

Salon International de L'AGRICULTURE

21 février / 1er mars 2009
Paris – Porte de Versailles

Agriculteurs, Conchyliculteurs & Pêcheurs

Biscuitiers, Charcutiers, Cidriers,
Confiseurs, Brasseurs, Editeur,

vous invitent à re-découvrir

toutes les saveurs de

BRETAGNE

HALL 7.2 STAND H52



PRODUITS FERMIERS

- **Ferme fromagère de Suscinio**, la Tome de Rhuys
- **Ferme du Luguén**, la foie gras
- **Côté jardin**, Les confitures gourmandes
- **Ferme Brénature**, Le porc fermier
- **GAEC Prié Fils**, Le cidre
- **Cailles de Chanteloup**, Les cailles
- **La ferme du Clos Vieuville**, Le lapin

PRODUITS ARTISANAUX

- **Biscuiterie Jain**, le Lichouzig
- **Cidrerie de la Vallée de la Seiche**, le cidre
- **Crêperie Moulin le Richel**, Le Kouing Aman
- **Délices de la presqu'île**, L'andouillette à la ficelle
- **Editions Astoure**, Les livres sur la Bretagne
- **Brasserie Lancelot**, les bières artisanales
- **Chapron – Cidre Sorre**, le cidre & jus de pommes
- **Biscuiterie Louis Le Goff**, Les madeleines
- **Brasserie Coreff**, Les bières pur malt
- **Sucettes du Val André**, Les sucettes
- **Les comptoirs de Saint Malo**, Le caramalo
- **Eric Elie**, Les glaces de tradition
- **Bianic**, L'andouille
- **Tallec**, La gamme Ty Ferm
- **Crêperie Colas**, Les produits bretons
- **Les Celliers Associés**, Le cidre
- **Le Moulin du Champinel**, la farine de blé noir
- **Le Moulin de Charbonnière**, la farine de blé noir
- **Biscuiterie des corsaires**, Secrets des corsaires
- **Les Salaisons du Golfe**, Le Saumon fumé
- **Les jardins de Pontol**, Les fruits rouges

NOS PARTENAIRES

- **Le Cidref**, Les produits cidricoles,
- **Bovin qualité Bretagne**,
Veau Bretonin, élevé au lait entier
- **Association Bretagne Blonde d'Aquitaine**,
Bœuf Label Rouge de race Blonde d'Aquitaine
- **GIE Royal Guillevic**, Cidre Royal Guillevic
- **Farine qualité Bretagne**, Les farines
- **Ovi Ouest**, L'agneau de boucherie
- **Bienvenue à la ferme**, l'accueil
- **Gîtes de France Bretagne**,
les locations de vacances

**produits
fermiers**



ferme fromagère de suscinio

Notre spécialité : LA TOME DE RHUYS

La ferme fromagère de Suscinio est installée sur la Presqu'île de Rhuys au cœur du Golfe du Morbihan.

Producteurs fromagers depuis 10 ans, installés en bretonnes Pie Noire, nous produisons la Tome de Rhuys. C'est un fromage au lait cru, frotté à la main au sel de St Armel (salines du Golfe du Morbihan), affiné 70 jours en cave et à la croûte cironnée. La Bretagne compte plusieurs races de vaches, dont la bretonne Pie Noire. Cette petite vache rustique (~1,17m au garrot) est très adaptée à la douceur du climat du Golfe du Morbihan.

Sur la ferme, nous produisons également du fromage blanc, du Gwell (nom déposé du yaourt de bretonnes Pie Noire), du beurre salé, de la crème fraîche, du fromage frais aux algues et des fromages affinés.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne :

- à la ferme (tous les jours de Pâques à fin septembre de 10h30 à 19h30),
- sur le marché de Sarzeau (le jeudi) et de St Gildas de Rhuys (le dimanche).

Nos plus :



Possibilité d'assister à la traite tous les soirs : rendez vous à 17h30, de Pâques à fin septembre !



Ferme fromagère de Suscinio
M. & Mme Bourvellec Gurvan
Route de Penvins
56 370 SARZEAU
06 60 73 59 12



ferme du luguen

Notre spécialité : LE FOIE GRAS

Agriculteurs de pères en fils à Maure depuis plusieurs générations.

Spécialisés dans la production de foie gras et de canards, nous avons mis au point une gamme très diversifiée de produits frais et de conserves.

Nos canards sont élevés en plein air dès qu'ils ont suffisamment de plumage (3 à 4 semaines). Après 10 semaines dehors, nous obtenons des canards très rustiques qui sont ensuite gavés pendant 2 semaines.

Nos préparations sont réalisées dans des locaux agréés. Les recettes sont réalisées sans ajout de viande ou gras de porc.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne :

- à la ferme (du mardi au vendredi de 9h à 12h30-14h à 18h),
- sur les marchés de La Baule, Vannes, Rennes, Redon...
- en épiceries fines,
- sur les salons et marchés de Noël

Vente en ligne sur: www.lafermeduluguen.fr

Nos plus :



Possibilité, sur rendez vous, de visiter l'exploitation



Ferme du luguen
M. Lelièvre Christophe
Le haut luguen
35330 MAURE DE BRETAGNE
02 99 34 08 65
www.lafermeduluguen.fr
contact@lafermeduluguen.fr



côté jardin

Notre spécialité : LES CONFITURES GOURMANDES

Christiane vous accueille à la ferme « Côté jardin » et vous y présente ses confitures gourmandes réalisées à partir des fruits et légumes de l'exploitation, ainsi que ses fleurs.

Située près de l'axe Lorient/Roscoff, en pleine nature, la ferme « Coté Jardin » présente dans un environnement naturel la culture des petits fruits. Un jardin d'agrément sert d'écrin aux végétaux pour la réalisation de bouquets de saison.

Où trouver nos produits :

A Paris : dans le 12ème, chez Max Gallo

En Bretagne :

- Dans de nombreuses épicerie fines, torréfactions, boulangeries (liste disponible sur demande).
- Sur de nombreux Marchés, notamment celui de Merville à Lorient le mercredi et le samedi, et de Guidel l'été.

Nos plus :



Actuellement en conversion bio.

La visite de la ferme peut se faire de mars à décembre le mardi, jeudi et vendredi de 16h30 à 18h30



Ferme côté jardin
Christiane Le Grand
kervellerin
route de Calan
56620 Cléguer
06.17.18.79.60
cote-jardin@laposte.net



Hall 7.2 stand J38

ferme Brénature

Notre spécialité : LE PORC FERMIER

Marie Eveline et Jean Pierre Duval vous accueillent à Brénature, une ferme porcine sous signe officiel de qualité, entre modernité et tradition. Ici, tous les porcs sont nés en plein air, allaités par les truies, puis nourris à base de céréales, ils s'ébattent en liberté sur paille, à la lumière naturelle.

Une croissance lente et une sélection naturelle des races procurent une viande goûtée, mature, légèrement persillée et savoureuse.

C'est à partir de morceaux nobles des porcs, que les conserves sont fabriquées, dans le respect de la tradition, par l'entreprise « le bois jumel », Centre d'Aide par le Travail, à Carentoir.

Le sauté de porc, cuisiné à la cervoise ou à la bière de châtaignes est un excellent plat préparé. Retrouvez la tradition avec le pâté de campagne et la modernité de nouvelles saveurs avec les pâtés garnis à l'ananas, à la figue, aux pruneaux, ou préférez encore le bon pâté aux pommes.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne : à la ferme

Vente en ligne sur : <http://www.brenature.fr>

Nos plus :



Avant la dégustation, Marie Eveline et Jean Pierre Duval vous proposeront la visite de l'élevage de porcs et des autres animaux de la ferme. Ferme pédagogique, ils vous organisent des visites, des randonnées et des séjours vacances pour les enfants.



Ferme Brénature
Marie Eveline et Jean Pierre Duval
Bréna
56120 St Servant sur Oust
02 97 75 60 65
duval.brenature@wanadoo.fr
<http://www.brenature.fr>



Hall 7.2 stand K39

GAEC PRIÉ FILS

Notre spécialité : LE CIDRE

Exploitation cidricole familiale depuis quatre générations, située sur les bords de la Rance, région privilégiée par la douceur de son climat, notre spécialité est la production et la transformation de nos différentes variétés de pommes à cidre.

Nous produisons deux cidres fermiers (demi-sec et brut) dont la caractéristique est l'effervescence naturelle.

Le jus de pomme et le vinaigre complètent notre gamme.

Nos produits ont été plusieurs fois médaillés au Concours Général Agricole. Nous avons obtenu la médaille d'Or en 2007 !

Où trouver nos produits :

En Bretagne :

- En crêperie, cavistes, et épiceries fines sur la côte bretonne
- Sur l'exploitation

Livraison possible sur toute la France

Nos plus :



Le musée du cidre : exposition créée sur l'exploitation sur 500m² avec dégustation gratuite en fin de visite. Le musée est ouvert d'avril à septembre (3,5€/adultes, groupes : nous consulter)



GAEC Prié Fils
La ville Hervy
22690 Pleudihen sur Rance
02 96 83 20 78



cailles de chanteloup

Notre spécialité : LES CAILLES

La ferme « CAILLES DECHANTELOUP », basée à 15kms de RENNES, a été reprise en 1991 par Christophe PRIMAULT. Notre exploitation est spécialisée dans le domaine de la reproduction, l'accoupage, l'élevage, l'abattage et la commercialisation de la caille, du pigeon, de la perdrix et du faisán.

La commercialisation des différents produits (cailles, pigeons, perdrix, faisans) se fait en vivant, en mort plein, prêt à cuire ou en découpe (frais ou congelé). Nous commercialisons également les œufs fécondés de cailles pour se soigner (l'œuf à des vertus thérapeutiques sur certaines personnes), pour l'élevage, ou pour la consommation. Enfin, nous réalisons également des produits plus élaborés :

- découpe de cuisses et de filets de caille
- découpe de crapaudine
- terrines de caille, de pigeon, de faisán réalisées avec le meilleur du produit : le filet.

Toute la production est réalisée en BRETAGNE, et l'ensemble est abattu et conditionné sur l'exploitation.

Où trouver nos produits :

A Paris : au Salon de l'Agriculture, au marché de Rungis
En Bretagne : à la ferme, dans certaines GMS, et dans quelques restaurants (notamment restaurants du terroir)

Possibilité de livraison sur toute la France

Nos plus :

Visite de l'exploitation et de l'abattoir sur RDV



Gérard PRIMAULT
Cailles de Chanteloup
Le petit velobert
35150 CORPS-NUDS
Tel 02.99.44.08.05
Tel 06.62.75.95.22
Fax 02.99.44.08.05
www.caillesdechanteloup.com
caillesdechanteloup@laposte.net



la ferme du clos vieuville

Notre spécialité : LE LAPIN

A côté du péage de la Gravelle, à deux pas du château de Mme de Sévigné, près de Vitré, la famille Barbot vous propose du lapin issu de son élevage.

La ferme du clos vieuville vous présente du lapin sous différentes déclinaisons :

- préparations bouchères,
- charcuterie (pâté, rillettes, saucisses),
- plats cuisinés.

Les produits que nous commercialisons sont issus de lapins nés, élevés et abattus à la ferme.

Nous possédons notre propre agrément sanitaire européen.

Où trouver nos produits :

A Paris : liste des points de vente disponible sur demande

En Bretagne : Boucheries, magasins de producteurs, sites marchands sur Internet

Nos plus :

Le magasin à la ferme ouvert le vendredi après-midi et samedi matin

Les idées recettes sur notre site



Hervé BARBOT
GAEC Le clos Vieuville
Vieuville
35500 ERBREE
Tel/Fax : 02 99 49 40 61
06 77 69 56 14
contact@leclosvieuville.fr
www.leclosvieuville.fr

**produits
artisanaux**



Hall 7.2 stand G56

BISCUITERIE JAIN galettes st anne la palud

Notre spécialité : LE LICHOUZIC

La biscuiterie se situe au cœur d'une région touristique, entre Locronan, village de caractère, et Sainte Anne La Palud, célèbre pour sa chapelle et son grand pardon fin août. Pour nous trouver, il suffit de pousser la porte de notre MAGASIN au centre de Plonevez-Porzay pour découvrir nos biscuits et la biscuiterie lors des visites guidées.

En 1974 nous avons commencé à commercialiser les galettes et palets fabriqués, un à un à l'emporte pièces, selon les recettes très réputées des grands parents. Depuis, nous avons su garder ce côté traditionnel et artisanal.

En 1996 pour nous démarquer des multiples galettes et palets, nous avons créé un nouveau biscuit "LE LICHOUZIC" qui veut dire petite bonne chose en breton. Ce gâteau est fin et très goûteux. Il se savoure très facilement avec un nougat glacé, une salade de fruits frais ou tout simplement avec un café. Depuis, nous fabriquons également le Lichouzic aux pépites de chocolat

Où trouver nos produits :

A Paris : chez Lafayette Gourmand, au Salon de l'Agriculture

En Bretagne : dans nos boutiques de Plonevez-Porzay et Crozon

Nos plus :

Visites de la biscuiterie :

- En saison (du 1^{er} juillet au 31 Août) : les vendredi, samedi et lundi de 10h à 12h et 16h à 19h
- Hors saison: pour les groupes (10 personnes minimum), sur réservation.



Biscuiterie Jain
M. Jain Pierrick
1 rue de la clarté
29550 Plonevez Porzay
02 98 92 50 63
biscuiterie.jain@wanadoo.fr



CIDRERIE DE LA VALLÉE DE LA SEICHE

Notre spécialité : LE CIDRE

La cidrerie vallée de la seiche est une petite cidrerie artisanale familiale de 5 personnes, créée en 1924, située à JANZE en Ile et Vilaine, habituée aux récompenses des différents concours agricoles.

Nos fruits (pommes et poires) proviennent de vergers rigoureusement sélectionnés en Bretagne, et pour certains, agréés AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), nécessaires à l'élaboration du Pommeau de Bretagne AOC et de la Fine Bretagne AOR (Appellation d'Origine Réglementée).

Nos produits (cidres artisanaux, cidre fermier, poiré, Eaux de Vies, Jus de Pommes, Jus de Poires, Vinaigre de cidre...) sont uniquement « pur jus », 100% de vrais fruits. De plus, à l'exception de nos jus de fruits (pommes ou poires), nous ne pratiquons pas la pasteurisation, ce qui nous permet de vous proposer de véritables produits naturels et vivants. C'est donc naturellement, et dans le prolongement de nos pratiques artisanales et fermières, que nous vous proposons cette année, notre **Cidre Biologique** !

Où trouver nos produits :

Vous pouvez retrouver nos produits sur notre site Internet www.valleedelaseiche.fr, ainsi que dans plusieurs épiceries et crêperies Bretonnes et Parisiennes, et bien évidemment, à la cidrerie. Pour connaître les adresses les plus proches de chez vous, contactez-nous par téléphone au 02 99 47 03 01.

Nos plus :



Cidrerie Vallée de la Seiche
M. Maman
7 rue Flandres Dunkerque
35150 JANZE
02 99 47 03 01
ALEXISMAMAN@aol.com
www.valleedelaseiche.fr



CRÊPERIE moulin le richel

Notre spécialité : LE KOUIGN AMANN

Artisan depuis plus de 20 ans, nous fabriquons des crêpes, des galettes et des spécialités régionales sucrées à PONTRIEUX dans les Côtes d'Armor.

Le kouign amann est devenu l'une de nos grandes spécialités, nous le fabriquons traditionnellement, nous proposons des kouign amann nature et aux pommes de différentes tailles.

Nous avons créé cette année, un sablé fourré à la crème de caramel au beurre salé maison, à découvrir absolument.

Toute notre production est issue de l'agriculture régionale dès que cela le permet (exemple : le lait, utilisé pour nos crêpes et pour le far, provient d'une ferme voisine afin de nous garantir sa qualité et sa fraîcheur).

Où trouver nos produits :

Vous pouvez retrouver nos produits sur les marchés, les salons et les foires, dans certaines grandes surfaces bretonnes

Nos plus :

Moulin Le Richel
M. Richard
19 rue du Quai
BP 42
22 260 PONTRIEUX
02 96 95 10 82



Hall 7.2 stand H49

délices de la presqu'île saloir de Josselin

Notre spécialité : L'ANDOUILLETTE A LA FICELLE

Installés depuis, 8 ans, dans le Morbihan, nous fabriquons, de manière artisanale, une large gamme de produits charcutiers. Aujourd'hui, nos principales spécialités sont :

- l'Andouillette à la ficelle A.A.A.A.A. fabriquée entièrement à la main à Josselin. A noter : Andouillette médaillée, en janvier 2008, par l'école de charcuterie de Paris.
- la véritable Andouille de Guémené
- le filet mignon fumé
- la terrine de Campagne Kerrolaire

Nous produisons également une gamme de pâtés, jambons, saucisserie, boudin noir et boudin blanc, andouille... Tous ces produits bénéficient du label artisan.

Enfin, nous vous proposons également des spécialités de saucisson sec :

- Saucisson au Chouchen
- Lingot aux noisettes
- Ficelle aux algues
- Saucisson à l'eau de vie

Où trouver nos produits :

A Paris : sur les salons (Salon de l'Agriculture, Foire de Paris,...), boucheries, charcuteries

En Bretagne : toute l'année sur les marchés de la presqu'île de Rhuis

Nos plus :

Saveurs de Rhuis & Saloir de Josselin
M. LEGROS
02 97 75 60 31
saloirdejosselin@wanadoo.fr



éditions astoure

Notre spécialité : LIVRES SUR LA BRETAGNE

Depuis 1986, les Editions Astoure publient des ouvrages sur la Bretagne : *romans, polars, témoignages, aventures maritimes, beaux livres, légendes, contes, histoire, textes en Gallo...*

En 2009, vingt-trois écrivains publient régulièrement des nouveautés et augmentent notre catalogue riche de plus de 250 titres. Depuis l'an dernier nous avons adjoint la production de CD à notre catalogue.

Deux grandes collections composent actuellement notre offre de livres sur la Bretagne : *Mer et Aventures*, où sont regroupés des ouvrages de tous genres sur le monde des marins (la pêche, les phares, les traditions et légendes...) et *Breizh Noir*, dans laquelle se retrouvent avec bonheur les amateurs de romans policiers. En 2009, la collection *Les Grands romans de Bretagne*, composée de textes écrits par nos meilleurs romanciers bretons d'hier et d'aujourd'hui, viendra compléter notre offre.

Liste des principaux auteurs des Editions Astoure : *J.J. Appéré, C. Bourgault, A.B. Cédaira, Y. Castel, B. Cornu, M. Coupé, R. le Contou et F. le Disou, P. Delacotte, M. Dozsa, A. Emery, C. Fauvel, L. Guérineau, B. Le Guével, A. Le Jeloux-Chauvel, J. Léveillé, P. Meazey, E. Rondel, L. Ségalen, B. Ségalotti, G. Troudet, R.G. Ulrich, S. Vadis... plus les nombreux à venir...*

Où trouver nos produits :

Librairies, presses, grandes et moyennes surfaces, boutiques de produits régionaux, sur notre site Internet : www.astoure.fr, par correspondance, etc.

Nos plus :

Nos auteurs font régulièrement des animations avec dédicaces.



Editions ASTOURE
Allée des Portiques
22240 Fréhel
06.07.39.80.97
ericrondel@aol.com



Hall 7.2 stand H44

BRASSERIE Lancelot

Notre spécialité : LES BIERES ARTISANALES

« C'est au cœur de la Bretagne, dans un manoir construit au temps de la Duchesse Anne, qu'est née la « Cervoiserie » de Bernard LANCELOT, en 1990.

Reprise en 2005 par Eric Ollive et Stéphane Kerdodé alors cadres de l'entreprise, la Brasserie Lancelot est aujourd'hui installée dans les beaux bâtiments rénovés de l'ancienne mine d'or et d'étain du Roc St André construits au 19^e siècle.

Inspirée par l'histoire bretonne et les légendes celtes, la brasserie propose 7 bières permanentes (Cervoise - Lancelot - Duchesse Anne - Blanche Hermine - Telenn Du - Bonnets Rouges - Morgane Bio) et 3 bières événementielles (Bogue d'Or - Nedeleg Laouen - XI.I Samhain), toutes brassées artisanalement dans le respect de la tradition ; non filtrées, non pasteurisées et naturellement refermentées en bouteille et en fût.

Riches en saveurs, appréciées des connaisseurs et avec des noms tels que Morgane ou Lancelot, elles vous feront plonger dans l'univers magique des légendes de l'antique forêt de Brocéliande. »

Où trouver nos produits :

A Paris : au Salon de l'Agriculture

En Bretagne : Notre boutique est ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h (17h le vendredi)

Nos plus :



Visite de la brasserie et dégustation gratuites (Durée : 45 minutes, les animaux ne sont pas admis) :

- pour les individuels : en semaine à 14h30, 15h30 et 16h30).
- pour les groupes (plus de 20 personnes) sur réservation.



Brasserie Lancelot
Mrs Kerdodé et Ollive
Site de la mine d'Or
56 460 Le Roc St André
02 97 74 74 74

contact@brasserie-lancelot.com
www.brasserie-lancelot.com



ets chapron CIDRE SORRE

Nos spécialités: LE CIDRE ET LE JUS DE POMME

Cidrerie artisanale familiale, nous élaborons des cidres artisanaux et des jus de pommes.

Nos produits, gage de leur qualité, ont été plusieurs fois primés au salon de l'agriculture. En 2008, nous avons reçu 2 médailles d'or, une pour le jus de pommes et une pour le cidre doux. Cette année, notre jus de pommes a également reçu le prix de l'excellence, récompensant la régularité de notre travail.

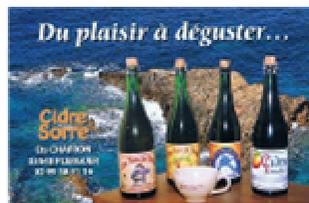
Nos produits sont 100% pur jus de pommes à cidre.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne : Vente directe à l'entreprise, livraisons et expéditions. Dans certaines crêperies, restaurants et boutiques de produits régionaux.

Nos plus :



Ets Chapron Cidre Sorre
14 rue des étangs
35540 Plerguer
Tél. : 02.99.58.91.16
Fax : 02.99.58.10.47
cidre.sorre@wanadoo.fr



BISCUITERIE Louis Le Goff

Notre spécialité : LES MADELEINES ET LE GATEAU BRETON

Notre biscuiterie est située à Guiscriff dans le Morbihan. Nous sommes une entreprise familiale et nous employons environ vingt personnes.

Nous sommes spécialisés dans les produits à pâte jaune : madeleine, moelleux, étoiles... sont nos spécialités, et tout cela en portion individuelle !

Nous faisons également du gâteau breton de façon traditionnelle moulé et doré à la main.

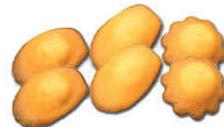
Notre taille nous permet de nous adapter à la demande de nos clients, c'est pourquoi nous avons développé une gamme de produits sans sucre en 2008.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne : À l'usine, du lundi au vendredi de 8h30 à 12H et de 13 h 30 à 17 h 30

Nos plus :



Biscuiterie Louis Le Goff
Mme Karine Guida
ZA de Beg Ar Marzin – BP2
56560 Guiscriff
02 97 34 00 80
louis.legoff@gmail.com



BRASSERIE COREFF

Notre spécialité : BIERES PUR MALT

Plus ancienne brasserie de Bretagne, nous produisons des bières naturelles 100% pur malt dans le respect des traditions celtiques.

Nous avons pour vocation d'apporter du plaisir et de la convivialité en perpétuant la culture festive Bretonne.

La gamme COREFF :

- L'Ambrée 4,9° : Emblème historique de COREFF. 1^{ère} bière contemporaine (REAL ALE) brassée en France
- La Brune 6,5° : Bière dense dans la lignée des « porters » anglaise.
- La Blonde de Bretagne 4,2° : Parfait équilibre en arôme et amertume.
- La Blonde Bio 5° : Fin 2005, la brasserie se lance dans le bio et, au travers de l'association « de la terre à la bière », permet une juste valorisation du bio de Bretagne en diffusant ses produits dans tout l'hexagone.

Où trouver nos produits :

A Paris : dans les bars bretons, dans les magasins Biocoop, ponctuellement dans les hypermarchés, pendant les catalogues Bretagne.

En Bretagne : dans les bars, les GMS, les magasins du terroir, dans les magasin spécialisé en Bio.

Nos plus :



Visite de l'entreprise possible,

- en saison, tous les jours de semaine à 11H30
- hors saison, sur demande

Prix de la visite : 1€/ personne, gratuit pour les enfants,

BRASSERIE COREFF
2 place de la gare
29270 CARHAIX
02 98 93 00 70
www.coreff.com



Hall 7.2 stand H59

sucettes du val andré

Notre spécialité : LES SUCETTES

Nous sommes une "TPE" de 4 à 10 personnes selon les saisons. L'entreprise comprend :

- une boutique au Val-André "cotes d'Armor",
- ainsi qu'une « fabrique » tout proche, à St Alban.

Nous cuisons nos sucettes à la bassine cuivre et travaillons notre confiserie au ciseau et à la main tout comme autrefois.

Notre gamme est de 60 parfums ... mais cette année, nous avons le plaisir de vous présenter "notre sucette caramel beurre salé aux éclats de nougat"!!!

Nous vous présenterons aussi notre "crème de caramel au beurre salé" en SQWEEZER!!! Très pratique ainsi que notre "Kit à crêpes"

Notre implication dans le métier de la confiserie est ARTISANALE et QUALITATIVE... C'est avec plaisir que nous vous accueillerons sur notre stand!!!

Où trouver nos produits :

Vous pouvez commander ou retrouver la liste de nos revendeurs sur www.sucettesduvalandre.com

Nos plus :



Les Sucettes du Val André
1 Chemin Romain
22400 Saint Alban
02 96 32 93 93
www.sucettesduvalandre.com



les comptoirs de saint malo

Notre spécialité : LE CARAMALO

Les Comptoirs de Saint-Malo vous invitent à de gourmands et délicieux voyages initiatiques dans l'univers du goût et des saveurs d'ailleurs et d'autrefois.

Venez déguster le fameux Caramalo, la douceur caramel au beurre salé, fabriqué sans glucose, sans conservateur et déclinés en 13 parfums : nature, à la vanille, au café, au rhum... et nouveau : à la réglisse et au grand marnier !

Délicate alliance de caramel, de beurre salé et de crème onctueuse, Caramalo accompagne merveilleusement les crêpes, les glaces et tous les desserts. A moins que vous ne vous laissiez tenter "à la cuillère".

Vous trouverez également d'autres produits de fabrication artisanale :

- Nos confitures se dégustent avec des crêpes, sur une brioche ou un cake, n'hésitez pas à en napper vos tartes, le résultat est garanti.
- Nos Sels de Guérande : aux algues de Saint Malo, au Basilic, Fleur de Sel sélection et parfumée,
- Nos confits et chutneys divers et variés....

Où trouver nos produits :

A Paris : au Salon de l'Agriculture

En Bretagne : épicerie fines, quelques boulangeries.

A l'étranger : au Japon chez « ISETAN » et au Danemark « Au Gourmand ».

En direct par le biais de notre site Internet et de notre Boutique, située à Saint Coulomb à côté de notre Atelier de fabrication.

Nos plus :

La boutique est ouverte tous les jours, sauf le dimanche, de : 10h00 à 12h15 et de 14h à 19h15



La Croix Blanche,
35350 Saint-Coulomb
06.13.74.81.73

www.comptoirs-saint-malo.com
comptoirs-saint-malo@wanadoo.fr



ERIC ELIEN ARTISAN GLACIER

Notre spécialité : LES GLACES DE TRADITION

Eric Elien a voulu dans ses Crèmes glacées et Sorbets retrouver le bon goût des produits à l'état brut. La fabrication artisanale permet la sélection d'ingrédients naturels et de qualité chez de petits fournisseurs locaux comme le laitier qui livre tous les matins du bon lait frais. Les sorbets contiennent un fort pourcentage de fruits ce qui leur donne un goût « vrai ».

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne :

Nos plus :

Eric ELIEN
Artisan Glacier
Rue de la Hazaire
22950 TREGUEUX
02.96.61.90.86



Hall 7.2 stand K45

BIANIC

Notre spécialité : L'ANDOUILLE

- Andouille de Guéméné
- Andouille de Bretagne
- Andouillettes
- Terrines de Poissons

Où trouver nos produits :

A Paris : en GMS

En Bretagne : en GMS

Nos plus :



GROUPE AMAND BIANIC
Claude BIANIC
ZI de Kérivin
29600 MORLAIX
02.98.88.42.76



tallec

Notre spécialité : LA GAMME TY FERM

La Société Jean-Pierre TALLEC revendique l'héritage culinaire des Maîtres Charcutiers en perpétuant le « noble art » d'une charcuterie à l'Ancienne.

La Gamme à l'Ancienne Tallec est l'expression d'un savoir-faire et d'une recherche permanente de la qualité supérieure. Notre charcuterie respecte le code des usages de la profession. Nous produisons des produits haut de gamme, traditionnels, sans colorants ni additifs.

Notre devise : « **l'Héritage du Goût** ».

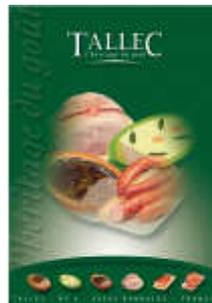
Notre vocation : Être le spécialiste incontesté des produits charcutiers de très haute qualité.

Où trouver nos produits :

Au niveau national : Dans les magasins AUCHAN - CARREFOUR - CHAMPION - MONOPRIX - Hypermarché CASINO - Supermarché CASINO - HYPER U - SUPER U

En Bretagne : Dans les mêmes magasins, ainsi que chez les grossistes et les détaillants tels que la maison « Ty Glazik » présente sur les marchés du Finistère.

Nos plus :



SA JP TALLEC
BP4
29380 BANNALEC
02.98.39.45.80



CREPERIE COLAS

Notre spécialité : PRODUITS BRETONS

Basée à proximité de Rennes, la Crêperie COLAS vous propose une large gamme de spécialités Bretonnes :

- Galettes de blé noir, Galettes de blé noir bio
- Galettes garnies Jambon fromage / Jambon de dinde fromage / Kebab fromage
- Galettes saucisses, Galettes saucisses de Dinde
- Crêpes nature, Crêpes bio, Crêpes au chocolat, Crêpes aux pommes, Crêpes à la framboise
- Far Breton Nature, Far Breton aux pruneaux, Far Breton aux pommes
- Kouign-Amann
- Gâteau Breton nature, Gâteau Breton à la framboise, Gâteau Breton aux pruneaux
- Quatre-Quarts
- Moelleux au Chocolat

Où trouver nos produits :

A Paris : Possibilité d'expédition sur toute la France
En Bretagne : Réseau GMS et magasins de proximité

Nos plus :



Fraîcheur et qualité des Matières Premières
Qualité artisanale



Contact : Laurent GERARDOT
CREPERIE COLAS
ZA Le Rocomps
35 410 CHATEAUGIRON
Tél : 02 99 37 16 80
Fax : 02 99 37 17 00
creperie-colas@wanadoo.fr
www.creperie-colas.fr



les celliers associés

Notre spécialité : LE CIDRE

Depuis plus de 50 ans, d'octobre à décembre, le village de Pleudihen sur Rance dans les Côtes d'Armor voit défiler les 360 producteurs de la région pour livrer leurs récoltes de pommes à la cidrerie Val de Rance.

Les méthodes de culture sont douces et séculaires afin de garantir le goût et la qualité des pommes à cidre.

De plus, l'élaboration des cidres respecte toutes les méthodes traditionnelles : tri sélectif des pommes par type de variété, macération de la pulpe, clarification, tirage et fermentation lente.

C'est pourquoi les Cidres Val de Rance sont déjà détenteurs de nombreux prix dont la médaille d'or des produits agricoles de Paris.

Les contrôles de Qualité-France sur notre activité de transformation (traçabilité, élaboration des jus, conservation...) attestent de notre engagement à produire :

- des cidres sous IGP Bretagne (Indication Géographique Protégée) pour l'élaboration de nos cidres produits en Bretagne et avec des pommes à cidre de Bretagne,
- du cidre biologique avec un contrôle des vergers en culture biologique.

Où trouver nos produits :

A Paris : en crêperies

En Bretagne : En grandes surfaces, crêperies et restaurants divers.

Nos plus :



Les Celliers Associés
Val de Rance
Le Bourg – BP 3
22690 PLEUDIHEN / RANCE
02.96.83.20.02



Le moulin du champinel

Notre spécialité : LA FARINE DE BLE NOIR

Situé à l'origine au pays du coglais, ce charmant moulin de blé noir à déménagé pour des raisons logistiques et de fabrications dans le pays Castelbriantais et plus exactement à Moisdon la Rivière.

Nous écrasons notre blé noir avec la plus grande rigueur que cette polygonacée c'est demander au quotidien, soucieux également de nos qualités de blé noir, nous apportons à nos achats de sarrasins une importance énorme afin que nos farines soient de qualités égales tout au long de l'année.

La marque de la farine de blé noir distribuée en 1kg et 25 kg est LE CHAMPINEL pour les crêperies
La marque de la farine de blé noir distribuée en 1kg MAMGOUDIG pour la GMS.

Ce moulin tourne au gré de 4 passionnés qui voient en lui un outil professionnel, mais surtout un amour de la meunerie.

Où trouver nos produits :

A Paris : en crêperies

En Bretagne : en grandes surfaces, crêperies

Nos plus :



Catherine Colineau
Le moulin du champinel
Ker Sarrasin
roussel
44520 Moisdon LA Rivière
02-99-98-61-19



Le moulin de Charbonnière

Notre spécialité : LA FARINE DE BLE NOIR

Implanté en périphérie Rennaise, le Moulin de Charbonnière, vous propose une gamme variée de farines minutieusement sélectionnées.

Spécialisé dans la farine de blé noir (sarrasin), le moulin développe également une gamme de farine de blé (froment) panifiable adaptée aux machines à pain, pour un pain maison croustillant et appétissant.

Vos papilles seront enchantées et vos envies gustatives comblées.

Pour tous renseignements, contactez nous !

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne :

- En blé noir : dans les grandes surfaces et vente directe au moulin.
- En froment : vente directe au moulin.

Nos plus :

La boutique du moulin est ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

Moulin de Charbonnière
Maison Blanche
35760 Saint Grégoire
02.99.63.12.08
moulin.decharbonniere@wanadoo.fr

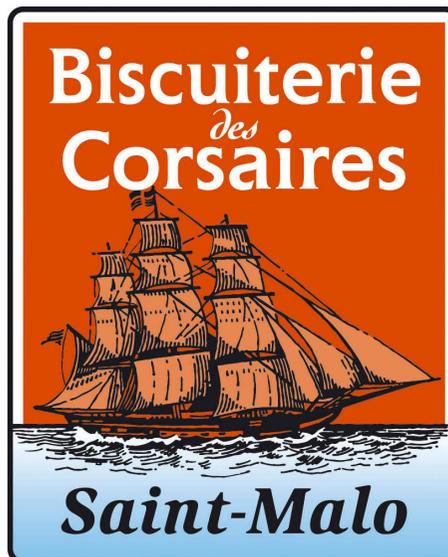


Hall 7.2 stand H51

BISCUITERIE DES CORSAIRES

saint-malo

**Notre spécialité :
VOUS INITIER AUX SECRETS DES
CORSAIRES**



A déguster avec douceur avant tout combat naval...
Production Artisanale de Craquants, Sablés, Tuiles et
Galettes Malouines,

Où trouver nos produits :

En Bretagne :

- A Saint Malo, au magasin de l'entreprise (2 place Chateaubriand 35 400 St Malo)
- A St Coulomb, aux Comptoirs de Saint-Malo

Livraison possible France entière, nous contacter

Nos plus :

Biscuiterie des Corsaires
2 place Chateaubriand
(Intra-Muros)
35400 St Malo
02 99 56 00 12



les salaisons du golfe

Notre spécialité : LE SAUMON FUME

Tous nos produits sont salés au sel sec donc sans ajout d'eau. Ce procédé permet une meilleure conservation, un goût authentique et une texture plus ferme. Par ailleurs, ils sont fumés au chêne (plutôt qu'au hêtre) pour une plus grande longueur en bouche.

Cette année, nous avons mis en place un élargissement de notre gamme de poissons fumés afin de diversifier notre offre.

Où trouver nos produits :

A Paris :

- au Salon de l'Agriculture,
- Au salon « Mer et Vigne », porte de Champerret
- Au salon « Saveurs », porte de Champerret.

En Bretagne : sur les marchés d'Auray, Pont-Aven, Crozon Morgat, Pont l'Abbé, Saint Pierre, Quiberon, Fouesnant, La Trinité sur Mer, Rennes-Les Lys, Audierne, Ploemeur & Brest.

Nos plus :

Notre saumon est sauvage, pêché à la ligne et labellisé « Développement Durable ».

Les Salaisons du Golfe
15 rue de l'Eglise
56690 Landevant
06 26 49 74 45



Hall 7.2 stand J42

les jardins de pontol

Notre spécialité : LES FRUITS ROUGES

Situés à Hanvec dans le Finistère, nous vous proposons de découvrir notre gamme de produits élaborés avec des fruits rouges rigoureusement sélectionnés.

Souhaitant respecter toutes les saveurs des fruits, nos cuissons se font par petites quantités et toutes les étapes de fabrication sont manuelles.

Retrouvez toutes les saveurs des Fruits Rouges :

- Confitures,
- Coulis,
- Pâtes de fruits...

« Les Jardins de Pontol » c'est avant tout une équipe passionnée dont la volonté première est de proposer des produits de haute qualité gustative.

Où trouver nos produits :

A Paris :

- au Salon de l'Agriculture,
- Chemins de Bretagne – 15 rue de Prague

En Bretagne :

- Sur les marchés de Crozon (d'avril à septembre) et de Plonévez-Porzay (de mai à septembre)
- A Brest: Breizh Attitude, La Voile d'Or, Un Souffle d'Ailleurs
- A Plougastel Daoulas: Musée de la Fraise et du Patrimoine, Votre Marché,
- A Carhaix-Plouguer : Gamm Vert,
- A Daoulas : Les Caves de Régusse ,
- A Douarnenez : Les Bonnes Choses,
- A Landerneau: Les Caves de Régusse,
- A Morlaix: L'Air du Temps
- A Pleyben : Typik
- A Plonévez-Porzay: Charcuterie Le Grand
- A Saint-Pol de Léon : Changement de Décor
- A Lorient : Boulangerie Le Goff,

Nos plus :

Durant la saison estivale, nous vous proposons de venir découvrir notre atelier de fabrication. Dans un cadre typique et chaleureux, vous pourrez assister à l'élaboration de nos produits.

Les Jardins de Pontol
Pontol
29460 Hanvec
06 81 39 91 40

**nos
partenaires**



Le cidref

Nos spécialités : LES PRODUITS CIDRICOLES

Nos différents produits

- Cidre AOC Cornouaille (cidre 1/2 sec, très fruité avec une structure charpenté et une dominante tannique)
 - Pommeau de Bretagne AOC (apéritif à base d'eau de vie de cidre et de moût de pomme)
 - Lambig de Bretagne AOR (eau de vie de cidre)
- sont élaborés selon des cahiers des charges National de l'Origine et de la Qualité.

Une large gamme de produits tous issus de pommes produites en Cornouaille française et élaborés par des petites et moyennes entreprises dans le respect de la tradition et avec un souci constant de qualité.

Où trouver nos produits :

A Paris :

- Lafayette Gourmet, Paris 9ème
- Chemins de Bretagne, Paris 12ème (01.43.07.61.32)
- Beau et Bon, Paris 15ème (01.43.06.06.53)
- Au Moulin des Gourmets, Paris 14ème (01.45.41.21.63)

En Bretagne :

- En Cornouaille, chez les producteurs (adresses disponibles sur www.cidref.fr).
- Les produits sont également disponibles sur certains marchés, dans de nombreuses crêperies, magasins spécialisés ou d'alimentation générale.

Nos plus :



La route du cidre AOC Cornouaille : Des visites d'ateliers de fabrication et des dégustations gratuites sont proposées chez tous les élaborateurs.
Adresse et horaires disponibles sur www.cidref.fr



CIDREF
5 allée Sully
29000 Quimper
02 98 52 48 01
www.cidref.fr



BOVIN qualite Bretagne

Notre spécialité : LE VEAU ELEVE AU LAIT ENTIER

Le veau « Bretonin » est un veau Label Rouge, élevé dans la plus pure tradition et le savoir-faire breton ; et ce par plus de 100 producteurs. C'est un veau élevé au lait entier.

Le consommateur découvrira un veau fermier, moelleux, à la chair savoureuse, et au goût authentique.

Où trouver nos produits :

A Paris : Salon de l'Agriculture 2009

En Bretagne :

- Après de nos partenaires abatteurs :
 - Gallais Viandes à Pontivy (56)
 - OEI à Montauban de Bretagne (35)
 - SCABEV aux Herbiers (85)
- Après des 140 points de vente consultables sur notre site Internet : www.veaubretanin.com

Nos plus :



Veau Label Rouge depuis 20 ans
Dès cet été, découvrez la « Route du veau »
Visites d'exploitation sur rendez-vous



BOVIN QUALITE BRETAGNE
Impasse de l'Hôtel
35 360 MONTAUBAN DE BGNE
02.99.06.69.00
contact@agro-qualite.fr
www.veaubretanin.com



Hall 7.2 stand K53

ASSOCIATION BRETAGNE BLONDE D'AQUITAINE

Notre spécialité : LE BŒUF LABEL ROUGE DE RACE BLONDE D'AQUITAINE

Le Bœuf de Race Blonde d'Aquitaine sous démarche qualité Label Rouge est élevé par 350 éleveurs bretons, suivant des méthodes traditionnelles et un savoir-faire garantissant le bien-être animal et qualité de la viande. Les veaux sont élevés au pis de la mère. Les animaux passent, au moins, la moitié de l'année en prairie. Le consommateur prend plaisir à consommer une viande rouge, peu grasse, d'une grande tendreté, qui intègre les préoccupations du consommateur en terme de diététique et d'équilibre alimentaire.

Où trouver nos produits :

A Paris : Salon de l'Agriculture 2009

En Bretagne :

- Au près de nos partenaires abatteurs,
 - Kervadec SA à Auray (56),
 - OEI à Montauban de Bretagne (35),
 - Socopa à Guingamp (22),
 - AIM à Antrain (35),
 - BVD à Quimper (29),
- Au près des 55 points de vente consultables sur notre site Internet : www.boeufblond-daquitaine.com

Nos plus :



Animaux sélectionnés suivant critères du Label Rouge
Actions de communication
Portes ouvertes d'élevages



Bretagne Blonde d'Aquitaine
56, rue de La Fontaine
56 300 PONTIVY
Tél. : 02 97 25 29 69
Fax : 02 97 27 81 88
labelba@club-internet.fr
www.boeufblond-daquitaine.com



Hall 7.2 stand K53

G.I.E ROYAL GUILLEVIC

Notre spécialité : CIDRE ROYAL GUILLEVIC

C'est dans ces vergers, en terroir Morbihannais et nulle part ailleurs, entre mer, rivières et campagne que les hommes cultivent avec soin la plus singulière et la plus célèbre petite pomme verte cidrière de Bretagne Sud : la pomme GUILLEVIC.

Chacun des artisans cidriers du terroir s'engage à utiliser du pur jus de cette pomme fraîche en respectant le cahier des charges certifié. Dans une parfaite traçabilité, chaque lot est soumis à un agrément après analyse et évalué en commission de dégustation.

LE ROYAL GUILLEVIC, authentique cidre bouché supérieur de fermentation naturelle, servi dans une flûte, agrmente vos tables en guise d'apéritif et peut accompagner un dessert.

Faiblement alcoolisé, il égayera vos convives par la légèreté de ses bulles, sa fraîcheur et sa douceur ... Tout l'image du Morbihan.

Où trouver nos produits :

A Paris :

- Boulangeries « LES GRENIERS A PAINS » à Paris et en région parisienne
- POMZE restaurant 75008 PARIS

En Bretagne :

Les Producteurs de cidres dans le MORBIHAN à Surzur, Guidel et Colpo

Nos plus :



« Musée de Cidre » 56450 LE HEZO (ouvert d'avril à octobre) : informations sur la fabrication et vente du ROYAL GUILLEVIC



Didier NICOL 02 97 42 15 41
LE GUERROUE 02 97 65 94 38
Thierry CRAMET 02 97 66 81 66

www.cidres-nicol.fr

www.pagesperso.orange.fr/cidrerie.colpo/



Hall 7.2 stand K53

farine qualite Bretagne

Notre spécialité : LES FARINES

Farine qualité Bretagne est née en 2001 de la volonté de producteurs de blé panifiable, d'organismes collecteurs et de meuniers de la région Bretagne.

Les produits concernés sont :

- TENDR'EPI : une farine sous signe de qualité CCP (critère qualité certifié)
- MIL'IN : Farine respectueuse de ce cahier des charges

Notre cahier des charges vous assure :

- La valorisation d'une production de blé panifiable dans une démarche de filière où l'ensemble des acteurs (producteurs, organismes collecteurs et meuniers) échangent et construisent dans la transparence et l'intérêt de tous, des démarches de qualité où chacun se retrouve
- La production d'une farine à partir de blés produits selon des pratiques respectueuses de l'environnement et s'inscrivant dans une démarche de développement durable
- La garantie d'une qualité de matières premières

Où trouver nos produits :

En Bretagne, dans nos moulins :

- LE MOULIN DES LAC : JUGON LES LACS (22)
- LE MOULIN NEUF : ST NICOLAS DU TERTRE (56)
- LE MOULIN DE BEZON : PLOERMEL (56)

Et dans les boulangeries utilisatrices de nos farines (liste disponible sur demande)

Nos plus :



L'entreprise se visite sur rendez-vous les mardi, vendredi après-midi et samedi matin



Marine CHAPRON
FARINE QUALITE BRETAGNE
BP 42
56802 PLOERMEL CEDEX
Tel 06 81 64 57 20
Fax 02 97 74 25 00
farine-qualite-bretagne@wanadoo.fr



OVI OUEST

Notre spécialité : L'AGNEAU DE BOUCHERIE

OVI OUEST est une organisation de producteurs spécialisée sur la production d'agneaux de boucherie et de chevreaux de boucherie.

Nous regroupons 130 éleveurs de brebis dont la plupart sont engagés dans une démarche de qualité en partenariat avec des sociétés d'abattage : SVA VITRE, AIM à ANTRAIN.

Nos producteurs élèvent un agneau de qualité respectant un cahier des charges :

- **Agneaux de Brocéliande, Label Rouge** répondant au Cahier des Charges LA/02/00
10 producteurs : 1 000 agneaux / an, production en développement,
- **Agneaux de nos régions**, répondant au cahier des charges CCP CC/05/08
70 producteurs : 7 000 agneaux / an
- **Agneaux biologiques** : élevés selon des règles de production biologique, conformes au règlement C.E.E. n° 2092/91 et au cahier des charges d'application du 30 août 2000
10 producteurs : 700 agneaux / an
- **Agneaux Prés Salés** : AOC en cours d'instruction
5 producteurs 2000 agneaux / an

Où trouver nos produits :

- **Agneaux Label Rouge**: Halles de Rennes, Magasin CORA (Pacé), vente directe à OVI OUEST
- **Agneaux CCP** : dans les magasins INTERMARCHÉ (Liste sur demande)
- **Agneaux biologiques**: vente directe à OVI OUEST
- **Agneaux Prés Salés** : dans les magasins et Boucheries de la région, vente directe à OVI OUEST

Nos plus :



OVI OUEST



OVI OUEST

11 rue de la Giraudière

BP 13205

35532 Noyal sur Vilaine Cedex

Tel : 02.99.00.53.35

Fax : 02.99.04.01.25

jean.yves.connault@wanadoo.fr



Hall 7.2 stand H52

Bienvenue à la ferme BRETAGNE

Notre spécialité : L'ACCUEIL

Une autre façon de découvrir la Bretagne...

- **Idées séjours, week-ends**
Pour une nuit, une semaine ou plus, nous vous accueillons, en toute simplicité, sur notre ferme. Vous serez logés en chambre, en gîte ou en camping et parfois, partagez la table familiale. Lors de vos sorties en groupe, certains d'entre nous mettent à votre disposition des équipements nécessaires (salle).
- **Etapas gourmandes**
Osez une halte de produits fermiers, un goûter, un repas en ferme-auberge. Vous y apprécierez les recettes traditionnelles, les produits « made in ferme » et les visites de fermes...
- **Moments inoubliables**
Enfants, parents, à titre individuel ou dans le cadre de loisirs accompagnés ... venez partager notre vie à la ferme, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, découvrez les visites de fermes, les vacances enfants à la ferme, stage équestre....

Où trouver nos produits :

Liste des établissements consultables sur :
www.bretagnealaferme.com

Nos plus :

Des vacances différentes



Bienvenue à la ferme
Maison de l'Agriculture
CS 74223
35042 Rennes Cedex
02.23.48.27.73
ubtr@bretagne.chambagri.fr



Hall 7.2 stand H52

gîtes de france BRETAGNE

Notre spécialité : LES LOCATIONS DE VACANCES

Le label Gîtes de France s'est développé au fil des années pour devenir le premier réseau en Europe d'hébergement chez l'habitant, et a fêté ses cinquante ans en 2005.

Notre raison d'être :

- favoriser les séjours touristiques dans les meilleures conditions d'accueil et de confort,
- satisfaire aux exigences et aux besoins d'un tourisme d'authenticité, de convivialité, de nature, de calme, de découverte et d'espace,
- contribuer à la valorisation et à la conservation du patrimoine et de l'environnement, principalement en milieu rural,
- participer au développement local et contribuer à fixer les populations rurales par l'apport de ressources complémentaires.

Un séjour Gîtes de France, c'est à la fois la découverte et le ressourcement, auprès de 43 000 hommes et femmes qui vous ouvrent leurs maisons, toutes uniques, toutes différentes.

Autant de valeurs qui font des Gîtes de France un pionnier du développement durable pour le tourisme rural.

Les Gîtes de France de Bretagne, c'est 4500 gîtes, 850 adresses en chambres d'hôtes, 50 gîtes d'étape et de séjour, 50 campings verts et 7 gîtes d'enfants.

Où trouver nos produits :

Gîtes ruraux, chambres d'hôtes, gîtes d'étape et de séjour, campings verts, gîtes d'enfants. Liste consultable sur : www.gites-de-france-bretagne.com



Gîtes de France Bretagne
www.gites-de-france-bretagne.com
gitesdefrancebretagne@gmail.com



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
BRETAGNE

Emilie Gardin
Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
Promotion agroalimentaire
Maison de l'Agriculture
CS 74223
35042 Rennes Cedex

Tel 02 23 48 27 77
Fax 02 23 48 27 48

emilie.gardin@bretagne.chambagri.fr
www.synagri.com