

CATALOGUE DES PRODUCTEURS EN CIRCUIT COURT

KATALOG AR BRODUERIEN DRE HENTOÙ BERR



Cap Sizun
Pointe du Raz
Bro Ar C'hap - Beg ar Raz

Édition
Embannadur
2024

Pays de Douarnenez et Cap Sizun
Bro Douarnenez hag ar 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.

Seuls sont référencés les producteurs et productrices, qui se sont déclarés intéressés 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.

Marine LE ROUX, chargée de mission
Projet Alimentaire Territorial (PAT)
à la communauté de communes
Cap Sizun - Pointe du Raz

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

PHOTOS :

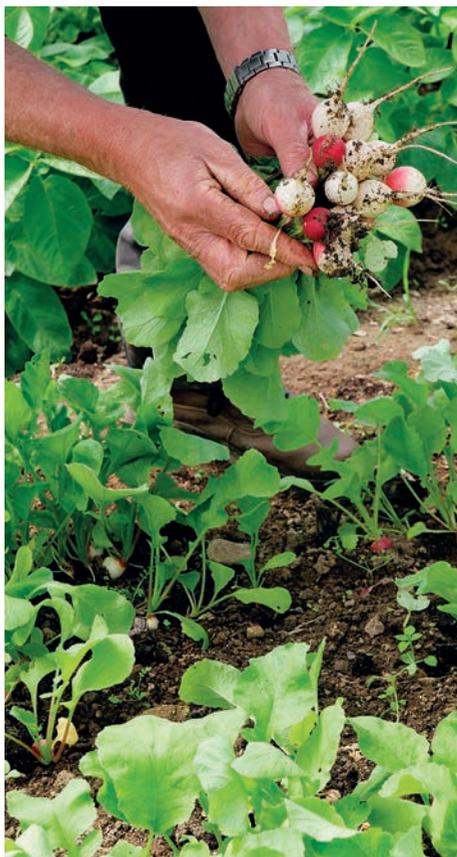
Sophie DE ROECK, Aouregan LE LOSQ
ou les producteurs.

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 du 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 travaille sur le diagnostic alimentaire et le plan d'actions). 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

Benoît LAURIOU
Vice-Président en charge du PAT,
du PCAET et de la gestion des déchets
à la communauté de communes
du 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 sevel e diagnostik hag e steuñv oberoù). Engouestlet eo an darn vrasañ anezho e doareoù ober agroekologek. Gant se e sikouront da zigreskiñ skog karbon hor boued, da wareziñ an dour, da wellaat al liammoù sokial etre an debrierien hag ar brodrierien 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 e karg eus an
Treuzkemmoù e Douarnenez Kumuniezh

Benoît LAURIOU
Besprezidant e karg eus Raktres boueta
an tiriad, eus ar Steuñv evit an hin hag
eus al Lastez e Kumuniezh kumunioù
ar C'hap Sizun Beg ar Raz

CATÉGORIES DE PRODUITS ~ RUMMADOÙ PRODUIOÙ



GLOSSAIRE

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

ÉDITO 3

CARTE DES PRODUCTEURS16/17

CATÉGORIES DES PRODUITS 4

GLOSSAIRE 4

OÙ TROUVER LES PRODUITS
DES PRODUCTEURS LOCAUX ?30/31

LISTE DES PRODUCTEURS 6 à 29

An Glazard Gwerr Apiculture 6

Bourgeons 6

Cap'Hélix escargots Bio 7

Chèvrerie de Plogoff 7

Comme chez Mémé 8

EARL Moguermeur 8

Elsa Frering 9

Esquibio 9

Ferme Corn ar Hoat 10

Ferme de Kervogat 10

Ferme de l'Allée Couverte 11

La ferme du Gorré 11

Ferme du Petricore 12

GAEC Pen Ar Roz 12

Guillaume Mazé 13

Gwenaël Le Doaré 13

Jardin sec et aussi sec 14

Jardins de l'Arpente 14

Jean-Claude & Guillaume Pennaneach 15

Kerhuel 15

Kerlaezh 18

La compagnie des Fleurs 18

La ferme Elawen Bio 19

L'abeille du Cap - L'apicole 19

Laurent Le Pemp 20

Le Jardin du Cap 20

Le Jardin d'Yggdrasil 21

Le Meunier de Saint They 21

Le Temps Dz Abeilles 22

Les clés d'un paradis 22

Les Jardins de Guerlac'h Hir 23

Les ruches du Bout du monde 23

Les serres de Bréhonnet 24

Mathilde Gueguen 24

Pascal Jacob 25

Penn Avel 25

Racines littorales 26

Sonia et

Claude Kervarec 26

Spiruline de Keratry 27

Stéphane & Marc Pennaneac'h 27

Takumi Caradec 28

Terra terre 28

Trépoul 29

Ty Youen 29





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 g et de 250 g. 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.

BOURGEONS

Juliette QUILLIVIC



Bourgeons est une jeune entreprise créée en mars 2022. Juliette Quillivic cultive des petits fruits et des semences potagères et florales en bord de mer à Kerdréal. Elle récolte d'ores et déjà des fraises, des framboises, de la rhubarbe et bientôt des myrtilles et du cassis. Les petits fruits sont vendus en frais et sont également utilisés pour la confection de confiture, nectar, sirop.

Par ailleurs, les arbres plantés pour un projet de verger diversifié s'enracinent progressivement.

Les semences sont produites pour la coopérative bretonne d'intérêt collectif "Graines de liberté - Hadoù ar Frankiz", qui commercialise des variétés population reproductibles et libres de droit.

📍 *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



ESCARGOTS

LÉGUMES



ŒUFS



Créée en 1993 par Didier et Jeannick Bonis, Cap'Hélix est une ferme hélicicole qui s'est diversifiée : elle produit en AB en pleine terre et sous abri des escargots Petits-gris, divers légumes et fruits. Elle propose aussi des œufs de poules élevées en plein air. Ces produits peuvent être transformés sur place et sont certifiés par Ecocert : escargots farcis, conserves (escargots et légumes), confitures et gelées variées.

📍 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 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.

. 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.

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

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 rhumaisin et d'autres.

Le tout face à la mer à Plouhinec.

- . À la ferme du mardi au samedi
10h-12h/17h-19h.
- . En vente à la boulangerie Gonidec,
Plouzévet.

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 50 kg), 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

ELSA FRERING



LÉGUMES

PLANTES
AROMATIQUES

Elsa est installée depuis 2022 au hameau Leskonil à Poullan-sur-Mer, sur une surface de 4,5 hectares. Elle a planté en 2024 un verger fruitier (pommes, poires, prunes et coings) sur 1 hectare. Elle a un petit troupeau d'ovins Thones et Marthod en éco-pâturages dans le verger, et une production de légumes diversifiés et aromates sur 5 000 m², avec la volonté d'en transformer une partie en bocaux.

📍 Leskonil, 29100 Poullan-sur-Mer
 📞 06 98 50 14 74
 📧 Elsa.frering@gmail.com

- Marché des Halles de Douarnenez le samedi matin.
- Vente directe à la ferme de l'Allée Couverte les mercredis de 16h30 à 19h30.

ESQUIBIO

Jean-Mathieu & Anna PELLETEUR

PRODUITS
LAITIERS

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, l'épicerie générale, Plogoff ; La daiquiri, Goulien ; Le safran, Pont-Croix ; La p'tite fromagerie des halles, Audierne ; Le brie du marin, Tréboul ; Bio douarnenez, Ploaré ; La muse du meunier, Pouldavid.

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.

FERME DE L'ALLÉE COUVERTE



Elen et Marie s'installent en 2024 en GAEC dans le hameau de Leskonil à Poullan-sur-mer. Elles produisent des légumes diversifiés, de saison et bio, sur une parcelle de 1,9 hectares. La vente des légumes se fait principalement en direct à la ferme. Les produits d'Elsa Frering, agricultrice voisine, y sont aussi proposés.

Leskonil, 29100 Poullan-sur-Mer
 06 76 76 83 52 / 06 71 51 23 69
 Fermedelalleecouverte@gmail.com

. Vente à la ferme les mercredis
de 16h30 à 19h30

LA FERME DU GORRÉ

Alexandre PEUZIAT



VIANDE  CHARCUTERIE



Alexandre et Aurélie vous proposent de découvrir leur production, du champ à l'assiette, de viandes et de charcuteries bio haut de gamme, au détail (produits séchés, fumés, rôti, etc.) et en conserves. Vous pouvez notamment découvrir de la terrine bretonne IGP ou des produits aux algues mariant terre et mer (saucisse sénane, délicieusement plus iodée !). Le laboratoire est aux normes sanitaires CE et autonome en énergie.

. À la boutique de la ferme regroupant d'autres produits du terroir breton et de producteurs locaux :
 Mardi : 15h30 - 18h30
 Mercredi / jeudi : 10h - 12h30
 Vendredi 10h - 12h30 / 15h30 - 18h30
 Samedi : 10h-12h30

. À l'épicerie biologique Le safran, Pont-croix ; L'épicerie générale, Plogoff ; L'épicerie locale, Douarnenez.
 . Disponible pour la restauration collective.

Gorré, 29780 Plouhinec
 09 71 50 60 05 / 06 41 80 82 27
 alex.peuziat@yahoo.fr
<https://lafarmedugorre.jimdo.free.com>
 ferme du gorré

FERME DU PETRICORE

Niels Klostermann et Mahaut Colas



Niels et Mahaut, originaires du Morbihan, sont installés à Pouldergat en tant que paysans meuniers boulangers. Ils cultivent les céréales sur 47 hectares, produisent leurs farines et confectionnent le pain à la ferme, depuis janvier 2024.

11 rue Ar Bric, 29100 Pouldergat

06 20 04 41 21

Fermedupetricore@gmail.com

- . Vente à la ferme le lundi et vendredi soir de 16h à 19h.
- . Marché de Ploaré le mardi, marché des halles de Douarnenez le samedi.
- . Biocoop de Douarnenez.
- . Groupement d'achats.

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/mâis 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

gaecdepenarroz@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.

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

- . Possibilité de paniers en composition libre
- . L'épicerie Locale à Douarnenez.
- . Bio Douarnenez, rue Pen Ar Menez à Ploaré.
- . Disponible pour la restauration collective, groupements d'achat et associations.

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.

JARDIN SEC ET AUSSI SEC

Anne-Laure BOUCHET et Martin BRUNE



Anne-Laure et Martin cultivent des petits fruits à Mahalon qu'ils transforment principalement en confitures. Ils produisent aussi des fruits séchés et quelques plants de fruitiers et arbres ornementaux.

 Kereval, 29790 Mahalon
 09 75 55 59 63

- . Ys et bio, Douarnenez.
- . L'épicerie locale, Douarnenez.
- . bio Douarnenez, Douarnenez.
- . Le safran, Pont-Croix.
- . La vie claire, Plouhinec.
- . Vente directe de plants sur RDV au jardin.

JARDINS DE L'ARPEnte

Dorothee GUITTON & Prunelle BONNARD



Dorothee et Prunelle des Jardins de l'ArpenTe 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@larpenTe.com
 www.larpenTe.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.

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, radis, 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.

KERHUEL

Bertand et Liliane KERNOA



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

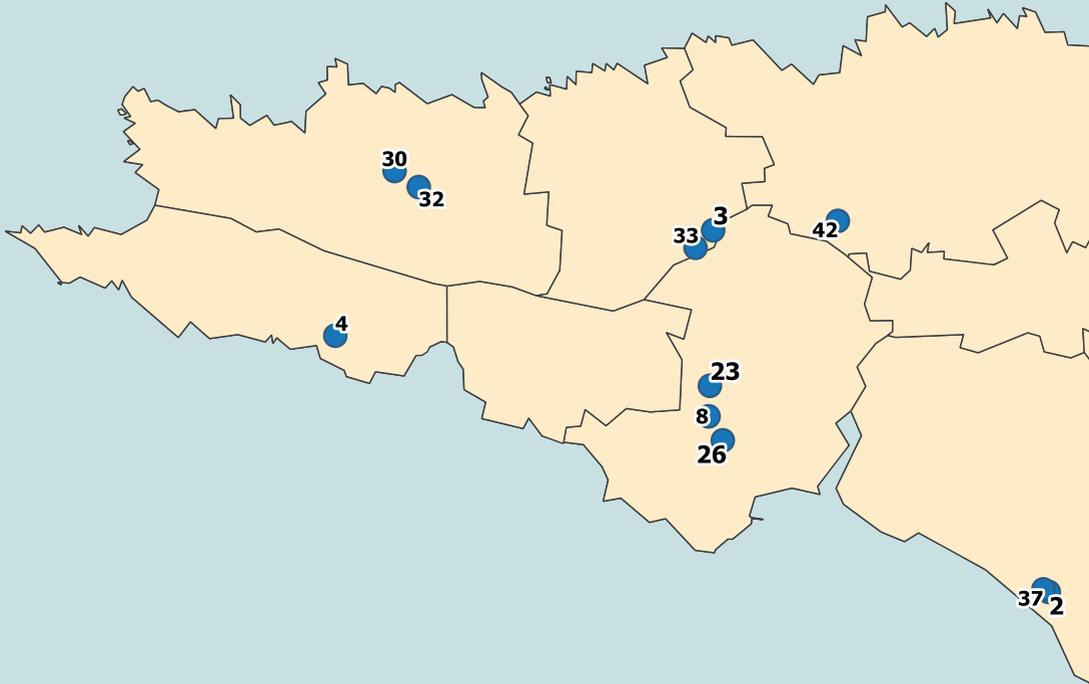
Légumes diversifiés toute l'année.

-  Kerhuel, route Kerandraon,
29100 Douarnenez

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

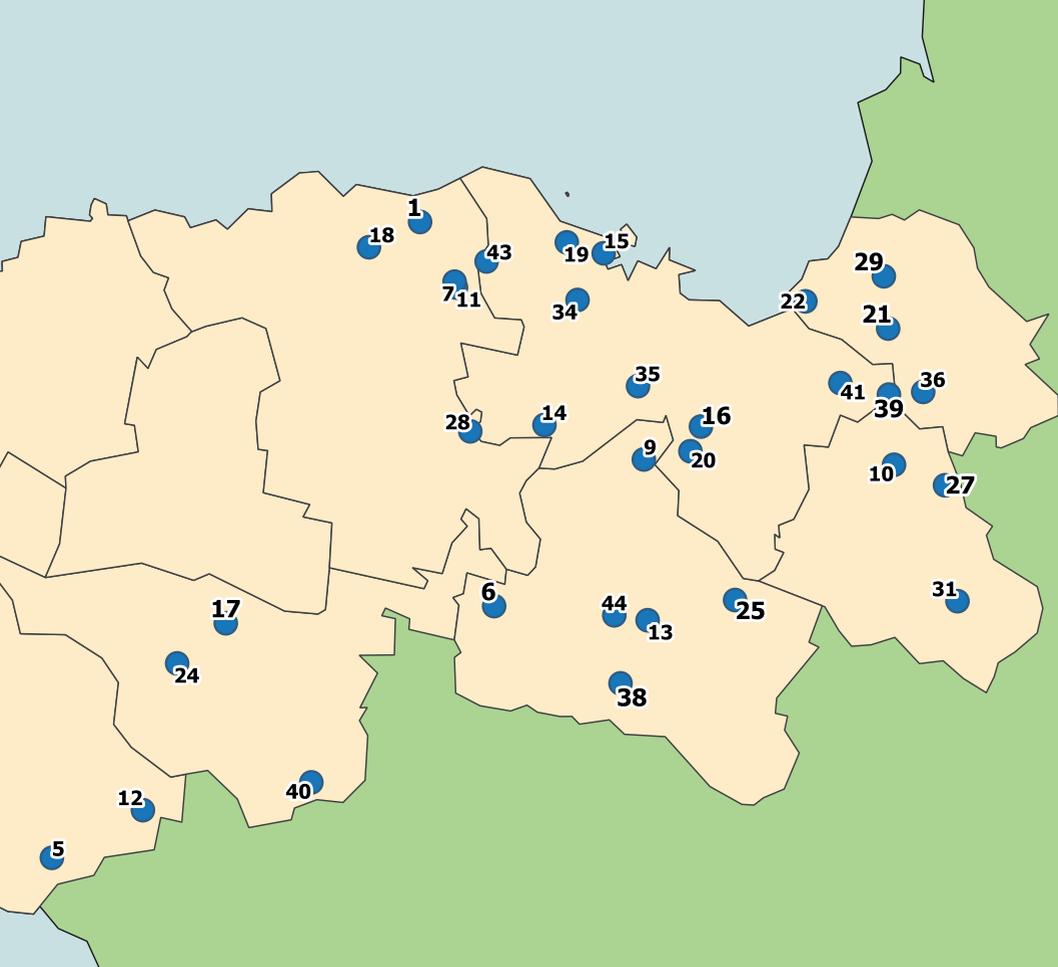


CARTE DES PRODUCTEURS KARTENN AR BRODUERIEN



An Glazard Gwerr Apiculture (1)
Bourgeons (2)
Cap'Hélix (3)
Chèvrerie de Plogoff (4)
Comme chez mémé (5)
EARL de Moguermeur (6)
Elsa Frering (7)
Esquibio (8)
Ferme Corn Ar Hoat (9)
Ferme de Kervogot (10)
Ferme de l'Allée Couverte (11)
Ferme du Gorré (12)
Ferme du Pétricore (13)
GAEC Pen Ar Roz (14)
Guillaume Mazé (15)

Gwenaël Le Doaré (16)
Jardin sec et aussi sec (17)
Jardins de l'Arpente (18)
Jean-Claude et Guillaume Pennaneach (19)
Kerhuel (20)
Kerlaezh (21)
La Compagnie des Fleurs (22)
La ferme Elawen (23)
L'Abeille du cap - L'apicole (24)
Laurent Le Pemp (25)
Le jardin du Cap (26)
Le Jardin d'Yggdrasil (27)
Le Meunier de Saint They (28)
Le Temps Dz Abeilles (29)
Les clés d'un paradis (30)



- Les Jardins de Guerlac'h Hir (31)
- Les ruches du bout du monde (32)
- Les Serres de Bréhonnet (33)
- Mathilde Guéguen (34)
- Pascal Jacob (35)
- Penn Avel (36)
- Racines littorales (37)
- Sonia et Claude Kervarec (38)
- Spiruline de Keratry (39)
- Stéphane et Marc Pennaneac'h (40)
- Takumi Caradec (41)
- Terra Terre (42)
- Trépoul (43)
- Ty Youen (44)



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.

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.

 *Ry Huella, 29100 Kerlaz*
 *06 11 26 43 67*
 *jardinierocarbone@gmail.com*

- . De février à octobre : les samedis au marché des Halles à Douarnenez.
- . De mai à août : les mercredis au marché des Halles à Douarnenez.

LA FERME ELAWEN BIO

Sophie & Thomas CHEREL



Sophie et Thomas Chérel sont maraîchers et éleveurs de chèvres et de chevaux. Les races présentes sur l'exploitation sont en voie d'extinction ; on y compte notamment 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 Audierne

06 48 38 09 11 / 06 58 40 99 79

fermeelawen@gmail.com

FermeElawen

- . Marchés d'Audierne les mercredis et les samedis.
- . Marché de Pont-Croix le jeudi.
- . Retrait sur commande possible aux marchés.

L'ABEILLE DU CAP - L'APICOLE

PIERRE-HENRI BOTTON



L'ABEILLE DU CAP
KERREST, 29770 MAHALON

Pierre-Henri Botton est apiculteur et hydromelier 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...).

De l'hydromel est aussi créé à partir des miels produits.

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.

LAURENT LE PEMP



📍 Lannogat 29100, Pouldergat
 📞 06 42 59 23 22
 📧 laurent.lepemp@gmx.com
 📌 L'aubrac de Pouldergat

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.

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, ficoïde glaciale).

- . 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.
- . La vie claire, Plouhinec.

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

LE JARDIN D'YGGDRASIL

Amanda PETERSEN & FLORIAN NEA



Amanda Petersen, originaire de Norvège, et son compagnon Florian Néa ont posé leurs valises au Juch en 2019. Leur exploitation de champignons et arbres fruitiers a démarré en février 2022. Amanda et Florian cultivent plusieurs variétés de champignons comestibles et médicinaux.

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

📍 11 place de l'Eglise, 29100 Le Juch
 📞 06 16 07 78 73
 ✉️ jardin-yggdrasil@protonmail.com
 🌐 [JardinYggdrasil](https://www.JardinYggdrasil.com)

- . A vos Papilles ; le Safran, Pont Croix ; La Vie Claire, Plouhinec ; Ys & Bio, Tréboul ; le MAG, Guengat, Ferme de Locmaria, Quimper, et dans plusieurs restaurants.
- . Marché de Tréboul les mercredis et samedis.
- . Marché des Halles de Douarnenez le samedi.

LE MEUNIER DE SAINT THEY

Stéphane MOALIC



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.

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

- . 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.



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.
 • Marchés : Plonevez Porzay le dimanche matin et en été : Pont-Croix le mardi soir et Locronan le jeudi soir.
 • Visites de ruchers le jeudi matin, réservation par l'office de tourisme.

LES CLÉS D'UN PARADIS

Anne-Charlotte BERTIN MÉRIGUET



📍 *4 route de Kerfeurguel,*
29770 Cléden-Cap-Sizun
 📞 *06 32 33 22 22*
 ✉️ *lesclesdunparadis@gmail.com*
 📌 *Les clés d'un paradis*
 🌐 *lesclesdunparadis*

Anne-Charlotte Bertin Mériguet est installée en maraîchage bio depuis novembre 2022 à Cléden-Cap-Sizun sur 7 000 m² et 1 150 m² de serres froides. La microferme s'appuie sur des pratiques respectueuses de l'environnement : faibles intrants, paillage, faible travail du sol, outils manuels, encouragement de la biodiversité, etc. Elle produit ainsi des légumes diversifiés, de saison, et de variétés anciennes, afin de préserver leurs saveurs et nutriments.

• Marchés de Pont-Croix le jeudi matin.
 • Marché de Plogoff le vendredi matin.
 • L'Épicerie générale, Plogoff.
 • Paniers sur commande.

LES JARDINS DE GUERLAC'H HIR

Kevin DESILLES



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.

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

- . Marché de Tréboul le mercredi matin.
- . Abonnement de paniers hebdomadaires à retirer le vendredi soir.

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.

LES SERRES DE BRÉHONNET

Isabelle BLAHAK et David PACAUD



Les serres de Bréhonnet est une petite ferme maraîchère bio à Goulien qui produit des légumes de saison cultivés sous serres et en plein champ. La majorité des légumes proviennent de semences paysannes produites sur la ferme.

📍 3 lieu-dit Brehonnet, 29770 Goulien
 📞 06 79 72 58 53
 ✉️ esabelle.blahak@gmail.com

- . A la ferme Esquibio en période estivale.
- . Daiquiri, Goulien.
- . Marché de Quimper.

MATHILDE GUEGUEN



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

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

- . Disponible pour les restaurants.

PASCAL JACOB



📍 2 rue de la Liberté, 29100 Douarnenez

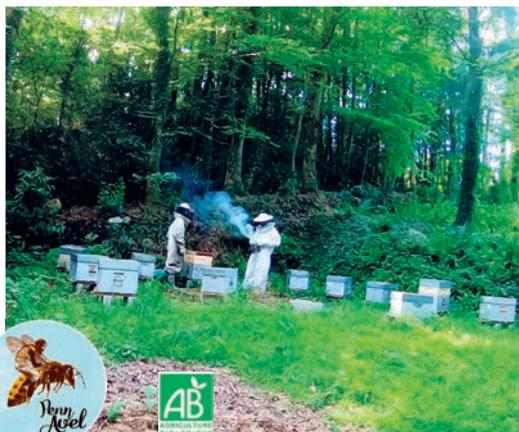
Pascal Jacob est installé depuis 1996 à Pouldavid, sur 4 hectares dont 12 tunnels. Il y cultive seul des légumes en agriculture raisonnée, toute l'année.

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.

. 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.

. Le miel est disponible à la Biocoop de Douarnenez et Bio Douarnenez, Ploaré.

• Groupement d'achat Court-Circuit à Pouldergat.

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

RACINES LITTORALES

Benoît CLÉMENT



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

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 hectares 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.

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

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.

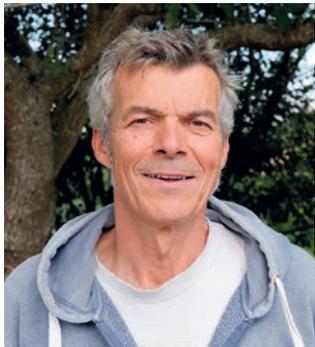
- . Vente directe à la ferme sur commande par téléphone.
- . Dépôt de légumes : Bio Douarnenez, Ploaré / L'épicerie Locale, Douarnenez / Groupements d'achat de Kermarron et Court-Circuit à Pouldergat.
- . Disponibles pour la vente à la restauration collective et privée.

- 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.



Keraty, 29100 Douarnenez

06 51 01 70 02

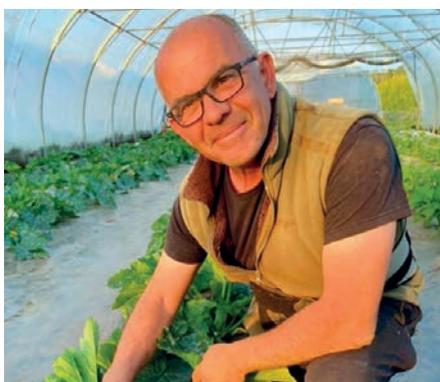
www.spiruline-de-bretagne.com

- . 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.
- . Groupement d’achat de Kerguesten.

STÉPHANE & MARC PENNANEAC’H



40



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.
- . Disponibles pour la restauration collective.

TAKUMI 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 6 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 (5 kg, 2 à 3 fois par an), Takumi (3 kg, 5 kg et 10 kg, toutes les 6 semaines environ).

-  Kervillerm, 29100 Douarnenez
-  06 87 30 00 37
-  Takumi.caradec@orange.fr
-  www.takumi-caradec.fr
-  Takumi-caradec

- . Particuliers : sur réservation via le site internet.
Retrait des colis à la ferme.
- . Vente aux professionnels : restauration et boucherie.

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.
- . A vos papilles.

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
☎️ 06 74 73 88 35
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 couëdic, 29100 Pouldergat
☎️ 06 70 54 48 56

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

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

Tous les mercredis
6 h à 14 h - Centre-ville
Tous les samedis
6 h à 15 h - Centre-ville
Marché nocturne

Tous les mercredis du 3 juillet au
28 août à partir de 18 h -
Centre-ville

Le Petit Marché Bio

Tous les mardis du 2 juillet au
27 août de 17 h 30 à 19 h 30 -
Parking des Capucins

PONT-CROIX

Jeudi 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)

MANGER DEBRIÑ



LOCAL

C'EST BON POUR

LE GOÛT

LA SANTÉ

L'ÉCONOMIE LOCALE

LE LIEN SOCIAL

LA TRANSITION AGROÉCOLOGIQUE



ZO MAT EVIT



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 | alimentation@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.

