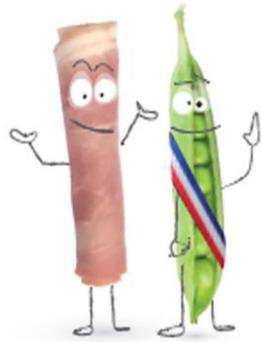




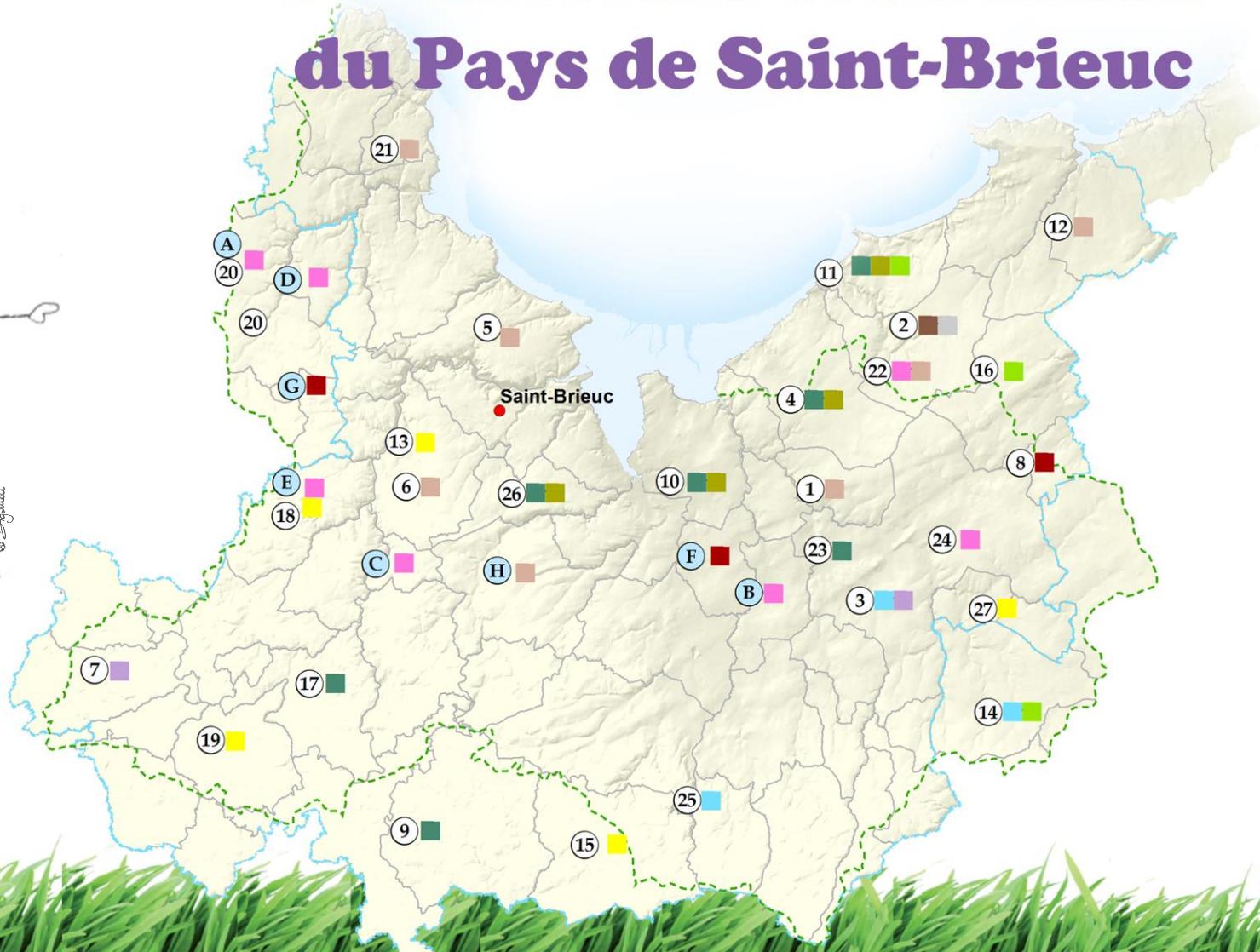
# Catalogue 2015

A destination de la restauration collective

## Producteurs et Artisans du Pays de Saint-Brieuc



D'où viennent les aliments que j'ai dans mon assiette ??



# ENCOURAGER L'APPROVISIONNEMENT LOCAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

## 1. Pourquoi cette démarche ?

Dans le cadre du **plan de lutte contre les algues vertes de la baie de Saint-Brieuc**, validé en juin 2011, un programme d'actions a été mis en place afin d'encourager des pratiques agricoles limitant les fuites d'azote et donc la prolifération des algues vertes. Afin de conforter les orientations prises par les agriculteurs en termes d'évolution de systèmes et de gestion des espaces stratégiques, un 'volet économique' a été ajouté à ce plan. L'objectif de ce volet est d'encourager la création de nouvelles filières permettant de **développer la valeur ajoutée des produits issus de ces systèmes**.

Le **Pôle d'Equilibre du Pays de Saint-Brieuc**, structure coordinatrice du Plan de Lutte contre les Algues Vertes, a donc choisi de mener un travail autour de l'approvisionnement local des restaurations collectives de son territoire.

C'est **un triple enjeu** qui se présente :

- Enjeu environnemental en favorisant les exploitations agricoles à basses fuites d'azote.
- Enjeu économique en relocalisant les achats auprès de producteurs et/ou artisans locaux, en soutenant l'emploi.
- Enjeu éducatif, par la sensibilisation des citoyens (enfants, parents, cuisiniers, élus) à l'alimentation locale.

Ce catalogue vise donc à simplifier les démarches d'approvisionnement et à faire connaître l'offre en produits sur le territoire.

### Sommaire

p. 2	Description du projet
p. 3/4	Se repérer dans les logos et les démarches
p. 7	Comment lire la fiche d'information
p. 9	Cartographie des producteurs
p. 10/37	Fiches individuelles des producteurs
p. 39	Cartographie des artisans
p. 40/51	Fiches individuelles des artisans
p. 52	Bilan de l'approvisionnement local en Pays de Saint-Brieuc

## 2. Qui participe ?

Plusieurs acteurs participent à ce catalogue.

D'une part, les **agriculteurs situés sur le Pays de Saint-Brieuc ou concernés par le périmètre algues vertes**. Ces agriculteurs travaillent aujourd'hui en circuits courts de commercialisation (vente directe ou vente avec un seul intermédiaire) et s'intéressent au marché de la restauration collective.

D'autre part, les **artisans** qui s'approvisionnent en local et qui sont intéressés par le marché de la restauration collective.

**Une condition est imposée à tous** : les produits doivent être issus d'exploitations engagées dans le Plan de lutte contre les algues vertes. Cet engagement, volontaire du producteur, consiste en des changements de pratiques agricoles visant à réduire les fuites d'azote.

La **Chambre d'Agriculture des Côtes d'Armor** a réalisé, pour le compte du Pays, les enquêtes auprès des producteurs et anime depuis 2 ans des groupes de travail avec ceux référencés dans le présent catalogue. L'association **Cohérence** a mis à jour les fiches artisans de son réseau 'Le porc authentique élevé sur paille en Pays de Saint-Brieuc'.

## 3. Comment commander ?

Chaque producteur et chaque artisan dispose d'une **fiche individuelle** ; celle-ci permet une lecture rapide des produits disponibles et des conditions proposées.

Les coordonnées de chaque participant sont indiquées sur la gauche. Ainsi, vous passez commande directement auprès du producteur ou de l'artisan, via les moyens indiqués sur sa fiche.

# Se repérer dans les logos et les démarches (1)

Signes Officiels de Qualité		Marques Privées				
						
<p>Ce logo certifie que le producteur respecte le règlement sur l'agriculture biologique de l'Union Européenne et est contrôlé par un organisme indépendant agréé. Il garantit qu'un aliment est issu d'un mode de production attentif à l'environnement, qui s'interdit l'utilisation de produits chimiques et respecte le bien-être animal.</p>	<p>Le Label Rouge est un signe officiel qui atteste un niveau de qualité supérieur. À toutes les étapes de la production et de l'élaboration, le produit doit répondre aux exigences définies dans un cahier des charges homologué par l'Institut National de l'Origine et de la qualité. Il est utilisé dans le cadre de travail en filière.</p>	<p>L'association Bleu-Blanc-Cœur est une démarche de filière qui rassemble tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur. Elle développe les cultures sources d'Oméga 3 dans l'alimentation des animaux (lin, féverole, etc.) pour une plus grande qualité nutritionnelle des produits alimentaires.</p>	<p>Ce logo certifie que le producteur est agréé pour le cahier des charges du réseau « Cohérence ». Il concerne l'élevage sur paille, l'absence d'OGM (Organisme Génétiquement Modifié), la limitation de l'apport azoté et des traitements antibiotiques.</p>	<p>'Le Porc authentique élevé sur paille en Pays de St-Brieuc' est une marque déposée par l'association Cohérence (ci-contre). Elle indique que la viande commercialisée est issue d'un élevage respectant le cahier des charges Cohérence.</p>	<p>Ce logo certifie que le producteur est agréé par le réseau « Bienvenue à la ferme ». Concernant le cahier des charges « produits fermiers », celui-ci impose des règles en termes de : origine et transformation des produits élaborés sur l'exploitation, de commercialisation et d'étiquetage, d'accueil de la clientèle sur l'exploitation agricole.</p>	<p>Ce logo signifie que le producteur est engagé dans une démarche d'agriculture durable, encadrée par l'association CEDAPA (Centre d'Etude pour un Développement Agricole plus Autonome). Ces systèmes souhaitent notamment : favoriser le pâturage, utiliser peu d'engrais chimique et peu de pesticides, préserver le bocage, être moins dépendant vis-à-vis des achats extérieurs. Les exploitations sont à taille humaine, et donc transmissibles à de jeunes agriculteurs.</p>

## Se repérer dans les logos et les démarches (2)



Certains producteurs de ce catalogue (repérés par le logo ci-contre) font partie de l'association **Voisins de Paniers Pro**. L'association dispose d'une plateforme physique de produits locaux biologiques ou durables (garantis sans OGM, protéines produites localement, usage des produits phytosanitaires réduit à minima voire proscrit) à Trédaniel. Initialement créée pour approvisionner les particuliers, l'association a mis en place en 2014, un nouveau service destiné aux professionnels de la restauration collective. L'objectif est de proposer un contact unique pour **commander** différents produits locaux et en **assurer la livraison, la facturation** pour tous les types de restaurants.



Passage de commande groupée



Plateforme physique Trédaniel



Livraison par les différents producteurs



Livraison-Facturation groupées

**VDP Pro**  
Place du Cèdre  
22150 Trédaniel  
02 96 73 44 41  
Vdp22@orange.fr

# Liste des produits référencés dans le catalogue

Attention : les prix affichés sont indicatifs et ne doivent pas être diffusés en dehors de l'établissement

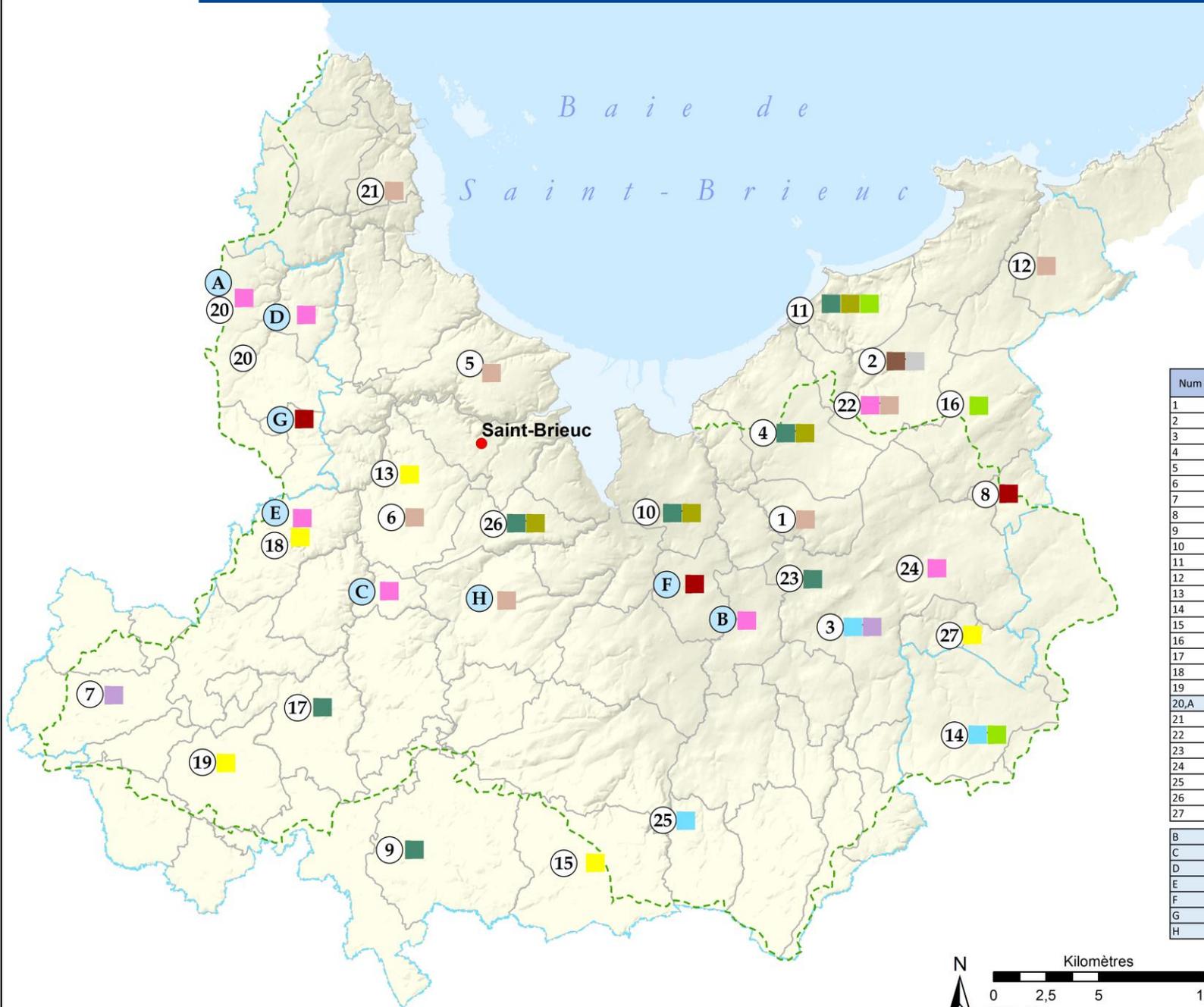
# Fiches individuelles des opérateurs

# Comment lire la fiche d'information

Coordonnées  
du producteur  
ou de l'artisan

<b>Photo</b>	<b>Nom commercial de la structure</b>		<b>TYPE DE PRODUITS</b>		
	<b>LOCALISATION</b>				
		<b>1</b>			
<b>Nom commercial de la structure</b> <b>Prénom NOM</b> Lieu-dit CP COMMUNE  <b>Téléphone</b> <b>Fax</b> <b>Adresse mail</b>		Présentation de la structure.			
		<b>Commande minimum</b>			
		<b>Jours de commande</b>			
		<b>Jours de livraison</b>			
		<b>Limite kilométrique</b>			
		<b>Répondre à un appel d'offre</b>			
<b>Produits</b>	<b>Spécificité</b>	<b>Saisonnalité</b>	<b>Conditionnement Colisage, calibrage</b>	<b>DLC/DLUO</b>	<b>Délai de livraison</b>

# Fiches individuelles des producteurs



## Légende :

### Producteurs du Pays de Saint-Brieuc

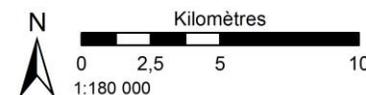
- (21) Numéro fiche producteur vente directe
- (A) Producteurs commercialisant via artisan(s)

Production(s) parmis :

- Légumes
- Boeuf
- Pain
- Fruits
- Porc
- Farine
- Herbes aromatiques
- Volaille
- Produits laitiers
- Agneau
- Boissons
- Epicerie

- Périmètre du Pays de Saint-Brieuc
- Périmètre Plan Lutte Algues Vertes

Num Fiche	Nom	Commune	Fiche artisan
1	AVRIL	ANDEL	
2	BAUDET	SAINT ALBAN	●
3	BENOIT	SAINT AARON	
4	BIARD	PLANGUENOUAL	
5	BLAISE	PLERIN	
6	BONNY	PLOUFRAGAN	
7	BOSCHER	LE VIEUX BOURG	
8	BOURVA	QUINTENIC	
9	BRIEND	PLOEUC SUR LIE	
10	BRIGAUD	HILLION	●
11	CACHON	PLENEUF VAL ANDRE	
12	DENIS	PLURIEN	
13	DESBOIS	PLOUFRAGAN	
14	DOUSSINAULT	PLESTAN	●
15	ETESSE	PLEMY	
16	GOUAULT	HENANSAL	
17	JOUNO	SAINT BRANDAN	
18	LE FOL	SAINT DONAN	
19	LE LIARD	LANFAINS	
20,A	LESNE	PLELO	29,32,36
21	LUBERT	ETABLES SUR MER	
22	MANNEVY	SAINT ALBAN	
23	MEHEUST	SAINT AARON	●●
24	MESLAY	LA POTERIE	●●●
25	PECHEUX	TREDANIEL	●●●
26	ROBERT	TREGUEUX	
27	MAHET	SAINT-RIEUL	
B	TANGUY	MESLIN	28
C	ETESSE	SAINT JULIEN	28
D	RICHARD	TREGOMEUR	30
E	PEROT	SAINT DONAN	29,32,33,34,35,37
F	TOUCHERY	POMMERET	31
G	ANDRE	PLERNEUF	31
H	MICHELET	PLEDRAN	36



Production : SM Pays de St-Brieuc - Pôle eau & environnement - 24/07/2015  
Sources : BD Alt@BD Topo® - ©IGN, SAGE Baie de St Brieuc

● Commercialisation possible via Voisins de Paniers



## La ferme de Marie-Jeanne ANDEL

VOLAILLES

1



A Aniel, Marie-Jeanne AVRIL pratique la vente directe depuis 2004. Avec son équipe, elle élève, abat et vend plus de 10 000 volailles par an ; ce à quoi s'ajoute une activité de prestation de services.

Actuellement, les principaux circuits de commercialisation sont la vente à la ferme et la vente en restauration collective.

En plus d'une alimentation céréalière avec parcours herbeux, Marie-Jeanne AVRIL dispose de son propre abattoir agréé FR 22.002.004 CE.

### LA FERME DE MARIE-JEANNE

Marie Jeanne AVRIL

1, Lourmel

22400 ANDEL

06.87.32.17.44

(fax) 02.96.34.78.05

lafermedemariejeanne@gmail.com

Minimum de commande

Non

Jours de commande

Après-midi

Jours de livraison

Tous les matins du lundi au samedi

Limite kilométrique

Non

Répondre à un appel d'offre

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Poulet entier	Cou nu rouge	Toute l'année	Prêt à cuire: entre 1.4kg et 2.5kg Livraison en caisse plastique (10 poulets/caisse) Récupération des caisses à la prochaine livraison	7 jours	1 semaine Si plus de 150 têtes: délai 1 mois
Pintade		Toute l'année	Prêt à cuire: entre 1.3kg et 1.6kg	7 jours	1 semaine Si plus de 50 têtes: délai 1 mois



## LE TI FOURNIL

Laura BAUDET

24, rue de l'Hôtel Gouret

22400 SAINT ALBAN

06.16.74.76.03

letifournil@gmail.com

Voisins de Paniers Pro

02 96 73 44 41

vdp22@orange.fr

## Le Ti fournil

SAINT ALBAN

PAIN  
FARINE

2



Principalement axée sur la vente à la ferme et la vente sur les marchés, Laura BAUDET souhaite également s'orienter vers la restauration collective. Elle cultive 5 hectares de blé panifiable par an sur la commune de Saint Alban, qu'elle transforme en pain. Il s'agit d'un pain au pur levain naturel et cuit au feu de bois. Deux éléments qui lui donnent tout son caractère.

**Il est également possible de commander ses produits via la plateforme Voisins de Paniers.**

**Minimum de commande**

10 kg

**Jours de commande**

Lundi soir, mercredi soir (avant 20h)

Possibilité de passer commande un autre jour si commande importante (à voir ensemble)

**Jours de livraison**

Mardi après-midi, mercredi matin, jeudi après-midi, vendredi matin

**Limite kilométrique**

30 km

**Répondre à un appel d'offre**

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Pain	Semi complet (farine, levain, sel)	Toute l'année	500gr, 1kg ou 2 kg	4 jours	1 jour
Pain	Aux graines (farine, sel, sésame, graine de lin, pavot, tounesol)	Toute l'année	500gr, 1kg ou 2 kg	4 jours	1 jour
Farine	T 80 (semi-complète)	Toute l'année	Sac de 25 kg	6 mois	1 jour



## Cidrerie du Prest

SAINT AARON

BOISSONS

EPICERIE

3



### CIDRERIE DU PREST

Loïc BENOIT

Le Prest

22400 SAINT AARON

06.19.53.39.48

benoit.bouvier0121@orange.fr

La Cidrerie du Prest, située à proximité de Lamballe est actuellement en conversion en agriculture biologique. Ses produits ont été primés au Concours Général Agricole, à Paris.

Elle propose toute une gamme de produits à base de pomme et/ou poire: cidre, jus de pomme, poiré, gelée de pomme et gelée de cidre.

Loïc BENOIT écoule pour l'instant ses produits dans de nombreux canaux de distribution : vente à la ferme, GMS, restaurants, épiceries et restauration collective. Il produit dans le respect du cahier des charges « produits fermiers » du réseau Bienvenue à la ferme.

**Minimum de commande**

Non précisé

**Jours de commande**

Du lundi au vendredi

**Jours de livraison**

Selon les tournées

**Limite kilométrique**

Non

**Répondre à un appel d'offre**

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Cidre Brut	Marie Menard, Grosse verte, Rouge du courtil, Douce Evêque	Toute l'année	En vrac (minimum: 20 litres), en fût pression, bouteille de 0.75 l (carton de 12 unités), bouteille de 0.33 l (carton de 24 unités)		2 jours
Cidre doux		Toute l'année	0.75 l (carton de 12 unités)		2 jours
Poiré		Toute l'année	0.75 l (carton de 12 unités)		2 jours
Jus de pomme		Toute l'année	1 litre (carton de 12 unités)	1 an	2 jours
Gelée de cidre		Toute l'année	110 gr, 325 gr, 1 kg	2 ans	2 jours Pot de 1kg: délai de 1 mois
Gelée de pomme		Toute l'année	110 gr, 325 gr, 1 kg	2 ans	2 jours Pot de 1kg: délai de 1 mois
Confiture de lait		Toute l'année	120 gr, 240gr, 1kg	2 ans	2 jours Pot de 1kg: délai de 1 mois



## Ferme maraîchère de Glatinai

**LEGUMES  
HERBES AROMATIQUES**

**PLANGUENOUAL**

**4**

### FERME MARAICHERE DE GLATINAI

**Patrick BIARD**

3, Rue du Pré Genét

22400 PLANGUENOUAL

02.96.32.72.37

06.79.18.79.93



**Minimum de commande**

Selon les tournées

**Jours de commande**

Du lundi au vendredi

**Jours de livraison**

Du lundi au vendredi

**Limite kilométrique**

15 km

**Répondre à un appel d'offre**

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Choux		Toute l'année	Par 6		2 jours
Salades	Rouge et verte	Toute l'année	Par 6 et par 12		2 jours
Pommes de terre		Automne, hiver	Au kg		2 jours
Courges (citrouille, potimarron)		Septembre à février	Au kg		2 jours
Courgettes		Juin à septembre	Au kg		2 jours
Poireaux		Printemps, automne, hiver	Au kg		2 jours
Navets		Automne, hiver	Au kg		2 jours
Rutabagas		Automne, hiver	Au kg		2 jours
Panais		Automne, hiver	Au kg		2 jours
Tomates		Eté, automne	Au kg		2 jours
Aromates		Toute l'année	Au kg		2 jours



## Ferme de la Ville Huet

PLERIN

VOLAILLES

5

### Ferme de la Ville Huet

#### Benoît BLAISE

14, Avenue Henri Barbusse  
22190 PLERIN

06 34 95 94 29

benoitblaise@terre-net.fr  
www.ferme-huet.com



En plein cœur de Plérin, Benoît Blaise pratique la vente directe de volailles. Il produit notamment des poulets (réception des poussins à 1 jour) et pintades sur un parcours herbeux. La totalité de la production est commercialisée en circuits courts : vente à la ferme, par Internet et sur les marchés. L'éleveur a basé son système de production et de vente sur une implantation complètement locale.

L'alimentation est enrichie en lin et ne contient pas de substance de croissance. Quant à l'abattage, il est réalisé par un prestataire extérieur. La ferme de la Ville Huet produit dans le respect du cahier des charges « produits fermiers » du réseau Bienvenue à la ferme.

<b>Minimum de commande</b>	20 poulets
<b>Jours de commande</b>	Lundi, mardi
<b>Jours de livraison</b>	Voir avec le producteur
<b>Limite kilométrique</b>	30 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Poulet entier	Cou nu rouge, Cou nu noir, Cou nu jaune, JA Age minimum abattage: 14 semaines	Toute l'année	Prêt à cuire entre 1.6 kg et 2.3 kg Livrés avec tête et abat Camion isotherme 12 unités/caisse (caisse consignée)	6 jours	1 semaine
Pintade	Age minimum abattage: 18 semaines	Toute l'année	Prêt à cuire entre 1.3 kg et 1.7 kg Livrés avec tête et abat Camion isotherme 12 unités/caisse (caisse consignée)	6 jours	1 semaine



## Volailles fermières bio du Cloët

PLOUFRAGAN

VOLAILLES

ES

6

### VOLAILLES FERMIERES BIO DU CLOET

Gilles BONNY

28, rue de Coëtquen  
22440 PLOUFRAGAN

02.96.76.63.04

06.85.32.59.80

gillesbonny@orange.fr



Gilles BONNY a débuté la vente directe en 2008 ; il exploite 50 hectares de céréales qui lui permettent d'alimenter ses volailles à partir des aliments de la ferme.

Engagé en agriculture biologique, il propose des poulets et autres volailles à la ferme, dans des commerces locaux, en GMS et également auprès de la restauration collective.

L'abattage est fait à l'extérieur, par un prestataire de service.

<b>Minimum de commande</b>	30 poulets
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au mercredi pour la semaine en cours
<b>Jours de livraison</b>	Mardi, Vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	Selon quantité
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Poulet entier	Cou nu rouge ou noir	Toute l'année	Prêt à cuire entre 1.7kg et 2.4kg Conditionnement: 15 unités/glacière	7 jours	5 mois



## SARL Ty'Oeuf SENVEN LEHART

## PÂTES FRAICHES et OEUFS

7



Jean Michel BOSCHER possède un élevage de poules pondeuses (plein air et bio) sur les communes de Senven Lehart et du Vieux Bourg.

Dans un objectif de diversification et de création de valeur ajoutée, il développe depuis mai 2013 toute une gamme de pâtes fraîches aux œufs plein air ou bio, sans colorant et sans conservateur.

Jean Michel BOSCHER multiplie les modes de commercialisation : vente à la ferme, sur les marchés, dans les commerces locaux, GMS et collectivités.

**M et Mme BOSCHER**  
7, Leurmin  
22720 SENVEN LEHART

06.80.62.46.26  
pointdujour22@orange.fr

<b>Minimum de commande</b>	Voir avec le producteur
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Du lundi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	Non
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
<b>Spaghetti, penne, coquillettes, fusilli, tagliatelles, Feuilles à lasagne, canestro, treschée</b>	Œufs de la ferme, Blé dur	Toute l'année	barquette de 250 g, 500 g, sachet 1 kg, 2 kg, 5kg	3 jours	2 à 3 jours
<b>Fusillis Blé noir</b>	Œufs de la ferme, Blé noir	Toute l'année	barquette de 250 g, 500 g, sachet 1 kg, 2 kg, 5 kg	3 jours	2 à 3 jours
<b>Œufs plein air</b>	de la ferme	Toute l'année	Boîte de 6, 12 /Alvéole 30/Caisses 90. 180, 360	28 jours	2 à 3 jours
<b>Œufs bio</b>	De la ferme	Toute l'année	Boîte de 6, 12 /Alvéole 30/Caisses 90. 180, 360	28 jours	2 à 3 jours



**Eric BOURVA**  
QUINTENIC

**BOEUF**

**8**



Eric BOURVA est basé sur la commune de Quintenic. Il possède un élevage de vaches allaitantes en race Limousine. Ainsi, environ 5 à 10 bêtes sont disponibles chaque année.

Son exploitation est entièrement engagée en agriculture biologique. L'abattage, la découpe et la livraison s'effectuant par un prestataire de service. Quant à l'alimentation, elle provient essentiellement de l'exploitation.

**Eric BOURVA**

La Sorais  
22400 QUINTENIC

**06 64 94 43 54**

**eric.bourva@orange.fr**

<b>Minimum de commande</b>	Un animal
<b>Jours de commande</b>	Non précisé
<b>Jours de livraison</b>	Non précisé
<b>Limite kilométrique</b>	Non précisé
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Bœuf	Viande limousine (génisse de moins de 5 ans)	Selon disponibilité (5 à 10 bêtes/an)	Vente bovin en vif à la ferme		1 mois



**FERME DU CEDRE BLEU**  
**David BRIEND et Stéphane HICQUEL**

Berlugeon  
 22250 PLOEUC SUR LIE  
**02.96.42.11.18**  
 (fax) **02.96.42.19.33**  
**06.83.31.90.16**  
 davidbriend@orange.fr

**Ferme du Cèdre Bleu**  
 PLOEUC SUR LIE

LEGUMES

9

La Ferme du Cèdre Bleu est située à Ploec sur Lié. Chaque année, c'est une quinzaine de tonnes de pommes de terre qui est destinée à la consommation humaine. Actuellement, David BRIEND et Stéphane HICQUEL commercialisent les produits à la ferme, chez un traiteur, dans deux restaurants et également en restauration collective. Un circuit que les producteurs souhaitent développer.

Il s'agit d'une production raisonnée. Les pommes de terre ne sont pas lavées après récolte. L'association La Belle du Lié, située à Ploec sur Lié, assure la promotion de la production locale de pommes de terre par un évènement qui a lieu tous les 3 ans: « La Pomme de Terre en Fête » ([www.belledulie.fr](http://www.belledulie.fr)).

<b>Minimum de commande</b>	Voir avec le producteur
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Du lundi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	30 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Pommes de terre	Variétés Nicola et Bea Calibre: plus de 45 mm	Septembre à mai	Sac de 10 kg Sac de 25 kg	3 mois	1 semaine



## Le potager aux mille saveurs

HILLION

LEGUMES  
HERBES AROMATIQUES

10

**Sandra BRIGAUD et Séverine MORIN**

11 bis, route des Quilles - 22120 HILLION

06.33.03.45.73

lepotagerauxmillesaveurs@hotmail.fr

www.potager-millesaveurs.pagesperso-orange.fr

**Voisins de Paniers Pro**

02 96 73 44 41

vdp22@orange.fr



Sandra BRIGAUD et Séverine MORIN cultivent 2,50 hectares en maraîchage et plantes médicinales, depuis mai 2012.

Les circuits de commercialisation sont : vente à la ferme, commerces locaux, paniers, sur les marchés et dans la restauration collective.

Le potager aux mille saveurs produit en agriculture biologique et adhère au cahier des charges « produits fermiers » du réseau Bienvenue à la ferme.

**Il est également possible de commander leurs produits via la plateforme Voisins de Paniers.**

<b>Minimum de commande</b>	60 € à partir de 10 km
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Du mercredi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	25 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	Délai de livraison
Courgettes		Juin à octobre	Au kg Possibilité de récupérer les caisses	2 jours
Courges	Citrouille, potimarron, pâtisson, butternut	Novembre à février	Au kg Possibilité de récupérer les caisses	2 jours
Salades	Laitue, Feuille de chêne	Mars à novembre	A la pièce Possibilité de récupérer les caisses	2 jours
Betteraves		Juin à février	Au kg Possibilité de récupérer les caisses	2 jours
Radis noir				2 jours
Oignons				2 jours



## AU JARDIN DU COIN

Claudine CACHON

22, Rue du port Morvan  
22370 PLENEUF VAL ANDRE

06.04.17.27.33

aujardinducoin@gmail.com

## Au jardin du coin

PLENEUF VAL ANDRE



Installée en maraîchage biologique sur la commune de Pléneuf Val André, Claudine CACHON propose une très large gamme de légumes et fruits rouges. Son goût pour le contact l'amène à utiliser de nombreux circuits de vente : à la ferme, à domicile et sur les marchés. On notera que Claudine CACHON est déjà présente sur le marché de la restauration collective.

LEGUMES  
FRUITS

11

**Minimum de commande**

Selon les tournées

**Jours de commande**

Du lundi au vendredi

**Jours de livraison**

Selon les tournées (lundi, mercredi, vendredi)

**Limite kilométrique**

15 km

**Répondre à un appel d'offre**

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Salades		Toute l'année	A l'unité ou par caisse de 12 Récupération des caisses		2 jours
Courges	Potimarron, musquée, butternut	Hiver	Au kg		2 jours
Fenouil		Eté	Au kg		2 jours
Haricots verts		Eté	Au kg		2 jours
Courgettes		Eté	Au kg		2 jours
Tomates		Eté	Au kg		2 jours
Aubergines		Eté	Au kg		2 jours
Poivrons		Eté	Au kg		2 jours
Fraises		Eté	Barquette de 250 gr Caisse de 1 kg A la demande		1 jours
Aromates	Coriandre, persil, thym, etc.		Par botte		1 jours
Pommes			Caisse de 10 kg		2 jours



**Nicole DENIS**

La Ville Tanvez

22240 PLURIEN

**02.96.72.15.13**

**06.87.91.47.33**

**michelnicole22@hotmail.fr**



## Nicole DENIS

PLURIEN

VOLAILLES

12

A Plurien, Nicole DENIS élève, abat et commercialise ses volailles depuis de nombreuses années. La totalité de sa production est commercialisée en circuits courts : vente à la ferme, livraison à domicile, dans plusieurs boucheries, sur les marchés, en GMS et en restauration collective.

Disposant de son propre abattoir, l'agricultrice abat le mercredi et le jeudi pour une livraison en fin de semaine. Elle dispose d'un camion frigorifique pour les livraisons. L'atelier d'abattage et de découpe est agréé FR 22.326.003 CE.

### Minimum de commande

10 poulets

### Jours de commande

Début de semaine pour livraison fin de semaine

Du lundi au vendredi pour livraison semaine prochaine

### Jours de livraison

Du lundi au vendredi

### Limite kilométrique

25 km

### Répondre à un appel d'offre

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Poulet entier	Cou nu et autres races fermières	Toute l'année	Prêt à cuire Entre 1.3 kg et 2.5 kg Livraison en caisse plastique Récupération des caisses	9 jours	1 semaine



## Alain DESBOIS PLOUFRAGAN

PRODUITS LAITIERS

13

### Alain DESBOIS

37, Rue des Côtrelles  
22440 PLOUFRAGAN

06.20.86.16.28

desboisalain@orange.fr



Membre de l'association bretonne « Producteurs Bretagne lait frais », Alain DESBOIS est à la tête d'une exploitation laitière à Ploufragan. Son cheptel est composé pour une moitié de la race Prim'Holstein et pour l'autre moitié, de la race Normande.

En 2009, il installe un distributeur de lait en centre-ville de Ploufragan afin de commercialiser son produit au plus près du consommateur. Il souhaite maintenant s'orienter également vers la restauration collective.

<b>Minimum de commande</b>	40 litres
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Du lundi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	10 à 15 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Lait frais entier		Toute l'année	Bidon de 10 litres, 20 litres Récupération des bidons	2 jours	1 jour



## Le Verger Fleuri

PLESTAN

FRUITS  
BOISSONS

14



Le Verger Fleuri est une ferme fruitière en agriculture biologique située à Plestan sur une surface de 4 hectares. Pascale et Xavier DOUSSINAULT y produisent principalement de la pomme à couteau. Ils sont également producteurs de jus de pomme en pur ou en association avec d'autres fruits (cassis, groseille).

Les producteurs proposent leurs produits dans une multitude de circuits : vente à la ferme, Internet, commerces locaux, biocoops, paniers, AMAP et restauration collective.

**Il est également possible de commander leurs produits via la plateforme Voisins de Paniers.**

### LE VERGER FLEURI

Pascale et Xavier DOUSSINAULT

Le Clos Brulé

22640 PLESTAN

06.83.86.75.35

xavier.pascale.doussinault@wanadoo.fr

Voisins de Paniers Pro

02 96 73 44 41

vdp22@orange.fr

Minimum de commande

Jus: 24 bouteilles

Jours de commande

Au plus tard le mardi pour une livraison en fin de semaine

Jours de livraison

Jeudi et vendredi

Limite kilométrique

40 km

Répondre à un appel d'offre

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Pomme à couteau	Quérina florina, Suntan, Topaz	Octobre à mars	Caisse de 10 kg (récupération des caisses) calibre: moyen et petit		Selon les tournées ou début de semaine pour fin de semaine
Pur jus de pomme		Toute l'année	Bouteille de 1 litre (récupération des bouteilles) Possible en cubi de 5 litres	2 ans	Selon les tournées
Jus de pomme - cassis		Toute l'année	Bouteille de 1 litre (récupération des bouteilles) Possible en cubi de 5 litres	2 ans	Selon les tournées
Jus de pomme - groseille		Toute l'année	Bouteille de 1 litre (récupération des bouteilles)	2 ans	Selon les tournées



## Ferme de la Petite Croix

PLEMY

PRODUITS LAITIERS

15

### FERME DE LA PETITE CROIX

**Georges ETESSE**  
 Avaleuc d'en haut  
 22150 PLEMY

02.96.60.21.43

getesse@club-internet.fr



Georges ETESSE est éleveur laitier à PLEMY. Il conduit un troupeau de 45 vaches laitières de race normande avec une alimentation principalement herbagère (adhérent au CEDAPA), sans OGM.

L'exploitation est engagée dans le cahier des charges "produits fermiers" du réseau Bienvenue à la ferme. L'éleveur propose actuellement son lait en vente directe à la ferme. Depuis 2011, il travaille aussi avec plusieurs restaurants collectifs et souhaite développer ce circuit de commercialisation.

<b>Minimum de commande</b>	5 litres
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Mardi, vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	15 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	non précisé

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Lait frais entier		Toute l'année	Bidon de 10 litres, 20 litres, 40 litres. Récupération des bidons	3 jours	2 jours



## EARL de Bléporot

HENANSAL

FRUITS

16

### Earl de Bléporot

Yvonnick Gouault

Bléporot

22400 HENANSAL

06.61.20.19.02

lemarchedebileporot@gmail.com

Yvonnick GOUAULT dispose de 4 hectares de verger à HILLION. Il écoule ses produits par différents modes de commercialisation: vente à la ferme, vente sur les marchés, vente en paniers. Il travaille déjà avec la restauration collective et souhaite s'y développer. Sans pour autant adhérer à un cahier des charges, il pratique une agriculture raisonnée. Il dispose de nombreuses variétés de pommes.

<b>Minimum de commande</b>	10 kg
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Du lundi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	Pays de Saint-Brieuc
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Pomme à couteau	Elstar reinettes d'Armorique reinettes grises jonagold idared golden jonagored	Septembre à mai	Cagette de 10 kg, 12 kg, 14 kg Récupération des cagettes	Selon condition de stockage	1 semaine
Pommes pour compote	Principalement Elstar	Selon disponibilité	Cagette de 10 kg, 12 kg, 14 kg Récupération des cagettes	Selon condition de stockage	1 semaine



## EARL DE LA VILLE CADIO

Pierrick JOUNO

La Ville Cadio

22800 SAINT BRANDAN

(fax) 02.96.74.07.45

06.15.71.13.10

pierrick.jouno@wanadoo.fr

## EARL de la Ville Cadio

SAINT BRANDAN

LEGUMES

17

A Saint Brandan, Pierrick JOUNO cultive la pomme de terre sur 14 hectares ; à la fois pour la consommation humaine et pour la plantation.

Garantie par le producteur sans anti-germe et sans conservateur, la production de l'exploitant est aujourd'hui commercialisée principalement dans les GMS. Mais on en trouve aussi en vente à la ferme et dans les restaurants. Pierrick JOUNO livre également quelques cuisines de restauration collective à proximité.

Le produit est livré brossé.

<b>Minimum de commande</b>	Non
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Matin, du lundi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	20 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Pommes de terre	Bintje (frites, purée) Charlotte	Fin août à avril	Sac de 10 kg, 25 kg Caisse de 14 kg		2 à 3 jours



**FERME DE LA BLANDIRIE**  
**Véronique et Christophe LE FOL**  
 La Blandirie  
 22800 SAINT DONAN  
**02.96.73.94.70**  
 fermedelablandirie@orange.fr



## Ferme de la Blandirie

SAINT DONAN

PRODUITS LAITIERS

18

Véronique et Christophe LE FOL élèvent des vaches laitières de race Prim'Holstein et commercialisent environ 20% de la production en circuits courts, notamment auprès des GMS, des commerces locaux et de restaurants.

Ils ont maintenant une large gamme de produits laitiers (lait, fromage frais, tomme, etc.).

L'atelier de transformation est agréé FR 22.287.001 CE.

<b>Minimum de commande</b>	Non
<b>Jours de commande</b>	Vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Lundi matin, jeudi matin, vendredi matin
<b>Limite kilométrique</b>	Non
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Lait ribot	Pasteurisé à 85°	Toute l'année	Bouteille de 1/2 litre Par carton de 15 bouteilles Possibilité de faire conditionnement de 10 litres	30 jours	2 jours
Lait ribot	Pasteurisé à 85°	Toute l'année	Bouteille de 1 litre Par carton de 12 unités Possibilité de faire conditionnement de 10 litres	30 jours	2 jours
Lait frais	Pasteurisé à 75°	Toute l'année	Bouteille de 1 litre Par carton de 12 bouteilles. Possibilité de faire conditionnement de 10 litres	10 jours	2 jours
Tomme	Lait entier pasteurisé 73° Affinage en cave pendant 3 mois minimum	Toute l'année	A la pièce (entre 1.3kg et 1.6kg) livraison en carton possible	6 semaines	2 jours
Fromage frais, moulé à la louche	Nature, échalotes, ail et fine herbes, poivre, oignons, brushetta, pempa	Toute l'année	160 gr/unité Vente à l'unité ou caisse de 12 unités	24 jours	5 jours



## Le Craulois

### LANFAINS

PRODUITS LAITIERS

19

### LE CRAULOIS

Jean François LE LIARD

2, La Craulée

22800 LANFAINS

02.96.74.83.79

(fax) 02.96.74.95.75

craulois@craulois.com

www.lecraulois.com

Le GAEC Ferme de la Craulée est une exploitation laitière qui produit, transforme et commercialise la moitié de sa production en circuits courts, notamment auprès des GMS.

Il existe une large gamme de produits disponibles (lait ribot, fromage blanc, yaourt et faisselle).

L'atelier de transformation est agréé FR 22.099.003 CE.

<b>Minimum de commande</b>	Non
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Du lundi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	Non
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Lait ribot		Toute l'année	Format bouteille 50 cl et 1 litre Par carton de 6 unités Possibilité de livrer en vrac (20 litres)	21 jours	2 jours
Yaourt à boire aromatisé	Fruit rouge ou vanille	Toute l'année	½ litre Colis de 6 unités	21 jours	2 jours
Yaourt nature ou aromatisé	Nature, sucré, vanille, miel	Toute l'année	Pot individuel de 125 gr Colis de 24 pots Aromatisé : 500 g-colis de 6 unités	21 jours	2 jours
Yaourt brassé nature ou aromatisé	Nature, sucré, abricot	Toute l'année	5 kg	21 jours	2 jours
Cailles		Toute l'année	500 g Colis de 6 unités	21 jours	2 jours
Fromage blanc		Toute l'année	Pot de 500 gr Colis de 6 pots Possible en 1kg, 5kg	21 jours	2 jours
Faisselle		Toute l'année	400 g – colis 6 unités	21 jours	2 jours



## Norbert LESNE

## VIANDE

PLELO

20



Installé sur l'exploitation familiale à Plélo, Norbert LESNE est à la tête d'un élevage de 32 truies naisseur-engraisseur, sur paille.

70% de l'alimentation provient des céréales cultivées sur les 30 hectares de l'exploitation (maïs, blé, orge) ; s'agissant du complément alimentaire, il est enrichi en lin afin d'améliorer la tenue et le goût de la viande. L'agriculteur adhère d'ailleurs à l'association « Bleu-Blanc-Cœur ». En plus de cela, Norbert LESNE est engagé dans le cahier des charges Label Rouge, garantie reconnue d'une viande de qualité. De plus, l'exploitant produit dans le respect du cahier des charges du réseau Cohérence.

L'abattage, la transformation et la livraison sont actuellement réalisés par un prestataire de service. La vente directe représente actuellement moins de 10% de l'activité. Toutefois, l'éleveur souhaite développer cette part dans les années qui viennent.

### Norbert LESNE

14, rue de la Libération  
22170 PLELO

02.96.74.35.27

06.86.30.32.22

nlesne@gmail.com

<b>Minimum de commande</b>	45 kg
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Voir avec le prestataire de service
<b>Limite kilométrique</b>	Non précisé
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Non précisé

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Saucisse	Boyaux naturels, sans ajout d'eau	Toute l'année	Sous vide Part entre 100-120 gr		1 semaine
Pâté de campagne		Toute l'année			1 semaine



## VOLAILLES DE LA VILLEMMAIN

Corinne et Mickaël Lubert  
4, La Villemain  
22680 ETABLES SUR MER

02.96.73.33.63

fermedelavillemain@orange.fr



## Volailles de la Villemain

ETABLES SUR MER

VOLAILLES

21

L'EARL « Ferme les volailles de la Villemain » située à Etables sur Mer commercialise la totalité de sa production en circuits courts. Soit en vente à la ferme ou sur les marchés, mais également dans les commerces locaux ou en GMS. Elles sont élevées en plein air sur parcours herbeux. L'abattage est réalisé sur l'exploitation, par les éleveurs.

L'aliment est fabriqué à la ferme à partir des céréales de l'exploitation. Les produits sont garantis sans antibiotique par les producteurs.

En phase de croissance, l'exploitation souhaite aussi s'orienter vers le marché de la restauration collective.

<b>Minimum de commande</b>	A voir avec le producteur
<b>Jours de commande</b>	Lundi
<b>Jours de livraison</b>	Mardi soir, mercredi matin Selon tournées
<b>Limite kilométrique</b>	40 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Poulet entier	Cou nu rouge	Toute l'année	Prêt à cuire Entre 1.5kg et 2.3kg 8 poulets/caisse plastique Récupération des caisses	8 jours	A déterminer avec le producteur
Pintade entière		Toute l'année	Prêt à cuire Entre 1.5kg et 1.8kg 8 pintades/caisse plastique Récupération des caisses	8 jours	A déterminer avec le producteur



## LA FERME DU POURPRAY

### Famille MANNEVY-LANGLAIS

Le Pourpray  
22400 SAINT ALBAN

02.96.63.08.62

06.72.26.62.44

michelle.mannevy@orange.fr

## SARL La Ferme du Pourpray

SAINT ALBAN



**VOLAILLES**  
**PORC**

**22**

La Famille MANNEVY-LANGLAIS commercialise la totalité de ses produits (porc et volailles) en circuits courts. Pour cela, deux créneaux sont utilisés : la vente à la ferme et la vente sur les marchés. Les éleveurs travaillent déjà un peu en restauration collective et souhaitent s'y développer.

La transformation se fait entièrement sur l'exploitation suite à un agrandissement (labo, salle de découpe,...).

Les exploitants produisent dans le respect du cahier des charges « produits fermiers » du réseau Bienvenue à la ferme et sont certifiés 'COHERENCE'.

<b>Minimum de commande</b>	Oui
<b>Jours de commande</b>	Avant le mercredi soir
<b>Jours de livraison</b>	Vendredi, samedi
<b>Limite kilométrique</b>	Non
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Poulet entier	Cou nu Blanc	Toute l'année	Entier (en frais) Entre 1.8kg et 3 kg Par container isotherme	6 jours	1 semaine
Pintade		Toute l'année	Entier (en frais) Entre 1.5kg et 2 kg Par container isotherme	6 jours	1 semaine
Cane	Barbarie	Novembre à mai	Entier (en frais) Entre 1.8kg et 2.2 kg	6 jours	1 semaine
Saucisse		Toute l'année	Boyaux naturels, sans eau Part individuel de 100 grammes ou plus En frais ou sous-vide	En frais: 6 jours Sous vide: 21 jours	1 semaine
Saucisson à l'ail fumé, dans son jus		Toute l'année	Boyaux naturels, sans eau 700 à 800 grammes-En frais ou sous-vide	En frais: 10 jours Sous vide: 21 jours	1 semaine

Rillettes		Toute l'année	Pot plastique de 230 gr, avec saindoux au dessus Plat de 1.5kg à 2 kg	3 semaines	1 semaine
Pâté de campagne		Toute l'année	Barquette de 300 gr et 500 gr Plat jusqu'à 10 kg	15 jours	1 semaine
Boudin	Nature ou raisin	Toute l'année	Boyaux naturels, sans eau Part individuel de 130 gr En frais ou sous-vide	En frais: 4 jours Sous vide: 21 jours	1 semaine
Rôti filet		Toute l'année	A la demande. Entre 500 gr à 3-4 kg En frais ou sous vide	En frais: 4 jours Sous vide: 15 jours	1 semaine
Rôti sans os		Toute l'année	Jusqu'à 2 kg En frais ou sous vide	En frais: 4 jours Sous vide: 15 jours	1 semaine
Echine en rôti ou en côte		Toute l'année	Jusqu'à 2,5-3 kg En frais ou sous vide	En frais: 4 jours Sous vide: 15 jours	1 semaine
Jambon maison	Avec ou sans os	Toute l'année	Voir avec le producteur		1 semaine
Pâté de foie	Nature ou chouchen	Toute l'année	Barquette de 300 gr et 500 gr Plat jusqu'à 10 kg	2 semaines	1 semaine





**Michel MEHEUST**  
**SAINT AARON - LAMBALLE**

**LEGUMES**

**23**



Michel MEHUEST conduit son exploitation en agriculture biologique depuis 1998. Depuis 4 ans, il commercialise la totalité de sa production de pommes de terre par la vente à la ferme, la livraison à domicile et la vente aux intermédiaires. Il souhaite également s'ouvrir à la restauration collective.

L'exploitant envisage également d'investir dans une brosse à pommes de terre.

**Il est également possible de commander ses produits via l'association Voisins de Paniers.**

**Michel MEHEUST**

L'Hôpital

22400 SAINT AARON - LAMBALLE

**06.99.24.08.30**

**michel.meheust@wanadoo.fr**

**Voisins de Paniers Pro**

**02 96 73 44 41**

**vdp22@orange.fr**

**Minimum de commande**

Voir avec le producteur

**Jours de commande**

Du lundi au vendredi

**Jours de livraison**

Voir avec le producteur

**Limite kilométrique**

En fonction du volume

**Répondre à un appel d'offre**

Non précisé

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Pommes de terre	Variété: Alliance (chair ferme)	De fin septembre à juin	Calibrage effectué Sac de 25 kg Vente en vrac possible Récupération des pallocks		1 semaine
Pommes de terre	Variété : Orla (chair tendre)	De fin septembre à juin	Calibrage effectué Sac de 25 kg Vente en vrac possible Récupération des pallocks		1 semaine



## La ferme de la Mare

LA POTERIE

PORC

24



Le porc de Isabelle et Jacques MESLAY est élevé et engraisé sur paille, à La Poterie, près de Lamballe. L'aliment est fabriqué à la ferme avec les céréales de l'exploitation (80%) cultivées dans le respect du cahier des charges de la mesure agro-environnementale ferti phyto du bassin versant du Gouessant. La transformation se fait en totalité à la ferme ; quant à la commercialisation, il s'agit principalement de la vente à la ferme, vente en paniers et pour près de 10% du volume, en restauration collective. Un débouché que les éleveurs souhaitent développer.

Les éleveurs adhèrent au cahier des charges du réseau Cohérence.

**Il est également possible de commander leurs produits via l'association Voisins de Paniers.**

### LA FERME DE LA MARE

Jacques MESLAY

La Mare - 22400 LA POTERIE

02.96.34.72.30

j.meslay@wanadoo.fr

Voisins de Paniers Pro

02 96 73 44 41

vdp22@orange.fr

Minimum de commande	Non
Jours de commande	Du mardi au vendredi
Jours de livraison	Jeudi
Limite kilométrique	Non
Répondre à un appel d'offre	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Saucisse		Toute l'année	Boyaux naturels, épicés à la demande Grammage à la commande (100-120 gr la part) Frais ou sous vide	1 semaine	1 semaine
Rôti		Toute l'année	Frais ou sous vide	1 semaine	1 semaine
Sauté dégraissé		Toute l'année	Frais ou sous vide	1 semaine	1 semaine
Saucisson à l'ail		Toute l'année	Frais ou sous vide En tranche ou à la pièce	2 semaines	1 semaine
Pâté de campagne		Toute l'année	A la demande	2 semaines	1 semaine
Rillettes		Toute l'année	A la demande	2 semaines	1 semaine
Saucisson sec		Toute l'année	A la demande	30 jours	1 semaine
Jambon blanc		Toute l'année	En tranche ou à la pièce Entier, demi Toujours sous vide	1 semaine	1 semaine
Petit salé maigre		Toute l'année	A la demande	2 semaines	1 semaine



## Cellier de la Ville Loyo

TREDANIEL

BOISSONS

25



### CELLIER DE LA VILLE LOYO

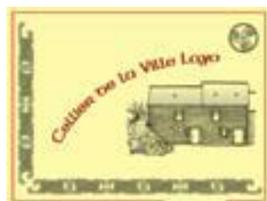
Jocelyne et Claude PECHEUX

La Ville Loyo - 22510 TREDANIEL

02.96.73.43.99

[jcpecheux@wanadoo.fr](mailto:jcpecheux@wanadoo.fr)

[www.cellierdelavilleloyo.com](http://www.cellierdelavilleloyo.com)



A proximité de Moncontour, Jocelyne et Claude PECHEUX fabriquent quantité de produits à base de pommes issues de vergers conduits en agriculture biologique.

Pour développer les ventes, ils multiplient les voies de distribution : vente à la ferme, paniers, point de vente collectif, restaurants et également restauration collective.

Les exploitants produisent dans le respect du cahier des charges « produits fermiers » du réseau Bienvenue à la ferme.

**Il est également possible de commander leurs produits via l'association Voisins de Paniers.**

### Voisins De Paniers Pro

02 96 73 44 41

Vdp22@orange.fr

**Minimum de commande**

Selon la distance

24 bouteilles

**Jours de commande**

Du lundi au vendredi

**Jours de livraison**

Jeudi

**Limite kilométrique**

30 km

**Répondre à un appel d'offre**

Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Jus de pomme	Judor, Judaine, Locard Vert	Toute l'année	Bouteille de 1 l. (bouchon twist-off) Bag in box 3l et 5l	2 ans 2 à 3 jours après ouverture Bag in box : 2 mois après ouverture si conserver au frais	1 semaine



## GAEC DE LA VILLE HERVIEUX

**Nadine, Gilles et Maxime ROBERT**

La Ville Hervieux  
22950 TREGUEUX

**06.30.94.66.40**

**gaec.robort@sfr.fr**

## GAEC de la Ville Hervieux

TREGUEUX

LEGUMES

HERBES AROMATIQUES

26

Le GAEC de la Ville Hervieux cultive 50 hectares en maraîchage sur la commune de Tregueux. Les trois gérants – Nadine, Gilles et Maxime ROBERT – y cultivent une gamme de 40 produits. Actuellement, le débouché principal est la GMS, par l'intermédiaire des centrales d'achats. En plus de cela, un point de vente à la ferme a été créé.

Les producteurs font partie de l'association « Légumes de la Baie de Saint Brieuc ».

<b>Minimum de commande</b>	Non précisé
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Du lundi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	20 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Non précisé

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Choux	Vert, blanc, rouge, chou-fleur	Septembre à avril	Par 6 pieds Récupération des caissettes		1 à 2 jours
Salades	Feuille de chêne verte, Feuille de chêne rouge, Laitue, Batavia	Mars à octobre	Par 12 pieds Récupération des caissettes		1 à 2 jours
Navets		Septembre à mars	Par 5 kg Récupération des caissettes		1 à 2 jours
Oignons	Blanc	Juillet à septembre	Caisse de 12 bottes		1 à 2 jours
Radis		Mars à septembre	Caisse de 12 bottes		1 à 2 jours
Rutabagas		Octobre à mars			1 à 2 jours
Courgettes		Été	Caisse de 10 kg Récupération des caissettes		1 à 2 jours
Courges	citrouille, potimarron, potiron, musquée	Octobre	A la pièce ou au kg		1 à 2 jours
Blettes		Juillet à septembre	Par 5 kg		1 à 2 jours
Betteraves		Toute l'année	Par 5 kg		1 à 2 jours
Panais		Octobre à mars	Par 10 kg		1 à 2 jours
Persil		Juin à janvier	Caisse de 10 bottes		1 à 2 jours



## Saint Rieulait

### Associés MAHE et HURIAUX

Les Gaboriaux

22270 SAINT RIEUL

(tél./fax) 02.96.31.33.12

06.84.45.32.84

saintrieulait@yahoo.fr

## Saint Rieulait

SAINT RIEUL



## PRODUITS LAITIERS

27

La marque Saint Rieulait est déjà visible dans de nombreux restaurants collectifs. Et également, en GMS, dans les commerces locaux et dans les restaurants.

Cinq associés forment le GAEC des Gaboriaux, situé à Saint Rieul. Le lait est produit sur l'exploitation et est transformé à la ferme pour réaliser notamment des yaourts et des fromages blancs.

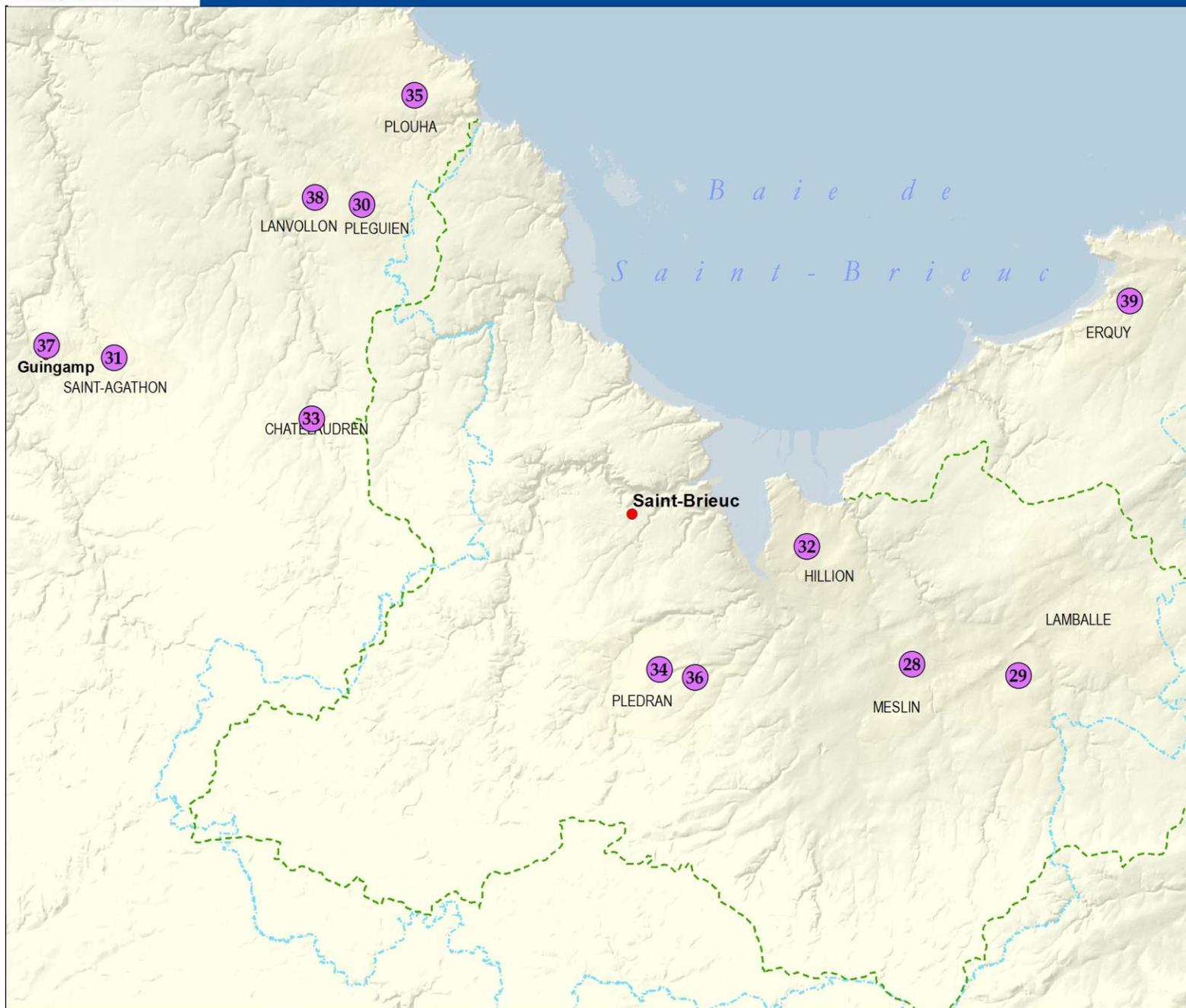
L'atelier de transformation est agréé FR 22.326.003 CE.

<b>Minimum de commande</b>	100 unités
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Voir avec le producteur
<b>Limite kilométrique</b>	Non
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Yaourt fermier nature	Lait entier, ferments lactiques, poudre de lait écrémé,	Toute l'année	pot individuel de 125 gr Par carton de 36 pots	24 à 28 jours	1 semaine
Yaourt fermier nature sucré	Lait entier, ferments lactiques, poudre de lait écrémé, sucre de canne	Toute l'année	pot individuel de 125 gr Par carton de 36 pots	24 à 28 jours	1 semaine
Yaourt fermier vanille	Lait entier, ferments lactiques, poudre de lait écrémé, arôme naturel de vanille, sucre de canne	Toute l'année	pot individuel de 125 gr Par carton de 36 pots	24 à 28 jours	1 semaine
Yaourt fermier aux fruits mixés	Lait entier, ferments lactiques, poudre de lait écrémé, fruits mixés, sucre de canne	Toute l'année	pot individuel de 125 gr Par carton de 36 pots Possibilité en seau de 5 kg Récupération des seaux	24 à 28 jours	1 semaine
Fromage blanc fermier nature	Lait entier pasteurisé, ferments, présure	Toute l'année	Pot individuel de 100 gr Possibilité en seaux de 3 kg et 5 kg Récupération des seaux	21 jours	1 semaine
Fromage blanc fermier sucré	Lait entier pasteurisé, ferments, présure, sucre de canne	Toute l'année	Pot individuel de 100 gr Possibilité en seaux de 3 kg et 5 kg Récupération des seaux	21 jours	1 semaine
Fromage blanc fermier à la fraise	Lait entier pasteurisé, ferments, présure, fraises mixées	Toute l'année	Pot individuel de 100 gr Possibilité en seaux de 3 kg et 5 kg Récupération des seaux	21 jours	1 semaine
Lait entier frais pasteurisé		Toute l'année	Seaux de 5 litres, 10 litres Récupération des seaux	10 jours	1 semaine

# Fiches individuelles des artisans

**NB : Seuls les produits issus de fermes engagées dans le plan de lutte contre les algues vertes du Pays de Saint-Brieuc sont présentés dans les fiches artisans. Ces derniers transforment bien sûr d'autres produits, souvent issus de fermes du département qui pourront vous être proposés au moment de la commande.**



## Légende :

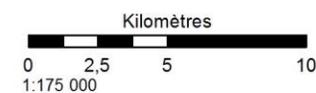
### Artisans commercialisant des produits du territoire

**21** Numéro de fiche de l'artisan

Périimètre du Pays de Saint-Brieuc

Périimètre Plan Lutte Algues Vertes

Num Fiche	NOM	COMMUNE	INSEE
28	Les Saveurs d'Armor	MESLIN	22151
29	Boucherie du Penthièvre	LAMBALLE	22093
30	SARL Terroir et Traditions	PLEGUIEN	22177
31	SARL Bio Artisanal	SAINT AGATHON	22272
32	Le traiteur de vos saveurs	HILLION	22081
33	Chez Christophe	CHATELAUDREN	22038
34	Les garçons bouchers	PLEDRAN	22176
35	Boucherie-Charcuterie Rault	PLOUHA	22222
36	La ferme de la croix Pérán	PLEDRAN	22176
37	SARL Maison Féger	GUINGAMP	22070
38	Pêcheur d'Armor	LANVOLLON	22121
39	Le Venec	ERQUY	22054





## Les Saveurs d'Armor-Daniel Tanguy

PORC

MESLIN

28

**Les saveurs d'Armor** Daniel Tanguy  
**Pascal DEJOIE**

La Ville Neuve  
 22400 MESLIN

02.96.30.36.64  
 06.11.99.76.98  
 dejoiepascal@orange.fr

Le laboratoire de transformation est situé à la ferme de la ville neuve à Meslin. **Daniel Tanguy**, le fondateur de la société assure l'engraissement des porcs en provenance essentielle de l'élevage de **M Etesse** à Saint-Julien.

Les porcs sont élevés sur paille, avec des aliments enrichis en vitamines et en graines de lin (riche en Oméga 3), sans antibiotique et sans OGM. La totalité de la production est transformée et commercialisée par la structure de Pascal Dejoie « Les Saveurs d'Armor », à Meslin. Il y a de nombreux circuits de commercialisation : livraison à domicile, GMS, restaurants et restauration collective. Les produits sont garantis sans colorant ni conservateur.

<b>N° agrément</b>	FR 22.151.003 CE
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Toute l'année
<b>Limite kilométrique</b>	Non
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement-Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Saucisse		Toute l'année	Vrac	6 jours	1 semaine
Chipolatas/Merguez		Toute l'année	Vrac	6 jours	1 semaine
Pâté de campagne		Toute l'année	Entier, 5 kg sous vide	8 jours 3 semaines sous vide	1 semaine
Jambon		Toute l'année	Sous vide	2 mois	1 semaine
Filets mignons		Toute l'année	Vrac	5 jours	1 semaine
Sauté de porc		Toute l'année	Vrac	5 jours	1 semaine
Côtes de porc		Toute l'année	Vrac	5 jours	1 semaine
Rôti de porc		Toute l'année		5 jours	1 semaine
Crépinette de Porc		Toute l'année	Vrac	5 jours	1 semaine



## Boucherie du Penthièvre

LAMBALLE

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

29

### BOUCHERIE DU PENTHIEVRE

QUINTIN Bruno

2 rue des Avéries – Zone de Lanjouan  
22400 LAMBALLE

Téléphone : 02.96.31.36.04

Adresse mail :

boucheriedupenthièvre@orange.fr



Boucherie – charcuterie – traiteur – gros, demi-gros et détail

La viande de porc proposée provient des exploitations de **Norbert Lesné à Plélo** et de **Pascal Pérot à Saint-Donan**. Ces deux élevages adhèrent au cahier des charges « Porcs Durables » élaboré par le Réseau Cohérence et produisent des porcs sur paille avec une alimentation sans OGM (<0,9%), sans antibiotique et enrichie en lin (agrément Bleu Blanc Cœur).

<b>N° agrément C.E.</b>	Dossier d'agrément sanitaire CE en cours
<b>Minimum de commande</b>	10 KG
<b>Jours de commande</b>	MARDI – MERCREDI – JEUDI – VENDREDI
<b>Jours de livraison</b>	MARDI – VENDREDI
<b>Limite kilométrique</b>	SAINT BRIEUC et alentours
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	OUI

Produits	Producteur-fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Saucisse, chair	Norbert LESNE – PLELO	ANNEE	5 KG MINIMUM	4 JOURS	4 JOURS
Côtes de porc		ANNEE	5 KG MINIMUM	4 JOURS	4 JOURS
Sauté de porc	Pascal PEROT – SAINT DONAN	ANNEE	5 KG MINIMUM	4 JOURS	4 JOURS
Chipolatas		ANNEE	5 KG MINIMUM	4 JOURS	4 JOURS
Rôti de porc		ANNEE	5 KG MINIMUM	4 JOURS	4 JOURS



## SARL Terroir et Traditions

PLEGUIEN

**BOUCHERIE  
CHARCUTERIE**

**30**

### SARL TERROIR ET TRADITIONS

**Christophe MAHE**

10, Le Clos De la Lande  
22290 PLEGUIEN

02.96.65.32.89

terroir.traditions@free.fr

<http://boucherie-terroir-et-traditions-22.fr>

La boucherie Terroir et Traditions commercialise exclusivement des viandes achetées dans les fermes du département. Pour le porc, Christophe MAHE se fournit chez **Isabelle et Pascal RICHARD**, agriculteurs à TREGOMEUR. Ils produisent des porcs élevés sur paille avec une alimentation sans OGM (blé-orge-soja) et enrichie en vitamines.

N° agrément ILU	22 177 001
Minimum de commande	15 – 20 kg
Jours de commande	Du mardi au vendredi
Jours de livraison	Du lundi au vendredi
Limite kilométrique	30 km
Répondre à un appel d'offre	Oui

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
saucisse	Boyaux naturels, sans colorant, sans conservateur, sans eau	Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine
Chipolata	Boyaux naturels, sans colorant, sans conservateur, sans eau	Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine
rôti, filet, jambon		Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine
Paupiette	sans ficelle	Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine
Farce	porc, bœuf, oignon, persil, sel, poivre	Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine
Chair à saucisse	Porc, sel, poivre	Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine
Côtes de porc		Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine
Saucisson à l'ail	Boyaux naturels, fumage naturel	Toute l'année	Frais ou sous-vide	Frais: 3 jours Sous-vide: 10 jours	1 semaine

**SARL Bio Artisanal**  
**James Chouzenoux**

Kerhollo  
22220 Saint-Agathon

**09 63 41 30 69**

sarl.bio-artisanal@wanadoo.fr  
<http://www.bioartisanal.com>



Depuis 1990, James CHOUZENOUX et son équipe vous proposent de la viande de boucherie et de la charcuterie issues de l'Agriculture Biologique.

Tous les produits sont fabriqués de manière artisanale et ont obtenu la certification AB.

Les viandes de boucherie ont été sélectionnées parmi les meilleures fermes agrobiologiques de Bretagne. Nos charcuteries, fabrication maison, sont garanties sans colorant, sans conservateur, ni polyphosphate.

<b>N° agrément C.E.</b>	FR 22.272.025.CE
<b>Minimum de commande</b>	
<b>Jours de commande</b>	Mardi au vendredi
<b>Jours de livraison</b>	Mardi au vendredi
<b>Limite kilométrique</b>	Pays de Saint-Brieuc
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	

Produits	Producteur fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Bourguignon Rôti de bœuf	Fredéric Touchery-POMMERET	Toute l'année	variable	10 jours	10 jours
Blanquette de veau sans os Rôti de veau	Bernard André-PLERNEUF	Toute l'année	variable	10 jours	10 jours



## « Le Traiteur de vos saveurs »

HILLION

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

32



La Maison Corduan, fondée en 1954, est une boucherie charcuterie traiteur artisanale. Elle emploie 7 personnes et privilégie pour sa clientèle des matières nobles issues de l'élevage local et notamment des produits de la filière « Le Porc Authentique élevé sur paille », à base de porcs élevés sur paille, avec une alimentation sans OGM (<0.9%), sans antibiotique et enrichie en lin (agrément à la filière Bleu Blanc Cœur).

### Le traiteur de vos saveurs

**Guillaume CORDUAN**

6 rue de la tour du Fa

22 120 Hillion

02 96 32 21 01

www.corduan-traiteur-hillion.com

<b>N° agrément C.E.</b>	Dérogation à l'agrément sanitaire
<b>Minimum de commande</b>	(à voir)
<b>Jours de commande</b>	Mardi
<b>Jours de livraison</b>	Jeudi
<b>Limite kilométrique</b>	25 km
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	OUI

Produits	Producteur fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Saucisse	Pascal PEROT – SAINT DONAN	Toute l'année	20 kg	8 jours	A voir
Pâté		Toute l'année	4.5 kg	21 jours	A voir



## « Chez Christophe » CHATELAUDREN

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

33

« Chez Christophe »  
Christophe DERIENNICK

37 place de la République  
22170 Châtelaudren

Téléphone : 02 96 74 10 54

Adresse mail :

chez.christophe.chatelaudren@gmail.com



La Boucherie « Chez Christophe » est ouverte depuis Janvier 2009, emploie 4 personnes. La philosophie de l'artisan est de proposer à sa clientèle des produits locaux et de bonne qualité et une charcuterie artisanale. A ce titre, l'artisan a été récompensé plusieurs fois pour la qualité de son travail (concours national de la charcuterie). La boucherie s'approvisionne en porcs élevés sur paille directement chez Pascal Pérot à Saint-Donan, éleveur de la filière « Le Porc Authentique élevé sur paille ».

N° agrément C.E.

Dérogation à l'agrément sanitaire n° 22 038 007

Minimum de commande

20 Kgs

Jours de commande

Vendredi

Jours de livraison

Mercredi - Jeudi

Limite kilométrique

20 kms

Répondre à un appel d'offre

Oui

Produits	Producteur-fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Porc : rôti, côtes, saucisses, sauté	Pascal PEROT – SAINT DONAN	Sauf Février et juillet	20 kgs	6 jours	4 jours



## « Les Garçons Bouchers »

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

PLEDRAN

34



La Boucherie « Les Garçons Bouchers » est ouverte depuis 2007 et emploie 3 personnes. La philosophie de l'artisan est de travailler des produits de qualité en local à savoir du porc élevé sur paille à saint-Donan mais aussi du bœuf (race limousine) élevé sur le secteur de l'Hermitage Lorge et Allineuc, du veau de lait ainsi que des agneaux. L'artisan met en avant également outre la provenance de ses approvisionnements, la qualité avérée de la fabrication fait maison afin de satisfaire au mieux sa clientèle.

### Les Garçons Bouchers

Philippe TOSTIVINT

1, rue du Val

22 960 PLEDUAN

02 96 42 26 76

www.garconsbouchers.com

N° agrément C.E.	Dérogation à l'agrément sanitaire en cours d'obtention
Minimum de commande	5 à 6 kgs
Jours de commande	Du Lundi au Vendredi avant 9 heures et via le site de commande en ligne (voir adresse mail)
Jours de livraison	Du Lundi au Samedi
Limite kilométrique	Rayon de 20 Kms minimum
Répondre à un appel d'offre	Oui

Produits	Producteur fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
<b>Porc</b> : saucisses, rôti dans noix de jambon, côtes, lard demi-sel	Mr Pascal Pérot – Saint Donan	Toute l'année	5 à 6 kgs minimum	Sous vide / 15 jours	4 jours
<b>Bœuf</b> : Pièces à bouillir et pièces à rôtir	Eleveurs du Pays de Saint-Brieuc	Toute l'année	5 à 6 kgs minimum	Sous vide / 15 jours	4 jours
<b>Veau</b> : rôti, Côtes, tendrons	Eleveurs Pays de Saint-Brieuc	Toute l'année	5 à 6 kgs minimum	Sous vide / 15 jours	4 jours



## « Boucherie Charcuterie Rault »

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

PLOUHA

35



### Boucherie Charcuterie Rault

**Alain RAULT**

25 place Floch

22 580 PLOUHA

02 96 22 50 30

rault.bct@gmail.com

La Boucherie « Alain Rault » est ouverte depuis 20 ans et emploie 4 salariés. L'artisan travaille des produits locaux et de qualité. Il se fournit en local auprès de Pascal Pérot, éleveur de porcs sur paille engagé dans la filière « Le Porc Authentique élevé sur paille ». De plus, il privilégie pour sa clientèle des produits (charcuterie et traiteur) faits maison.

**N° agrément C.E.**

Dérogation à l'agrément sanitaire n°22 222 001

**Minimum de commande**

25 Kgs

**Jours de commande**

Mercredi / Jeudi / Vendredi

**Jours de livraison**

Lundi / Mardi / Mercredi

**Limite kilométrique**

20 kms

**Répondre à un appel d'offre**

Oui

Produits	Producteur fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Porc : côtes, sauté, jambon à l'os, saucisses	Pascal Pérot – Saint Donan	Toute l'année (sauf 5 semaines/an)	En bacs, en colis, sous vide	4 jours minimum	3 à 4 jours



## « La ferme de la Croix Péran » PLEDRAN

BOUCHERIE-CHARCUTERIE

36



La Ferme de la Croix de Péran propose à sa clientèle des produits à base de porcs de la filière « Le Porc Authentique élevé sur paille », nourris à base d'aliments sans OGM (<0,9%), sans antibiotiques et enrichie en lin (agrément Bleu Blanc Cœur), issus de l'élevage de Norbert Lesné à Plélo, des poulets provenant de la ferme de la Croix de Péran, nourris à base de céréales bio, ainsi que du bœuf (race limousine).

### La ferme de la Croix Péran

**Bernard Michelet**

La Croix de Péran

22 960 PLEDAN

02 96 71 24 69

michelet.mb@wanadoo.fr

**N° agrément C.E.**  
**Minimum de commande**  
**Jours de commande**  
**Jours de livraison**  
**Limite kilométrique**  
**Répondre à un appel d'offre**

Dérogation à l'agrément sanitaire n° 22 176 024  
10 Kgs  
Mercredi – Jeudi - Vendredi  
A la demande (tous les jours de la semaine)  
Saint-Brieuc et communes avoisinantes  
A voir

Produits	Producteur fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
<b>Porc</b> : saucisses, pâté, rôti, côtes, chipolatas Sauté de porc.	Norbert Lesné - Plélo	Toute l'année	10 kgs minimum	4 jours	7 jours
<b>Volailles</b> : poulets entiers	Bernard Michelet-Plédran	Toute l'année	10 poulets minimum	4 jours	7 jours
<b>Bœuf</b> : Rôti, haché, merguez pure bœuf	Laurent Chauvac – Lanfains	Toute l'année	10 kgs minimum	4 jours	7 jours



**« SARL Maison FEGER »**  
**GUINGAMP**

**BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

**37**



**SARL Maison FEGER**

**Vincent Féger**

45 rue de la Trinité

**22 200 GUINGAMP**

**02 96 44 13 92**

Dugdug22@hotmail.fr

La viande et la charcuterie proposée à ma clientèle provient de porcs issus de l'élevage de Pascal Pérot, engagé dans la filière « Le Porc Authentique élevé sur paille ». Ma boucherie fait partie de cette filière au même titre que 17 autres boucheries charcuteries sur le département des Côtes d'Armor.

<b>N° agrément C.E.</b>	Dérogation à l'agrément sanitaire
<b>Minimum de commande</b>	10 Kgs
<b>Jours de commande</b>	Du lundi au samedi
<b>Jours de livraison</b>	Lundi / Mardi / Jeudi
<b>Limite kilométrique</b>	30 kms
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	Oui

Produits	Producteur fournisseur	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
Saucisses, chair à saucisse, chipolatas	Mr Pascal Pérot – Saint Donan	Toute l'année	5 kgs	5 jours	4 jours
Côtes de porc, Rôti de porc, sautés de porc		Toute l'année	5 kgs	5 jours	4 jours
Pâtés de campagne, de chair		Toute l'année	5 kgs	5 jours	4 jours
Pâtés de tête, museau		Toute l'année	5 kgs	5 jours	4 jours
Saucissons à l'ail, saucissons secs		Toute l'année	5 kgs	5 jours	4 jours



## PECHEUR D'ARMOR

### LANVOLLON

POISSON

38

### Pêcheur d'Armor

**Dominique Clere**

ZA des fontaines

22290 Lanvollon

WWW.PECHEURDARMOR.FR

**0296641078**

**Fax:0970611071**

**sciportmoliere@orange.fr**

L'entreprise fournit depuis trois ans écoles, collèges et HEPAD dans les Côtes d'Armor. Nos produits sont issus de notre chalutier PORS MOGUER qui adhère depuis 2007 aux CONTRACTS BLEUS pour une pêche responsable et durable. L'entreprise est agréée HACCP.

<b>Agrément CE</b>	FR22.121.028.CE
<b>Minimum de commande</b>	5KG
<b>Jours de commande</b>	TOUS LES JOURS
<b>Jours de livraison</b>	MARDI/MERCREDI/JEUDI/VENDREDI/SAMEDI.
<b>Limite kilométrique</b>	COTES D'ARMOR
<b>Répondre à un appel d'offre</b>	OUI

Produits	Spécificité	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
FILETS POISSONS	EXTRA FRAIS/SANS ARETE	TOUTE L'ANNEE	CAISSE ISOTHERME	48H APRES LIVRAISON	48H
PLATEAUX FRUITS DE MER	PRODUITS LOCAUX	TOUTE L'ANNEE	PLATEAUX ISOTHERME filmée	LE JOUR MEME	48H
POISSON ENTIER merlu/cabillaud/lieu jaune etc..	EXTRA FRAIS	TOUTE L'ANNEE	CAISSE ISOTHERME	48H APRES LIVRAISON	48H



## LE VENEC ERQUY

POISSON FRAIS

39

### LE VENEC

LA CRIEE  
22430 ERQUY

Téléphone : 02.98.97.27.55

Fax :02.98.50.57.94

Adresse mail : levenec@orange.fr

LE VENEC  
BP 526  
29900 CONCARNEAU

Mareyeur depuis 1946, nous fournissons bon nombre d'établissements scolaires, cuisines centrales, maisons de retraites depuis 2010, nous sommes adhérents Pavillons France et Bretagne Qualité Mer.

Nous possédons un agrément sanitaire et garantissons la traçabilité de nos produits. Notre point fort concerne la portion calibrée sans arête de 60 à 150g, ainsi que la diversité du poisson : merlu, cabillaud, merlan, lieu noir, lieu jaune, tacaud, julienne, mostelle ...

N° agrément C.E.	FR22 054 173CE ERQUY- FR29 039 521CE CONCARNEAU
Minimum de commande	SELON LA TOURNEE
Jours de commande	DU LUNDI AU VENDREDI
Jours de livraison	DU MARDI AU VENDREDI
Limite kilométrique	PAYS DE ST BRIEUC
Répondre à un appel d'offre	OUI

Produits	Spécificité du produit	Saisonnalité	Conditionnement Colisage	DLC/DLUO	Délai de livraison
FILETS POISSON PORTIONNES SANS ARETE		TOUTE L'ANNEE	Caisse polystyrène ou caisse alimentaire permettant zéro déchet	48 à 72 Heures après livraison	24 à 48 heures
FILETS POISSON OU FILETS DE QUEUE		TOUTE L'ANNEE	Caisse polystyrène ou caisse alimentaire permettant zéro déchet	48 à 72 Heures après livraison	24 à 48 heures
POISSON ENTIER		TOUTE L'ANNEE	Caisse polystyrène ou caisse alimentaire permettant zéro déchet	48 à 72 Heures après livraison	24 à 48 heures
MOULES		Selon la saisonnalité	EN SAC DE 5 OU 10KG		24 à 48 heures

