

Terres & Mers
de Bretagne

[Douar & Mor Breizh]

Guide des exposants bretons

Salon international de l'agriculture de Paris

27 février - 7 mars 2010

Porte de Versailles

Hall 7.1 - stand B36/C27



Sommaire

PRODUITS FERMIERS

- Ferme Brénature,
- Ferme Côté jardin,
- Ferme fromagère de Suscinio,
- GAEC Prié Fils,
- La pêche maritime,
- Les huitres de Locmariaquer,

PRODUITS ARTISANAUX

- Andouille de Baye,
- Bianic,
- Biscuiterie des corsaires,
- Biscuiterie Jain – Galettes de Ste Anne la Palud
- Biscuiterie Louis Le Goff,
- Boulangerie – Pâtisserie Jégou,
- Brasserie Coreff,
- Brasserie Lancelot,
- Cidrerie Nicol,
- Crêperie Colas,
- Crêperie Moulin le Richel,
- Délices de la presqu'île,
- Editions Astoure,
- Eric Elien,
- Ets Chapron – Cidre Sorre,
- La bolée du breton,
- Les Celliers Associés,
- Les comptoirs de Saint Malo,
- Le Moulin de Charbonnière,
- Le Moulin du Champinel,
- Le petit breton,
- Pâtisserie « Aux Ajoncs d'Or »,
- Sucettes du Val André,
- Tallec,

NOS PARTENAIRES

- Association Bretagne Blonde d'Aquitaine,
- Bienvenue à la ferme,
- Bovin qualité Bretagne,
- CIDREF,
- Comite de la Moule de bouchots AOC de la Baie du Mont Saint Michel,
- Farine qualité Bretagne,
- GIE Royal Guillevic,
- Gîtes de France Bretagne,
- Ovi Ouest,
- Syndicat de l'AOC Oignon de Roscoff,

Produits fermiers



Hall 7.1 Stand A34/B33

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 et herbes aromatiques.

Située près de l'axe Lorient/Roscoff, en pleine nature, la ferme « Côté 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 :

- Au salon de l'Agriculture
- Epicerie Chemin de Bretagne dans le 12ème, chez Ralph Gallo

En Bretagne :

- Torrification du Steir à Quimper
- Chez Gurvan et Isabelle Bourvellec, ferme fromagère de Suscinio, presqu'île de Rhuys
- Marché de Merville (Lorient) les mercredi et samedi matin
- Salons bio « Respirez la vie »

Nos plus :

Actuellement en conversion bio.

L'accueil à la ferme se fait d'avril à octobre les mardi 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 7.1 Stand A34

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, aux olives 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 : <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 7.1 Stand B33

Ferme fromagère de Suscinio

Notre spécialité : LA TOME DE RHUYS : **3 fermes, 3 races, pour un fromage unique**

Depuis 11 ans, Gurvan & Isabelle Bourvellec, éleveurs fromagers installés en bretonnes Pie Noires, produisent la Tome de Rhuys, un fromage au lait cru, frotté à la main au sel de St Armel (saline du Golfe du Morbihan), affiné 70 jours en cave, à la croûte citronnée.

Aujourd'hui, la Tome de Rhuys est, plus que jamais, liée au terroir et à l'image de la Presqu'île de Rhuys. En effet, elle est désormais :

- élaborée à partir du lait produit et collecté sur 2 autres exploitations du territoire, installées en races normandes et montbéliardes,
- affinée dans les caves du Manoir de Kerbot, monument ancien du patrimoine de la Presqu'île de Rhuys.

Cette association de trois laits et son ancrage fort sur le territoire de la Presqu'île donne à la Tome de Rhuys son caractère si unique.

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

tomederhuys@wanadoo.fr

<http://www.ferme-fromagere-suscinio.com>





Hall 7.1 stand A34

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 crèperie, 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)

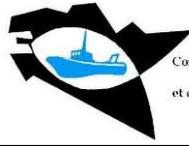


GAEC Prié Fils
La ville Hervy
22690 Pleudihen sur Rance
02 96 83 20 78



Hall 7.1 Stand A36

La Pêche Maritime



Comité Régional des Pêches Maritimes
et des Elevages Marins de Bretagne

Notre spécialité : LES PRODUITS DE LA MER

Les Pêcheurs Bretons seront présents toute la semaine pour vous présenter les produits de la mer pêchés en Bretagne et vous confier leurs meilleures recettes ! Ils discuteront avec vous de la pêche maritime, de la vie en mer et des bonnes pratiques de pêche mises en place depuis plus de 20 ans en Bretagne.

Vous pourrez acheter des produits divers et variés :
Des crustacés : homards, araignées de mer, langoustines, pouces-pieds ...
Des coquillages : coquilles Saint-Jacques, Bulots, Palourdes, Tellines ...
Des poissons : merlu, saint-pierre, grenadier, bar ...

De Saint-Malo à Auray/Vannes en passant par Saint-Brieuc, Paimpol, Nord-Finistère, Douarnenez, Audierne, Guilvinec, Concarneau, Lorient, tous seront présents et heureux de vous accueillir sur leur stand commun.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture

En Bretagne :

- Dans tous les ports Bretons
- Vous pourrez avoir les contacts de pêcheurs bretons, vous permettant de leur acheter des produits de la mer à la débarque des navires !

Nos plus :

Des produits frais et vivants toute l'année
Des pratiques de pêche durables et responsables



Comité Régional des Pêches
Maritimes et des Elevages
Marins de Bretagne
www.bretagne-peches.org



Hall 7.1 Stand B35

Les huîtres de Locmariaquer

**Notre spécialité :
Bar à huîtres – Vente à emporter**

Ronan Lorgeoux est ostréiculteur à Locmariaquer dans le Golfe du Morbihan. Il assure lui-même le captage de son naissain en milieu naturel, qu'il élève ensuite jusqu'à l'huître adulte. Ses parcs, situés à la pointe de Kerpenhir, dans les courants d'entrée du Golfe du Morbihan, bénéficient d'un brassage idéal pour produire une huître rustique, croquante, aux saveurs d'algues.

Ronan vous invite à venir déguster ses huîtres sur son stand pour en apprécier la fraîcheur et la qualité. Il se fera un plaisir de vous apprendre à les ouvrir facilement ; et vous pourrez ensuite emporter, si vous le souhaitez, une bourriche à partager en famille ou entre amis.

Où trouver nos produits :

A Paris :

- Au Salon de l'Agriculture
- Vente au Marché aux Puces de Saint Ouen d'octobre à mars

En Bretagne :

- Vente au chantier ostréicole (appel préalable souhaité).
- Livraison sur la région de Vannes

Autre : N'hésitez pas à nous contacter pour toute commande groupée en France ou en Europe

Nos plus :



Huîtres issues du captage naturel, garanties non triploïdes.



Ronan LORGEUX
Kerouarch
56740 LOCMARIAQUER
06 08 57 07 09
ronan.lorgeoux@gmail.com

Produits artisansaux



Hall 7.1 Stand B38

Andouille de Baye

Notre spécialité : Andouille de Baye au Lard

L'Andouillerie de Baye est une entreprise familiale créée en 1925 par mon grand père. Elle se transmet depuis de père en fils.

Notre spécialité est l'Andouille de Baye au lard. C'est une andouille traditionnelle avec une tranche de lard au milieu. Elle est fumée au bois de hêtre pendant quelques jours.

Elle se déguste chaude avec des pommes de terre ou froide en hors d'œuvre.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au Salon de l'Agriculture

En Bretagne : Vente directe à la boucherie-charcuterie

Sur Internet : <http://www.andouilledebaye.com>
(paiement sécurisé en ligne)



Andouille de Baye
M. Danielou Philippe
180 rue Jean Marie Carer
29300 Baye
<http://www.andouilledebaye.com>



Hall 7.1 Stand C34

Bianic

Notre spécialité : ANDOUILLES ET ANDOUILLETES

Véritable andouille de Guémené
Andouille de Bretagne
Andouillettes de Bretagne

Où trouver nos produits :

A Paris : Rungis, GMS, RHF

En Bretagne : Grande Distribution, Restauration

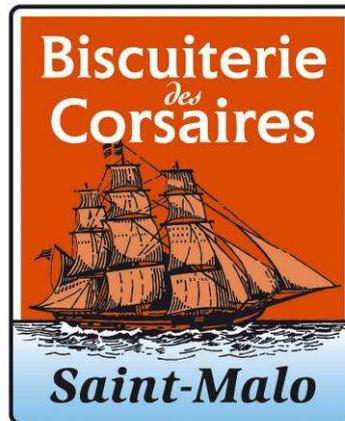
CLAUDE BIANIC
ZI de Kérivin
29600 MORLAIX
02.98.88.42.76
saisonsbianic@bianic.fr



Hall 7.1 Stand C39

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

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



Hall 7.1 Stand B37

Biscuiterie Jain Gallettes Ste 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 Plonévez-Porzay pour découvrir nos biscuits et la biscuiterie lors des visites guidées.

En 1974 nous avons commencé à commercialiser les gallettes 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 gallettes 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



Hall 7.1 Stand A30 / B29

Biscuiterie Louis Le Goff

Notre spécialité : LES MADELEINES ET LE GATEAU BRETON

Notre biscuiterie est située à Guisriff 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 !

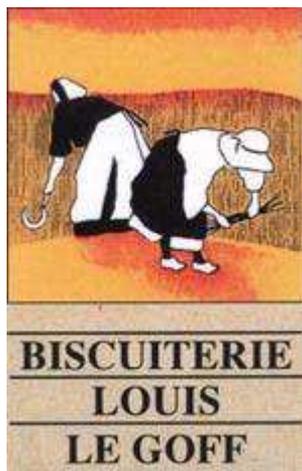
Nous faisons également du gâteau breton de façon traditionnelle moulé et doré à la main.

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



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



Hall 7.1 Stand C37

Boulangerie-Pâtisserie JEGOU

Notre spécialité : SON KOUING AMANN

Trophée d'Or du meilleur Kouing Amann de Bretagne en 2009, Gâteau Breton primé en 2003, depuis 1925 la Maison JEGOU se distingue par sa gamme variée de produits régionaux.

Entreprise Familiale et Artisanale à la pointe de la qualité bretonne, la Boulangerie ne cesse d'innover avec des produits entièrement réalisés maison tel que le Triskel décliné sous la forme d'un fondant au chocolat ou d'un quatre quart moelleux tous deux associés à un caramel au beurre salé.

Mais les saveurs du terroir ne s'arrêtent pas là avec de véritables Crêpes maison moelleuses à souhait.

Il y a aussi le Gâteau Breton, nature ou fourré aux pommes poêlées, à la crème de pruneaux ou encore à la framboise, pour pouvoir ravir tous les palais. Le Far est lui réalisé à base de crème fraîche, d'œufs coquilles et de beurre demi-sel.

Vous trouverez notre pain Celtique fait à partir d'une poolisch de blé noir.

Et bien sûr notre Kouing Amann.

Où trouver nos produits :

A Paris :

- Au Salon de l'Agriculture,
- à la Boutique « Les Papilles Gourmandes » dans le 9ème arrondissement

En Bretagne :

- Dans notre Boulangerie-Pâtisserie (du Mardi au Samedi 6h30-19h30 et le Dimanche de 6h30 à 13h),
- à la Boutique « Au Panier des Saveurs » à Ploemeur,
- au Festival Interceltique de Lorient

Nos plus :



Pâtisserie
Boulangerie Jégou
M. JEGOU
Rue Jean Marie Carer
29300 BAYE
02 98 96 80 24



Hall 7.1 Stand B49

Brasserie Coreff

Notre spécialité : BRASSERIE ARTISANALE BRETONNE

Première brasserie artisanale de Bretagne, depuis 1985, Coreff brasse et commercialise des bières naturelles pur malt de tradition celtique. La Brasserie a pour vocation d'apporter du plaisir et de la convivialité en perpétuant la culture festive bretonne.

Partenaire historique de bien des rassemblements, nous sommes très heureux d'avoir chaque année la chance de renouveler notre engagement à leurs côtés.

Depuis 2005, au travers de l'association « de la terre à la bière », la brasserie contribue à une juste valorisation de l'agriculture biologique en Bretagne.

Où trouver nos produits :

En Bretagne : Dans les bistrots, pub et tavernes des 5 départements bretons, durant les fest-noz, les festivals et les rassemblements, dans les magasins spécialisés en Bio, dans les différentes enseignes de la grande distribution

A Paris :

- Bar le Nominoë, 13 rue Castex – Paris Bastille
- Dans les magasins Bio,
- Chemin de Bretagne – Paris 12^{ème},
- Le Duvel Café – Gare du Nord,
- Le Celtic Corner, Paris 2^{ème},
- Pub The Harp, Paris 18^{ème}

Nos plus :



Vente directe tous les jours à la Brasserie à Carhaix, de 9 h 00 à 17 h 30, du lundi au vendredi



BRASSERIE COREFF

2 place de la gare

29270 CARHAIX

02 98 93 00 70

www.coreff.com



Hall 7.1 Stand B27

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



Hall 7.1 Stand B33

Cidrerie Nicol

Notre spécialité : CIDRE ROYAL GUILLEVIC

Depuis 1928, trois générations de cidriers ont su entretenir la tradition et le savoir-faire de la fabrication du cidre.

C'est au milieu des 13 hectares de vergers accrochés au bord du Golfe du Morbihan, que sont élaborés nos cidres, le Royal Guillevic ainsi que le jus de pomme. Grâce au plus fort taux d'ensoleillement et à la plus faible pluviométrie de Bretagne, les pommes sont naturellement riches en sucre.

Le subtil mélange de pommes fraîches triées à la main et rigoureusement choisi pour élaborer notre cidre, permet d'avoir un produit fruité et légèrement acidulé suite à une fermentation naturelle.

La fabrication du Royal Guillevic nécessite une seule sorte de pomme : la Guillevic.

Sa finesse et sa robe jaune pâle teintée de reflets verts en ont fait un cidre classé « Label Rouge ».

Le jus de pomme, quant à lui est naturellement sans sucre ni eau et conservateur.

Tous ces produits sont régulièrement primés dans les concours nationaux et régionaux

Où trouver nos produits :

A Paris :

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

En Bretagne : Dans la plus part des magasins de produits régionaux en Morbihan Sud

Nos plus :



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



Cidrerie NICOL
Didier & Jean Michel NICOL
Tel : 02 97 42 15 41
Fax : 02 94 42 04 38
cidres.nicol@wanadoo.fr
www.cidres-nicol.fr



Hall 7.1 Stand B43/45

Crêperie 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



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



Hall 7.1 Stand B43/45

Crêperie Moulin le richel

Notre spécialité : Spécialités bretonnes

La crêperie « Moulin Le Richel », qui emploie 17 salariés, a été créée en 1986 à Pontrieux, dans les Côtes-d'Armor.

Nous sommes artisans - fabricants de spécialités bretonnes (Kouign-amann), far, crème de caramel au beurre salé et à la fleur de sel...).

Notre activité première est la fabrication de crêpes et de galettes. Nous nous fournissons auprès de producteurs locaux pour nos matières premières (le lait, la farine, ...), ce qui donne ce goût authentique à nos produits.

Où trouver nos produits :

Vous pouvez retrouver nos produits en Bretagne, sur les marchés, dans les commerces de proximité et à Paris sur les salons gastronomiques.



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



Hall 7.1 Stand B45

Délices de la Presqu'île Saloir de Josselin

Notre spécialité : L'ANDOUILLETTE A LA FICELLE

Installés depuis 9 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 terrinerie 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 Rhuy



Délices de la Presqu'île, Saveurs de Rhuy & Saloir de Josselin
M. Legros
02 97 75 60 31
saloirdejosselin@wanadoo.fr



Hall 7.1 Stand B40

Editions Astoure

éditions régionales
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. Mezey, 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 7.1 Stand B21/23

Eric Elie Artisan Glacier

Notre spécialité : LES GLACES DE TRADITION

Eric Elie 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 : Rue de la Hazaire – 22950 TREGUEUX



Eric ELIEN
Artisan Glacier
Rue de la Hazaire
22950 TREGUEUX
02.96.61.90.86
elien.eric@orange.fr
www.eric-elien.com



Hall 7.1 Stand B51

Ets Chapron Cidre Sorre

Nos spécialités: FABRICANT DE CIDRES BRETONS, JUS DE POMMES ET JUS DE POMMES QUI PETILLE

Fabricant de cidres bretons (100 % pur jus), jus de pommes et jus de pommes qui pétillent (pur jus de pommes à cidre). Nos produits sont issus du savoir faire artisanal. C'est grâce à cette méthode qualitative transmise depuis 1952 que nos cidres ont été plusieurs fois primés au Salon de l'Agriculture de Paris.

Nos pommes proviennent de vergers sélectionnés par nos soins. Il s'agit de pommes à cidre du pays de Saint Malo et ses environs (pommes certifiées IGP Bretagne).

Nos produits :

- Cidre bouché breton brut
- Cidre bouché breton doux
- Cidre de table
- Jus de pommes
- Jus de pommes qui pétillent

Où trouver nos produits :

A Paris : Crêperies, épiceries fines

En Bretagne : Vente directe à l'entreprise, magasins de produits régionaux, épicerie fine, crêperies, restaurants

Nos plus :



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



Hall 7.1 Stand A28/30

La bolée du breton

La Bolée du Breton

Notre spécialité : LE CIDRE

Le cidre bouché de la Bolée du Breton trouve son origine au cœur de la Bretagne historique, berceau de toutes les légendes.

Mis au point dans le respect du savoir faire cidrier et élaboré à partir de pommes à cidres de Bretagne, ce cidre sélectionné, révèle une saveur subtile aux notes fruitées, et laisse en bouche une pointe d'acidité rafraichissante

Où trouver nos produits :

Retrouvez nos produits sur notre site Internet :
<http://laboleedubreton.fr>

Nos plus :

Vente en ligne



La bolée du breton
Mme Carine Croze
La Commanderie
Chemin de la piscine – BP13
26450 Cléon d'Andran
tel : 0475904419
<http://laboleedubreton.fr>



Hall 7.1 Stand A22/24

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



Hall 7.1 Stand C39

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 décliné en 15 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 artisanales cuites au chaudron 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 : épiceries fines, cavistes

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

En direct par le biais de notre site Internet (paiement en ligne) 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



Hall 7.1 Stand B29

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 :

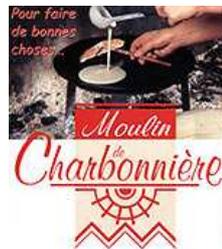
A Paris : Au salon de l'Agriculture

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 7.1 Stand A52

Le Moulin du Champinel

Notre spécialité : LA FARINE DE BLE NOIR

Ce charmant moulin de blé noir est niché dans le pays du Castelbriantais, région où le blé noir est fortement implanté (44520 – Moisson-la-Rivière).

Nous écrasons le blé noir avec la plus grande rigueur que cette polygonacée demande au quotidien.

Soucieux également de nos qualités de farine de blé noir, nous apportons à nos achats de sarrasins la plus grande attention afin que nos produits soient de qualités constantes tout au long de l'année.

Où trouver nos produits :

A Paris : en crêperies

En Bretagne : en grande distribution sous la marque MAMGOUDIG ; en crêperies sous la marque CHAMPINEL

Le moulin du Champinel
Ker Sarrazin
Roussel
44520 Moisson La Rivière
02-99-98-61-19
raubert@moulins-evelia.fr





Hall 7.1 Stand A19

Le petit breton

Notre spécialité :
LES GRILLADES EN PLAT UNIQUE, CREPES
& GALETTES DE BRETAGNE



Le restaurant LE PETIT BRETON exerce depuis 1998 dans les foires et salons de France. Nous vous proposons pour le Salon de l'Agriculture des plats uniques : andouillette de Bretagne, saucisse grillée, jambon à l'os, entrecôte et steak, le tout en provenance de Bretagne. Tous ces plats sont servis avec des petits oignons mijotés au muscadet, des pommes frites maison et une jardinière de légumes bretons. Ces plats peuvent être accompagnés de bières bretonnes artisanales; cidre à la pression, de Breizh Cola, d'eau Plancoët,...

Dès 15h00, la crêperie ouvrira ses portes. Au programme crêpes et galettes sur bilig Krampouz.

Enfin, vous pourrez également déguster le traditionnel Kouign Amann (trophée d'Or du meilleur Kouign Amann de Bretagne, M. Jegou) ou le far breton maison, accompagné d'un café 100% arabica torréfié à la Brulerie du Menez Bre à Pederneec.

Où trouver nos produits :

A Paris : Au salon de l'Agriculture, Hall 7.1 7.1 stand A19

Sur les foires et salons : à Rennes, Nantes, Angers, Colmar, Chalons en Champagne, Caen et Grenoble.

Nos plus :

Tous nos produits viennent de Bretagne



Le Petit Breton
M. Yannick Lanoe
56 bis rue du Champ de foire
44840 Les sorinières
06 62 36 01 76
Lpb44@wanadoo.fr



Hall 7.1 Stand B44/46

Pâtisserie « Aux Ajoncs d'or »

**Notre spécialité :
KOUIGN AMANN ET FAR AUX PRUNEAUX**



Nous fabriquons des gâteaux pur beurre, aux œufs frais selon des recettes traditionnelles et un mode de fabrication artisanal.

Nos principales fabrications sont les suivantes : kouign amann, far aux pruneaux, gâteau breton, quatre-quarts, madeleines, financiers, macarons, palmiers.

Entreprise de 15 personnes implantée à Morlaix (Finistère) depuis 1972.

Où trouver nos produits :

A Paris : Sur les marchés, dans des commerces traditionnels du type épicerie fine, fromagers, traiteurs, primeurs

En Bretagne : Sur les marchés



Pâtisserie « Aux Ajoncs d'Or »
Saint Fiacre
29600 PLOURIN LES MORLAIX
02 40 06 76 00
madeleneau@aol.com



Hall 7.1 Stand B39

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 "Côtes 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

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



Hall 7.1 Stand C45

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

Nos partenaires



Hall 7.1 Stand C27

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

En Bretagne :

- Auprès de nos partenaires abatteurs,
 - Kervadec SA à Auray (56),
 - Socopa Viande - Montauban de Bretagne (35),
 - Socopa Viande - Guingamp (22),
 - AIM - Antrain (35),
 - BVD - Quimper (29),
 - Kermené – Saint Jacut du Mené (22)
 - Cheville 35 – Montauban de Bretagne(35)
- Auprès 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 7.1 Stand B28/36

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).

- **Étapes 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
<http://www.bretagnealaferme.com>



Hall 7.1 Stand C27

Bovin qualité Bretagne

**Notre spécialité :
LE VEAU ELEVE AU LAIT ENTIER**



Le veau « Bretanin » 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 2010

En Bretagne :

- Auprès de nos partenaires abatteurs :
 - Gallais Viandes à Pontivy (56)
 - OEI à Montauban de Bretagne (35)
 - SCABEV aux Herbiers (85)
- Auprès des 170 points de vente consultables sur notre site Internet : www.veaubretanin20ans.com

Nos plus :

Veau Label Rouge depuis 20



Dès cet été, découvrez la « Route du veau »
Visites d'exploitation sur rendez-vous

BOVIN QUALITE BRETAGNE

15 rue du Puits
22250 BROONS
02.96.800.300

contact@agro-qualite.fr
www.veaubretanin20ans.com



Hall 7.1 Stand C27

CIDREF

Nos spécialités : LES PRODUITS CIDRIQUES

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 soucis 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



Hall 7.1 Stand C27

Comité de la moule de bouchots AOC de la baie du Mont-Saint-Michel

Notre spécialité : LA MOULE DE BOUCHOT AOC DE LA BAIE DU MONT-SAINT-MICHEL

La moule AOC est un coquillage 100% naturel produit par des mytiliculteurs depuis les années 1950 dans un lieu exceptionnel : la Baie du Mont-Saint-Michel.

Vous dégusterez un produit appétant et très différent des autres moules :

- Une coquille noire et lisse
- Une couleur jaune orangée
- Une chair savoureuse et onctueuse à dominante sucrée
- Absence de crabe et de sable

Où trouver nos produits :

Nous sommes présents dans tout l'hexagone

Il vous suffit juste de demander de la moule AOC à votre poissonnier et il pourra, sans aucune difficulté vous satisfaire

Attention à la saisonnalité de notre moule AOC : de Juillet à Janvier

Nos plus :



Nous sommes aujourd'hui le premier et le seul produit de la mer en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)

Possibilité de visiter nos parcs à moules : maison de la baie au Vivier sur mer 02 99 48 84 38



Moules AOC de la Baie du Mont-Saint-Michel
<http://www.moules-aoc.com>



Hall 7.1 Stand C27

Farine qualité 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 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

Marine CHAPRON
Farine Qualité Bretagne
BP 42
56802 Ploërmel Cedex
Tel 06 81 64 57 20
Fax 02 97 74 25 00

farine-qualite-bretagne@wanadoo.fr





Hall 7.1 Stand C27

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/cidrierie.colpo/	



Hall 7.1 Stand B28/36

Gites 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



Hall 7.1 Stand C27

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 1000 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

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 7.1 Stand C27

Syndicat de l'AOC Oignon de Roscoff

Notre spécialité : L'OIGNON DE ROSCOFF

Après 15 ans de démarche, l'Oignon de Roscoff vient d'obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

L'Oignon de Roscoff se différencie des autres oignons par sa typicité : on le reconnaît à sa couleur rosée en interne comme en externe ; son odeur est très fruitée et son goût est unique. A cru, sa texture est croquante et juteuse, son goût est sucré et peu piquant. Cuit, sa texture devient fondante et son goût sucré se développe. Il constitue un ingrédient de choix pour la confection de soupes, sauces, poêlées.

Le cahier des charges garantit un produit de grande qualité grâce à une préparation manuelle avant commercialisation. De plus, le produit se conserve naturellement jusqu'au printemps.

L'aire géographique comprend 24 communes en plein cœur de la zone légumière du Nord Finistère. Une cinquantaine de producteurs sont entrés dans la démarche AOC en 2009.

Où trouver nos produits :

En région parisienne : dans les centres Leclerc ou Monoprix, ainsi que chez de nombreux détaillants.

En Bretagne : Sur Roscoff et sa région, ainsi que de très nombreuses enseignes.

Le logo rose « Oignon de Roscoff » garantit le respect du cahier des charges de l'AOC.

Nos Plus :



La Fête de l'Oignon de Roscoff, le 3ème WE du mois d'Août

A ne pas manquer : la visite de la Maison des Johnnies et de l'Oignon de Roscoff



Syndicat de l'AOC Oignon de Roscoff
Kergompez,
29250 Saint Pol de Léon
aoc.oignonderoscoff@finistere.chambagri.fr
www.roscoff.fr



Chambre régionale d'agriculture de Bretagne
Service Marketing / Communication
Technopole Atalante Champeaux
CS 74223
35042 RENNES CEDEX
Tél. 02 23 48 27 77 - Fax 02 23 48 27 48
emilie.gardin@bretagne.chambagri.fr
www.synagri.com