

Concours Général Agricole 2010

Les médaillés bretons



Concours Général Agricole 2010

Les médaillés bretons



Concours Général Agricole 2010 : une image positive de l'agriculture et de l'agroalimentaire breton

Le Concours Général de l'agriculture organisé par le Ministère est une vitrine importante pour l'agriculture bretonne. En effet, elle est confrontée dans le cadre d'une compétition nationale et européenne, aux autres productions issues de l'élevage français ; c'est donc une véritable émulation technique, économique dont il s'agit. C'est une occasion de mettre en valeur des productions de qualité, reconnues tant par les professionnels que par le public. Au-delà des lauréats, c'est tout un terroir, toute une filière économique qui sont tirés vers le haut grâce à ce concours.

Le Salon International de l'Agriculture et notamment le Concours Général de l'Agriculture constitue donc un moment privilégié qui nous permet de renforcer l'image de la Bretagne agricole et agroalimentaire.

Dans le contexte actuel de la conjoncture agricole, il est primordial à la fois d'encourager des talents, de valoriser les productions régionales et ensuite de reconnaître les efforts engagés.

L'un des points forts de l'identité bretonne s'appuie historiquement sur l'agriculture et l'agroalimentaire ; il est important que cette reconnaissance et la fierté légitime qui anime les lauréats et nos concitoyens perdure dans le temps, grâce à ce type d'événement.

Je félicite les lauréats, pour leur travail, leur détermination, leur passion et leur contribution à l'image positive de notre agriculture.

Puisse le lecteur professionnel et surtout le consommateur être acteur dans la promotion de l'agriculture bretonne.


Michel CADOT,
Préfet de la région Bretagne

Le Concours général agricole 2010 récompense les éleveurs et producteurs bretons

La Bretagne a fait évoluer son modèle agricole pour s'adapter aux mutations majeures du secteur et devenir la première région agricole de France et la troisième d'Europe. Nous savons que de nouveaux changements sont encore à venir dans la profession agricole et c'est pourquoi la Région Bretagne propose à ses agriculteurs une nouvelle alliance pour avancer ensemble vers une agriculture pérenne pour tous.

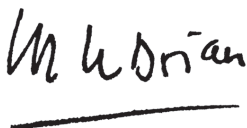
La Bretagne est fière de ses éleveurs et producteurs qui ont su faire la démonstration de leurs talents notamment lors du Concours général agricole qui s'est déroulé dans le cadre du Salon de l'agriculture de Paris en février dernier. Ainsi, 47 entreprises bretonnes ont reçu des récompenses pour 85 de leurs produits et 31 éleveurs bretons se sont vus décerner une médaille pour 33 des animaux qu'ils ont présenté.

Ces récompenses font de ces professionnels et de leurs productions de dignes ambassadeurs de notre région et apportent à chacun d'entre eux une reconnaissance appréciable dans un contexte difficile.

Au travers de ce guide, nous avons souhaité vous présenter ces médaillés bretons qui pourront se prévaloir, pour l'année 2010 au moins, d'un savoir-faire reconnu et apprécié de tous. Je vous en souhaite une bonne lecture.

Jean-Yves LE DRIAN

Président du Conseil régional de Bretagne



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

2010, un excellent cru pour la Bretagne !

Qu'ils soient agriculteurs, conchyliculteurs, artisans, dirigeants de PME ou industriels, 47 entrepreneurs bretons ont, cette année encore, visé et atteint l'excellence.

En effet, lors de l'édition 2010 du Concours Général Agricole, le Ministère de l'Agriculture a récompensé, en reconnaissance de leur savoir faire et de la qualité de leurs produits, 47 entreprises agricoles et agroalimentaires bretonnes, soit au total 85 produits médaillés. Ce palmarès brillant place la Bretagne au 4^{ème} rang des régions françaises les plus médaillées (concours produits, hors concours des vins).

Cette 119^{ème} édition du Concours Général Agricole, a également été l'occasion de primer l'excellence de la génétique bretonne et le travail des éleveurs bretons. Ainsi, les jurés ont à l'occasion du concours récompensés 31 éleveurs et 33 animaux.

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 troisième 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

Partie Introductive :

↗	<i>Editos</i>	p1
↗	<i>Sommaire</i>	p4
↗	<i>Le Concours Général Agricole</i>	p6
↗	<i>La Bretagne, 4^{ème} région française la plus médaillée</i>	p7
↗	<i>Les entreprises bretonnes au Concours Général Agricole</i>	p8

2010, les médaillés bretons :

Boissons :

↗	<i>BRITT - Brasserie de Bretagne</i>	p10
↗	<i>Cidre Bigoud / Cidre Le Brun</i>	p11
↗	<i>Cidre fermier du Pays de Brocéliande</i>	p13
↗	<i>Cidre Sehedic</i>	p14
↗	<i>Cidrerie de Menez Brug</i>	p15
↗	<i>Cidrerie du Château de Lezergué</i>	p16
↗	<i>Cidrerie Melenig</i>	p17
↗	<i>Cidrerie Nicol</i>	p18
↗	<i>Distillerie des Menhirs</i>	p19
↗	<i>Etablissements chapron - Cidre Sorre</i>	p21
↗	<i>Kerné cidre artisanal - SAS Bosser Yves</i>	p22
↗	<i>La Ruaudaie</i>	p23
↗	<i>Le Pocréau Sylvianne & Gérard</i>	p24
↗	<i>Manoir de Kinkiz - Hervé Seznec</i>	p25
↗	<i>SARL Kerloick</i>	p26
↗	<i>Val de Rance</i>	p28

Produits carnés :

↗	<i>Tallec</i>	p30
---	---------------	-----



Produits laitiers :

↗ Ferme de Keroudy	p32
↗ Laita PCG	p33
↗ Laiterie de Saint Malo	p34
↗ Laiterie Le Gall	p37
↗ Laiterie nouvelle de l'Arguenon	p39
↗ SILL	p40
↗ Société Laitière de l'Hermitage - Groupe Lactalis	p42
↗ Triballat	p43

Produits de la mer :

↗ Bretagne Saumon	p47
↗ EARL Congratelle	p48
↗ EARL l'Huîtreier	p49
↗ Etablissements Cailloce - Père & Fils	p50
↗ Huîtres du Porz Gwen	p51
↗ Huîtres Henry SARL	p52
↗ Les parcs St Kerber	p53
↗ Ronan Lorgeoux	p54
↗ SCA des Huîtres de Part Ar Coum - Ets Yvon Madec	p55
↗ SCP Creneguy	p57

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, 4^{ème} région française la plus médaillée

	Concours "Produits laitiers"	Concours "Produits divers"	Total Concours Produits
Midi Pyrénées	21	99	120
Aquitaine	20	91	111
PACA	1	105	106
Bretagne	33	52	85
Basse Normandie	38	42	80
Rhône Alpes	38	29	67
Franche Comté	38	24	62
Poitou Charentes	11	41	52
Pays de la Loire	14	37	51
Languedoc Roussillon	5	40	45
DOM / TOM	0	38	38
Auvergne	28	8	36
Alsace	0	34	34
Haute Normandie	14	20	34
Bourgogne	11	18	29
Lorraine	12	8	20
Corse	15	4	19
Picardie	5	8	13
Nord Pas de Calais	0	11	11
Centre	7	3	10
Ile de France	7	3	10
Champagne Ardennes	1	8	9
Limousin	4	4	8
Total	324	727	1050

⇒ 8.1% des médailles décernées lors du CGA 2010 des produits ont récompensées des entreprises agricoles et agroalimentaires bretonnes

Les entreprises bretonnes au Concours Général Agricole

	Médailles d'or	Médailles d'argent	Médailles de bronze	Toutes médailles confondues	Rappel 2009
Produit laitier - national	8	14	12	34	27
Cidres et poirés	2	7	10	19	20
Huîtres	4	7	5	16	15
Jus de fruits	1	1	1	3	6
Charcuteries	1	0	1	2	3
Pommeau	1	2	0	3	3
Produit laitier - export	0	0	0	0	3
Bière	0	0	2	2	2
Volailles	2	0	0	2	3
Eau de vie	0	0	1	1	2
Produits issus de palmipèdes gras	0	0	0	0	1
Truites fumées	1	1	2	4	1
Total	20	32	34	86	86



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

BOISSONS





BRITT - Brasserie de Bretagne

BRITT Blanche 4,8°



Bière délicatement aromatisée en épices, coriandre, et écorces d'orange. Cette bière rafraîchissante et peu alcoolisée est la bière de l'été par excellence.

Elle accompagnera poissons et viandes blanches.

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Prix d'excellence : 2007
- Or : 2003
- Argent : 2005

GENCOD :

- 3760010 130 155 / 130 131 / 130 032

Informations sur l'entreprise :

Capacité de production : 30 000 HL/an

Marchés cibles : Régional, National, Petit Export

Répartition des ventes par réseau de distribution : GMS, Grossistes

Démarches de certification

- Produit : Agriculture biologique
- Entreprise :

Visite de l'entreprise :

- Hors saison, en groupe (maximum 50 personnes - sur réservation)
- En juillet et août, du lundi au samedi à 11h, 14h et 16h
- Entre le 15/07 et le 15/08, visites également possibles le dimanche



Jean Francois Istin - Gérant
BRITT - Brasserie de Bretagne
Kerouelle - Le Minaouet
29910 Concarneau
<http://www.brasseriedebretagne.com>
jfistin@brasseriedebretagne.com
Tel : 02 98 50 25 97



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



Cidre Bigoud (SARL) Cidre Le Brun (EARL)

Fermier Le Brun - ½ Sec



Cidre Fermier Le Brun Demi-sec (75cl) 4%.

Cidre Fermier 100 % pur jus issu de pommes ramassées à la main, effervescence naturelle, non pasteurisé sans adjonction d'eau ni de jus de pomme concentré

🏆 Reconnaissances obtenues précédemment :

- Or : 2008, 2005
- Argent: 2009

🏆 GENCOD : 3 383 790 0000 21

Artisanal Le Brun - non pasteurisé - Brut



🏆 Reconnaissances obtenues précédemment :

- Bronze : 2009, 2007 et 2004

🏆 GENCOD : 3 564 980 000 094

Artisanal Le Brun - non pasteurisé - Doux



🏆 Reconnaissances obtenues précédemment :

- Bronze : 2009

🏆 GENCOD : 3 564 980 000 155



Informations sur l'entreprise :

- 🔦 **Marchés cibles** : Régional, National, Petit et grand export
- 🔦 **Réseaux de distribution** : GMS, Grossistes, Epicerie fines, Cave, Boutiques de produits régionaux, Vente directe, Export
- 🔦 **Démarches de certification**
 - Produit : AOC, Agriculture biologique
- 🔦 **Visite de l'entreprise** : Uniquement pour les professionnels

Dominique Le Brun
Brésignon
29720 Plovan
Tel : 02 98 54 42 15
bigoud@ciders.fr
c.levene@cidrelebrun.com



Cidre fermier du Pays Brocéliande

Cidre fermier doux



*Cidre fermier du Pays de Brocéliande.
Cidre doux, 100% pur jus, fruité.
Aspect jaune doré avec une
effervescence fine. Nez charmeur,
bouche agréable, désaltérant, frais.*

Informations sur l'entreprise :

- 🔗 **Réseaux de distribution** : GMS, Crêperie, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente Directe
- 🔗 **Marchés cibles** : Régional
- 🔗 **Horaires d'ouverture** :
 - En saison, tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h, sauf samedi après-midi, dimanche et jours fériés.
 - Hors saison : accueil sur RDV ou tous les samedis matins.



M. Méance Daniel - Exploitant arboriculteur
La Besnardais
35290 Gaël
daniel.meance@wanadoo.fr
Tel : 02 99 07 74 26





Cidre Sehedic

Cidre ½ sec non pasteurisé



LE DEMI-SEC : FRAIS ET FRUITÉ (cidre biologique)

C'est un cidre faiblement alcoolisé (entre 3° et 5° d'alcool), fruité et frais en bouche. La douceur est dominante durant la dégustation. Cependant, elle est bien équilibrée par une acidité non agressive, qui apporte la fraîcheur. La persistance aromatique en bouche est longue et agréable. A boire avec les crêpes, au cours de repas léger, au dessert : avec des pâtisseries, salades de fruits...

- 🌿 **Reconnaitances obtenues précédemment :**
 - Argent : 2008

Cidre brut non pasteurisé



LE BRUT : VIVACITÉ ET FRAICHEUR (cidre biologique).

C'est un cidre légèrement alcoolisé (entre 5° et 6° d'alcool), moins sucré, très désaltérant et s'adaptant à de nombreux repas. Il est assez fruité, ambré, l'attaque est souple puis franche avec une finale amère. L'intensité aromatique est très bonne, la finale est légèrement amertumée et assez courte. Il accompagne toutes les crêpes, poissons en sauces, viandes et gibiers, fromages (livarot, camembert...), apéritif (servi bien frais), à tout moment pour se rafraîchir.

Informations sur l'entreprise :

- 🌿 **Marchés cibles :** Régional, National, Petit et Grand export
- 🌿 **Démarches de certification**
 - Produit : Agriculture Biologique, AOC
- 🌿 **Visite de l'entreprise :**
 - Uniquement pour les professionnels.

M. Danielou Christian - Directeur
Cidre Sehedic
Kertoban
29940 La Forêt Fouesnant
forestic@wanadoo.fr
www.cidre-sehedic.fr
Tel : 02 98 56 85 18





Cidrerie de Menez Brug

Cidre AOC Cornouaille



Ce cidre a été élaboré dans le respect du savoir faire traditionnel. C'est un cidre particulier qui a du corps, de l'amertume et du fruité.

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Argent : 2000 & 2004
- Bronze : 1999 & 2007

Informations sur l'entreprise :

- ↗ **Capacité de production** : 100 000 bouteilles
- ↗ **Marchés cibles** : Régional
- ↗ **Répartition des ventes par réseau de distribution** : GMS, Restauration commerciale, Grossistes, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente directe
- ↗ **Démarches de certification**
 - **Produit** : AOC
- ↗ **Visite de l'entreprise** :
 - Oui.



Claude Goenvec - Chef d'entreprise
Cidrerie de Menez Brug
56 Hent Carbon
29170 Fouesnant
<http://cidref.fr>
claudio.goenvec@wanadoo.fr
Tel : 02 98 94 94 50



Cidrerie du Château de Lézeugué

Cidre fermier breton « les 3 frères » - Brut



Caractéristiques du cidre fermier :

- ~ Cidre fermier breton
- ~ Terroir délimité
- ~ Variétés locales de pommes sélectionnées
- ~ Ramassage manuel des pommes à bonne maturité
- ~ Rendement des pressées plafonné
- ~ Cidre pur jus
- ~ Traçabilité complète du verger à la mise sur le marché
- ~ Suivi technique de l'élaboration du cidre par un œnologue du CIDREF



Caractéristiques organoleptiques :

- ~ 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
- ~ Sensation 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.
- ~ GENCOD : 3760031902014
- ~ Reconnaissances obtenues précédemment :
 - o Or : 2009, 2008
 - o Argent : 2004, 2003

Informations sur l'entreprise :

- ~ Répartition des ventes par réseau de distribution : GMS, Restauration commerciale, Grossistes, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente Directe, Export
- ~ Marchés cibles : Régional, National, Petit export
- ~ Démarches de certification
 - o Produit : AOC
- ~ Visite de l'entreprise : sur rendez-vous

M. Jan Guillaume
Cidrerie du Château de Lézeugué
Plas an Dans
29500 Ergué Gaberic
chateaudellezeugué@orange.fr
Tel : 02 98 59 63 45



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



Cidre Melenig

Ruz - Cidre AOC Cornouaille



« Ruz » est une cuvée spéciale de la cidrerie Melenig, un assemblage des meilleures cuvées de l'année. Elle est particulièrement appréciée pour son bouquet d'arômes fruités et l'équilibre de ses saveurs, entre une solide charpente tannique et une douce rondeur.

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Or : 2005 & 2004
- Argent : 2006 & 2002
- Bronze : 2006

GENCODE : 3 76 007 921 00 27

Informations sur l'entreprise :

Capacité de production : 70 000 bouteilles

Marchés cibles : Régional,

Répartition des ventes par réseau de distribution : Restauration commerciale, Grossistes, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente directe, Export

Démarches de certification

- Produit : AOC,

Visite de l'entreprise :

- La cidrerie est ouverte du 15 juin au 15 septembre du lundi au samedi, de 10 à 12 h et de 14 à 19 h. Visites guidées à 11h, 14h et 19h

Christian Toullec & Christian Saccardy - Gérants

Kenehay

29370 Elliant

www.cidremelenig.fr

christian@cidremelenig.fr

Tel : 02 98 94 16 50





Cidrerie Nicol

Cidre de Rhys Doux



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

Reconnaitances obtenues précédemment :

- Or : 2008
- Argent : 2009

Informations sur l'entreprise :

- ✦ **Entreprise créée en :** 1928
- ✦ **Capacité de production :** 500 000 bouteilles / an
- ✦ **Marchés cibles :** Régional, national et petit export
- ✦ **Répartition des ventes par réseau de distribution :** GMS, Restauration collective & commerciale, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente directe, Vente en ligne, Comités d'entreprises
- ✦ **Démarches de certification**
 - Produit : Label Rouge
- ✦ **Visite de l'entreprise :**
 - Oui , à la Maison du cidre, 56450 Le Hezo

Jean Michel Nicol - Gérant

Cidrerie Nicol

Kergenets

56450 Surzur

cidres.nicol@wanadoo.fr

www.cidres-nicol.fr et www.museeducidre.com

Tel : 02 97 42 15 41



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



Distillerie des Menhirs

Pommeau de Bretagne AOC (2ans)



Le pommeau de Bretagne est obtenu par mutage de moût de pommes avec de l'eau de vie de cidre (lambig). Le Pommeau de Bretagne est vieillit entre 2 et 3 ans en fûts de chêne. De couleur ambrée, il est fruité aux arômes de pomme et cerise.

🔗 **GENCOD** : 3426390402014

🔗 **Reconnaitances obtenues précédemment** : 18 médailles depuis 1989

Eau de vie de cidre VSOP



Le lambig VSOP est assemblage d'eaux de vie vieilles de longues années en fûts de chêne. Ces derniers apportent la richesse de leurs tanins. Arômes boisés délicatement épicés. .

☛ **GENCOD** : 3426390503025

☛ **Reconnaisances obtenues précédemment** : 4 médailles

Informations sur l'entreprise :

☛ **Capacité de production :**

- 40 000 Bouteilles de pommeau
- 2000 Bouteilles de Lambig vieille réserve

☛ **Répartition des ventes par réseau de distribution** : GMS, Grossistes, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente Directe

☛ **Marchés cibles** : Régional, National, Petit et Grand export

☛ **Démarches de certification**

- Produit : AOC

☛ **Visite de l'entreprise :**

- En juillet et Août :
 - du lundi au jeudi, visites guidées à 10h30, 15h et 16h30
 - le vendredi, visites guidées à 10h30 et 15h
- Le reste de l'année sur rendez-vous



M. Le Lay Kevin - PDG
Distillerie des Menhirs
Pont Menhir
29700 Plomelin
contact@distillerie.fr
www.distillerie.fr
Tel : 02 98 94 23 68



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



Etablissements Chapron - Cidre Sorre

Cidre doux pasteurisé



Cidre artisanal bouché doux pasteurisé, 100% jus de pommes à cidre. Ce cidre est certifié IGP « cidre de Bretagne ».

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Or : 2009, 2008

Informations sur l'entreprise :

Réseaux de distribution : Grossistes, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente Directe, Export

Marchés cibles : Régional, National, Petit export

Démarches de certification

- Produit : Indication Géographique protégée (IGP)

Mme Chapron Marinette - Dirigeante
Le Calvaire
14 rue des étangs
35540 Plerguer
cidre.sorre@wanadoo.fr
Tel : 02 99 58 91 16





kerné
Cidre Artisanal
SAS Bosser Yves

Cidre Kerne - ½ Sec



*Cidre artisanal 100% pur jus. En bouche, il s'impose par une attaque fraîche et douce accompagnée par de fines bulles fondantes, prolongé par un fruité intense qui exprime toute la saveur du terroir.
Un cidre de caractère frais et fruité.*

Informations sur l'entreprise :

- ♣ **Marchés cibles** : Régional, Petit export
- ♣ **Réseaux de distribution** : Restauration commerciale, Epicerie fine, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente directe, Comités d'entreprise
- ♣ **Autre information** : Boutique de vente directe aux particuliers ouverte toute l'année du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30.

Anne, Gérard et Claude BOSSER

SAS Bosser Yves
Mesmeur
29710 Pouldreuzic
Tel : 02 98 54 41 86
www.cidre-kerne.fr
kerne@wanadoo.fr



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

La Ruaudaie

Cidre Brut non pasteurisé « Le Guélin »



Sa fabrication traditionnelle lui donne son caractère unique. De couleur orangée avec des arômes de pommes mûres, fruitées, légèrement acidulées.

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Argent : 2007
- Bronze : 2008

Cidre pasteurisé Doux « Le Guélin »



Cidre bouché doux élaboré à base de pommes fraîches issues en partie de nos vergers ainsi que des producteurs du pays de la Gacilly.

GENCOD : 3571380003006

Jus de pommes



Jus de pommes pur jus

GENCOD : 3571830000471

Informations sur l'entreprise :

- Capacité de production** : 2900 Hl / an
- Répartition des ventes par réseau de distribution** : GMS, restauration commerciale, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente Directe, Export
- Marchés cibles** : Régional, National, Petit export
- Visite de l'entreprise** : Uniquement pour les professionnels

M. Souchet Jean Paul - Gérant
La Ruaudaie
4 rue du Guélin
56200 Saint Martin sur Oust
ruaudaie@orange.fr
Tel : 02 99 91 53 84





Le Pocréau Sylvianne & Gérard

Pommeau de Bretagne AOC (3 ans et plus)



Le pommeau de Bretagne AOC est issu d'un merveilleux mariage entre la Fine Bretagne et le jus de pommes. Afin d'obtenir les meilleurs arômes, un assemblage de plusieurs années est nécessaire.

Produit typique du territoire breton, son authenticité vous est garantie par l'Appellation d'Origine Contrôlée. Vieilli en fût de chêne, il acquiert ainsi ses arômes boisés et fruités.


Lorsque le pommeau s'épanouit enfin à la lumière, c'est d'abord sa robe brune orangée que l'on admire. Traditionnellement servi frais (8 à 12°C), en apéritif il accompagne également agréablement le melon qu'il saura mettre en valeur ainsi que tous les desserts à base de pommes.

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Argent : 2000 & 2004
- Bronze : 1999 & 2007

Informations sur l'entreprise :

 **Marchés cibles :** Régional, National

 **Réseaux de distribution :** GMS, Restauration collective & commerciale, Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente directe, B to B

 **Démarches de certification**

- Produit : AOC, Label Rouge

 **Visite de l'entreprise :**

- Oui (groupe de 30 personnes).

Le Pocréau Gérard - Chef d'entreprise

Le château

56450 Theix

lepocreau@wanadoo.fr

Tel : 02 97 43 17 88



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



Manoir du Kinkiz - Hervé SEZNEC

Pommeau de Bretagne AOC (3ans et plus)




Le Pommeau de Bretagne AOC doit être élaboré à partir de pommes à cidre récoltées sur des vergers sélectionnés. Parmi les 325 variétés locales référencées depuis le XIXème siècle, seuls quelques fleurons sont retenus pour l'élaboration du Pommeau de Bretagne AOC, qui est le mariage judicieux entre le jus de la pomme et l'eau de vie de cidre de Bretagne. Loin des 14 mois réglementaires, le Pommeau Manoir du Kinkiz vieillit en fûts de chêne à la propriété entre 24 et 36 mois. Ainsi, il acquiert tous ses arômes, sa couleur ambrée et un caractère authentique qui est celui du terroir et d'un produit de caractère. Il arrivera sur votre table après avoir subi avec succès la commission d'experts dégustateurs.


Le pommeau de Bretagne AOC exalte toute la richesse d'une nature sauvage et souriante. Traditionnellement servi à l'apéritif, la température idéale pour en apprécier les arômes est de 8 à 10° C. 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. Sachez enfin qu'il se prête à de nombreuses recettes. Après ouverture, il se consomme dans l'année.

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Or : 2005, 2006
- Prix d'excellence : 2007

Informations sur l'entreprise :

 **Réseaux de distribution** : Epicerie fines, Caves, Boutiques de produits régionaux, Vente Directe, e-commerce

 **Marchés cibles** : Régional, National, Petit Export, Grand Export

 **Démarches de certification**

- Produit : AOC

 **Visite de l'entreprise :**

- Visite guidée, toute l'année, sur rendez-vous

Hervé Seznec- Gérant
Manoir du Kinkiz
29000 QUIMPER
<http://www.kinkiz-terroir.com>
contact@cidre-kinkiz.fr
Tel : 02 98 90 20 57





SARL KERLOICK

Cidre fermier Brut « La ferme de Kerloïck »



C'est un cidre fermier brut 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 fermier.

- ☛ **GENCOD :**
 - 3760054957510

Cidre fermier Doux « La ferme de Kerloïck »



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 fermier.

- ☛ **Reconnaisances obtenues précédemment :**
 - Or : 2009
- ☛ **GENCOD :**
 - 3760054957527

Cidre fermier Demi-Sec « La ferme de Kerloïck »



C'est un cidre fermier demi-sec 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 fermier.

- ✚ **GENCOD :**
 - 3760054957534

Informations sur l'entreprise :

- ✚ **Capacité de production :** 180 000 bouteilles
- ✚ **Marchés cibles :** Régional, National
- ✚ **Répartition des ventes par réseau de distribution :** GMS (58 %), Restauration commerciale (11 %), Grossistes (2%), Epicerie fine (19%), Vente directe (8 %), Comités d'entreprise (2%)
- ✚ **Visite de l'entreprise :**
 - Tous les jours du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h
 - En juillet et août, tous les jours, y compris les samedis et dimanches

Loïc GOURET - Gérant
SARL KERLOÏK
La Touche-Cadieu
22640 PLESTAN
<http://www.kerloick.com>
kerloick@free.fr
Tel : 02 96 34 80 14





Les celliers associés

Cidre Val de Rance - Doux



*Cidre bouché pur jus sous IGP Bretagne.
Macération, clarification naturelle et fermentation ont permis
de conserver les qualités organoleptiques naturelles des
pommes.*

♣ **Reconnaisances obtenues précédemment :**

- Argent: 2008

♣ **GENCOD** : 3 27147 075 017 8

Informations sur l'entreprise :

- ♣ **Capacité de production annuelle** : 120 000hl
- ♣ **Marchés cibles** : National, Grand export
- ♣ **Réseaux de distribution** : GMS (65%), Restauration commerciale (25%), Export (10%)
- ♣ **Démarches de certification**
 - Produit : IGP, Agriculture biologique
- ♣ **Visite de l'entreprise** : Uniquement pour les professionnels

Philippe Musellec- Directeur général
Les Celliers associés
24 rue de Dinan
22690 Pleudihen sur Rance
Tel : 02 96 83 20 02
celliers@valderance.com
www.valderance.com



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

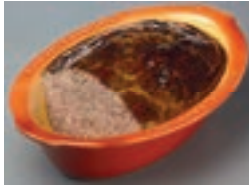
PRODUITS CARNÉS





Tallec

Terrine à l'ancienne rôtie au four



Terrine à l'ancienne, rôtie au four. Le produit est conditionné dans une terrine en grès (couleur Terracotta) de 4kg environ.

☛ GENCOD : 3 268 68 2712803

Mousse de canard



Mousse de canard. Produit conditionné dans une verrine transparente de 2.2kg environ.

☛ GENCOD : 3 268 68 0011748

Informations sur l'entreprise :

- ☛ **Capacité de production** : 3000 T / an
- ☛ **Marchés cibles** : National, Grand export
- ☛ **Répartition des ventes par réseau de distribution** : GMS, Grossistes, Export
- ☛ **Démarches de certification**
 - Produit : Label Rouge
 - Entreprise :
- ☛ **Visite de l'entreprise** :
 - Uniquement pour les professionnels.

Tallec SAS
Route de Scaer - BP4
29380 Bannalec
sandrine.doncker@jptallec.com
Tel : 02 98 39 81 91



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

PRODUITS LAITIERS





Ferme de Keroudy

La ferme de Keroudy se situe dans le pays d'Iroise à 10 minutes de Brest.

Tomme



La Tomme d'Iroise est un fromage au lait cru entier. Le lait encore chaud de la traite est travaillé en cuve, moulé à la main et pressé. La Tomme s'affine pendant 2 à 3 mois sur des planches en bois.

Fromage frais



Le fromage frais au lait cru ½ écrémé est fabriqué à la ferme. Il est moulé à la louche et égoutté dans des sacs pendants des heures. Il se mange nature salé ou sucré.

Informations sur l'entreprise :

- ✿ **Marchés cibles** : Régional
- ✿ **Répartition des ventes par réseau de distribution** : Vente directe, Epicerie fines, Boutiques de produits régionaux,
- ✿ **Démarches de certification**
 - Produit : Tomme d'Iroise labellisée par le Pays d'Iroise
- ✿ **Visite de l'entreprise** : Le vendredi de 14h à 19h
- ✿ **Autres informations** : Nous sommes présents sur le :
 - Marché de St Renan, le samedi
 - Marché Saint Louis, rue de Siam à Brest, le dimanche



Solenn Milin - Gérante
Ferme de Keroudy
29290 Milizac
solennmilin29@orange.fr
Tel : 02 98 07 92 86 ou 06 71 87 71 55



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons




LAITA PGC

PETIT BEURRE 10 g DOUX PAYSAN BRETON



20 Petits Beurre de 10 g doux regroupés dans une barquette carton pour la GMS. C'est toute la saveur du beurre moulu Paysan Breton dans un format 10g très pratique. Il est destiné aux petits consommateurs, aux occasionnels et à ceux qui veulent doser. Bien protégé dans son emballage, il est le compagnon idéal des bonnes tartines et recettes de cuisine.

 **GENCOD** : 3412290011098

Informations sur l'entreprise :

-  **Réseaux de distribution** : GMS, Restauration commerciale
-  **Marchés cibles** : National
-  **Démarches de certification**
 - Site : ISO 9001, IFS en cours
-  **Visite de l'entreprise** : Non

Eric Queguiner - Directeur régional
LAITA PGC
60 avenue du Baron Lacrosse
ZI de Kergaradec
29806 BREST
<http://www.paysanbreton.com>
equguiner@laita.fr
Tel : 02 98 42 54 30





LAITERIE DE SAINT MALO

Emprésuré Chocolat pot carton



Dessert préparé à partir de lait pasteurisé, standardisé. Après incorporation du chocolat et du sucre, le lait est conditionné avec un ajout de présure lors du conditionnement. L'empresuré chocolat est un produit traditionnel avec une texture crémeuse spécifique.*

La présure casse la caséine et rend le produit plus digeste. C'est une enzyme prélevée dans la caillette de veau.

Reconnaitances obtenues précédemment :

- Argent : 2001
- Bronze : 1999

GENCOD : 327869 3504076

Yaourt vanille pot carton



Yaourt préparé à partir de lait entier standardisé en extrait sec. Après adjonction de ferments exclusivement lactiques, de sucre et d'arôme vanille, le lait suit une maturation jusqu'à l'obtention du yaourt

Reconnaitances obtenues précédemment :

- Argent : 2008, 2009
- Bronze : 2007

GENCOD : 327869 2111169

Fromage Frais 40 % Sucré 100 gr



Fromage frais préparé à partir de lait pasteurisé standardisé. Ce lait est emprésuré etensemencé avec des ferments exclusivement lactiques. L'égouttage du caillé en sac est lent afin de reproduire un égouttage traditionnel permettant de développer arôme et texture. L'ajout de sucre est réalisé après lissage de la pâte.

Reconnaitances obtenues précédemment :

- Argent : 1999, 2000, 2001, 2009
- Bronze : 2004, 2006

GENCOD : 327869 1130017

Fromage Frais 40 % Vanille



Fromage frais préparé à partir de lait pasteurisé standardisé. Ce lait est emprésuré etensemencé avec des ferments exclusivement lactiques. L'égouttage du caillé en sac est lent afin de reproduire un égouttage traditionnel permettant de développer arôme et texture. L'ajout de sucre et d'arôme vanille est réalisé après lissage de la pâte.

GENCOD : 327869 1130260

Yaourt fruits pêche / abricot pot carton



Yaourt préparé à partir de lait pasteurisé, standardisé. Après adjonction de ferments exclusivement lactiques et de sucre, une maturation à l'issue de laquelle seront ajoutés les fruits est réalisée.

Reconnaitances obtenues précédemment :

- Or : 2005, 2009

GENCOD : 327869 2550166

Fromage Frais lit de fruits abricot / mangue



Fromage frais préparé à partir de lait pasteurisé standardisé. Ce lait est emprésuré et ensemencé avec des ferments exclusivement lactiques. L'égouttage du caillé en sac est lent afin de reproduire un égouttage traditionnel permettant de développer arôme et texture. L'ajout de sucre et d'arôme vanille est réalisé après lissage de la pâte. La pulpe de fruit est incorporée lors de la mise en pots translucides.

Reconnaitances obtenues précédemment :

- Or : 2009
- Argent : 2000

GENCOD : 327869 25501151

Informations sur l'entreprise :

Capacité de production : 40 000 T

Marchés cibles : National, Grand Export

Répartition des ventes par réseau de distribution : GMS (50 %), Export (50 %)

Visite de l'entreprise : Uniquement pour les professionnels

Michel GUIGO - Directeur Commercial
LAITERIE DE SAINT MALO
9 rue du Clos du Noyer - BP 87
35406 SAINT MALO CEDEX
mguigo.lsm@sill.fr
Tel : 02 99 21 11 00



Le Gall

QUIMPER DEPUIS 1923



Laiterie Le Gall

Beurre au lait cru Le Gall ½ Sel



Fabriqué à l'ancienne dans une baratte tonneau, après plus de 12 heures de maturation des crèmes, ce beurre est 100% naturel, sans colorant ni conservateur.



Le beurre de baratte au lait cru est issu du savoir faire de nos Maîtres beurriers. Il exalte de multiples saveurs en fonction de l'alimentation des animaux et des saisons.

Au printemps, il se pare d'une belle robe jaune. Fruité avec un léger gout de noisettes, il est élaboré à partir des meilleures crèmes fraîches de

Cornouaille, sans aucun traitement thermique.

Reconnaitances obtenues précédemment :

- Argent : 2008

GENCOD :

- 3252920015351

Beurre de baratte moulé ½ sel



Le beurre Le Gall est fabriqué depuis 1923 en baratte tonneau dans le plus grands respect de la tradition grâce au savoir faire de nos Maîtres beurriers et à la sélection des meilleurs crèmes fraîches de Bretagne. Il nous faut pas moins de 24 heures pour fabriquer notre beurre et laisser ainsi tous ses arômes s'exprimer.

 **GENCOD :**

- 3252920012053 / 3252920012350



Informations sur l'entreprise :

 **Capacité de production :**

- 4 000 T de beurre de baratte
- 2 000 000 L de crème

 **Marchés cibles :** National

 **Répartition des ventes par réseau de distribution :** GMS, Grossistes, B to B, Export et Circuits spécialisés Bio

 **Démarches de certification**

- Produit : Agriculture biologique
- Entreprise : Démarche de procédure IFS

 **Visite de l'entreprise :**

- Uniquement pour les professionnels.

Frédéric Bourget - Directeur Général
Laiterie Le Gall
Chemin de Kergall
29556 Quimper Cedex 9
<http://laiterie-legall.com>
secretariat.legall@sill.fr
Tel : 02 98 64 72 10



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons

LAITA PGC

Les Recettes de Madame Loïk Nature au sel de Guérande (150g - 300g)



Les Recettes de Madame Loïk Nature est un délicieux fromage fouetté, finement relevé au sel de Guérande. Son bon goût frais et sa texture légère sont appréciés de tous, à tout moment de la journée.

- ✦ **GENCOD :**
- 3 236240070306 (150g)
 - 3 236240070139 (300g)

Les Recettes de Madame Loïk au Chèvre 150g



Les Recettes de Madame Loïk au Chèvre est un délicieux fromage à tartiner nature, au bon goût de chèvre frais, à la texture légère et fouettée. Un produit unique et savoureux comme sait le faire Madame Loïk !

- ✦ **GENCOD :** 3 236240071952

Informations sur l'entreprise :

- ✦ **Marchés cibles :** National
- ✦ **Visite de l'entreprise :** Non

Eric Queguiner - Directeur régional
LAITA PGC
60 avenue du Baron Lacrosse
ZI de Kergaradec
29806 BREST
<http://www.paysanbreton.com>
france@laita.fr
Tel : 02 98 42 54 30





Jus de raisin artisanal ou industriel



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.

Reconnaissances obtenues précédemment :

- Argent : 2009

Plein fruit, Nectar de poires du Roussillon



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.

Reconnaissances obtenues précédemment :

- Bronze : 2009

Lait sec - écrémé - spray



En spray, avec un meilleur pouvoir de dissolution, ce type de poudres de lait écrémé 0 % MG a été distingué par le jury avec la meilleure récompense. Cette poudre est donc fabriquée 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.

- ♣ **Reconnaisances obtenues précédemment :**
 - Or : 2009

Lait sec - demi écrémé - spray



Informations sur l'entreprise :

- ♣ **Marchés cibles** : National, Grand export
- ♣ **Réseaux de distribution** : GMS, Restauration collective, Export
- ♣ **Démarches de certification**
 - Produit : Agriculture biologique

Michel Mageur - DG Adjoint
Le Raden
BP1
29860 Plouvien
02 98 40 90 30
www.sill-entreprises.com



Crème stérilisée UHT légère



Crème légère semi épaisse stérilisée UHT longue conservation

🔊 **GENCOD** : 3155250306260



Informations sur l'entreprise :

- 🔊 **Marchés cibles** : National
- 🔊 **Démarches de certification**
 - Site : ISO 9001, IFS, HACCP ?????
- 🔊 **Visite de l'entreprise** : Non

Yanik LE ROUX- Directeur du site
Société Laitière de l'Hermitage - Groupe LACTALIS
Place de la gare - BP 8
35590 L'HERMITAGE
yanik.leroux@lactalis.fr
Tel : 02 99 01 87 87



TRIBALLAT

Riz au lait Bio 2 x 110 g Vrai



Le riz au lait bio Vrai est un dessert très gourmand, grâce à la mise en œuvre dans sa recette d'ingrédients bio de qualité : de la crème, des œufs et de l'extrait naturel de vanille Bourbon bio.

🏆 **Reconnaisances obtenues précédemment :**
○ Argent : 2003

🏆 **GENCOD :** 3467390539713

Petit Saint Paulin Bio 300 g Vrai



Le petit 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.

🏆 **Reconnaisances obtenues précédemment :**
○ Bronze : 2009

🏆 **GENCOD :** 3273220521021

Bifidus saveur citron 4 x 125 g Vrai



Un dessert au lait de vache bio demi - écrémé allié à la fraîcheur de l'arôme bio de citron. Un produit léger, à la texture douce et onctueuse, pour le plus grand plaisir de tous.

🏆 **GENCOD :** 3273220535417

Bifidus saveur pêche 4 x 125 g Vrai



Un dessert au lait de vache bio demi - écrémé allié à la fraîcheur de l'arôme bio de pêche. Un produit léger, à la texture douce et onctueuse, pour le plus grand plaisir de tous.

 **GENCOD** : 3273220535530


Fromage Blanc 3.5 % MG 500 g Vrai



Un fromage blanc biologique à 3.5 % de matière grasse sur produit fini (20 % de matière grasse sur extrait sec), à la texture douce et onctueuse. Grâce à la technologie et au savoir-faire propres à Triballat Noyal, les fromages blancs Vrai sont naturellement riches en calcium. Son emballage bimatière est écoconçu : il permet de réduire la quantité de plastique. De plus, le carton et le plastique sont aisément dissociables pour un parfait recyclage.

 **Reconnaisances obtenues précédemment :**

- Argent : 2006

 **GENCOD** : 3273220504062

Fromage Blanc Bio 0 % MG 500 g Vrai



Un fromage blanc biologique à 0 % de matière grasse, à la texture douce et onctueuse. Grâce à la technologie et au savoir-faire propres à Triballat Noyal, les fromages blancs Vrai sont naturellement riches en calcium. Son emballage bimatière est écoconçu : il permet de réduire la quantité de plastique. De plus, le carton et le plastique sont aisément dissociables pour un parfait recyclage. Son emballage

 **Reconnaisances obtenues précédemment :**

- Bronze : 2007

 **GENCOD** : 3273220504093

Petit Billy affiné 150 g




Le petit Billy affiné est un fromage pur lait de chèvre affiné à cœur. C'est grâce à la qualité des soins qui lui sont apportés et à son affinage en cave que Petit Billy affiné est si riche en goût et si fondant. Petit Billy affiné est commercialisé au rayon Fromages Libre Service mais aussi Fromages à la Coupe.

GENCOD :

- 3273220012147 (rayon LS)
- 3273220012116 (rayon coupe)

Informations sur l'entreprise :

 **Marchés cibles :** National, Petit Export

 **Réseaux de distribution :** GMS, Restauration collective, Restauration commerciale, Export

Démarches de certification

- Produit : Agriculture biologique
- Entreprise :



Olivier CLANCHIN - Président

Triballat Noyal

2 rue ulien Neveu

35531 NOYAL-SUR-VILAINE

<http://www.triballat.com>,

<http://www.vrai.fr>

<http://petitbilly.com>

Tel : 02 99 04 11 11



PRODUITS DE LA MER



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



SA Bretagne Saumon

Truites fumées



Filets de truite fumée, élevée en Bretagne et transformée selon des méthodes traditionnelles : salage au sel sec et fumage au bois de hêtre. Présenté en filets entiers, prétranchés et plaques traiteur.

- Médaille d'or : Plaque Traiteur 4 tranches Label Rouge
- Médaille d'argent : Filet Tranche
- Médaille de bronze : Plaque 4 tranches et Filet entier

- ✦ **Reconnaitances obtenues précédemment :**
 - 12 médailles depuis 1997

Informations sur l'entreprise :

- ✦ **Capacité de production :** 2 000 tonnes
- ✦ **Marchés cibles :** Régional, National, Petit Export, Grand export
- ✦ **Répartition des ventes par réseau de distribution :** GMS (70 %), Grossistes (10 %), B to B (5 %), Export (15 %)
- ✦ **Démarches de certification**
 - Entreprise : Ecocert, IFS
 - Produit : Label Rouge, Bio
- ✦ **Visite de l'entreprise :** Uniquement pour les professionnels

Jean-Francois FLOCH - DG
SA Bretagne Saumon
Zone Industrielle - BP 29
29520 CHATEAUNEUF DU FAOU
<http://www.bretagne-saumon.com>
jffloch@bretagne-saumon.com
Tel : 02 98 81 71 66



Huîtres creuses de Bretagne Sud spéciales



Une huître issue de captage naturel, élevée en eaux profondes dans la Baie de Quiberon. Ferme et charnue, plutôt ronde, elle emplit bien son écrin, offrant aux gourmets toutes ses saveurs

Reconnaisances obtenues précédemment :

- Or : 2004, 2007
- Argent : 2003
- Bronze : 2005

Informations sur l'entreprise :

 **Marchés cibles :** Régional

 **Réseaux de distribution :** Vente directe

Visite de l'entreprise :

- Le chantier est ouvert du lundi au vendredi, sur rendez vous
- Vente directe au magasin : 3 rue des menhirs 56410 ERDEVEN

Yann Congratelle - Gérant
EARL Congratelle
198 Le Pô
56340 CARNAC
Congratelle.yann@wanadoo.fr
Tel : 02 97 52 22 06





EARL L'Huître

Huîtres creuses fines de Bretagne Nord



Huître creuse élevée en Baie de Morlaix, dans une eau riche en nourriture. Sa chair est ferme, au goût très profond et iodé. C'est une huître au caractère affirmé, typiquement bretonne.

- ✦ **Reconnaitances obtenues précédemment :**
- Bronze : 2004

Informations sur l'entreprise :

- ✦ **Capacité de production :** 40 T
- ✦ **Marché cible :** Régional
- ✦ **Répartition des ventes par réseau de distribution :** Restauration commerciale (2 %), Vente directe et marchés locaux (98 %)
- ✦ **Visite de l'entreprise :**
 - Du lundi au samedi, de 9 h 30 à 19 h 00



Philippe BIGOIS- Gérant
EARL L'Huître
La Palud
Le Dourduff en mer
29252 PLOUEZOC'H
<http://www.lhuitrier.fr>
lhuitrier@orange.fr
Tel : 02 98 67 21 90





Etablissements CAILLOCE Père & Fils

Huîtres creuses spéciales de Bretagne Sud



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 obtenues précédemment :

- Or : 2009, 2003
- Argent : 2006

Informations sur l'entreprise :

- ✎ **Capacité de production** : 200 à 300T
- ✎ **Marchés cibles** : Régional, National et Petit export.
- ✎ **Répartition des ventes par réseau de distribution** : GMS, Restauration commerciale, Vente directe, CE
- ✎ **Visite de l'entreprise** : Le chantier est ouvert à tous

Stéphane Cailloce - Chef d'entreprise
Kérinis
56740 Locmariaquer
stephane.cailloce@wanadoo.fr
Tel : 02 97 57 35 93
Fax : 02.97.57.43.62



Concours Général Agricole - Les médaillés bretons



Huitres du Porzh Gwenn

Huitres creuses de Bretagne Sud



Cette huitre creuse, au bel aspect, est charnue et croquante. Sa longueur en bouche est appréciée des gourmets.

🔗 **Reconnaitances obtenues précédemment :**

- Argent : 2007
- Bronze : 2006

Informations sur l'entreprise :

- 🔗 **Capacité de production :** 80 T / an
- 🔗 **Marchés cibles :** Régional, National,
- 🔗 **Réseaux de distribution :** GMS, Restauration commerciale, Grossistes, Vente Directe, Comités d'entreprises
- 🔗 **Visite de l'entreprise :** sur rendez-vous

Jacob Frédéric & Christine
Huitres du Porzh Gwenn
1 Impasse de Boëdic
Langle
56860 SENE
jacobchristine@aol.com
Tel : 02 97 66 54 84





Huîtres Henry SARL

La belle de Cancale®
Huîtres Plates Belons

Une huître plate a l'appellation belon quand elle est née et élevée en Bretagne



Notre huître plate, Ostréa Edulis, est :

- ✦ née naturellement en Baie de Quiberon (berceau de l'huître plate),
- ✦ élevée 3 ans sur notre parc de 100ha en Baie du Mont Saint Michel devant Cancale,
- ✦ affinée en rivière de Crac'h à la Trinité sur mer.

Une véritable Belon.

✦ **Reconnaisances obtenues précédemment :**

- Or : 1999, 2000, 2005 & 2007
- Argent : 1998, 2004, 2006, 2008

✦ **GENCOD :**

- 3532000202421 / 3532000000201226 (12 et 24 calibre 3)
- Liste complète sur demande

Informations sur l'entreprise :

- ✦ **Capacité de production :** 300 T / an
- ✦ **Marchés cibles :** Régional, National, Petit Export
- ✦ **Répartition des ventes par réseau de distribution :** GMS, Restauration commerciale, Grossistes, Vente directe, Export
- ✦ **Visite de l'entreprise :** Uniquement pour les professionnels
- ✦ **Autre information :** Entreprise adhérente à Produit en Bretagne

Renan Henry
Huîtres Henry
19 route de Quéhan
56470 SAINT PHILIBERT
renan.henry@wanadoo.fr
www.huitres-henry.com
Tel : 02 97 55 00 52





Les parcs Saint Kerber

TSARSKAYA : Huîtres spéciales de Bretagne Nord



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 obtenues précédemment :

- Or : 2006
- Argent : 2009

Informations sur l'entreprise :

- Capacité de production :** 800 T
- Marchés cibles :** Régional, National et Petit et Grand export.
- Répartition des ventes par réseau de distribution :** GMS (5%), Restauration commerciale (4%), Epicerie fines, Cave, Boutiques de produits régionaux, Vente directe, e-commerce, Export (85%)
- Visite de l'entreprise :** Le chantier est ouvert à tous

M. Alleaume Stephan - Co-Gérant
L'aurore
35260 Cancale
Tel 02 99 89 65 29
contact@kerber.fr
<http://www.saintkerber.com>





Huîtres de Kerpenhir

Huîtres creuses fines de Bretagne Sud



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

Ronan vous invite à déguster ses huîtres naturelles, garanties non-triploïdes, pour en apprécier la fraîcheur et la qualité.

Informations sur l'entreprise :

- ✦ **Capacité de production** : 70T
- ✦ **Marchés cibles** : National
- ✦ **Répartition des ventes par réseau de distribution** : Grossistes (60 %), Vente directe (40 %)
- ✦ **Visite de l'entreprise** : Le chantier est ouvert à tous

Ronan Lorgeoux
Kerouarch
56740 Locmariaquer
ronan.lorgeoux@gmail.com
Tel : 06 08 57 07 09



PRAT-AR-COUM

SCA des Huîtres de Part Ar Coum - Ets Yvon Madec

Huîtres creuses fines de Bretagne Nord



Produit très équilibré, pas trop charnu, bien iodé, très long en bouche.

L'huître creuse, souvent appelée portugaise, est en fait une huître de souche japonaise. Elle représente 99% de la production française.

A l'œil, on reconnaît l'huître creuse de Prat-Ar-Coum à sa coquille sombre et dentelée, synonyme de bonne croissance sur le sol des parcs d'Yvon Madec.

Pour arriver à produire des huîtres fines (les moins charnues, les plus en eau) Yvon Madec installe ses huîtres sur des parcs en estuaires d'Abers, où l'eau est brassée par les courants marins.

La dégustation : en la croquant, on embrasse la mer, une marée d'iode vient réveiller les papilles.

Les huîtres creuses de Prat-Ar-Coum ont été plusieurs fois médaillées au Concours Général Agricole organisé dans le cadre du Salon de l'Agriculture.

Reconnaitances obtenues précédemment :

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

GENCOD : 3473070001036 / 3473070001012, 3473070000992 / 3473070000961 / 3473072578321 / 3473070000923 / 3473072578338 / 3473072578345 / 3473072578154 / 3473072578161 / 3473073456895 / 3473073456727

Huîtres Plates



Belle couleur beige, croquante, elle libère un concentré de saveurs marines qui se terminent par un goût de noisette.

L'huître plate est un produit sensible, fragile et rare, qui ne représente plus que 1% de la production nationale d'huîtres. C'est dire si elle devient un produit rare.

La dégustation : à l'œil, on apprécie l'huître plate de Prat-Ar-Coum pour son physique charnu (son taux de chair) et sa jolie gamme de couleurs faite de dégradés de beiges et de bruns.

En la croquant, on est surpris par sa fermeté et sa texture qui rappellent celles des coquillages.

L'huître plate de Prat-Ar-Coum est une huître à l'identité puissante dont la saveur unique prolonge le plaisir de la dégustation grâce à sa longueur en bouche.

📍 **GENCOD** : 3473072222255 / 3473070002545 / 3473071234624 / 3473071234600 / 3473070003443 / 3473070003450 / 3473070003467 / 3473070003481

Informations sur l'entreprise :

- 📍 **Capacité de production** : 500 T pour les huîtres creuses et 50 T pour les huîtres plates
- 📍 **Marchés cibles** : Régional, National, Petit Export, Grand Export
- 📍 **Répartition des ventes par réseau de distribution** : GMS (30 %), Restauration commerciale (10 %), Grossistes (30 %), Vente directe (10 %), E-commerce (10 %), Export (10 %)
- 📍 **Visite de l'entreprise** : Uniquement pour les professionnels



Yvon Madec- Gérant
Huîtres de Prat Ar Coum
SCA des Ets Yvon Madec
Prat Ar Coum - BP9
29870 LANNILIS
<http://www.prat-ar-coum.fr>
ymadec@prat-ar-coum.fr
Tel : 02 98 04 00 12





SCP Créneguy

Huîtres Plates Belons



Un poisson long en bouche dans une coquille à la nacre parfaite.

- ♣ **Reconnaisances obtenues précédemment :**
 - Bronze : 2009
- ♣ **GENCOD :**
 - 2021410344087 / 3000045134040

Huîtres Creuse Fines de Bretagne Nord



Rondes et charnues, les fines de Bretagne Nord sont affinées sur nos parcs de Paimpol.

- ♣ **Reconnaisances obtenues précédemment :**
 - Argent : 2008, 2009
- ♣ **GENCOD :**
 - 3295585800009 / 3000041137083

Informations sur l'entreprise :

- ♣ **Capacité de production :** 400 tonnes Huîtres creuses, 50 tonnes huîtres plates
- ♣ **Marchés cibles :** Régional, National, Petit Export
- ♣ **Répartition des ventes par réseau de distribution :** GMS (5%), Restauration commerciale (6 %), Grossistes (80 %), Vente directe (10 %)
- ♣ **Visite de l'entreprise :** Uniquement pour les professionnels

Etablissements CRENEGUY



Ostréiculteurs depuis 1935

Isabelle CRENEGUY
SCP Creneguy
7 chemin de Port Lagaden
56870 LARMOR BADEN
huitrescreneguy@orange.fr
Tel : 02 97 57 16 48



Concours Général Agricole 2010

Les médaillés bretons



Notes



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.



Pour plus de renseignements :



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

