALE CONSOMMÉE PAR LES FRANÇAIS.

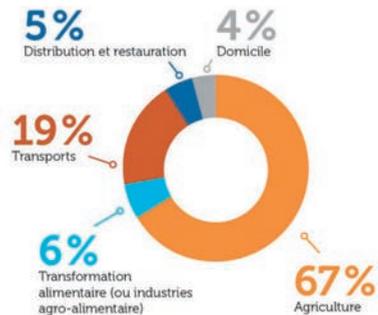


EMPREINTE CARBONE

AU TOTAL

Les émissions de gaz à effet de serre issues de l'alimentation des ménages en France s'élève à 163 millions de tonnes équivalent CO₂ :

SOIT 1/4 DE L'EMPREINTE CARBONE DES MÉNAGES EN FRANCE (EN 2012)



COMMENT MANGER MIEUX SANS DÉPENSER PLUS ?

L'ALIMENTATION REPRÉSENTE ENTRE 20 ET 50 % DE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE DES FRANÇAIS. EN CHANGEANT NOS HABITUDES ET EN RÉDUISANT LES GASPILLAGES, NOUS POUVONS PRÉSERVER NOTRE SANTÉ, NOTRE BUDGET ET LA PLANÈTE !

DES REPAS MEILLEURS POUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT

boissons sucrées et alcools, riches en calories

viande en privilégiant la qualité et le local

produits ultra-transformés

eau du robinet pour moins d'emballages !

céréales, légumes secs, fruits et légumes qui fournissent de nombreux nutriments

fruits et légumes de saison et locaux pour réduire les transports et soutenir l'économie locale

bio

La chasse au gaspillage, en surveillant les dates de péremption, en cuisinant les bonnes quantités ou en accommodant les restes = **100 € économisés par an et par habitant**

Les légumineuses (lentilles, pois, haricots secs...) sont riches en protéines et en fibres

POURQUOI CHANGER NOS HABITUDES

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

Pour réduire l'empreinte environnementale : en France 1/4 des émissions de gaz à effet de serre sont dues à l'alimentation.

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

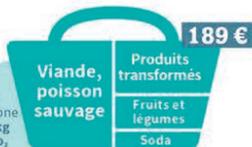
MANGER MIEUX NE COÛTE PAS FORCÉMENT PLUS CHER

Pour une famille de 4 personnes pour une semaine

le prix d'un panier standard



le prix d'un panier responsable



L'ADEME vous recommande les meilleurs labels environnementaux sur le café, les fruits et légumes, le vin, la viande de bœuf : www.ademe.fr/labels-environnementaux

Pour aller plus loin

Profitez des informations et conseils du guide de l'ADEME « Manger mieux, gaspiller moins »
 Pour réduire les gaspillages : www.casuffitlegachis.fr
 Site de Santé publique France : www.santepubliquefrance.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX ?



GROUPEMENTS D'ACHAT

À VOS PAPILLES



♀ Plouhinec, Audierné, Primelin,
Mahalon et Plogoff

Retrait des commandes le mardi

 avospapilles.fr

AMAP DU CHANT DES FÉES

♀ Douarnenez / Halles

Retrait des commandes le jeudi

 06 03 33 38 85

 amapdz@gmail.com

 amapdcdf.wordpress.com

GROUPEMENT D'ACHAT DE LA MAISON SOLAIRE DE KERMARRON

♀ Douarnenez

Une commande mensuelle, distribution le
2^e mercredi du mois.

 kermarron-maison-solidaire.fr

GROUPEMENT D'ACHAT DE TRÉBOUL KERGUESTEN

♀ MJC-CS de Kerguesten, Douarnenez

Une commande mensuelle.

 06 03 33 38 85

06 68 58 65 03

 groupe.achat.tk@proton.me

 www.mjc-dz.org/

COURT-CIRCUIT

♀ Pouldergat

Une commande mensuelle, distribution le
samedi matin.

 02 98 74 27 71

 court-circuit.pouldergat@gozmail.bzh

 [https://ulamircentresocialdugoyen.
blogspot.com/](https://ulamircentresocialdugoyen.blogspot.com/)



PELEC'H KAVOUT PRODUIOÙ PRODUERIEN AR VRO ?



MAGASINS

BIOCOOP - MAISON BIOLOGIQUE

6, rue de Kérivoas
29770 Audierne

TY DÉLICES

10, cité commerciale -
Pointe du Raz
29770 Plogoff

ÉPICERIE GÉNÉRALE

17, rue Pierre Brossolette
29770 Plogoff

ÉPICERIE DU CAP

40, rue des Bruyères
29790 Beuzec-Cap-Sizun

LA BAIE DES SAVEURS

14, rue Victor Hugo
29770 Audierne

AUX 4 SAISONS

5, rue Victor Hugo
29770 Audierne

LA VIE CLAIRE

2, rue Brizeux
29780 Plouhinec

LE SAFRAN

Place de la République
29790 Pont-Croix

BIOCOOP DZ

Rue Gabriel Le Signe
29100 Douarnenez

BIO DOUARNENEZ

12, rue Pen Ar Menez
Ploaré
29100 Douarnenez

YS & BIO

16, avenue de la Gare
Tréboul
29100 Douarnenez

L'ÉPICERIE LOCALE - DOUARNENEZ

14, bis rue Duguay
Trouin
29100 Douarnenez

DÉLICES BIGOUDENS

7, rue de Brest
29100 Douarnenez

MARCHÉS

AUDIERNE

Mercredi (format réduit)
Samedi de 8h à 13h

PONT-CROIX

Jeu de 8h à 13h (toute
l'année) et mardi de 17h à 20h
(été, bio et local, suivi d'un
concert)

PLOGOFF

Vendredi de 8h à 13h

PLOUHINEC

Dimanche de 9h à 13h
Vendredi de 16h à 22h,
à Pors Poulhan (Juillet-Août)
Samedi de 8h à 13h, rue Pêr-
Jakez Helias (un vendeur de
fruits et légumes)

DOUARNENEZ

Du lundi au samedi de 8h
à 13h aux Halles, avec un
marché aux abords les lundis,
vendredis et samedis matin,
Les mercredis et samedis de
8h à 13h à Tréboul

KERLAZ

Vendredi de 17h à 20h (été)

LE JUCH

Vendredi de 17h à 19h30

MANGER DEBRIÑ



LOCAL

C'EST BON POUR

LE GOÛT

LA SANTÉ

L'ÉCONOMIE LOCALE

LE LIEN SOCIAL

LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE



AR BLAZ

AR YEC'HED

AN EKONOMIEZH LEC'HEL

AL LIAMMOÙ SOKIAL

AN TREUZKEMM AGROEKOLOGEL

BOUED AR VRO

WWW.DOUARNENEZ-COMMUNAUTE.FR ~ WWW.CAP-SIZUN.FR

Contacts Darempred :

sophie.deroeck@douarnenez-communaute.fr | economie@cap-sizun.fr

Retrouvez le catalogue en ligne. Une mise à jour sera effectuée chaque année.

En linenn emañ ar c'hatalog ivez. Nevesaet e vo bep bloaz.

