



Concours Général Agricole 2009

Les médaillés bretons



Une opération
conduite par



Avec le soutien
financier de



Concours Général Agricole 2009

Les médaillés bretons



EDITOS

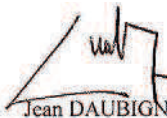
Une belle promotion de la Bretagne agroalimentaire, de ses produits et ses terroirs au Concours Général Agricole 2009

L'objectif du Concours général agricole organisé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche est de récompenser les meilleurs produits et de les promouvoir. En mettant en compétition les produits des régions françaises ainsi que les spécimens de l'élevage français, il initie des dynamiques de progrès dans les territoires français et les filières agricoles. Au-delà des lauréats, c'est tout un terroir, toute une filière économique qui sont tirés vers l'avant par ce concours.

Je ne peux en tout cas que féliciter l'agriculture bretonne, et en premier lieu les lauréats d'avoir conquis de très nombreuses médailles. En effet, la Bretagne au 4^{ème} rang des régions françaises en nombre de lauréats, démontre qu'elle peut et doit être fière de son agriculture et de son agroalimentaire, pour satisfaire des consommateurs qui exigent des produits de qualité.

Au-delà de cette compétition, c'est toute la diversité et l'excellence des territoires français qui sont mis à l'honneur. Dans un contexte économique de plus en plus concurrentiel, il est essentiel de souligner que l'agriculture française, et bretonne, est riche de ses multiples savoir-faire, qu'il faut savoir préserver, développer et transmettre.

Puisse le lecteur professionnel et surtout le consommateur, être ainsi acteur de la promotion de notre belle région.



Jean DAUBIGNY,
Préfet de la région Bretagne

Les produits bretons lauréats au Concours Général Agricole, véritables ambassadeurs des savoir-faire de notre région

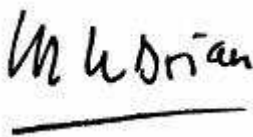
Première région agricole française, la Bretagne a su faire évoluer son agriculture et répondre aux besoins exprimés et devenir compétitive dans un marché en pleine expansion. Les professions agricoles et conchylicoles bretonnes ont su faire face à des évolutions nombreuses et complexes et relever des défis considérables.

Ces efforts sont aujourd'hui récompensés notamment par les excellents résultats des produits présentés par des entreprises bretonnes au Concours général agricole.

Ce palmarès est un motif de fierté pour la Bretagne toute entière puisqu'il contribue notamment à diffuser une image positive de notre région.

Je renouvelle mes félicitations à l'ensemble des entreprises lauréates et je souhaite à tous les lecteurs de ce guide d'apprécier à leur juste valeur la qualité et la variété des produits qui y sont présentés.

Jean-Yves LE DRIAN



2009, un excellent cru pour la Bretagne !

Qu'ils soient agriculteurs, conchyliculteurs, artisans, dirigeants de PME ou industriels, 51 entrepreneurs bretons ont, cette année encore, visé et atteint l'excellence.

En effet, lors de l'édition 2009 du Concours Général Agricole, le Ministère de l'Agriculture a récompensé, en reconnaissance de leur savoir faire et de la qualité de leurs produits, 51 entreprises agricoles et agroalimentaires bretonnes, soit au total 86 produits médaillés. Ce palmarès brillant place la Bretagne au 4ème rang des régions françaises les plus médaillées (concours produits, hors concours des vins). Nous devons être fiers de cette reconnaissance qui favorise la vision positive que nous souhaitons pour nos métiers et qui illustre la réalité de nos pratiques. En Bretagne, c'est « Terres & Mers » de qualité !

Pour la deuxième année consécutive, la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, soutenue par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche et la Région Bretagne, fédère et valorise les entreprises médaillées, assure la promotion des produits récompensés et favorise leur distribution. En conduisant ces actions, notre organisation professionnelle participe au développement de la Bretagne toute entière.

Ce guide réalisé par la Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne, vous présentera la variété et de la richesse des produits médaillés bretons, que vous soyez consommateur ou futur partenaire commercial.

Yves Le Gourrierec
Président
du Comité de promotion



SOMMAIRE

EDITOS	1
SOMMAIRE	4
LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE	6
LA BRETAGNE, 4EME REGION FRANCAISE LA PLUS MEDAILLEE	7
LES ENTREPRISES BRETONNES AU CONCOURS GENERAL AGRICOLE	8
BOISSONS	9
BRASSERIE SAINTE COLOMBE	10
CIDRERIE CHATEAU LEZERGUE	12
CIDRERIE DE MENEZ BRUG	13
CIDRE LE BRUN (EURL)	14
CIDRE LE BRUN (EARL)	14
CIDRERIE LE POCREAU	16
CIDRERIE LE RHUN	17
CIDRERIE LOÏC RAISON - CSR SA	18
CIDRERIE NICOL	19
CIDRE SEHEDIC	21
DISTILLERIE ARTISANALE DU PLESSIS	22
ETABLISSEMENT CHAPRON - CIDRE SORRE	23
KERLOÏCK SARL	25
SAS BOSSER YVES	26
EARL A. et E. LE GUERROUE	27
LE P'TIT FAUSSET	28
MEANCE DANIEL	29
SILL	30
VERGERS D'ARMORIQUE	32

PRODUITS LAITIERS	33
FERME DE KEROUUDY	34
FERME FROMAGERE DE SUSCINIO	35
LAITERIE DE SAINT MALO	36
SILL	40
LAITERIE LE GALL	42
LAITERIE NOUVELLE DE L'ARGUENON	43
LAITERIE TRIBALLAT	44
UCA LORCO	47
 PRODUITS CARNES.....	 49
JEAN HENAFF SAS	50
LE LION D'OR SARL	52
 PRODUITS DE LA MER	 53
BRETAGNE SAUMON	54
CHAUMARD HENRI	55
EARL « HUÎTRES DE STEREC »	56
ETABLISSEMENTS CAILLOCE Père et Fils	57
ETABLISSEMENTS CRENEGUY	59
HUITRES DE POR ER LEN	61
LE GALL JEAN LUC HUÎTRES ET COQUILLAGES	62
LARMOR OSTERA	63
PARCS SAINT KERBER	64
SCEO EDULIS - HUITRES CELINE MAISONS	65
YVON MADEC	66
VIVIERS D'ARMOR	67

LE CONCOURS GENERAL AGRICOLE

Depuis sa création en 1870, le **Concours Général Agricole (CGA)** s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs produits alimentaires. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle.

Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture. Son règlement annuel est fixé par arrêté ministériel.

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors de dégustations effectuées par des experts (producteurs, transformateurs, négociants, distributeurs,...). Il met l'accent sur leurs **caractéristiques sensorielles**, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux **normes réglementaires**. La **sélectivité des épreuves** (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux lauréats une référence externe solide et aux consommateurs un gage de qualité. La médaille du CGA peut aller de pair avec les signes officiels de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins. Chaque année il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2008, la charcuterie a fait son entrée au concours.

LA BRETAGNE, 4EME REGION FRANCAISE LA PLUS MEDAILLEE

	Concours "produits laitiers"	Concours "produits divers"	Total (Concours "produits" hors vins)
Aquitaine	16	105	121
Midi Pyrénées	24	80	104
PACA	1	99	100
Bretagne	30	56	86
Normandie	41	43	84
Rhône Alpes	35	30	65
Poitou Charentes	7	51	58
Pays de la Loire	14	35	49
Franche Comté	26	15	41
Languedoc Roussillon	3	36	39
Auvergne	26	8	34
DOM / TOM	0	33	33
Alsace	1	31	32
Bourgogne	16	14	30
Haute Normandie	5	20	25
Corse	14	8	22
Lorraine	15	3	18
Nord Pas de Calais	1	14	15
Centre	9	2	11
Picardie	4	6	10
Champagne Ardennes	2	7	9
Ile de France	5	4	9
Limousin	2	6	8
Total	297	706	1003

⇒ **8.6% des médailles distribuées à l'occasion du CGA (concours « produits » hors vins) récompensent des entreprises agricoles / agroalimentaires bretonnes.**

LES ENTREPRISES BRETONNES AU CONCOURS GENERAL AGRICOLE

	Médaille d'Or	Médaille d'Argent	Médaille de Bronze	Toutes Médailles Confondues
Produits laitiers - national	6	12	9	27
Cidre et poirés	3	7	10	20
Huîtres	6	6	3	15
Jus de fruits	1	3	2	6
Charcuterie	0	1	2	3
Pommeau	2	1	0	3
Produits laitiers - export	2	1	0	3
Bière	0	2	0	2
Découpes de volailles	2	0	0	2
Eau de vie	1	1	0	2
Produits issus de palmipèdes gras	0	1	0	1
Truites fumées	1	0	0	1
Volailles abattues	1	0	0	1
Tout Concours Confondus	25	35	26	86

BOISSONS





BRASSERIE SAINTE COLOMBE

Bière Brune - Grand Cru

CGA 2009 : Médaille d'Argent



Concours : Bière brune de haute fermentation

Descriptif :

- Bière brune, type Belge
- Style « trappiste »
- Alcool 10% vol
- Bière corsée, de caractère
- Non filtrée, non pasteurisée

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Argent : 2008



Bière d'Hiver

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Bière aromatisée



Descriptif :

- Bière rousse au miel et épices
- Bière aux notes fleuries et peu amères
- Alcool 8% vol
- Non filtrée, non pasteurisée

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 2007



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1996

Capacité de production : 1100 HL

Code NAF : 159 N

Marchés cibles :

- Régional
- Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux

Visite de l'entreprise : Oui, pour les professionnels sur RV

Contacts

Mme Gonny Everts – Chef d'entreprise

La Landelle – 35134 Ste Colombe

Tel : 02 99 47 73 23

Fax : 02 99 47 73 23

brasserie.ste.colombe@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons





CIDRERIE CHATEAU LEZERGUE

Cidre Fermier Les Trois Frères



CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Cidre Fermier Produit en Bretagne demi-sec

Descriptif :

Aspect visuel : Liquide pétillant, de couleur jaune doré, d'intensité moyenne et présentant une mousse légère.

Aspect olfactif : Intensité de l'odeur franche issue de la fermentation de la pomme avec des notes entre le fruité et le fermenté.

Sensations en bouche : Cidre de caractère, présentant un équilibre entre les saveurs acides et sucrées avec une faible astringence. Par sa complexité aromatique et sa structure légèrement tannique, typique des pommes de Bretagne, ce cidre assure une longueur en bouche caractéristique.



Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 1997 – 2001 – 2007 – 2008
- Médaille d'Argent : 2000 – 2003 – 2004 – 2007
- Médaille de Bronze : 2004 – 2009



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1990

Code NAF : 159 J

Marchés cibles :

- Régional, National, Petit Export
- GMS, RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux, CE

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous, sur RdV

Contacts

M Guillaume Jan – Gérant

Lezergue - Plas an Dan - 29500 Ergue Gaberic

Tel : 02 98 59 63 45

Fax : 02 98 66 70 84

chateaudelezergue@orange.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

CIDRERIE DE MENEZ BRUG

Pommeau de Bretagne AOC

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Pommeau de Bretagne AOC (3 ans et plus)

Descriptif : Apéritif à base de moût de pomme et d'eau de vie de cidre vieilli 3 ans en fût de chêne

Autres reconnaissances :

- médaille d'Argent : 2005, 2004, 1995



Lambig de Bretagne AOR

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Eau de vie de cidre de Bretagne vieille

Descriptif : Eau de cidre vieillie en fût de chêne

Autres reconnaissances :

- Médaille de bronze : 2007



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1989

Marchés cibles :

- Régional
- RHD, GMS, Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux, CE

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M Claude Goenvéc – Chef d'exploitation

56 Hent Carbon – Beg Meil – 29170 Fouesnant

Tel : 02 98 94 94 50

Fax : 02 98 94 41 98

claud.goenvéc@wanadoo.fr

www.cidref.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



CIDRE LE BRUN (EURL) CIDRE LE BRUN (EARL)



Fermier Le Brun – Demi-Sec

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Cidre fermier produit en Bretagne demi-sec



Fermier Le Brun – Brut

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Cidre fermier produit en Bretagne brut

Autres reconnaissances :

- médaille d'Or : 2008



Artisanal Le Brun Brut

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Cidre non pasteurisé brut



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

Artisanal Le Brun Doux

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Cidre non pasteurisé doux



Artisanal Le Brun Demi-sec

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Cidre non pasteurisé demi-sec



Descriptif : Cidres fermiers ou artisanaux pur jus 100%.
Effervescence naturelle, sans adjonction de sucre et d'eau

Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1995

Marchés cibles :

- Régional, National
- RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, GMS, Boutique de produits régionaux

Visite de l'entreprise : Oui, pour les professionnels

Contacts

M Dominique Le Brun – Gérant

Brézignon - 29720 Plovan

Tel : 02 98 54 42 15

Fax : 02 98 54 31 27

bigoud@ciders.fr

www.cidrelebrun.com

d.lebrun@cidrelebrun.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



CIDRERIE LE POCREAU

Eau de vie de cidre



CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Eau de vie de cidre de Bretagne AOR

Descriptif : La fine Bretagne est une eau de vie de cidre bretonne. Fruit d'une union entre différentes variétés de pommes, la fine Bretagne est distillée et vieillie en fût de chêne pendant au moins trois ans. C'est au cœur de ce vieillissement qu'elle acquiert son caractère unique : sa complexité aromatique s'épanouit en un subtil équilibre de parfums fruités et boisés (40°). Sa robe prend alors une séduisante couleur ambrée. En famille ou entre amis, la fine Bretagne apporte toujours une note précieuse de convivialité. Elle se déguste en apéritif et accompagne les fins de repas.

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 2004
- Médaille d'Argent : 2005 et 2006



Informations sur l'entreprise :

Marchés cibles :

- Régional, Petit Export
- Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux, CE

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M Gérard Le Pocreau – Responsable

Le Château de Gorpello - 56450 Theix

Tel : 02 97 43 17 88

Fax : 02 97 43 18 53

lepocreau@wanadoo.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons





CIDRERIE LE RHUN

Cidre AOC Cornouaille

CGA 2009 : Médaille de Bronze



Concours : Cidre AOC Cornouaille

Descriptif : La mention « appellation Cornouaille contrôlée » sur l'étiquette garantit que le cidre a été élaboré dans le respect du savoir-faire traditionnel et a obtenu l'agrément de la commission de dégustation. C'est un cidre aux reflets dorés. En bouche, la rondeur des tanins impose sa marque dans un séduisant bouquet de saveurs. La finalité « Cornouaille est longue ». Il accompagne les repas de crêpes, fruits de mer et le fromage. Il peut aussi être utilisé en cuisine.



Informations sur l'entreprise :

Capacité de production : 6 000 bouteilles / an

Code NAF : 159 J

Marchés cibles :

- Régional
- Vente directe

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

Mme Virginie Morel – Chef d'exploitation

Poulamul – 29120 Combrit

Tel : 02 98 56 46 62

vigi29@hotmail.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons





CIDRERIE LOÏC RAISON - CSR SA

Cidre Bolée d'Armorique

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Cidre pasteurisé brut



Descriptif :

Cidre bouché brut – pur jus

En bouteille 75 cl

Marque réservée aux crêperies



Bolée du Père Raison

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Cidre pasteurisé doux



Descriptif :

Cidre bouché doux – pur jus

En bouteille 75 cl

Marque vendue exclusivement dans l'Ouest

Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1923

Capacité de production : 30 millions de litres

Marchés cibles :

- National
- GMS, RHD

Visite de l'entreprise : Oui, pour les professionnels

Contacts

M Yves Blouet – Directeur Général

9 rue de la Cidrerie - 35113 Domagné

Tel : 02 99 00 01 02

yblouet@eclorsa.com

Fax : 02 99 00 07 10

www.loicraison.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons





CIDRERIE NICOL

Cidre de Rhuys Doux

CGA 2009 : Médaille d'Argent



Concours : Cidre non pasteurisé doux

Descriptif :

Cidre artisanal 100% pur jus de pommes fraîches sélectionnées et triées à la main depuis 3 générations près du Golfe du Morbihan. Ce cidre a la particularité d'être très fruité et légèrement acidulé...

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or :
 - CGA 2008 ;
 - Trophée 2008 de la gastronomie bretonne de Quiberon
- Médaille de Bronze : Terralies 2008



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Cidre de Rhuys Brut

CGA 2009 : Médaille de Bronze



Concours : Cidre non pasteurisé brut

Descriptif :

Cidre artisanal 100% pur jus de pommes fraîches sélectionnées et triées à la main depuis 3 générations près du Golfe du Morbihan. Ce cidre a la particularité d'être très fruité et légèrement acidulé...

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or :
 - CGA 2008 ;
 - Trophée 2008 de la gastronomie bretonne de Quiberon
 - Terralies 2008



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1928

Capacité de production : 500 000 bouteilles / an

Marchés cibles :

- Régional, National, Petit Export
- GMS, RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux, CE, e-commerce

Visite de l'entreprise : Oui, à La maison du cidre, 56450 LE HEZO

Contact

M Jean Michel Nicol – Gérant

Kergenêts – 56450 Surzur

Tel: 02 97 42 15 41

Fax: 02 97 42 04 38

cidres.nicol@wanadoo.fr

www.cidres-nicol.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération



CIDRE SEHEDIC

Jus de Pommes

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Jus de pommes artisanal



Descriptif :

Jus de pomme naturel « François Séhédic »

Composition : pur jus de pommes (mélange 6 variétés), sans sucre ajouté, sans conservateur, sans colorant.

Fabrication traditionnelle : décanté et filtré après pressage, puis pasteurisé.

Conservation après ouverture : 2 à 3 jours au réfrigérateur

Autres reconnaissances :

- Médaillé en 2000, 2007 et 2009



Informations sur l'entreprise :

Date de création :

Capacité de production : 40 000 bouteilles jus de pomme

Code NAF : 1103 Z

Marchés cibles :

- Régional, National, Petit Export
- GMS, RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux

Visite de l'entreprise : Oui, pour les professionnels

Contacts

M Christian Daniélou – PDG

Kertoban – 29940 LA Forêt Fouesnant

Tel: 02 98 56 85 18

Fax: 02 98 51 45 94

forestic@wanadoo.fr

www.cidre-sehedic.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

DISTILLERIE ARTISANALE DU PLESSIS

Pommeau de Bretagne AOC



CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Pommeau de Bretagne AOC (3ans et plus)

Descriptif : Le pommeau de Bretagne est élaboré à partir de pommes à cidre récoltées sur des vergers sélectionnés. Le Pommeau de Bretagne AOC est le mariage judicieux entre le jus de pommes et l'eau de vie de cidre de Bretagne. Loin des 14 mois réglementaires, le Pommeau Distillerie du Plessis vieillit en fûts de chêne à la propriété pendant au moins 36 mois. Le Pommeau Distillerie du Plessis médaillé cette année a même mûrit 6 ans afin d'acquérir tous ses arômes, sa couleur ambrée et un caractère authentique. Ce Pommeau de Bretagne AOC exhale toute la richesse d'une nature sauvage et souriante. Traditionnellement servi, à l'apéritif, la température idéale pour en apprécier tous les arômes est de 8 à 10°. Il fait également merveille avec le foie gras, les huîtres et au cœur d'un melon. Il accompagne aussi les desserts avec bonheur et beaucoup d'affinités. Après ouverture, il se consomme dans l'année.



Autres reconnaissances :

- Médaille d'Argent :
 - CGA 2000
 - Concours Régional 2004 & 2006

Informations sur l'entreprise :

Marchés cibles :

- National, Régional, Petit et Grand Export
- RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, CE, Boutique de produits régionaux, e-commerce,

Visite de l'entreprise: oui, pour tous

Contacts

M Hervé Seznec – Gérant

77 chemin du Qinquis – 29000 Quimper

Tel: 02 98 90 75 64

Fax: 02 98 53 24 64

distillierieduplessis@wanadoo.fr

www.kinkiz-terroir.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

ETABLISSEMENT CHAPRON - CIDRE SORRE

Cidre non pasteurisé Demi-sec

CGA 2009 : Médaille de Bronze



Concours : Cidre non pasteurisé demi-sec

Descriptif :

Cidre demi-sec 100% pur jus de pommes à cidre – Fabrication artisanale

Autres reconnaissances :

- médaille de Bronze : 2007



Cidre pasteurisé Doux

CGA 2009 : Médaille d'Or



Concours : Cidre pasteurisé doux

Descriptif :

Cidre bouché doux pasteurisé, 100% pur jus de pommes à cidre. Fabrication artisanale

Autres reconnaissances :

- médaille d'Or : 2008



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

Jus de Pommes



CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Jus de pommes artisanal ou industriel

Descriptif :

Jus de pommes artisanal, 100% pur jus de pommes à cidre

Autres reconnaissances :

- Prix d'excellence : 2008, 2009
- Médaille d'Or : 2005, 2007 et 2008



Informations sur l'entreprise :

Capacité de production :

Code NAF : 1103 Z

Marchés cibles :

- National, Régional, Petit Export
- Vente directe, Epicerie fine, Cave, CE, Boutique de produits régionaux, e-commerce, Grossistes, Restaurants, Crêperies

Visite de l'entreprise : non

Autres informations : Vente directe à l'entreprise, Cidrerie ouverte toute l'année. Dégustation gratuite

Contacts

M Marinette Chapron – Directrice

14 rue des étangs – 35540 Plerguer

Tel : 02 99 58 91 16

Fax : 02 99 58 10 47

cidre.sorre@wanadoo.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

KERLOÏCK SARL

La Ferme de Kerloïck Doux



CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Cidre fermier doux

Descriptif :

C'est un cidre fermier doux fabriqué avec les pommes de l'exploitation. Il a un goût fruité, une couleur paille, une belle bulle, et une bonne longueur en bouche et toutes les qualités d'un bon cidre breton.



Autres reconnaissances :

- Depuis 8 ans, récompensé au Concours Général de Bretagne.

Autres produits fabriqués :

- Cidre brut, jus de pommes, jus de pommes pétillant, vinaigre de cidre, vinaigres aromatisés (aux algues, aux échalotes,...), eau de vie, apéritif breton
- Rillettes et pâté au cidre, pâté au pommeau, joue de porc au cidre
- Gelée au cidre, gelée de cidre et pommes.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 2000

Capacité de production : 40 000 bouteilles de cidre doux

Marchés cibles :

- Régional, National, Petit et grand export
- GMS, RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M Loïc Gouret - Exploitant

Touche Cadieu – 22640 Plestan

Tel: 02 96 34 80 14

Fax: 02 96 34 16 25

kerloick@free.fr

www.kerloick.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



SAS BOSSER YVES

Cidre Artisanal Doux non pasteurisé

CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Cidre artisanal doux non pasteurisé

Descriptif :

Nous sélectionnons les meilleures variétés de pommes à cidre des vergers de la région pour élaborer ce cidre authentique aux arômes fruités et à la saveur équilibrée.

Cidre 100% pur jus – 2,5° alc.

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Argent : 2008



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1947

Capacité de production : 700 000 L

Marchés cibles :

- Régional, Petit Export
- RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, CE, Boutique de produits régionaux

Visite de l'entreprise : Non

Contacts

Mme Anne Bosser - Comptable

Mesmeur – 29710 Pouldreuzic

Tel: 02 98 54 41 86

kerné@wanadoo.fr

Fax: 02 98 54 35 42

www.cidrekerne.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



EARL A. et E. LE GUERROUE

Pommeau de Bretagne



CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Pommeau de Bretagne AOC (de 2 ans)

Descriptif :

Le pommeau de Bretagne AOC est un apéritif obtenu par le mélange de Fine Bretagne et de moût de pommes, vieilli en fût de chêne pendant au minimum 14 mois.

Autres reconnaissances :

- Médaille de Bronze : 2001
- Médaille d'Or : 2003



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1985

Capacité de production : 50 HL de pommeau

Code NAF : 159 J

Marchés cibles :

- Régional
- GMS, Vente directe, Epicerie fine, cave, Boutique de produits régionaux,

Visite de l'entreprise: pour les groupes sur RdV

Autres informations: marchés à la ferme les mercredis soirs de 17H à 20H en Juillet et Août

Contacts

Mme Anne Le Guerroué – Associé EARL

Kermabo – 56520 Guidel

Tel : 02 97 65 94 38

leguerroue@wanadoo.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

LE P'TIT FAUSSET

Pépin Sonnant

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Jus de pommes biologique

Descriptif : Jus de pommes biologique produit à partir de pommes fraîches. 100% pur jus.

Autres reconnaissances :

Jus de pommes également médaillé au concours régional de Bretagne Terralies 2008



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1989

Capacité de production :

Code NAF : 1103 Z

Marchés cibles :

- Régional, National
- GMS, RHD, Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux, crêperie

Visite de l'entreprise : Oui, sur RdV, en saison

Autres productions : Cidre Bio – Cidre conventionnel - Chouchenn

Contacts

M Gilles Barbé – Gérant

2 rue de la Chaussée - 22230 Merdrignac

Tel : 02 96 28 40 19

Fax : 02 96 67 41 05

leptitfausset@wanadoo.fr

MEANCE DANIEL

Cidre Fermier Demi-sec



CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Cidre fermier produit en Bretagne demi-sec

Descriptif : Cidre fermier du Pays de Brocéliande. Cidre demi-sec, pur jus, fruité. Aspect jaune doré avec une effervescence fine. Nez charmeur, bouche agréable et desaltérant, frais.

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 2007
- Médaille de Bronze : 2008



Informations sur l'entreprise :

Capacité de production : 110 000 bouteilles

Code NAF : 0124 Z

Marchés cibles :

- Régional
- GMS, Vente directe, Epicerie fine, Cave, Boutique de produits régionaux, Crêperies

Visite de l'entreprise : Oui, pour les professionnels

Contacts

M Daniel Méance – Exploitant Arboriculteur cidrier

La Besnardais - 35290 Gaël

Tel : 02 99 07 74 26

daniel.meance@wanadoo.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



SILL

Plein Fruit : Pur Jus de Raisin - 100% jus de fruit

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Jus de raisin artisanal ou industriel

Descriptif : Délectable et riche en vitamines, ce jus de raisin rouge 100% jus de fruit, est issu en grande partie des vignobles français. Garanti sans OGM et sans sucres ajoutés, il allie plaisir et bienfaits des fruits et se conserve 12 mois avant ouverture. D'un rouge vin limpide, sans matières en suspension, son goût agréable, non oxydé et légèrement acide met les papilles en ébullition.

Conditionnement : Elopak d'un litre avec bouchon à vis et en Tétrabrik de 20 centilitres



Plein Fruit : Nectar de Poire du Roussillon

CGA 2009 : Médaille de Bronze



Concours : Nectar de poire

Descriptif : Léger et rafraîchissant, ce nectar est un véritable délice pour toute la famille. Composé à 50% minimum de purée de poire, ce produit se conserve 18 mois. Le jury a été particulièrement sensible à ses arômes subtils et fruités et à son aspect naturel.

Conditionnement : bocal de verre d'un litre.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1962

Code NAF : 1051 D

Marchés cibles :

- National, Grand Export
- GMS, RHD

Visite de l'entreprise : Non

Contacts

M. Michel Magueur – DG Adjoint

Le Raden – BP 1- 29860 Plouvien

Tel : 02 98 40 90 30

Fax : 02 98 40 00 76

www.sill-entreprises.com



VERGERS D'ARMORIQUE

Jus de Pommes



CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Jus de pommes artisanal ou industriel

Descriptif : Pur jus de pommes



Informations sur l'entreprise :

Date de création :

Capacité de production :

Code NAF :

Marchés cibles :

- Régional
- Vente directe, Epicerie fine, Cave, GMS

Visite de l'entreprise : oui pour les professionnels

Contacts

M. Xavier Meneust – Gérant

La Méletrie – 35130 Visseiche

Tel: 02 99 76 34 43

Fax: 02 99 76 39 75

vergers.armorique@wanadoo.fr

PRODUITS LAITIERS



FERME DE KERLOUDY

Beurre salé de Kéroudy

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Beurre cru salé

Descriptif : Le beurre de Kéroudy est fabriqué directement à la ferme. Tout d'abord, on écrème le lait des vaches pendant la traite. Puis le lendemain, la crème est barattée pour donner le beurre. Il est salé et moulé à la main en mottes de 125g, 250g et en livres.

Autres produits transformés : fromage blanc, crème, Tomme nature et Tomme aux algues (labellisé parc d'Iroise).



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 2005

Marchés cibles :

- Régional
- Vente directe, Epicerie fines, Boutique de produits régionaux, marchés

Visite de l'entreprise : oui, pour tous, le vendredi de 14h à 19h

Lieux de commercialisation :

- à la ferme (le vendredi après midi)
- au marché de St Renan (samedi)
- au marché St Louis, rue de Siam, Brest (dimanche)

Contacts

Mme Solenn Milin – Gérante

Kéroudy – 29 290 Milizac

Tel : 02 98 07 92 86

milin.gilbert@wanadoo.fr



FERME FROMAGERE DE SUSCINIO

Tomme de Rhuys

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Tomme (autre)



Descriptif : La ferme fromagère de Suscinio est installée sur la Presqu'île de Rhuys au cœur du golfe du Morbihan. Producteurs fromagers depuis 10 ans, installés en Bretonnes Pie Noire, nous produisons la Tome de Rhuys. C'est un fromage au lait cru, frotté à la main au sel de St Armel (saline du Golfe du Morbihan), affiné 70 jours en cave et à la croûte cironnée.

Autres produits transformés : fromage blanc, Gwell (nom déposé du yaourt de Bretonnes Pie Noire), beurre salé, crème fraîche, fromage frais aux algues, fromages affinés.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 2000

Marchés cibles :

- Régional, Petit export
- Vente directe, Epicerie fines, Boutique de produits régionaux, Marchés, Restaurants, Fromageries, Crèmeries

Visite de l'entreprise : oui, pour tous. Possibilité d'assister à la traite tous les soirs de Pâques à fin Septembre à partir de 17h30.

Contacts

M & Mme Bourvellec – Producteurs fromagers

Route de Penvins - 56 370 SARZEAU

Tel : 06 60 73 59 12

tommederhuys@orange.fr



LAITERIE DE SAINT MALO

Yaourt aux fruits – Pêche/Abricot – Pot carton

CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Yaourt aux fruits



Descriptif : Le yaourt aux fruits Pêche/Abricot est conditionné en pot carton traditionnel. Il présente une couleur caractéristique des fruits jaunes. Ce produit offre une texture crémeuse et onctueuse agrémentée de gros morceaux de fruits. Le goût est équilibré entre la pêche et l'abricot et tend vers la naturalité des fruits. C'est un produit généreux et gourmand.



Yaourt vanille – pot carton

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Yaourt aromatisé



Descriptif : la forme de ce pot de yaourt évoque la continuité du savoir faire. Ce yaourt au lait entier a une couleur légèrement brune. La coupe est franche mais n'est pas cassante, la texture en bouche est crémeuse et fondante. L'acidité est légère et la note « yaourt » n'altère pas la rondeur de la vanille qui s'exprime en longueur.



Fromage frais sur lit de fruits abricot/mangue

CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Fromage frais aux fruits

Descriptif : Le fromage frais sur lit de fruits abricot/mangue est conditionné en pots plastiques transparent. Ce procédé permet de flatter l'œil et d'aiguiser les envies. La couleur vanille du fromage frais rehaussée par un lit des fruits jaune mangue est agréable. Le goût d'un fromage frais vanillé se marie parfaitement à une purée de fruits avec une note de mangue prononcée mais qui n'écrase pas le côté laitier du produit et laisse exprimer la petite note acidulée.



Fromage frais 20% MG – nature – 100g

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Fromage frais plus de 85% d'eau

Descriptif : Produit traditionnel par excellence, ce fromage frais obtenu avec un procédé de maturation et d'égouttage lent en sacs offre un goût unique. Le fromage frais est lisse en bouche, l'acidité est marquée mais caractéristique d'un produit traditionnel. Les arômes sont généreux. Ce produit peut être agrémenté de sucre, de confiture ou servir de base à des sauces légères.



Fromage frais 40% – sucré – 100g

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Fromage frais sucré

Descriptif : Produit « phare » de la Laiterie de Saint Malo, ce fromage frais traditionnel obtenu avec un procédé de maturation et d'égouttage lent en sacs est un dessert plein de gourmandise. Le goût est l'équilibre subtil d'un fromage frais traditionnel typé et d'un sucrage exhausteur de saveurs. La texture est lisse et crémeuse et apporte une fraîcheur incomparable.



Yaourt aux fruits – fraise/framboise – pot carton

CGA 2009 : Bronze

Concours : Yaourt aux fruits

Descriptif : le yaourt aux fruits fraise/framboise est conditionné en pot carton traditionnel. Il présente une couleur caractéristique des fruits rouges. Ce produit offre une texture crémeuse et onctueuse agrémentée de gros morceaux de fruits. Le goût est équilibré entre la fraise et la framboise et tend vers la naturalité des fruits. C'est un produit généreux et gourmand.



Yaourt nature – pot carton

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : yaourt nature ferme



Descriptif : la forme de ce pot de ce yaourt évoque la continuité du savoir-faire et de la Tradition. Ce yaourt traditionnel a la couleur blanche brillante avec une faible teneur en matière grasse. La coupe est franche mais pas cassante. La fraîcheur est incomparable qu'il soit consommé nature ou agrémenté.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1948

Capacité de production : 25 000 T

Code NAF : 1051 D

Marchés cibles :

- National, Petit export
- GMS, RHD

Visite de l'entreprise : uniquement pour les professionnels

Contacts

M Michel Guigo – Directeur commercial

9 rue du clos noyer – BP 87 – 35406 Saint Malo Cedex

Tel : 02 99 21 11 00

Fax : 02 99 21 11 16

mguigo.lsm@sill.fr

www.laiteriedesaintmalo.com



Crème de beurre salé

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Beurre extra fin ou fin salé

Descriptif : la crème de ce beurre salé (82% de matières grasses) est maturée par ferment et barattée. Grâce à son emballage papier et aluminium, ce beurre se conserve jusqu'à 60 jours. Son goût franc, sa texture ferme et sa couleur jaune homogène ont séduit une nouvelle fois le jury, attentif aux processus de fabrication.

Conditionnement : 250 ou 500 g

Autres reconnaissances :

- 2008 : médaille d'Or



Matines : poudres de lait entier 26% MG Types spray et instantané

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Lait Sec – entier – spray et instantané

Descriptif : Confectionné à partir de lait collecté et transformé sur le territoire national, la poudre de lait entier 26% MG est garantie sans OGM. Les versions spray et instantanée ont chacune reçu la médaille d'argent. 125 grammes de cette poudre fine et blanche dissous dans un litre d'eau tiède permettent d'obtenir un lait savoureux.

Conditionnements : dosettes de 15 à 115g et sacs de 5 à 25 kg

Autres reconnaissances :

- 2008 : Médaille d'Argent



Matines : poudres de lait écrémé 0 % MG types Spray et instantané

CGA 2009 : Médaille d'Or



Concours : Lait Sec – écrémé – spray et instantané

Descriptif : en spray et en instantané, avec un meilleur pouvoir de dissolution, ces deux types de poudres de lait écrémé 0% MG ont tous deux été distingués par le jury avec la meilleure récompense. Ces poudres sont fabriquées à partir de lait sans OGM, collecté et transformé en Bretagne. Après avoir éliminé l'eau, le lait, préalablement standardisé et pasteurisé, est séché, par atomisation en 3 temps. 90 grammes dissous dans un litre d'eau tiède suffisent à obtenir un lait crémeux et parfaitement homogène.



Conditionnements : dosettes de 15 à 115 g et sacs de 5 à 25 kg

Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1962

Code NAF : 1051 D

Marchés cibles :

- National, grand export
- GMS, RHD

Visite de l'entreprise : Non

Contacts

M. Michel Magueur – DG Adjoint

Le Raden – BP 1- 29860 Plouvien

Tel : 02 98 40 90 30

Fax : 02 98 40 00 76

www.sill-entreprises.com





Beurre de Baratte au lait cru – doux – 250g

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Beurre cru ou crème crue



Descriptif : Fabriqué à l'ancienne dans une baratte tonneau pendant près de 24 heures, ce beurre de baratte au lait cru exalte de multiples saveurs. C'est le nec plus ultra des beurres, il est fabriqué à partir d'une crème n'ayant subi aucun traitement thermique. Onctueux, au petit goût de noisette, 100% naturel, sans colorant ni conservateur, ce produit de terroir offre la saveur du vrai beurre breton d'autrefois.



Autres reconnaissances :

Chaque année médaillé au CGA depuis de nombreuses années.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1923

Code NAF : 1051 B

Marchés cibles :

- National, Grand export
- GMS

Visite de l'entreprise : uniquement pour les professionnels

Contacts

Mme Tatiana Celton – Responsable Marketing

Chemin de Kergall – 29556 Quimper Cedex 9

Tel : 02 98 64 72 10

Fax : 02 98 52 22 89

tcelton.legall@sill.fr

www.laiterie-legall.com



LAITERIE NOUVELLE DE L'ARGUENON

Les Recettes de Madame LOIK Echalote – Ciboulette

CGA 2009 : Médaille d'Argent



Concours : Fromage frais / Produits laitiers France

Descriptif :

Les Recettes de Madame LOIK Echalote – Ciboulette est un délicieux fromage fouetté à l'échalote de Bretagne, à la texture mousseuse et légère.

Son bon goût, sa légèreté et sa fraîcheur sont appréciés de tous, à tout moment de la journée.



Autres reconnaissances :

- Médaille d'Argent : 2007



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1955

Code NAF : 155 B

Marchés cibles :

- National, Grand export
- RHD, GMS

Visite de l'entreprise : Non

Contact

Mme Patricia Andriot – Responsable R&D

Bellevue – 22130 Créhen

Tel : 02 96 85 66 00

Fax : 02 96 84 30 12

patricia.andriot@lna-clp.com



LAITERIE TRIBALLAT

Yaourt Brassé Nature biologique Vrai

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : yaourt nature brassé



Descriptif :

Yaourt biologique au lait entier d'origine française. Texture brassée très onctueuse et gourmande. Un produit savoureux pour toute la famille.

Conditionné en pot de verre familial de 500g ou en lot de 4 pots individuels de 100g.

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 2008



Saint Paulin Vrai 300g

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Saint Paulin



Descriptif : Le Saint Paulin Vrai est un fromage à pâte pressée non cuite à croûte naturelle, fabriqué avec du lait français issu de l'agriculture biologique. Doté d'une belle pâte ivoire, sa texture est moelleuse, lisse et fondante. Sa robe est dorée et régulière. Des saveurs douces de beurre et de noix, avec une touche acidulée, se dégagent de ce fromage.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1951

Code NAF : 1051 A

Marchés cibles :

- National, Petit Export
- RHD, GMS

Contacts

M. Olivier Clanchin - Président

2 rue Julien Neveu – BP 93106 – 35531 Noyal sur Vilaine

Tel : 02 99 04 11 11

Fax : 02 99 04 17 44

www.vrai.fr

SOCIETE LAITIERE DE VITRE

Matin léger – 1.5% m.g. – 50cl

CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Lait UHT demi écrémé

Descriptif : Matin Léger® de Lactel est un lait facile à digérer car il contient 90% de lactose en moins qu'un lait classique.

Toutes ses qualités nutritionnelles et gustatives sont préservées. Il apporte ainsi autant de calcium et de protéines qu'un lait classique et est enrichi en vitamine D qui contribue à mieux fixer le calcium sur les os.

Conditionnement : Matin Léger® de Lactel existe en demi écrémé (bouteilles UHT 1L et 50cl) et en écrémé (bouteille UHT 1L).



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1968

Code NAF : 155A

Capacité de production : 400 millions de contenants / an

Marchés cibles :

- Régional, National, Grand Export
- RHD, GMS

Contacts

Mme Martin Monique – Responsable approvisionnement

Les Guichardières – 35 500 Vitré

Tel : 02 99 75 30 76





UCA LORCO

Le Grand Camembert Pays

CGA 2009 : Médaille d'or



Concours : Fromage à pâte molle à croûte fleurie / Produits laitiers export

Descriptif : Fromage au lait entier thermisé

52% de matière grasse sur extrait sec

Poids net : 900 g

Le Gand Camembert Pays de Paysan Breton est fabriqué à partir de lait entier thermisé. Ce procédé permet de préserver les qualités organoleptiques du fromage : un goût savoureux et typé, tout en garantissant sa sécurité.



La Brique de paysan breton



CGA 2009 : Médaille d'argent

Concours : fromage à pâte molle à croûte fleurie autre / produits laitiers export

Descriptif : La Brique paysan Breton est un fromage à croûte fine, à pâte tendre et crémeuse. La douceur de son goût et sa texture onctueuse raviront le palais de tous.



Informations sur l'entreprise :

Date de création :

Code NAF : 1051 A

Marchés cibles :

- National, Grand Export
- RHD, GMS

Contacts

M Christian Liaigre – Responsable R&D et production

16 rue Camille Claudel - 56620 Pont Scorff

Tel : 02 97 80 19 19

christian.liaigre@lorco.com

PRODUITS CARNES



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



JEAN HENAFF SAS

Mousse de canard

CGA 2009 : Médaille de Bronze



Concours : Mousse de canard supérieure

Descriptif : La Mousse de Canard Hénaff est faite à partir d'une recette très simple, à base de viande, de lait entier, de porto sel et épices. La Mousse de Canard Hénaff a une texture et une onctuosité qui n'ont rien à envier aux mousses de canard du rayon frais.



Terrine Bretonne – Label Rouge – Hénaff – 200g

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Pâté de campagne supérieur



Descriptif : La Terrine Bretonne Label Rouge Hénaff surprend les papilles par son goût intense : sa recette est inspirée du « fourmaj rouz » breton, pâté qui était cuit par les paysans bigoudens dans le fournil du boulanger. Ce pâté, doré au four, reste donc très fidèle au produit original".



Informations sur l'entreprise :

Date de création :

Marchés cibles :

- Régional, National, Petit & Grand export
- GMS, RHD, Vente directe, Boutique de produits régionaux.

Visite de l'entreprise : non, mais possibilité de visiter la Maison du pâté Hénaff.

Contacts

Mme Silvia Rama – Chef de produit

Ker Hastell – 29 170 Pouldreuzic

Tel : 02 98 51 53 53

Fax : 02 98 54 37 23

infos@henaфф.fr

www.henaфф.fr





LE LION D'OR SARL

Rillettes pur canard



CGA 2009 : Médaille d'argent

Concours : Produits issus de palmipèdes gras

Descriptif : Rillettes pur canard élaborées à partir de chair de canards gras et graisse de canard. Fabrication artisanale.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1990

Marchés cibles :

- Régional, National
- Vente Directe, Epicerie fine, Cave, CE, Boutique de produits régionaux, CHR

Contacts

M. & Mme Masson – Gérants

10 rue du Lion d'Or - 35120 Cherrueix

Tel : 02 99 48 87 15

Fax : 02 99 48 89 82

sarlliondor@wanadoo.fr



PRODUITS DE LA MER



BRETAGNE SAUMON

Filet de Truite Fumée de Bretagne

CGA 2009 : Médaille d'or

Concours : Truites fumées



Descriptif : Filet de truite fumée, élevée en Bretagne et transformée selon les méthodes traditionnelles : salage au sel sec et fumage au bois de hêtre.

Présenté en filets entiers, prétranchés et plaques traiteur



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1988

Capacité de production : 1800 Tonnes

Code NAF : 152 Z

Marchés cibles :

- Régional, National, Export
- RHD, GMS, Boutique de produits régionaux

Visite de l'entreprise : Oui, pour les professionnels

Contacts

M. Jean François Floch – DG

ZI – BP 29 - 29520 Chateauneuf du Faou

Tel : 02 98 81 71 66

Fax : 02 98 81 71 79

jffloch@bretagne-saumon.com

info@bretagne-saumon.com

www.bretagne-saumon.com



CHAUMARD HENRI

Huîtres creuses



CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Huîtres creuses fines de Bretagne du Nord

Descriptif : Huître creuse de la baie de Paimpol. Huître de pleine mer, située tout au nord de la Bretagne en face de Bréhat, là où les eaux sont souvent remuantes et où les courants apportent beaucoup de nourriture.

C'est une huître forte en bouche, une huître tonique.



Informations sur l'entreprise :

Date de création :

Capacité de production :

Code NAF : 152 Z

Visite de l'entreprise :

Contacts

M . Henri Chaumard – Chef d'entreprise

Min ar Goas _ 22610 Lanmodez

Tel : 02 96 22 87 87

Fax : 02 96 16 57 29

chaumard.henry@wanadoo.fr

EARL « HUÎTRES DE STEREC »

Huîtres fines de Bretagne

CGA 2009 : Médaille d'argent

Concours : Huîtres fines de Bretagne



Descriptif : Huîtres majoritairement issues de captage naturel, elles se caractérisent par une coquille dure et foncée. La nacre intérieure est bien blanche, le poisson est ferme et croquant, au goût subtil et finement iodé. Avant la mise en marché, l'huître est affinée sur des parcs hauts le long de l'Île Stérec en baie de morlaix.

Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 2003
- Médaille d'Argent : 2002
- Médaille de Bronze : 2006



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1997

Capacité de production : 100 T

Code NAF : 0321 Z

Marchés cibles :

- Vente directe, GMS

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M. William Alvado – Gérant

Terenez – 29630 Plougasnou

Tel : 02 98 72 44 43

Fax : 02 98 72 34 78



ETABLISSEMENTS CAILLOCE Père et Fils

Huîtres de pleine mer « La Quiberon »

CGA 2009 : Médaille d'or



Concours : Huîtres creuses fines de Bretagne Sud

Descriptif : L'huître la « Quiberon » est une huître de pleine mer, finement bouquetée, aux saveurs généreuses et subtiles, selon toute une palette de nuances allant de la noisette à l'iode fort.

Huître fine de pleine mer aux saveurs iodées, savoureuse et fraîche. Elle réussit un parfait équilibre avec une chair fine et souple, ferme mais pas croquante.

Autres reconnaissances :

- médaille d'Or : 2003
- médaille d'Argent : 2006



Huîtres creuses de pleine mer « La Quiberon »

CGA 2009 : Médaille d'or



Concours : Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud

Descriptif : L'huître la « Quiberon » est une huître de pleine mer, finement bouquetée, aux saveurs généreuses et subtiles, selon toute une palette de nuances allant de la noisette à l'iode fort.

Ferme et charnue, plutôt ronde, elle emplit bien son écrin, offrant au gourmet une robe d'un bel éclat lisse et nacré, un trésor de qualité.

Autres reconnaissances :

- médaille d'Or : 2003
- médaille d'Argent : 2006



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1967

Capacité de production : 200 à 300 tonnes

Code NAF : 321 Z

Marchés cibles :

- Régional, National, petit export
- RHD, GMS, vente directe, épicerie fine / cave, CE

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M . Stéphane Cailloce – Chef d'entreprise

Kérinis – 56740 Locmariaquer

Tel : 02 97 57 35 93

Fax : 02 97 57 43 62

stephane.cailloce@wanadoo.fr



ETABLISSEMENTS CRENEGUY

Huîtres creuses fines de Bretagne

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Huîtres fines de Bretagne



Descriptif : ces huîtres sont élevées dans le golfe du Morbihan. La qualité de l'eau, le brassé généré par les forts courants alliés au savoir faire d'une entreprise qui exploite certaines concessions depuis déjà 5 générations confèrent à ces huîtres un goût inimitable.



Huîtres Belons

CGA 2009 : Médaille de Bronze

Concours : Huîtres belons



Descriptif : les huîtres belons naissent et sont captées en baie de Quiberon. Afin de développer une huître de qualité supérieure nous avons fait, le choix depuis 40 ans de les transférer au bout d'un an en baie de Paimpol pour qu'elles y parachèvent leur croissance. L'huître plate de Paimpol est très étalée et la qualité de sa coquille est irréprochable. Sa chair est délicate, croquante et parfumée.



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1935

Capacité de production : 400 tonnes d'huîtres creuses
50 tonnes d'huîtres belons

Code NAF : 0321 Z (aquaculture en mer)

Marchés cibles :

- Régional, National, petit export
- RHD, GMS, vente directe, Boutique de produits régionaux, épicerie fine, cave, CE

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

Messieurs Daniel et Didier Creneguy - Directeurs
Isabelle et Nicolas Creneguy – Repreneurs

7 chemin de port Lagaden - 56870 Larmor Baden

Tel : 02 97 57 16 48

Fax : 02 97 57 14 85

huitrescreneguy@orange.fr



HUITRES DE POR ER LEN

Huître creuse de POR ER LEN

CGA 2009 : Médaille de Bronze



Concours : Huîtres creuses fines de Bretagne Sud

Descriptif : Les Huîtres de POR ER LEN une vocation familiale depuis 4 générations toujours au service de la qualité. L'huître creuse de POR ER LEN Fine de Bretagne Sud du Golfe du Morbihan a du tempérament, elle allie croquant et souplesse sous sa robe écriue. C'est un véritable arc en ciel de saveurs d'algues qu'elle développe pour le plaisir du palais.



Autre reconnaissance :

- Médaille d'Or : 2007



Informations sur l'entreprise :

Capacité de production : 300 T

Code NAF : 050 C

Marchés cibles :

- Régional, National,
- RHD, GMS, vente directe, e-commerce

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

Mme Lomenech Florence – Gérante
Cardelan – 56870 Baden

Tel : 02 97 57 05 79

contact@huîtres-porerlen.com

Fax : 02 97 57 08 79

www.porerlen.com



LE GALL JEAN LUC HUÎTRES ET COQUILLAGES

Huîtres creuses fines de Bretagne Nord

CGA 2009 : Médaille d'or



Concours : Huîtres fines de Bretagne Nord

Descriptif : Elevées en Rade de Brest, dans l'anse du Moulin Neuf, au lieu dit Porz Al Loc'h, à Plougastel, nos huîtres poussent en toute tranquillité sur une surface de deux hectares. Elles ont un fort goût de terroir avec une pointe d'iode. Elles ont surtout un muscle qui rappelle le goût des fameuses coquilles Saint Jacques de la Rade de Brest. Un goût qu'on ne trouve nulle part ailleurs.



Informations sur l'entreprise :

Date de création :

Capacité de production : 80 à 100 tonnes d'huîtres creuses

Code NAF : 513 S

Marchés cibles :

- Régional, National, grand export
- RHD, GMS, vente directe, e-commerce

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M. Jean Luc Le GALL – Directeur

Porz Al Loc'h – 29470 Plougastel Daoulas

Tel : 02 98 36 63 66

Fax : 02 98 36 63 69

jeanluc.legall@wanadoo.fr

www.huitres-coquillages.com

LARMOR OSTERA

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud

CGA 2009 : Médaille d'Argent

Concours : Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 2007

Code NAF : 0321 Z

Marchés cibles :

- Vente Directe, Marchés

Contacts

M. Portanguen Anne Gildas

Larmor – 56520 Belz

02 97 55 58 83

tredanek.systeme@wanadoo.fr





PARCS SAINT KERBER

Huître belon

CGA 2009 : Médaille d'or



Concours : Huîtres belons

Descriptif : Sous sa coquille ronde et plate l'huître belon, chargée de saveurs marines, offre un inimitable goût de la mer dans un savant équilibre harmonieux d'arôme iodé et de noisette.



Autre reconnaissance :

- Médaille d'Argent : 2008, 2006
- Médaille de Bronze : 2008



Informations sur l'entreprise :

Marchés cibles :

- Régional, National, Petit & Grand export
- Vente directe, Epicerie fine, Cave, Hôtels & Restaurants Haut de Gamme

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M. Stephan Alleaume – Co-Gérant

L'aurore – 35260 Cancale

Tel : 02 99 89 65 29

Fax : 02 99 89 82 74

contact@kerber.fr



SCEO EDULIS - HUITRES CELINE MAISONS

Huîtres de Cancale - Céline Maisons



CGA 2009 : Médaille d'Or

Concours : Huîtres creuses spéciales

Descriptif : huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord



Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 2006, 2007 et 2008

Informations sur l'entreprise :

Date de création : 2005

Capacité de production : 700 T / an

Marchés cibles :

- Régional, National
- RHD, vente directe, Boutique de produits régionaux, épicerie fine, cave, CE

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous (Visite et dégustation)

Contacts

Mme Céline Maisons – Co-gérante

Les Nielles - 35350 St Méloir des Ondes

Tel : 02 99 89 16 93

Fax : 02 99 89 22 44

celine@huitresceline.com



PRAT-AR-COUM

YVON MADEC

Huîtres creuses fines

CGA 2009 : Médaille d'Or



Concours : Huîtres creuses fines de Bretagne Nord

Descriptif : Huître très équilibrée. Elle n'est pas trop charnue, avec une prononciation très typée. Un goût iodé et un adoucissement apporté par affinage dans les Abers



Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 1999, 2002, 2003, 2004, 2009
- Médaille Argent : 1998, 2007, 2008 :



Informations sur l'entreprise :

Date de création : 1898

Capacité de production : 500 T/ an

Code NAF : 0321 Z

Marchés cibles :

- Régional, National, petit et grand export
- vente directe, GMS, e-commerce

Visite de l'entreprise : Non

Contacts

M.Yvon Madec - PDG

Prat-Ar-Coum

Tel : 02 98 04 00 12

ymadec@prat-ar-coum.fr

Fax : 02 98 04 49 79

www.prat-ar-coum.fr



VIVIERS D'ARMOR

Tsarskaya

CGA 2009 : Médaille d'Argent



Concours : Huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord

Descriptif : La spéciale est une huître parfaitement charnue à pleine coquille, à la robe claire et soyeuse, à la chair douce et croquante.

Bien charpentée avec son parfum d'iode et un je ne sais quoi de noisette et cette infime arrière touche sucrée qui lui confère son cachet très spécial.

La délicatesse de sa chair aux subtils parfums et son bouquet d'arômes savants en font une reine assurément pour un grand moment de dégustation.



Autres reconnaissances :

- Médaille d'Or : 2006



Informations sur l'entreprise :

Marchés cibles :

- Régional, National, Petit & Grand export
- Vente directe, Epicerie fine, Cave, Hôtels & Restaurants Haut de Gamme

Visite de l'entreprise : Oui, pour tous

Contacts

M. Stephan Alleaume – Co-Gérant

L'aurore – 35260 Cancale

Tel : 02 99 89 90 08

Fax : 02 99 89 82 74

contact@kerber.fr

Concours Général Agricole 2009

Les médaillés bretons



Pour plus de renseignements :



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
BRETAGNE

**Emilie Gardin
CRA Bretagne
Maison de l'Agriculture
CS 74 223
35042 Rennes Cedex
Tel : 02 23 48 27 77
Fax : 02 23 48 27 48
emilie.gardin@bretagne.chambagri.fr**



Une opération
conduite par



Avec le soutien
financier de

