

90



Concours Général Agricole

BRETAGNE[®]

Les médaillés bretons



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BRETAGNE

Concours Général Agricole 2012

Les médaillés bretons



Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole a pour ambition de promouvoir les meilleurs produits du terroir et l'excellence de la génétique animale française.

Premier concours de France en termes de nombre de produits, 20.800 produits du terroir en compétition en 2012, la médaille du Concours Général Agricole, est connue en France comme à l'étranger.

Le concours général agricole est en effet reconnu pour son impartialité et la valeur de ses résultats. Il est organisé sous le contrôle de l'État avec le concours de chambres d'agriculture. Il obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections mises en œuvre conjointement avec les professionnels et encadré par des agents des ministères chargés de l'agriculture et de la répression des fraudes. Les juges dégustateurs sont des professionnels et des consommateurs avertis. Leurs verdicts sont reconnus pour leur justesse et leur fiabilité.

Le guide 2012 des médaillés du Concours Général Agricole, permettra donc à chacun, où qu'il soit, de faire ses achats en toute connaissance de cause, et de profiter même à distance, via la boutique en ligne du Concours Général Agricole, du caractère exceptionnel des produits du terroir breton.

Wilfrid FOUSSE

Commissaire Général du Concours Général Agricole

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2012 : RÉCOMPENSE DE TALENTS ET ÉMULATION COLLECTIVE

Le Concours général agricole est un concours officiel du Ministère de l'agriculture, créé en 1870 et destiné à distinguer les meilleures productions issues de l'agriculture française, qu'il s'agisse d'animaux, de produits agricoles ou transformés. La phase finale du concours se déroule à Paris pendant le Salon international de l'agriculture.

Reconnu et largement médiatisé, il nous permet de renforcer l'image de la Bretagne agricole et agroalimentaire en mettant en valeur des productions et des savoirs faire, reconnus tant par les professionnels que par le public. Il s'agit là d'une réponse concrète au rapprochement de l'agriculture et de la société, défi majeur qui est le nôtre en Bretagne.

Il s'agit là également d'un concours rigoureux et impartial, créateur d'émulation au niveau technique et économique, dans les territoires, les entreprises et les filières. Au-delà des lauréats, c'est tout un terroir, toute une filière économique qui sont ainsi tirés vers le haut.

Face aux défis que doivent relever l'agriculture et l'agroalimentaire bretonne, je tiens à encourager les talents bretons qui valorisent les produits et les savoirs faire régionaux.

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

Puissent le lecteur professionnel et surtout le consommateur être acteurs dans la promotion des produits de l'agriculture bretonne.

Michel CADOT
Préfet de la région Bretagne



LA BRETAGNE EST FIÈRE DE SON AGRICULTURE

Un an après avoir voté une Nouvelle Alliance agricole pour la Bretagne, le Conseil régional poursuit son travail pour accompagner les évolutions de l'agriculture dans notre région. La Bretagne reste de loin la première région agricole et agroalimentaire française, et une des toutes premières d'Europe. Tout en ayant conscience des défis qui nous attendent et des progrès qui restent à accomplir, nous pouvons être fiers de notre agriculture.

Les Bretonnes et les Bretons ont toujours su faire la preuve de leurs capacités d'innovation, d'adaptation et de travail, et dans le domaine agricole peut-être plus encore que les autres. Ces qualités seront indispensables pour que la Bretagne agricole réussisse sa métamorphose, déjà en cours, et assure ainsi sa pérennité.

Le Concours général agricole a une fois de plus démontré cette année que la Bretagne était à la pointe de la qualité et de l'innovation pour les produits agricoles. 44 entreprises et 87 produits bretons ont été distingués, plaçant ainsi la Bretagne dans le peloton de tête des Régions françaises. Je tiens à adresser mes plus chaleureuses félicitations à l'ensemble des lauréats. Leurs victoires sont celles de toute la Bretagne.

Jean-Yves LE DRIAN

Président de la Région Bretagne

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole s'est donné pour objectif d'être une vitrine des savoir faire agricoles et agroalimentaire français.

Avec 44 entreprises agricoles et agroalimentaires bretonnes et 87 de leurs produits, 31 éleveurs bretons et 37 de leurs animaux récompensés à l'occasion de cette 121ème édition du Concours Général Agricole, la Bretagne se place cette année encore au 4ème rang des régions les plus médaillées.

Grâce à ces lauréats, le dynamisme de l'ensemble des entrepreneurs bretons et la qualité de leurs produits sont mis en avant et reconnus sur la scène nationale. Au nom des Chambres d'Agriculture de Bretagne, je tiens à les féliciter et à les remercier pour cette valorisation positive de notre agriculture.

Depuis 2008, avec le soutien de la région Bretagne et du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation nous avons entrepris d'accompagner les entreprises bretonnes dans ce concours. Nous constatons que nos efforts pour promouvoir ce concours portent leurs fruits car les entreprises bretonnes sont de plus en plus nombreuses à s'inscrire à ce concours et chaque année le record de médailles bretonnes est battu.

La 5ème édition de ce guide, comme les vitrines présentes dans les Maisons de l'Agriculture et sur les événements bretons cet été sont les résultats de notre contribution à la valorisation de ce concours et des lauréats bretons.

Je souhaite que ces supports permettent aux consommateurs et aux distributeurs de (re)découvrir les produits médaillés et participent ainsi au développement économique de notre région.

Yves LE GOURRIEREC

Président du Comité de promotion



SOMMAIRE

PATRIE INTRODUCTIVE

● Editos	2
● Sommaire	6
● La Bretagne, 4 ^e région française la plus médaillée	8
● Les entreprises bretonnes au Concours Général Agricole	9

2012, LES MÉDAILLÉS BRETONS

Boissons	10
● Cidre Sehedic	11
● Brasserie de Bretagne	12
● La Ruaudaie	14
● EARL Cidre Le Brun	16
● Kerloick	18
● Cidrerie Benoit Bouvier	20
● SARL Ets Chapron	22
● CSR - Loïc Raison	24
● Distillerie des Menhirs	26
● Distillerie Warenghem	28
● Brasserie Lancelot	30
● Cidrerie de Rhuys Nicol	31
● La Maison du Cidre	32
● Cidrerie de Menez Brug	33
● SARL Brasserie Sainte Colombe	34
Produits carnés	36
● Guyader Pays d'Armor	37
● Tallec	40
● Salaisons celtiques	42
● La Ferme du Luguen	44
Produits laitiers	46
● Laiterie de Saint Malo	47
● Coralis Agrilait	50
● Fromagerie Darley	52
● Triballat Noyal	54
● Société beurrière de Retiers	57
● Laïta	58
● L'étable ronde	61

Produits de la mer	62
○ EARL congratelle	63
○ SARL Huîtres de Prat-Ar-Coum	64
○ SARL Parcs St Kerber	66
○ Huîtres Henry	68
○ Ets Jégat	69
○ Les Huîtres Céline - SCEO Edulis	70
○ EARL L'Huîtrier	71
○ Creuses de Cancale sceo	72
○ EARL Salardaine Vettier	73
○ Huîtres Brassées Mer	74

**LA BRETAGNE, CETTE ANNÉE ENCORE,
4^e RÉGION FRANÇAISE LA PLUS MÉDAILLÉE.**

	Produits laitiers	Produits divers	Total
Aquitaine	14	105	119
Midi Pyrénées	22	120	142
PACA	1	101	102
Bretagne	24	63	87
Basse Normandie	33	43	76
Rhône Alpes	26	46	72
Pays de la Loire	14	44	58
Poitou Charentes	12	42	54
Dom / Tom	0	40	40
Languedoc	9	29	38
Franche Comté	34	29	63
Bourgogne	13	18	31
Alsace	3	33	36
Auvergne	21	7	28
Corse	22	9	31
Haute Normandie	8	28	36
Lorraine	9	10	19
Centre	16	4	20
Ile de France	6	4	10
Nord - Pas de Calais	0	21	21
Limousin	5	2	7
Champagne Ardennes	0	6	6
Picardie	4	8	12
Total	296	812	1108

➔ *7,85% des médailles décernées lors des finales du Concours Général Agricole des produits ont récompensé des entreprises agricoles et agroalimentaires bretonnes.*

LES ENTREPRISES BRETONNES AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE.

	Mé-daille d'Or	Mé-daille d'Argent	Mé-daille de Bronze	Total Mé-daille	Rappel 2010
Produits laitiers - Export	0	1	0	1	3
Produits laitiers - national	4	14	5	23	28
Bières	0	1	4	5	5
Charcuteries	2	5	4	11	6
Cidres et Poirés	3	11	9	23	21
Volailles / Découpes de volailles	1	0	0	1	0
Eaux de vie	0	1	1	2	4
Huîtres	7	6	1	14	14
Jus de fruits	0	3	1	4	2
Pommeau	2	0	0	2	3
Produits issus de palmipèdes gras	0	1	0	1	1
Truites fumées	0	0	0	0	1
Total	19	43	25	87	86

BOISSONS



CIDRE SEHEDIC

CIDRE DOUX



Catégorie : cidre doux artisanal non pasteurisé

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'argent au CGA 2011
- Médaille d'argent au Concours régional agricole de St brieuc 2011

Signe de reconnaissance :

- Agriculture biologique



Informations sur l'entreprise

Cidrerie installée sur 20 hectares de vergers de pommes à cidre, production de ciders, jus de pomme, vinaigre de cidre, pommeau et eau de vie de cidre.

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Epiceries fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet, Export

Christian DANIELOU

CIDRE SEHEDIC

Kertoban

29940 LA FORET FOUESNANT

cidre.sehedic29@orange.fr

www.cidre-sehedic.fr



BRASSERIE DE BRETAGNE

CELTIKA CRANBERRY

Catégorie : bière aromatisée par macération

Bière aux fruits rouges refermentée en bouteille, 100% naturelle, aucun additif.

Médailles obtenues précédemment :

- #### ○ Médaille d'argent au CGA 2011

GENCOD;

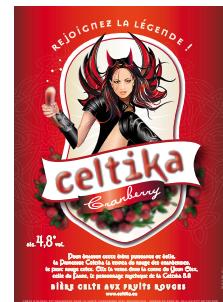
- ⑤ 3760010131015 pack 6*25 cl

Volume de production annuel :

- 1000 hl

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS bretonnes, dans notre magasin d'usine à Trégunc et sur notre site de vente en ligne www.troisiemebec.com
 - Intermarché national (jusqu'en juin, sélection meilleures innovations alimentaire)



DREMMWEL STOUT

Catégorie : bière brune de haute fermentation

Bière noire à l'orge torréfiée, peu alcoolisée. Elle perpétue la grande tradition des stouts Irlandaises avec une «Breizh touch».

GENCOD;

- 3760010130414 tripack 3*33 cl

Volume de production annuel :

- 400 hl

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS bretonnes, dans notre magasin d'usine à Trégunc et sur notre site de vente en ligne www.troisiemebec.com



BRASSERIE DE BRETAGNE

Informations sur l'entreprise

Création en 1998, 27 salariés.

12 bières proposées en bouteille, fût métal consigné et fût recyclable 30L KeyKeg sans consigne.

1/3 de la gamme est biologique. Nombreuses innovations chaque année. Gamme BRIT, Dremmwel, Celtika, Armen, Gwiniz Du, St Erwann. 100% bières refermentées en bouteilles.

Marchés cible :

- Local, Régional, National

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Restauration collective, Comités d'entreprise, Associations, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet, Export

Horaires de la boutique :

- De 10h à 12h et de 14h à 18h.
- Magasin, bar, visite, concert tous les jeudi soir (les jeudis de la Britt) en saison (mai-septembre). Informations au 02 98 50 29 29

Boutique en ligne :

- www.troisiemebec.com

Visite de l'entreprise :

- Informations au 02 98 50 29 29

Arnaud HUCHET - Responsable Production

BRASSERIE DE BRETAGNE

Kerouel

29910 TREGUNC

ahuchet@brasseriedebretagne.com

www.brasseriedebretagne.com

02 98 50 25 97



Britt

LA RUAUDAIE

CIDRE DEMI-SEC «LA RUAUDAIE» ET «LE GUELIN»

Catégorie : Cidre artisanal non pasteurisé demi-sec - du Pays de la Gacilly



Ce cidre a une belle couleur, une mousse légère et un bon nez. Sa finalité s'avère être longue en bouche. C'est sa saveur fruitée légèrement amer-tumée qui le rend très désaltérant !

C'est un très bon cidre demi-sec - dixit le jury du CGA !

Médailles obtenues précédemment :

- ◎ Médaille de bronze au CGA 2008

GENCOD :

- ◎ 3571830002009

Où peut-on trouver ce produit :

- ◎ Crêperie, Restaurant, Magasin régionaux, GMS

CIDRE DOUX «LA RUAUDAIE» ET «LE GUELIN»



Catégorie : Cidre artisanal non pasteurisé doux - du Pays de la Gacilly

C'est un cidre aux délicieux arômes fruités procurés par les parfums délicats des variétés de pomme justement équilibrées. On lui reconnaît une bonne longueur en bouche.

Il apportera une touche festive à tous vos moments de plaisirs !

Il exprime la saveur de notre terroir...

Médailles obtenues précédemment :

- ◎ Médailles de bronze au CGA 2007 et 2010

GENCOD :

- ◎ 3571830003006

Où peut-on trouver ce produit :

- ◎ Crêperies, Restaurants, Magasin de produits régionaux, Caves, GMS, Foires, Marchés, etc.

LA RUAUDAIE

CIDRE DOUX «LA RUAUDAIE» ET «LE GUELIN»

Catégorie : Cidre artisanal pasteurisé doux - du Pays de la Gacilly



C'est un cidre aux délicieux arômes fruités procurés par les parfums délicats des variétés de pomme justement équilibrées. On lui reconnaît une bonne longueur en bouche.

Il apportera une touche festive à tous vos moments de plaisirs !

Il exprime la saveur de notre terroir.

Où peut-on trouver ce produit :

- Crêperies, Restaurants, Magasin de produits régionaux, Caves, GMS, Foires, Marchés, etc.

Informations sur l'entreprise

La cidrerie la Ruaudaie est une entreprise artisanale et familiale. Notre production s'est développée parallèlement à la confiance que nous accordée nos clients. Nous leur devons beaucoup ! C'est pourquoi nous devons continuer à construire notre réputation dans le même sens à savoir la qualité de nos produits.

Marchés cible :

- Régional, National

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Restauration collective, Comités d'entreprise, Associations, GMS, Epiceries fines, Cavistes, Foires - Marchés

Visite de l'entreprise :

- Pour les professionnels sur RDV
- Occasionnellement pour tous (tous les deux ans)

Horaires de la boutique :

- Magasin de vente directe aux particuliers ouvert tous les jours de l'année - sauf le lundi hors saison estivale - de 9H30 à 20H00.



Jean-Paul SOUCHET

LA RUAUDAIE

4, rue du Guélin

56200 SAINT MARTIN SUR OUST

ruaudaie@orange.fr

02 91 91 53 84



EARL CIDRE LE BRUN

CIDRE FERMIER LE BRUN BIGOUDEN DEMI SEC 5,5%V

Catégorie : Cidre de Bretagne IGP Demi sec

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



CIDRE ARTISANAL LE BRUN DOUX 3%V

Catégorie : Cidre de Bretagne IGP Doux

Cidre Artisanal LE BRUN doux (3°) 100 % pur jus issu de pommes ramassées à la main, effervescence naturelle, non pasteurisé sans adjonction d'eau ni de jus de pomme concentré.



Médailles obtenues précédemment :

- Médaille de bronze
- Médaille d'or au CGA 2006
- Médaille d'argent au CGA 2007
- Médaille de bronze au CGA 2011

GENCOD :

- 35649800002155

Où peut-on trouver ce produit :

- Dans certaines grandes surfaces régionales et nationales

EARL CIDRE LE BRUN

Informations sur l'entreprise

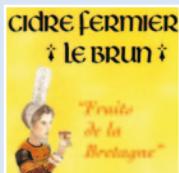
Depuis 1955, la cidrerie Le Brun s'efforce d'élaborer des cidres de qualité. Basée sur la commune de Plovan (Finistère Sud en plein pays Bigouden), la maison Le Brun a su se développer tout en gardant son savoir faire traditionnel. De nombreuses fois récompensée au Concours général agricole de Paris pour la qualité de ses produits les cidres Le Brun sont devenus le leader du cidre haut de gamme en France.

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes, Export



Dominique LE BRUN

CIDRE LE BRUN

Brésigom

29720 PLOVAN

d.lebrun@cidrelebrun.com

www.cidrelebrun.com

02 98 54 42 15

KERLOICK**CIDRE FERMIER BRUT LA FERME DE KERLOÏCK****Catégorie : Cidre fermier brut (autre)**

Un cidre de terroir, couleur ambrée, avec une bonne touche d'amertume.

Convient pour l'apéritif nature ou crème de liqueur, se déguste aussi bien avec de la viande qu'avec du poisson ou encore en dessert.

**Médailles obtenues précédemment :**

- Médaille de bronze au CGA 2010

GENCOD :

- 3760054957510

Où peut-on trouver ce produit :

- Grande surface, magasin, magasin spécialisé, crêperie, restauration essentiellement sur la région Bretagne et dans le grand ouest.

JUS DE POMME FERMIER LE PTIT KERLOÏCK**Catégorie : jus de pomme fermier**

Jus de pomme trouble avec un bon fruité de pommes douces et acidulées. Très bon pour le petit déjeuner, le goûter, ou les repas en famille. Servir frais.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille de bronze au CGA 2011

GENCOD :

- 3760054951006

Où peut-on trouver ce produit :

- En grande surface, petites surfaces, magasin spécialisé, restauration, essentiellement sur la région Bretagne et dans le grand Ouest.

CIDRE FERMIER DEMI SEC LA FERME DE KERLOÏCK**Catégorie : Cidre fermier demi-sec (autre)**

Bon compromis entre le brut et le doux.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille de bronze au CGA 2010

GENCOD :

- 3760054957534

Où peut-on trouver ce produit :

- Grande surfaces, petites surfaces, magasin spécialisé restauration, essentiellement sur la région Bretagne et dans le grand Ouest.

Informations sur l'entreprise

Loïc et Anita Gouret, agriculteur et éleveur à la Touche Cadieu à Plestan (élevage porcin de 280 truies (naisseurs engrasseurs) et 100 Ha de cultures céréalières suivi par Triskalia Penguin). Une diversification voit le jour en 1999, à travers la Cidrerie Kerloïck. En 1999, ils produisent 5000 bouteilles. Aujourd'hui 8 salariés travaillent sur l'ensemble des activités. La ferme Kerloïck c'est 10 ha de vergers en conversion Bio, un atelier agréé transformation Bio et une production de 200 000 bouteilles, avec une traçabilité et une mise en place HACCP. Les deux exploitations sont aux normes environnementales, et respecte le bien être animale.

L'entreprise s'est développée au fil des années en augmentant ses volumes de cidre et de jus de pomme plat et pétillant. Elle crée une gamme de charcuterie au cidre, de plats cuisinés, confiture, vinaigre, huile de colza et lin, pommeau et eau de vie. Tous les produits sont issus de l'exploitation et transformés sur place (sauf charcuterie et plat cuisiné transformés dans un laboratoire dans le Morbihan). La cidrerie est en constante évolution, elle recherche à améliorer en permanence ses produits, le service auprès de ses clients et la création de nouveaux produits.

La cidrerie est récompensée depuis 2001 par les concours régionaux et le Concours agricole de Paris.

La ferme peut recevoir du public et des groupes pour des visites de la cidrerie. Avec un espace de vente de 100 m² pour présenter et faire déguster la gamme de Kerloïck. Un stationnement camping-car est en création.

Marchés cible :

- Régional

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, GMS, Grossistes, Epicerie fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet, Export

Visite de l'entreprise :

- Sur la période estivale, le mercredi de 15h à 17h sur réservation.



Coline BARON

KERLOICK

La Touche Cadieu

22640 PLESTAN

kerloick@free.fr

www.cidre-kerloick.com

02 96 34 80 14



CIDRERIE BENOIT BOUVIER

CIDRE DOUX LE LAMBALLAIS

Catégorie : Cidre fermier doux

Belle robe dorée, belle effervescence. Bonne persistance en bouche.
Agréable.



Médailles obtenues précédemment :

- Médaille de bronze au Concours Régional de Bretagne Terralies 2011

GENCOD :

- 376007171010099

Volume de production annuel :

- 20 000 bouteilles

Où peut-on trouver ce produit :

- Disponible à la ferme en vente directe, et dans les grandes surfaces du département 22 et 35.

CIDRE DU PREST

Catégorie : Cidre fermier demi-sec

Issu du pressage de pommes de la région de Lamballe, ce cidre doté d'une très belle robe or et d'une belle limpidité, ravira les amateurs de cidre. Lors de sa dégustation vous découvrirez son beau nez fruité et une fois en bouche son amertume franche, affirmant son caractère du terroir local.



Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'argent au Concours Régional de Bretagne Terralies 2011

Volume de production annuel :

- 45 000 bouteilles

Où peut-on trouver ce produit :

- Disponible à la ferme en vente directe, mais également dans les crêperies du département 22 et dans les petites épiceries.

CIDRERIE BENOIT BOUVIER

Informations sur l'entreprise

Installé à la ferme du Prest à Lamballe depuis 1920, la famille Benoit Bouvier s'est remise à produire du cidre depuis les années 1990 ,en complément de la production laitière déjà existante.

Situé à deux minutes du centre ville de Lamballe, la famille BENOIT accueille de nombreux visiteurs à la cidrerie tout au long de l'année pour leur faire partager leur passion qu'est le cidre.

Depuis 2011, la cidrerie s'est mise à produire du Poiré, un cidre issu de poires acidulées uniquement. Frais et désaltérant, il a été primé lors du salon de l'agriculture de Paris d'une médaille de Bronze dès la première année de production.

Marchés cible :

- Local, Régional

Réseaux de distribution :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations, GMS, Epiceries fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet

Visite de l'entreprise :

- La cidrerie se visite toute l'année sur rendez vous, aussi bien particuliers que groupes organisés.
- Durant la période estivale , visites tous les lundi,mardi,mercredi et vendredi à partir de 16h.



Loïc BENOIT

CIDRERIE BENOIT ET BOUVIER

Le Prest - St Aaron

22400 Lamballe

benoit.bouvier0121@orange.fr

www.cidreduprest.com

02 91 31 03 67

SARL ETS CHAPRON - CIDRE SORRE

CIDRE BRUT IGP BRETAGNE



Catégorie : cidre de Bretagne IGP Brut

100% pur jus de pommes à cidre, fabrication artisanale.

Médailles obtenues précédemment :

- Ⓐ Médaille d'argent au CGA 2011

Signe de reconnaissance :

- Ⓐ IGP



Où peut-on trouver ce produit :

- Ⓐ Magasins de produits régionaux, épiceries, crêperies, restaurants,...



CIDRE BOUCHÉ DOUX PASTEURISÉ



Catégorie : cidre artisanal pasteurisé doux

100% pur jus de pommes à cidre, fabrication artisanale.

Médailles obtenues précédemment :

- Ⓐ Médaille d'argent au CGA 2011

Où peut-on trouver ce produit :

- Ⓐ Magasins de produits régionaux, épiceries, crêperies, restaurants,...

CIDRE BOUCHÉ BRUT NON PASTEURISÉ



Catégorie : cidre artisanal ou non pasteurisé brut

100% pur jus de pommes à cidre, fabrication artisanale.

Médailles obtenues précédemment :

- Ⓐ Médaille de bronze au CGA 2009

Où peut-on trouver ce produit :

- Ⓐ Magasins de produits régionaux, épiceries, crêperies, restaurants,...



SARL ETS CHAPRON - CIDRE SORRE



JUS DE POMMES

Catégorie : jus de pommes artisanal ou industriel

100% pur jus de pommes à cidre.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2005, 2007 et 2008
- Médaille d'argent au CGA 2009
- Prix d'excellence au CGA 2011

Où peut-on trouver ce produit :

- Magasins de produits régionaux, épiceries, crêperies, restaurants,...



Informations sur l'entreprise

Cidrerie Artisanale créée en 1952 par Mr et Mme Sorre, puis reprise en 1992 par Mr et Mme Chapron qui ont modernisé l'outil de travail et ajouté une boutique de vente directe.

Depuis 2011, Aurélie et Mickaël ont repris le flambeau, s'attachant à entretenir et développer le savoir faire familial pour la 3ème génération.

Nos pommes proviennent de vergers du pays de St Malo et ses environs.

Pressage, travail du jus, mise en bouteille et distribution sont assurés dans notre cidrerie.

Marchés cible :

- Local, Régional, National

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations, Grossistes, Epicerie fines, Cavistes

Visite de l'entreprise :

Cidrerie ouverte toute l'année du lundi au vendredi de 8h à 18h30 et le samedi de 9h à 17h30. Fermée le dimanche et jours fériés.

Nouveauté 2012, film sur la fabrication et la mise en bouteille du cidre. Dégustation gratuite de nos cidres, jus de pommes et autres produits régionaux.



SARL ETS CHAPRON

14, rue des étangs

35540 PLERGUER

cidre.sorre@wanadoo.fr

www.cidre-sorre.com

02 99 58 91 16



CSR - LOÏC RAISON

LOÏC RAISON BRUT IGP



Catégorie : Cidres et Poirés bouchés

Le cidre Brut IGP Loïc Raison est élaboré à Domagné, avec des pommes à cidre de Bretagne.

Façonné par une maturation lente et patiente, ce cidre révèle un équilibre parfait entre caractère et vertus rafraîchissantes.

Son goût brut et généreux saura être en bouche à la fois soyeux et charpenté. Sa robe est dorée et limpide. Son nez révèle des arômes de fruits jaunes.

Signe de reconnaissance :

- IGP



GENCOD :

- 3186630001973

Volume de production annuel :

- 1 400 000 cols

Où peut-on trouver ce produit :

- Ce cidre est présent en hypermarché et supermarché, mais également en circuit CHD (restauration, grossiste...)
- Est vendu également depuis 2012 dans environ 2 500 bars basés dans toute la France au format 33cl.

BOLÉE D'ARMORIQUE TRADITIONNEL



Catégorie : Cidres et Poirés bouchés

Le cidre Traditionnel Bolée d'Armorique est un cidre pur jus dédié au Circuit Hors Domicile, et issu exclusivement de pommes bretonnes, dont la Kermérrien et la Douce Moën.

Ce cidre Traditionnel Bolée d'Armorique présente une bouche légère et tonique, dont les notes charpentées et généreuses se révèlent particulièrement en accompagnement de crêpes et de galettes.

Signe de reconnaissance :

- IGP



Volume de production annuel :

- 41 000 cols

Où peut-on trouver ce produit :

- Exclusivement en Circuit Hors Domicile, chez un grossiste ou en restauration (crêperies tout particulièrement)



CSR - LOÏC RAISON

LOÏC RAISON TRADITIONNEL IGP



Catégorie : Cidres et Poirés bouchés

Ce cidre Traditionnel non filtré, naturellement trouble est élaboré à Domagné, avec des pommes à cidre bretonnes.

Au travers de ce cidre traditionnel vous retrouverez le caractère authentique et la fraîcheur assurée d'un grand cidre.

Vif et généreux en bouche, il revêt une robe jaune-orangée légèrement trouble. Typé et corsé à la fois, non filtré pour préserver toute sa charpente, ce cidre est idéal pour accompagner les repas salés notamment fromages et poissons.

Signe de reconnaissance :

- IGP



GENCOD :

- 32565502011085

Volume de production annuel :

- 240 000 cols

Où peut-on trouver ce produit :

- En GMS, en hypermarché et supermarché

Informations sur l'entreprise

Dès 1923, Loïc Raison parcourait sa Bretagne natale pour partager sa passion du cidre et forger son savoir-faire. Précurseur, il embouteilla son cidre frais et fruité pour le faire découvrir dans toute la France.

Aujourd'hui, Loïc Raison a pour projet de développer de nouveaux moments de consommation, plus particulièrement l'apéritif breton, qui passe par le lancement de son cidre en petites bouteilles 33cl et 27,5cl.

Marchés cible :

- National

Mode de distribution des produits :

- Restauration traditionnelle, GMS, Grossistes, Export



CSR CIDRERIE LOÏC RAISON

9, rue Louis Raison

35113 DOMAGNE

www.loicraison.fr

02 99 00 01 02



DISTILLERIE DES MENHIRS

CIDRE BRUT

Catégorie : Cidre artisanal ou pasteurisé brut

Cidre élaboré selon un procédé artisanal, il est garanti 100 % pur jus. Ce cidre est obtenu à partir de variétés de pommes locales douces et douces amères qui assurent une longueur en bouche caractéristique.

GENCOD :

- 3426390202027

Volume de production annuel :

- 50 000 bouteilles

Où peut-on trouver ce produit :

- Petite distribution



LAMBIG DE BRETAGNE

Catégorie : Eau de vie de cidre de moins de 4 ans de vieillissement

Le Lambig de Bretagne vieillit 3 ans en fûts de chêne. Sa force et sa virilité caractérisent sa jeunesse. Ses arômes de pommes fraîches sont remarquables, de légères notes boisées apparaissent.

GENCOD :

- 3426390503018

Volume de production annuel :

- 7 000 bouteilles

Où peut-on trouver ce produit :

- Petite distribution



DISTILLERIE DES MENHIRS



LAMBIG HORS-D'ÂGE

Catégorie : Eaux de Vie hors Armagnac et Alsace / Eau de Vie de Cidre de plus de 4 ans de vieillissement en fûts de bois



Le Lambig hors-d'âge est un assemblage d'eau-de-vie vieillies de longues années en petits fûts de chêne. Ces derniers apportent la richesse de leurs tanins. Arômes boisés délicatement épices.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2011

GENCOD :

- 3426390503025

Volume de production annuel :

- 5 000 bouteilles

Où peut-on trouver ce produit :

- Petite distribution

Informations sur l'entreprise

Nous sommes une distillerie familiale et artisanale qui élabore des produits issus de la pomme et du blé noir

Marchés cible :

- Local

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes

Visite de l'entreprise :

- En juillet et Aout :
 - du lundi au jeudi à 10h30, 15h et 16h30,
 - le vendredi à 10h30 et 15h,
 - Autres périodes : nous consulter.



Christelle LE LAY

DISTILLERIE DES MENHIRS

Pont Menhir

7 Hent Sant Philibert

29700 PLOMELIN

contact@distillerie.fr

www.distillerie.fr

02 98 94 23 68



DISTILLERIE WARENGHEM

KER POMMEAU DE BRETAGNE AOC

Catégorie : Pommeau de Bretagne AOC de 2 ans

Mariage judicieux entre le jus de la pomme et l'eau de vie de cidre de Bretagne, le Pommeau de Bretagne A.O.C. est élaboré à partir des meilleures pommes à cidre récoltées sur des vergers sélectionnés. Les variétés de pomme uniques au terroir Breton en font un produit équilibré et complexe. Lors du vieillissement sous bois d'une durée minimale de 14 mois, il acquiert tous ses arômes, sa couleur ambrée et un caractère authentique qui est celui du terroir et d'un produit de caractère.

Le KER Pommeau de Bretagne AOC se distingue notamment par un équilibre parfait entre les différentes composantes du goût (amer, acide, sucrée). La récolte 2009 a donné à notre Pommeau de Bretagne AOC une richesse de caractère et d'arômes exceptionnelle, complétée par une légère amertume typique des Pommeau de Bretagne AOC.

Médailles obtenues précédemment :

- ◎ Médaille d'or au CGA 2007
- ◎ Médaille d'argent au CGA 1999, 2001, 2006 et 2008

Signes de reconnaissance :

- ◎ AOC / AOP
- ◎ 32339900003270



Volume de production annuel :

- ◎ 757 HL

Où peut-on trouver ce produit :

- ◎ Le KER Pommeau de Bretagne AOC est distribué dans l'ensemble des enseignes de la grande distribution. Principalement commercialisé en Bretagne et Pays de la Loire, il se développe actuellement sur la région Parisienne.



Informations sur l'entreprise

Distillerie Warenghem : les spiritueux bretons depuis plus de 100 ans.

C'est à la fin du XIXème siècle que la famille Warenghem, originaire du Nord de la France, choisit de poser ses valises à Lannion, pour créer sa Distillerie. D'abord spécialisée dans la production de liqueurs, elle se taille une réputation de qualité dans le domaine des spiritueux, notamment les Whiskies, en perpétuant la tradition et le savoir-faire breton. Sa renommée dépassera rapidement les frontières de la Bretagne.



DISTILLERIE WARENGHEM

La Distillerie Warenghem est à l'origine du premier Whisky Breton, le WB, et du premier Single Malt de Bretagne, Armorik. Notre soif d'innovation constante nous permet aujourd'hui de vous proposer des gammes de spiritueux au caractère bien affirmé, à l'image des habitants de cette région bercée par l'âme celte :

- Whisky Armorik
- Chouchen Melmor
- Bière Diwall
- Fine & Pommeau de Bretagne
- Liqueurs & spiritueux

L'équipe de la Distillerie compte aujourd'hui 15 salariés entièrement dévoués à l'élaboration de spiritueux bretons de grande qualité.

La Distillerie Warenghem poursuit à ce jour un objectif ambitieux de développement.

S'appuyant sur sa notoriété de «référence en matière de whisky en France», la Distillerie cherche à promouvoir tant au niveau national qu'international la culture, le terroir et le savoir-faire Breton. Ainsi depuis plusieurs mois, la région Parisienne fait l'objet d'un travail commercial intensif. L'export est également devenu une cible prioritaire de la Distillerie.

Concernant l'activité Pommeau de Bretagne AOC et Fine Bretagne AOR, de nombreux projets sont en cours afin d'accroître la notoriété de ces produits et de développer les ventes.

Marchés cible :

- Ⓐ Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Ⓐ Vente directe au particulier, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet, Export

Visite de l'entreprise :

- Ⓐ Visite et dégustation gratuite de mi-juin à fin août.
- Ⓐ Ouverture : Lundi : 15h - 18h, Mardi au vendredi : 10h - 12h et 15h - 18h, Samedi : 10h - 12h. Visites toutes les heures (10h15 - 11h15 - 15h15 - 16h15 et 17h15).
- Ⓐ Ventes directes aux particuliers

DISTILLERIE
WARENGHEM

David ROUSSIER

DISTILLERIE WARENHGEM

route de Guingamp

22300 Lannion

droussier@distillerie-warenghem.com

www.distillerie-warenghem.com

02 96 37 00 08



BRASSERIE LANCELOT

DUCHESSE ANNE



Catégorie : Bière blonde de haute fermentation

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS, magasins régionaux, CHR, boutique à la brasserie

Informations sur l'entreprise

C'est au cœur de la Bretagne, dans un manoir construit au temps de la Duchesse Anne, qu'est née la brasserie Lancelot, en 1990. L'entreprise, aujourd'hui installée sur le site d'une ancienne mine d'étain et d'or du Roc St André, vous propose une gamme de bières disponible à l'année et ses bières évènementielles, toutes brassées artisanalement dans le respect de la tradition. Riches en saveurs et appréciées des connaisseurs, elles vous feront plonger dans l'univers magique des légendes de l'antique forêt de Brocéliande.



Marchés cible :

- Régional

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes

Visite de l'entreprise :

- Du lundi au vendredi : 14h30, 15h30 et 16h30 (sauf le vendredi : 14h30 et 15h30)



BRASSERIE LANCELOT

La Mine

56460 Le Roc St André

contact@brasserie-lancelot.com

www.brasserie-lancelot.com/

CIDRERIE DE RHUYS NICOL



CIDRE ARTISANAL DE RHUYS DOUX



Catégorie : Cidre Doux Artisanal non pasteurisé

Cidre 100 % pur jus à 3% d'alcool et non pasteurisé.

Commentaire du concours :

Belle robe. Produit sans défaut. Bonne intensité en bouche et au nez.

Celui-ci s'associe parfaitement avec les crêpes sucrées ou autre gourmandises.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'argent au CGA 2011

Volume de production annuel :

- 100 000 bouteilles

Où peut-on trouver ce produit :

- Crêperie , Magasins de produits régionaux

Informations sur l'entreprise

Près du golfe du Morbihan, depuis trois générations, nous fabriquons dans notre ferme un cidre traditionnel qui a la particularité d'être fruité et légèrement acidulé . De composition de pommes de nos 13 ha de verger pour moitié et d'agriculteurs de Morbihan Sud exclusivement pour conserver le cru qui est lié à notre terroir et notre fort taux d'ensoleillement. Nous élaborons un authentique cidre bouché pur jus, exclusivement de pommes fraîches triées à la main.

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet, Export



NICOL Jean-Michel - Gérant

CIDRERIE DE RHUYS NICOL

56450 SURZUR

www.cidres-nicol.fr

cidores.nicol@wanadoo.fr

02 97 42 15 41



LA MAISON DU CIDRE

SAINT-ARMEL CIDRE FERMIER BRUT



Catégorie : Cidre fermier brut

Très belle présentation, nez beurre frais, notes fruitées en bouche, bon équilibre.

Volume de production annuel :

- 400 ht

Où peut-on trouver ce produit :

- A la Maison du cidre, rue Lann Vrihan, 56450 LE HEZO.

SAINT-ARMEL CIDRE FERMIER DOUX



Catégorie : Cidre fermier doux

Nez intense de pommes et bonbons acidulés, persistant en bouche.

Volume de production annuel :

- 200 ht

Où peut-on trouver ce produit :

- A la Maison du cidre, rue Lann Vrihan, 56450 LE HEZO.

Informations sur l'entreprise

Producteur de ciders fermiers possédant un musée et une boutique de produits du terroir.

Marchés cible :

- Local, Régional, National

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Vente en ligne sur Internet

Visite de l'entreprise :

- Notre musée est ouvert du 1er avril au 11 novembre du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30.



Chantal NICOL

LA MAISON DU CIDRE

rue Lann Vrihan

56450 LE HEZO

lamaisondcidre@orange.fr

www.museedcidre.com

02 97 26 47 40

CIDRERIE DE MENEZ BRUG

POMMEAU DE BRETAGNE

Catégorie : Pommeau de Bretagne de plus de 3 ans

Très belle présentation, nez beurre frais, notes fruitées en bouche, bon équilibre.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au Concours régional de Quimper

Signe de reconnaissance :

- AOC / AOP

GENCOD :

- 3546820000037



CIDRE AOC CORNOUAILLE

Catégorie : Cidre AOC Cornouaille

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au Concours régional de Quimper

Signe de reconnaissance :

- AOC



Informations sur l'entreprise

Créée en 1989, la cidrerie de Menez Brug propose à sa clientèle du cidre AOP Cornouaille, du pommeau de Bretagne, de l'eau de vie de cidre de Bretagne et du jus de pomme.

Marchés cible :

- Local, Régional

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes

Visite de l'entreprise :

- Visites guidées de l'entreprise du 15 juin au 15 septembre tous les mercredi entre 10h/12h et 14h/17h.
- Vente directe toute l'année du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30

Claude GOENVEC

CIDRERIE DE MENEZ BRUG

56, Hent Carbon - Beg Meil

29170 FOUESNANT

www.cidref.fr

02 98 94 94 50



SARL BRASSERIE SAINTE COLOMBE

SAINTE COLOMBE, BIÈRE BLONDE



Catégorie : Bière blonde haute fermentation

Non-filtrée, non-pasteurisée. Refermentée en bouteille.

Douce aux notes fleuries.

Volume de production annuel :

- 650 hl

SAINTE COLOMBE, BIÈRE D'HIVER



Catégorie : Bière ambrée, haute fermentation

Non-filtrée, non pasteurisée. Refermentée en bouteilles.

Douce, légèrement corsée aux notes de miel et d'épices.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2007
- Médaille d'argent au CGA 2009

Volume de production annuel :

- 60 hl

Informations sur l'entreprise

Fabrication de bières artisanales, depuis 1996.

Marchés cible :

- Local, Régional

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Restauration collective, Comités d'entreprise, Associations, Epiceries fines, Cavistes



Gonny EVERTS

SARL BRASSERIE SAINTE COLOMBE

La Landelle

35134 SAINTE COLOMBE

www.brasserie-sainte-colombe.com

02 99 47 73 23



PRODUITS CARNÉS





GUYADER PAYS D'ARMOR



PÂTÉ DE CAMPAGNE « VALLÉE DE L'ODET »



Catégorie : Pâtés de campagne supérieurs

Une recette simple alliant qualité et saveur du terroir.

Pâté réalisé à partir de viandes fraîches et d'ingrédients naturels, sans conservateurs.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'argent au CGA 2011

GENCOD :

- 3338420001374

Volume de production annuel :

- 45 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS, grossistes



TERRINE DE CANARD AUX FOIES DE VOLAILLE CUISINÉS



Catégorie : Pâtés ou terrines de canard supérieurs

Terrine élaborée à partir de viande de canard et de foies de poulet rissolés.

Cette recette riche en goût est relevée d'échalottes, de champignons et de Monbazillac.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille de bronze au CGA 2011

GENCOD :

- 3016740159257

Volume de production annuel :

- 10 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS, Grossistes

GUYADER PAYS D'ARMOR

CONFIT AUX TROIS FOIES

Catégorie : Pâtés supérieurs ou terrines de foie de porc

Ce confit aux trois foies est préparé à l'ail et aux arômes naturels, il est haché et embossé en terrine grès.

De plus, la cuisson au four traditionnel nous garantit une qualité visuelle et gustative inégalée.

GENCOD :

- 3016740124927

Volume annuel de production :

- 20 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS, Grossistes



MOUSSE PUR CANARD



Catégorie : Mousse de canard supérieure

Cette mousse de canard est préparée à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés. Légèrement relevée au Porto et agrémentée d'épices, sa recette associe tradition et saveur.

GENCOD :

- 3016740126662

Volume annuel de production :

- 25 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS, Grossistes





GUYADER PAYS D'ARMOR



TERRINE DU PAYS D'ARMOR LABEL ROUGE



Catégorie : Pâtés de campagne supérieurs

Descriptif du produit : Des matières premières nobles rigoureusement sélectionnées, fraîches et d'origine exclusivement française. Des conditions d'élevage et d'alimentation contrôlées tout au long de la filière, assure un produit de qualité reconnue.

Signe de reconnaissance :

- Label Rouge



GENCOD :

- 3016740137309

Volume annuel de production :

- 60 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS, Grossistes

Informations sur l'entreprise

GUYADER GASTRONOMIE est un groupe alimentaire uni par une même passion : l'innovation culinaire et la gastronomie.

Spécialiste de la charcuterie depuis 1930, GUYADER PAYS D'ARMOR s'attache à proposer des produits de qualité alliant saveur et authenticité.

Marchés cible :

- National, Export

Mode de distribution des produits :

- Restauration traditionnelle, Restauration collective, GMS, Grossistes, Export

Visite de l'entreprise :

- Uniquement pour les professionnels.

GUYADER

Sandra THEPAUT

GUYADER PAYS D'ARMOR

Le Bras d'Argent – BP 146
22800 QUINTIN

contact_armor@elquin.fr

www.guyader.com

02 96 74 85 85



JP TALLEC

TERRINE DE CAMPAGNE BRETONNE DE PORC FERMIER LABEL ROUGE

Catégorie : Pâté de campagne à base de porc fermier

La saveur de la charcuterie d'antan provient de l'utilisation de viandes fraîches, d'ingrédients naturels et de la cuisson lente dans des terrines en grès, terrines grès traditionnelles qui permettent d'exhaler les succs et les arômes.



TERRINE À L'ANCIENNE RÔTIE AU FOUR AU POIVRE VERT

Catégorie : Pâté supérieur ou terrine de foie de porc

Notre charcuterie «à l'ancienne» se caractérise par l'utilisation exclusive de viandes fraîches, pas de congelé, d'origine française, sélectionnées pour leur qualité.



TERRINE À L'ANCIENNE RÔTIE AU FOUR

Catégorie : Pâté de campagne supérieur

Notre charcuterie «à l'ancienne» se caractérise par l'utilisation exclusive de viandes fraîches, pas de congelé, d'origine française, sélectionnées pour leur qualité.



Utilisation également de marinades, d'aromates et de liants naturels (lait frais fermier, oeufs frais, persil et oignons frais...) et de conservateurs naturels.

Le moulage traditionnel à la main aère la préparation et permet lors de la cuisson une meilleure diffusion des arômes, un fumet délicat.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2010

Informations sur l'entreprise

Depuis 60 ans, nous élaborons des charcuteries reconnues pour leurs qualités gustatives exceptionnelles.

Au delà de nos procédés de fabrication jalousement protégés, nous utilisons des viandes fraîches, dont du porc fermier Label Rouge et des ingrédients naturels (légumes, oignons, persil, lait cru, épices...); nous moulons à la main les pâtés dans des terrines en grès pour favoriser la diffusion des arômes; nos jambons à l'ancienne sont maturés lentement, travaillés à la main, salés à la veine, cuits doucement au torchon avec leur os dans des bouillons de légumes.

Qu'il s'agisse des gammes permanentes (jambons, terrines de campagne, persillés...), des gammes saisonnières (terrines de gibiers, forestières, printanières...) ou de la gamme de Noël (ballottines, volailles farcies, boudins blancs ...), nous mettons toujours en oeuvre le même savoir-faire d'artisan industriel.

Nous devons notre notoriété à notre présence dans tous les départements de l'hexagone, d'outre-mer et dans plusieurs pays européens.

Marchés cible :

- Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- GMS, Grossistes, Export



Sandrine DONCKER

TALLEC
BP 4 / Route de Scaer
29380 BANNALEC
accueil@jptallec.com
www.jptallec.com
02 98 39 45 80

SALAISSONS CELTIQUES

MOUSSE PUR CANARD

Catégorie : Mousse de canard supérieure

Cette mousse pur canard est cuisinée avec une pointe de porto et de la crème pour une onctuosité et une finesse incomparable.



GENCOD :

- 32503901794399

Volume annuel de production :

- 120 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Point de vente Intermarché, rayon trad

RILLETTES DU MANS



Catégorie : Rillettes pur porc

Rillettes du Mans pur porc. Riche en morceaux de porc avec juste du sel et du poivre. Les rillettes sont obtenues par une cuisson longue en marmite.

GENCOD :

- 32503905549956

Volume annuel de production :

- 170 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Point de vente Intermarché, rayon trad



SALAISSONS CELTIQUES



RILLETTES D'OIE



Catégorie : Rillettes d'oie

Rillettes toute en finesse et en fibres avec 80% d'oie.

Elles sont élaborées par une cuisson longue en marmite pour garder toutes les saveurs.

GENCOD :

- 32503905519891

Volume annuel de production :

- 95 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Point de vente Intermarché, rayon trad

Informations sur l'entreprise

Charcuterie salaison industrielle filiale du groupement des Mousquetaires, créée en 1920 par la famille Onno.

Marchés cible :

- National, Export

Mode de distribution des produits :

- GMS, Grossistes, Export



SALAISSONS CELTIQUES

Parc d'activités Pontivy Sud

Secteur de Tréhonin

B.P. 52

56302 PONTIVY CEDEX

tec@onno.fr

www.onno.selectionmousquetaires.com

02 97 25 83 83



LA FERME DU LUGUEN

FOIE GRAS EN TERRINE MI-CUIT

Catégorie : Foie Gras entier de Canard en semi-conserve - Assaisonnement divers - DLC inférieure 3 mois

Notre foie gras mi-cuit est élaboré avec des lobes entiers de foie de canard, accompagné d'un assaisonnement soigneusement dosé. Il est cuisiné à basse température, afin de révéler tout son arôme. Cette cuisson douce permet également d'obtenir une texture très fondante.

Volume de production annuel :

- 2500 kg

Où peut-on trouver ce produit :

- Notre magasin à la ferme : le Haut Luguen, à Maure de Bretagne
- Sur les marchés : Marché des Lices de Rennes, Halles des Lices de Vannes, Marché de Talensac de Nantes, Halles de La Baule, Halles de Redon



Informations sur l'entreprise

Christophe Lelièvre a repris la ferme familiale et a commencé à produire du canard il y a 17 ans. Après avoir commencé à livrer les restaurateurs, Monsieur Lelièvre a continué à développer la distribution en vendant ses produits sur les marchés (Redon, Rennes, La Baule, Vannes et Nantes). L'entreprise compte actuellement 15 personnes réparties entre la production et la vente. La renommée de l'entreprise s'est faite grâce à la qualité de ses produits ainsi que sur l'innovation (exemple : Le roulé de magret fumé au foie gras, le marbré de canard, le tournedos d'aiguillettes au foie gras). La particularité de faire du foie gras en Bretagne plait à la plupart des gens du Grand Ouest qui y voit une fierté de consommer local un produit réputé dans le Sud Ouest.

Marchés cible :

- Régional

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations, Epiceries fines, Cavistes

Visite de l'entreprise :

- Nous organisons des portes ouvertes mi-novembre.



Christophe LELIÈVRE

LA FERME DU LUGUEN

Le Haut Luguen

35330 MAURE DE BRETAGNE

luguen@wanadoo.fr

www.lafermeduluguen.fr

02 99 34 08 65

Concours Général Agricole 2012 - Les médaillés bretons



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BRETAGNE



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DU DEVELOPPEMENT
RURAL, DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRO-INDUSTRIE
ET DU DÉVELOPPEMENT
DU TERRITOIRE



PRODUITS LAITIERS



LAITERIE DE SAINT MALO

YAOURT LAIT ENTIER SAVEUR COCO



Catégorie : Yaourt aromatisé

Véritable goût des îles, une saveur rafraîchissante dans un pot en verre gage d'une excellente qualité.

Produit soyeux en bouche.

Produit lancé pour la Route du Rhum 2006 initialement pour nos consommateurs antillais.

Face au succès outre atlantique, lancement en France dans toutes les enseignes

GENCOD :

- 3278692363361

Volume de production annuel :

- 500T

Où peut-on trouver ce produit :

- en GMS : Leclerc, Carrefour, Intermarché,...

YAOURT LAIT ENTIER SAVEUR VANILLE



Catégorie : Yaourts aromatisés

authentique dans un pot carton tronconique gage d'une excellente qualité.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2003
- Médaille d'argent au CGA 2008, 2009 et 2010
- Médaille de bronze au CGA 2000, 2001, 2005 et 2007

GENCOD :

- 32786921112169

Volume de production annuel :

- 1000 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS

LAITERIE DE SAINT MALO

YAOURT AUX FRUITS FRAISE/FRAMBOISE

Catégorie : Yaourt aux fruits

Yaourt brassé aux fruits.

GENCOD :

- 3278692550142

Volume de production annuel :

- 200 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS



YAOURT 0 %

Catégorie : Autres yaourts

Yaourt 0 % conditionné en pot carton sur sans alter ego sur le marché

Seule référence du marché, conditionné en carton ce yaourt 0 % séduira par son onctuosité et son goût, tous les consommateurs avertis et soucieux de leur ligne !!



Médailles obtenues précédemment :

- Médaille de bronze au CGA 2011

GENCOD :

- 3278692311149

Volume de production annuel :

- 300 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS

LAITERIE DE SAINT MALO

Informations sur l'entreprise

Créée en 1948 par Mr Raymond GIZARD, la LAITERIE DE SAINT MALO fabrique des produits authentiques avec notamment l'emblématique Petit Suisse boîte carton et ses yaourts emprésurés en pot carton.

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Restauration collective, GMS, Grossistes, Export



Michel GUIGO

LAITERIE DE SAINT MALO
9, rue du clos du Noyer - BP 87
35406 SAINT MALO CEDEX
mguigo.lsm@sill.fr
www.malo.fr
02 99 21 11 00

CORALIS AGRILAIT

LAIT AGRILAIT DEMI ECRÉME

Catégorie : lait UHT demi écrémé

Ce lait est issu de notre filière Agrilait Bleu-Blanc-Coeur. Dans notre coopérative les éleveurs Agrilait Bleu-Blanc-Coeur alimentent leurs animaux avec des sources végétales traditionnelles (herbe, lin ...) ce qui nous permet de proposer un lait de qualité nutritionnelle reconnue avec un meilleur équilibre des acides gras oméga 3/oméga 6. La démarche Agrilait Bleu-Blanc-Coeur conjugue : bien-être des animaux, respect de l'environnement, bienfaits sur la santé et qualité gustative des produits.



Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2005

GENCOD :

- 3271820004005

Volume de production annuel :

- 4,5 millions

Où peut-on trouver ce produit :

- toutes enseignes (petites et grandes surfaces)
- www.agrilait.fr/nos_produits_ou_nous_trouver.html

BEURRE DE BARATTE AGRILAIT AU SEL DE GUERANDE



Catégorie : Beurre salé (autre)

Ce beurre de baratte est issu de notre filière Agrilait Bleu-Blanc-Coeur. Dans notre coopérative les éleveurs Agrilait Bleu-Blanc-Coeur alimentent leurs animaux avec des sources végétales traditionnelles (herbe, lin ...) ce qui nous permet de bénéficier d'un lait de qualité nutritionnelle reconnue avec un meilleur équilibre des acides gras oméga 3/oméga 6. La qualité de ce lait se retrouve dans notre beurre de baratte Agrilait Bleu-Blanc-Coeur qui est naturellement tendre et tartinable.

GENCOD :

- 327182005521

Volume de production annuel :

- 45 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- toutes enseignes
- www.agrilait.fr/nos_produits_ou_nous_trouver.html

CORALIS AGRILAIT

Informations sur l'entreprise

Agrilait, ce sont de purs produits bretons, du lait, du beurre, de la crème, élaborés à partir de lait collecté exclusivement en Bretagne conditionné dans notre coopérative de CESSON SEVIGNE (35).

Les producteurs de lait Agrilait sont tous situés en Bretagne, de Saint-Malo à Nantes, de Vitré à Vannes.

Cette proximité garantit le respect de la matière première et de l'environnement.

Notre lait est conditionné à la laiterie de Cesson Seigné 72 h maximum après la traite, vous garantissant qualité et fraîcheur !

Marchés cible :

- Régional

Mode de distribution des produits :

- GMS, Distribution par DISTRALIS vers la restauration hors foyer, Petites surfaces, Restauration

Agrilait

Thérèse SALMON

CORALIS AGRILAIT

CS 61713

2, route de Fougères

35517 CESSON SEVIGNE CEDEX

therese.salmon@coralis.fr

www.agrilait.fr

02 99 25 53 00



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BRETAGNE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DU DÉVELOPPEMENT
RURAL, DE L'ÉLEVAGE
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE



Région
BRETAGNE

FROMAGERIE DARLEY

LE HIREL - TOMME FERMIÈRE BRETONNE

Catégorie : Tomme autre

Élaboré en 1993 par Dominique DARLEY, le Hirel est une tomme fermière bretonne au lait cru de vache, d'environ 4,500 kg. Son goût est fruité. Sa croûte fleurie de moisissures gris/bleu pour commencer, revêt un duvet blanc pour enfin s'en séparer et dévoiler une croûte brun clair.



Cette tomme fermière tire son nom de la chapelle « Notre Dame de Hirel » située à Ruca, fief de notre ferme/fromagerie. Monument aujourd'hui classé, il fut construit entre le 15ème et le 16ème siècle. La légende raconte qu'une paysanne qui gardait son troupeau dans un champ nommé « Hirel » y trouva une statuette de la vierge dans un buisson d'aubépine et la rapporta chez elle. Son étonnement fut grand, lorsque le lendemain elle aperçut que la statuette avait disparu. La paysanne fut encore plus troublé en retrouvant cette dernière dans le même buisson que la veille. Elle déduisit alors que la vierge souhaitait être honorée en ce lieu.

Où peut-on trouver ce produit :

- Sur nos marchés : Lamballe le jeudi, Saint-Cast l'isle le venderdi et Erquy le samedi
- Crémiers / Fromagers
- Restaurants
- Brin d'Herbe Vezin et Chantepie
- www.voisinsdepaniers.org
- AMAP de Plancoët
- Quelques GMS
- Retrouvez la liste de nos points de vente sur notre site Internet.

Informations sur l'entreprise

C'est en 1986 qu'Anne & Dominique Darley proposèrent au consommateurs bretons leurs premiers fromages au lait cru de vache. Le Darley tout d'abord, une croûte lavée à pâte souple. Ensuite est arrivé le Hirel en 1993. Enfin, au début des années 2000 le Bleu de Bellevue, puis le Bleu d'Émeraude sont venus compléter le plateau.

20 ans après l'obtention d'une médaille d'or pour le Darley en 1992 pour une première participation, c'est au tour du Hirel de monter sur le podium avec une jolie médaille de bronze. Pour la nouvelle génération de « Darley », aujourd'hui aux commandes de la fromagerie, c'est une

FROMAGERIE DARLEY

grande satisfaction. Elle voit dans cette récompense, au delà du symbole, de véritables encouragements à poursuivre son travail.

Marchés cible :

- Local, Régional, National

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, GMS, Crémiers & Fromagers

Horaires de la boutique :

- Notre magasin à la ferme est ouvert les mois de Juillet & Août du mardi au samedi de 15h à 19h.



Fromagerie Darley
Fromages fermiers au lait cru

Famille DARLEY

FROMAGERIE DARLEY

Ferme de Bellevue

22550 RUCA

fromagerie.darley@gmail.com

www.fromagerie-darley.fr

02 96 41 14 66



TRIBALLAT NOYAL

CRÈME FRAÎCHE DE NORMANDIE 20CL – VRAI



Catégorie : Crème pasteurisée - ensemencée - maturée

C'est au cœur du bocage normand qu'est installé l'atelier exclusivement dédié à la fabrication de la crème fraîche Vrai. Elaborée à partir de lait bio, la crème mature lentement pour révéler toutes ses saveurs.

Signe de reconnaissance :

- AB



Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2009
- Médaille d'argent au CGA 2011

GENCOD :

- 3332850507031

Volume de production annuel :

- 165 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS



FROMAGE BLANC AU LAIT DE BREBIS 500G – VRAI



Catégorie : Produits Laitiers National / Fromages frais

Un fromage Blanc au lait de brebis bio qui offre une saveur très douce et une texture onctueuse. Le lait de brebis est très digeste et constitue une alternative aux autres produits laitiers.

Signe de reconnaissance :

- AB



GENCOD :

- 3273220541012

Volume de production annuel :

- 126 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS





TRIBALLAT NOYAL



PETIT FROMAGE BIO AU LAIT DE BREBIS 100G – VRAI



Catégorie : Fromage au lait de brebis / Produits Laitiers

Frais, doux et finement salé, le petit fromage bio au lait de brebis est léger, onctueux et crémeux en bouche. Son petit format est idéal pour les adeptes des repas légers, sains et nomades.

Signe de reconnaissance :

- AB



GENCOD :

- 327322054104

Volume de production annuel :

- 41 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS



YAOURT BRASSÉ À LA VANILLE 500G – VRAI



Catégorie : Produits Laitiers National / Yaourt aux fruits

La douceur de la vanille et la richesse d'un lait entier pour vous apporter toute la générosité d'un yaourt brassé dans un conditionnement gourmand.

Signe de reconnaissance :

- AB



GENCOD :

- 3273220530078

Volume de production annuel :

- 20 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS

TRIBALLAT NOYAL

Informations sur l'entreprise

Triballat Noyal est une entreprise familiale depuis 3 générations, basée à Noyal sur Vilaine en Bretagne. L'entreprise allie Tradition et Innovation dans les domaines du végétal, de la bio, des fromages et de la nutrition.

Depuis 1995, la gamme Vrai est élaborée avec du lait collecté localement.

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Restauration traditionnelle, Restauration collective, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes, Magasins de produits biologiques



TRIBALLAT NOYAL
2, rue Julien Neveu - BP 93106
35531 NOYAL SUR VILAINE CEDEX
www.triballat.com
02 99 04 11 11

SOCIÉTÉ BEURRIÈRE DE RETIERS

BEURRE BIOLOGIQUE DOUX PRÉSIDENT



Catégorie : Beurre extra fin ou fin non salé

Beurre fabriqué à partir de crème biologique.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2010

Signe de reconnaissance :

- AB



GENCOD :

- 3155250347621

Volume de production annuel :

- 600 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- GMS

BEURRE PROFESSIONNEL DOUX PRÉSIDENT



Catégorie : Beurre non salé (autre)

Beurre fabriqué à partir de crème laitière sélectionnée pour le milieu professionnel (restauration collectivité).

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'argent au CGA 2011

Volume de production annuel :

- 3000 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Grossistes, restauration traditionnelle et collective

Informations sur l'entreprise

Marchés cible :

- National, Export

Mode de distribution des produits :

- GMS

SOCIÉTÉ BEURRIÈRE DE RETIERS

Route du Fromy

35240 RETIERS

florence.marlio-marette@lactalis.fr



LAÏTA

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE PAYSAN BRETON**Catégorie : Crème pasteurisée - ensemencée - maturée**

Crème onctueuse et douce. Excellente tenue à la cuisson et idéale pour lier les sauces et napper les plats. Un emballage pot avec 20% de plastique en moins et muni d'une étiquette carton 100% recyclée. Pot et étiquette carton sont détachables pour faciliter le tri et le recyclage.

**GENCOD :**

- Pot 45 cl : 3412290001822
- Pot 20 cl : 3412290001815

Volume de production annuel :

- Produit en marché test

Où peut-on trouver ce produit :

- Centre Leclerc région Ouest et Centre Est

BEURRE FIN AUX CRISTAUX DE SEL DE GUERANDE PAYSAN BRETON**Catégorie : Beurre salé (autre)**

Paysan Breton perpétue la tradition du beurre, moulé comme avant.

**GENCOD :**

- 500 g : 3184030001125
- 250 g : 3184030001118

Volume de production annuel :

- 3 500 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Toutes enseignes France et Export

LAÏTA



BEURRE MOULÉ DOUX PAYSAN BRETON

Catégories : Beurre non salé (autre)
Beurre extra-fin ou fin non salé



Paysan Breton perpétue la tradition du beurre, moulé comme avant.

Médailles obtenues précédemment :

- Ⓐ Médaille d'argent au CGA 2010

GENCOD :

- Ⓐ 500 g : 3184030001200
- Ⓐ 250 g : 3184030001187
- Ⓐ 125 g : 3412290011067

Volume de production annuel :

- Ⓐ 6 500 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Ⓐ Toutes enseignes France et Export



LE BEURRIER AUX CRISTAUX DE SEL DE GUÉRANDE PAYSAN BRETON

Catégorie : Beurre extra-fin ou fin salé

Tartinable, emballage pratique.



Médailles obtenues précédemment :

- Ⓐ Médaille d'or au CGA 2010

GENCOD :

- Ⓐ 3412290011951

Où peut-on trouver ce produit :

- Ⓐ Ouest de la France

Informations sur l'entreprise

Laïta, première entreprise laitière de l'Ouest français, est née le 1er juillet 2009, du regroupement des activités laitières d'Even, Terrena et Triskalia.

Ces 3 Coopératives ont pour objectifs communs la valorisation durable de la richesse laitière et le développement de leurs territoires.

La création de Laïta résulte de la montée en puissance des partenariats communs engagés depuis 1973 par les 3 Groupes.

Elle permet, au-delà de la mise en oeuvre d'une politique commerciale commune, de peser durablement sur les marchés par une plus grande capacité d'investissement et d'anticiper les attentes des consommateurs par un plus fort potentiel d'innovation.

Chiffres clés :

- 3 475 producteurs de lait
- 1,270 milliard de litres de lait
- 2 045 salariés
- 1.087 milliard d'€uros de chiffre d'affaires (65 % en France, 25 % en Europe des 27, 10 % sur les pays tiers)
- Laïta est exportateur vers 70 pays différents
- 8 sites industriels : Ploudaniel, Landerneau, Ancenis, Créhen, Yffiniac, Plancoët, Lanfains, Pont-Scorff

Marques : Paysan Breton, Mamie Nova, Régilait, Even, Epi Ingrédients, Even Santé Industrie, Oriane, Celtilait

Marchés cible :

- National, Export

Mode de distribution des produits :

- GMS



LAÏTA

60, avenue du Baron Lacrosse

29806 BREST CEDEX 9

france@laita.fr

europe@laita.com

international@laita.com

www.laita.com

www.paysanbreton.com

02 98 42 54 25

L'ÉTABLE RONDE

TOMME À D'ORÉE



Catégorie : Tomme (autre)

Texture souple, joli croûtage, belle couleur, saveurs caractéristiques, très bon goût.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2011

Volume de production annuel :

- 5 000 kg

Où peut-on trouver ce produit :

- www.letableronde.com : sur le site, on trouve toutes les informations (fabrication, dépôts, ventes sur les marchés, commande)

Informations sur l'entreprise

Fromagerie artisanale certifiée AB démarlée depuis 2009 sur la commune de Plélan le Grand (35) ; 3 grandes familles de fromages sont fabriqués au lait cru entier de vaches Montbéliardes : pâte fraîche, pâte molle (camembert et «briecélien») et pâte pressée (tomme et tomette). Le lait est de très grande qualité, alimentation herbe et foin toute l'année, garanti sans ensilage ni OGM.

Marchés cible :

- Local, Régional, National

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Restauration collective, Comités d'entreprise, Associations, GMS, Vente en ligne sur Internet

Catherine DELTEIL

L'ÉTABLE RONDE

35380 PLÉLAN LE GRAND

contact@letableronde.com

www.letableronde.com

06 48 27 84 75



PRODUITS DE LA MER



EARL CONGRATELLE



HUÎTRES CREUSES DE LA BAIE DE QUIBERON



Catégorie : huîtres creuses spéciales Bretagne Sud

Huîtres charnues et iodées.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'or au CGA 2004 et 2007
- Médaille d'argent au CGA 2003
- Médaille de bronze au CGA 2005 et 2010

Volume de production annuel :

- 10 tonnes

Informations sur l'entreprise

Ostréiculteurs de père en fils depuis 1953.

Marchés cible :

- Local

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier

Yann CONGRATELLE

EARL CONGRATELLE

198, le Po

56340 CARNAC

congratelle.yann@wanadoo.fr

02 97 52 22 06



SARL HUÎTRES DE PRAT-AR-COUM

HUÎTRES PLATES DE PRAT-AR-COUM



Catégorie : Huîtres plates

LES HUÎTRES PLATES, Ostrea Edulis

L'huître plate est un produit sensible et fragile. Son élevage délicat représente moins de 1% de la production nationale d'huîtres. C'est dire si elle devient un produit rare...

La dégustation :

A l'oeil, 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 celle des coquillages.

Une fois croquée, l'huître plate libère un concentré de saveurs marines et légèrement métalliques qui innondent le palais. Certains retrouvent alors le goût de la noisette.

La 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.

Le naissain d'huîtres plates est issu du captage réalisé en rade de Brest chaque été.

GENCOD :

- ◎ 347307222224

Médailles obtenues précédemment :

- ◎ Médaille d'argent au CGA 2010

Volume de production annuel :

- ◎ 50 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- ◎ www.prat-ar-coum.fr

Informations sur l'entreprise

Situé à la pointe de la Bretagne, dans le Finistère, Prat-Ar-Coum se trouve sur la commune de Lannilis, à 30 km au Nord de Brest dans le Pays des Abers.

L'Aber est un bras de mer qui pénètre dans les terres du Léon, un terroir façonné par l'érosion. Il est le point de rencontre entre l'eau douce d'une rivière et l'océan, un lieu où les échanges sont rythmés par le va-et-vient des marées. Cette rencontre terre-mer génère une abondance planctonique, qui nourrit l'huître et donne aux Prat-Ar-Coum cette saveur singulière et subtile.



SARL HUÎTRES DE PRAT-AR-COUM

Un mélange de saveurs douces, sucrées et de vivacité iodée avec au final une longueur en bouche et un goût de noisette propres à Prat-Ar-Coum. Élevées à même le sol sur les parcs, les huîtres puisent le calcaire nécessaire à la construction de leur coquille.

Il en résulte une coquille solide, très dentelée et richement colorée.

Un résultat obtenu au bout de 3 ans grâce à la maîtrise d'Yvon Madec dans l'élevage délicat de l'huître. Un savoir-faire qu'il a hérité des générations d'ostréiculteurs qui, depuis 1898, ont construit la réputation de Prat-Ar-Coum et qu'il continue de développer.

C'est en 1898, que la famille Madec s'installe sur les rives abritées de l'Aber Benoît.

Dès lors les grandes tables comme la « Maison Prunier » ou « l'Huîtrière » à Lille se servent à Prat-Ar-Coum. Les bassins qui se trouvent aujourd'hui encore sur les grèves de Prat-Ar-Coum témoignent de cette époque.

Après l'arrière grand père pionnier, c'est au tour des grands parents d'Yvon Madec de développer l'ostréiculture à Prat-Ar-Coum. Dans les années 50, le père d'Yvon Madec développera les sites d'élevage nécessaires au développement des huîtres : des parcs en eaux profondes dans la rade de Brest et la baie de Morlaix.

En 1973, Yvon Madec débute son apprentissage dans l'ostréiculture aux côtés de son père. En 1985, il prend les rênes de Prat-Ar-Coum. Il poursuit le développement de la « maison » avec la mise aux normes européennes de l'entreprise et l'installation d'un système de purification. Il place Prat-Ar-Coum à la pointe de l'ostréiculture française.

Chaque génération de la famille Madec a apporté sa pierre à l'édifice de Prat-Ar-Coum, transmettant au fil des années le savoir-faire des aïeuls. Désormais, la 5ème génération de la famille Madec fait son entrée dans l'entreprise, avec Caroline et Virginie.

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, GMS, Grossistes, Vente en ligne sur Internet, Export

Visite de l'entreprise :

- Selon disponibilités, renseignez-vous.

PRAT-AR-COUM

Yvon MADEC

PRAT-AR-COUM

BP 9 - 29870 Lannilis

ymadec@prat-ar-coum.fr

www.prat-ar-coum.fr

02 98 04 00 12



SARL PARCS ST KERBER

HUÎTRE CREUSE TSARSKAYA

Catégorie : Huître creuse Spéciale de Bretagne Nord

En référence aux Tsars de Russie, grands consommateurs d'huîtres, en 2004 est née la « Tsarskaya ». Sélectionnée dès le naissain, élevée pendant 3 à 4 ans au cœur d'un terroir à la qualité unique et suivie avec une attention toute particulière, cette creuse ravit les amateurs d'une huître bien pleine, à la chair blanche, ferme jusqu'à croquante.



Une mise en bouche puissante, racée et iodée, puis une mâche qui évoque le meilleur du boeuf argentin, croquante et tendre pour libérer un parfum sucré, proche de l'amande douce. La « Tsarskaya » prend le temps de se diffuser sur toutes les papilles avant d'ajouter une légère note d'astringence sur la fin, digne de la touche de tanin des plus grands crus.

Médailles obtenues précédemment :

- ◎ Médailles d'argent au CGA 2009, 2010 et 2011

Où peut-on trouver ce produit :

- ◎ Epicerie Fine, Poissonnerie, Restauration
- ◎ Rennes : Le Galopin
- ◎ Paris : Le Dôme Montparnasse, Le Chai 33, La Mascotte
- ◎ Vente en ligne : www.natoora.fr

HUÎTRES PLATES

Catégorie : Huîtres plates



Huître star à Cancale, la plate se distingue au-delà de son goût iodé, par une chair consistante, un petit goût de noisette et une légère âpreté.

Fort appréciée par de nombreux gourmets qui ne jurent que par elle, relevant sa finesse et sa subtilité uniques.

Médailles obtenues précédemment :

- ◎ Médailles de bronze au CGA 2006 et 2009

Où peut-on trouver ce produit :

- ◎ Restauration, Epicerie Fine
- ◎ Rennes : Le Galopin
- ◎ Paris : Le Dôme Montparnasse
- ◎ Vente en ligne : www.natoora.fr

Informations sur l'entreprise

C'est en 1930 que François Louvet crée la Glacière Cancalaise avant de fonder en 1944 son entreprise ostréicole à Cancale, dont le développement sera assuré en étroite collaboration avec son épouse. Après une extension progressive, sa fille Marie-Anne et son gendre Joseph Pichot reprennent l'affaire en 1968.



SARL PARCS ST KERBER

Deux ans plus tard naît la marque « Les Parcs Saint Kerber » et les premières exportations commencent.

1982 voit s'ajouter la création des « Viviers d'Armor » pour la commercialisation de coquillages et crustacés.

En 2003, François-Joseph Pichot assure la succession de l'entreprise avec son beau-frère Stéphan Alleaume.

Les huîtres, les coquillages et les crustacés qu'ils élèvent ou pêchent sont aujourd'hui à leur image et celle du terroir fougueux et généreux où ils sont nés.

Ils ont l'esprit aventurier et voyageur. Les huîtres des Parcs Saint Kerber parcourent le monde. Dans plus de soixante-dix pays, elles comblent tous les gourmands de plaisirs iodés bretons.

De Dubaï à Singapour, et de Saint-Pétersbourg à Johannesburg, les huîtres ont su convaincre les plus grands chefs.

Marchés cible :

- National, Export

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet, Export

Visite de l'entreprise :

Offrant une vue imprenable sur le port de Cancale et la baie du Mont St Michel, la Ferme Marine vous permettra de vous familiariser avec le monde de l'ostréiculture.

Mondialement connues, les huîtres de Cancale n'auront plus aucun secret pour vous !

Au cours d'une visite guidée d'une heure, entrerez au cœur d'une entreprise ostréicole.

Pour tout renseignement et connaître nos horaires de visites, merci de nous contacter :

LA FERME MARINE
L'Aurore 35260 Cancale
ferme-marine@huîtres-francaises.com
www.ferme-marine.com
02 99 89 69 99



SARL PARCS ST KERBER

L'Aurore
35260 Cancale
contact@kerber.fr
www.saintkerber.com
02 99 89 65 29



HUÎTRES HENRY

BELON

Catégorie : Huîtres Belon

L'huître bretonne par excellence.



Volume de production annuel :

- 200 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Dans de nombreuses enseignes Leclerc, Cora, Match.

Informations sur l'entreprise

Ostréiculteur depuis 5 générations.

Production d'Huîtres Plates BELONS « La Belle de Cancale » et d'Huîtres Creuses « La Belle de Quiberon ».

Expédition dans toute l'Europe aux professionnels.

Le siège de l'entreprise est à Saint Philibert (La Trinité sur Mer) en Baie de Quiberon.

Exploitations en Baie de Quiberon, Baie du Mont Saint Michel et Rade de Brest.

11 médailles au CGA en 11 ans.

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, GMS, Grossistes, Epiceries fines, Cavistes, Export

Sarl **HUÎTRES HENRY**

Renan HENRY

HUÎTRES HENRY

19, Route de Quéhan

56470 SAINT-PHILIBERT

renan.henry@wanadoo.fr

www.huîtres-henry.com

02 97 55 00 58

ETS JEGAT

HUÎTRES BELON JEGAT



Catégorie : Huîtres Belon

Huîtres plates nées et élevées en baie de Quiberon, en pleine mer.

Volume de production annuel :

- 8 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Au chantier : 18 , allée de la pointe - 56610 ARRADON

HUÎTRES CREUSES



Catégorie : Huîtres creuses fines de Bretagne-Sud

Huîtres creuses goutées et charnues à souhait.

Volume de production annuel :

- 110 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Dans des restaurants et GMS de la région de Vannes-Ouest
- Au chantier : 18 , allée de la pointe - 56610 ARRADON

Informations sur l'entreprise

Maison fondée en 1925. Toutes nos huîtres sont naturelles (nées en mer et non en écloserie). Elles sont élevées à l'ancienne, sur le sol (à même le sable), durant 3-4 ans. C'est l'élevage traditionnel. Cela fait une huître charnue, goutée.

Marchés cible :

- Local

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, GMS

Visite de l'entreprise :

- Avec le Comité départemental du Tourisme : « La mer se cultive, la mer nous cultive ».



Yvonnick JÉGAT

ETS JEGAT

18, allée de la pointe
56610 ARRADONhuittres-jegat@orange.fr

LES HUÎTRES CÉLINE – SCEO EDULIS

HUÎTRES CREUSES DE CANCALE

Catégorie : Huîtres creuses fines Bretagne Nord

Huîtres iodées avec un arrière goût de noisette



Médailles obtenues précédemment :

- Médailles d'or au CGA 2006, 2007, 2008 et 2009
- Médaille de bronze au CGA 2011

Volume de production annuel :

- 400 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- A l'établissement
- Sur Internet

Informations sur l'entreprise

La SCEO Edulis - Huîtres de Céline a été fondée en 2005 par 4 associés, dont Mme Maisons qui a repris l'activité de ses parents. Cela fait 4 générations que la passion de l'ostreiculture anime notre famille. La société se distingue par la vente d'huîtres aux particuliers ainsi qu'aux professionnels : livraison en 24 heures sur toute la France. Elle propose également une visite ostréicole agrémentée d'une dégustation.

Marchés cible :

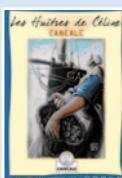
- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations, Epiceries fines, Cavistes, Vente en ligne sur Internet, Export

Visite de l'entreprise :

- Nous vous accueillons pour une visite de notre établissement et une dégustation d'huîtres accompagnée d'un verre de Muscadet tous les jours de 8h00 à 17h00 (sur réservation pour les groupes).



Céline MAISONS

LES HUÎTRES CÉLINE – SCEO EDULIS

Les Nielles

35350 ST MÉLOIR DES ONDES

celine@huitresceline.com

www.huitresceline.com

02 99 89 16 93



EARL L'HUITRIER



HUÎTRES CREUSES DE LA BAIE DE MORLAIX



Catégorie : Huîtres creuses fines de Bretagne Nord

Huîtres creuses issues du captage naturel, élevées dans les eaux riches en phytoplancton de la baie de Morlaix.

Ce sont des huîtres bien charnues, avec goût profond et iodé, très apprécié des gourmets; c'est un produit typiquement breton.

Médailles obtenues précédemment :

- Médailles d'or au CGA 2010 et 2011
- Médaille de bronze au CGA 2004

Volume de production annuel :

- 40 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Sur les marchés locaux et dans notre magasin au Dourduff en Mer.

Informations sur l'entreprise

Nous sommes une petite entreprise familiale installée depuis 1999. Nous produisons et vendons localement, en grande majorité aux particuliers par l'intermédiaire des marchés régionaux et à notre magasin, situé sur notre lieu de production au Dourduff en mer. Depuis 2010, nous nous présentons régulièrement au CGA. Les médailles que nous avons obtenues nous ont permis de mieux valoriser nos huîtres, et de poursuivre notre objectif : proposer un produit de qualité et le vendre directement aux consommateurs.

Marchés cible :

- Local, Régional

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier

Visite de l'entreprise :

- Merci de prendre rendez-vous en amont.



Philippe BIGOIS

EARL L'HUITRIER

La Palud – Le Dourduff en Mer

29252 PLOUEZOC'H

contact@lhuittier.fr

www.lhuittier.fr

02 98 67 21 90



CREUSES DE CANCALE SCEO

LA PERLE DU TERROIR

Catégorie : Huîtres creuses de Bretagne Nord

Elevees avec le plus grand soin nos Perles du Terroir™ sont d'une grande qualité.

C'est un produit d'exception pour les amateurs d'huîtres généreuses,tendres et fermes à la fois .Un produit sain et naturel caractérisé par un subtil équilibre entre salinité et douceur.

Comme un bon vin elle reste en bouche après dégustation.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille d'argent au CGA 2008
- Médailles de bronze au CGA 2006 et 2010

Volume de production annuel :

- 80 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Sur nos marchés tous les dimanches matins : Chateauneuf d'Ille et Vilaine (35) ; Plouer sur Rance (22) ; Ploubalay (22)
- Sur notre site internet (vente en ligne)
- Dans notre boutique (dégustation, vente au détail de produits de la mer) au Jardin du Fruit de Mer à Saint Benoit Des Ondes (35)



Informations sur l'entreprise

Éleveurs expéditeurs (Arnaud Chatel,Serge Ruffel) la société Creuses de Cancale™ S.C.E.O, installée en Baie du Mont Saint Michel est spécialisée dans la culture des huîtres creuses mais également dans la commercialisation d'huîtres plates (Belon).

Marchés cible :

- Local, Régional, National, Export

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Comités d'entreprise, Associations, Grossistes, Vente en ligne sur Internet, Export



CREUSES DE CANCALE SCEO

Zone conchylicole Le Nielle

35330 SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES

infos@creusesdecancale.fr

www.creusesdecancale.fr

06 22 19 62 15

EARL SALARDAIN VETTIER

HUÎTRE CREUSE FINE DE CLAIRE DE CANCALE



Catégorie : Huitres creuses de Bretagne Nord

Un réel affinage dans de véritables claires.

Médailles obtenues précédemment :

- Médaille de bronze au CGA 2010

Volume de production annuel :

- 35 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Vildé-La-Marine, 35120

Informations sur l'entreprise

Entreprise familiale.

Marchés cible :

- Régional

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Grossistes

EARL SALARDAIN VETTIER

1, sentier du Stade

35960 LE-VIVIER-SUR-MER

arnaud.vettier@wanadoo.fr

06 87 02 57 81

HUÎTRES BRASSÉES MER

HUÎTRES CREUSES



Catégorie : Huîtres creuses spéciales de Bretagne Nord

Huîtres charnues, croquantes et longues en bouche.

Volume de production annuel :

- 11 tonnes

Où peut-on trouver ce produit :

- Sur les marchés dans un rayon de 50 km autour de la zone de production :
 - Pleneuf-Val-André
 - Lamballe
 - Saint-Brieuc
 - Erquy

Informations sur l'entreprise

Marchés cible :

- Local

Mode de distribution des produits :

- Vente directe au particulier, Restauration traditionnelle, Comités d'entreprise, Associations

Pascal BLANCHARD

HUÎTRES BRASSÉES MER

Zone conchylicole La Saudraie

22240 PLEVENON

06 08 53 89 49





SavourezlaBretagne .com



Localisez, découvrez, rencontrez
les entreprises agricoles et agroalimentaires bretonnes
et savourez leurs produits

contactez nous : savourezlabretagne@bretagne.chambagri.fr

Une opération conduite par



Avec le soutien financier de

