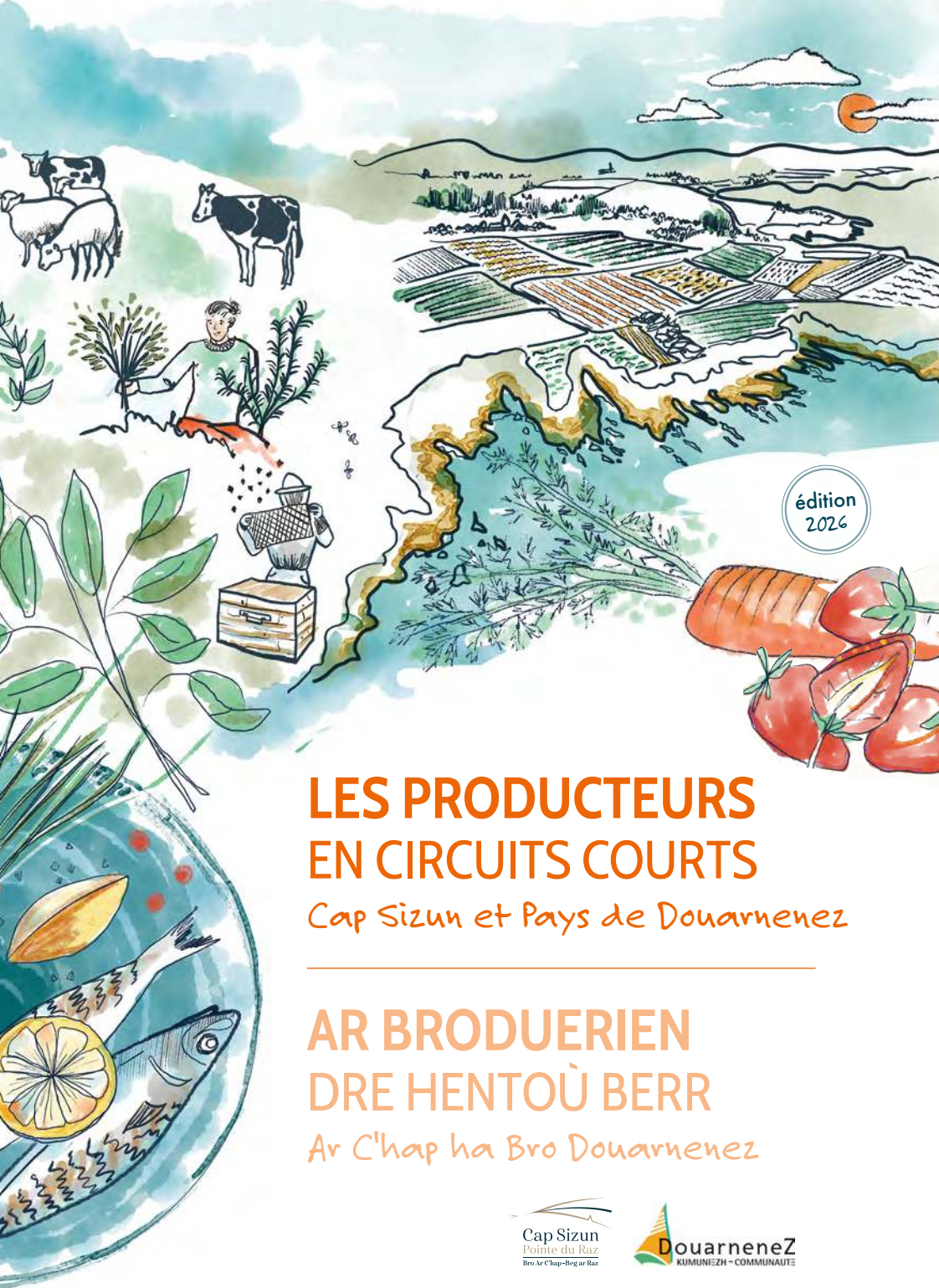




édition
2026

LES PRODUCTEURS EN CIRCUITS COURTS

Cap Sizun et Pays de Douarnenez

AR BRODUERIEN DRE HENTOÙ BERR

Ar C'hap ha Bro Douarnenez



SOMMAIRE

Édito	1
Les Projets Alimentaires Territoriaux	2
Chiffres clés sur l'agriculture et l'alimentation du territoire	3
Catégories de produits et glossaire	4
Méthodologie	5
Carte des producteurs	6
Vos producteurs	
Légumes et fruits	8
Miels et confitures	18
Viande	22
Œufs	24
Boissons	26
Produits laitiers	30
Produits de la mer	33
Pains et farines	34
Fleurs et plantes	36
Autres productions	40
L'impact environnemental de notre alimentation	42
Les commerces locaux et groupements d'achats	43
Les marchés du territoire	45

« Consommer local, c’est faire
le choix du bon sens : soutenir
notre économie, préserver
notre environnement
et garantir une juste
rémunération à celles et ceux
qui nous nourrissent. »

Édito
Pennad Stur

Chaque année, la communauté de communes Cap Sizun – Pointe du Raz et Douarnenez Communauté s’associent pour valoriser celles et ceux qui font la richesse de notre territoire : nos producteurs locaux. Ce catalogue reflète l’ambition de nos Projets Alimentaires Territoriaux : promouvoir une agriculture de proximité, soutenir les savoir faire et favoriser une alimentation saine et durable accessible à tous.

Nos producteurs sont aussi des acteurs engagés de la vie locale. Ils façonnent les paysages, entretiennent le patrimoine et contribuent à l’identité du territoire. Grâce à leur travail, chacun peut consommer des produits frais, de saison et en circuit court, renforçant le lien entre producteurs et consommateurs.

Consommer local, c’est faire le choix du bon sens : soutenir notre économie, préserver notre environnement et garantir une juste rémunération à celles et ceux qui nous nourrissent.

Découvrez, au fil de ces pages, la diversité et la qualité de nos productions. Bonne lecture et belles découvertes gourmandes.

Bep bloaz e kenlabour Kumuniezh kumunioù Bro ar C'hap – Beg ar Raz ha Douarnenez Kumuniezh evit talvoudekaat ar re a ra pinvidigezh hon tiriad : hor produerien lec'hel. Diskouez a ra ar c'hatalog-mañ pegen youlek eo hor Raktresoù Boued Tiriade : brudañ ul labour-douar tost d'an dud, harpañ ar chemet hag aesaat ur boued yac'h ha padus digor d'an holl.

Hor produerien a zo ivez obererien engouestlet er vuhez lec'hel. Stummañ a reont ar gweledvaoù, kempenn ar glad ha kemer a reont perzh en identelezh ar c'horn-bro. Gant o labour e c'hall pep hini debriñ produioù fresk, eus ar c'houlz-amzer, en ur c'helc'hiad berr ha kreñvaat al liamm etre ar broduerien hag ar vevezerien.

Beveziñ er vro a dalvez dibab ar skiant vat : skoazellañ hon ekonomiezh, gwareziñ hon endro ha gwarantiñ ur gopr reizh d'ar re a vag ac'hanomp.

Dizoloit, a-hed ar pajennoù-mañ, liesseurtead ha kalite hor produioù.

Yvan MOULLEC

Président de la communauté de communes
Cap Sizun – Pointe du Raz
Prezident ar Gumuniezh-kumunioù Bro ar
C'hap – Beg ar Raz

Jocelyne Poitevin,

Présidente de Douarnenez Communauté
Prezidantez Douarnenez Kumuniezh



LES PROJETS ALIMENTAIRES TERRITORIAUX

Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT) ?

Un PAT vise à fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation (agriculteurs, pêcheurs, transformateurs, commerçants, consommateurs, restauration collective...). Via une stratégie et un plan d'actions opérationnel, ils agissent en faveur d'une alimentation saine, durable et locale adaptée au territoire.

CAP SIZUN

Le Projet Alimentaire Territorial du Cap Sizun « Entre terre et mer » a été labellisé « PAT émergeant » par l'État en 2024. Son plan d'actions se déploie via différents leviers :

- **préservation du foncier agricole ;**
- **installation d'agriculteurs ;**
- **promotion de pratiques agricoles vertueuses ;**
- **développement de filières locales, sensibilisation des habitants ;**
- **accès à l'alimentation pour tous et restauration collective.**

Parmi les projets en cours, on retrouve la création d'une cuisine centrale intercommunale et d'un outil collectif de transformation alimentaire, l'édition d'un guide des produits de la mer, des animations pour le grand public ou les scolaires ou encore la mise en place de rencontres citoyennes pour étudier des dispositifs d'accès à l'alimentation.

DOUARNENEZ COMMUNAUTÉ

« Les pieds dans l'P(L)AT ! », Projet Alimentaire Territorial de Douarnenez Communauté, a été labellisé de 2021 à 2025 comme « PAT émergeant de niveau 1 ». Son plan d'actions est constitué de cinq grands axes :

- **Soutenir l'installation de porteurs de projets agricoles et la conversion en agriculture biologique.**
- **Développer les liens entre producteurs et consommateurs.**
- **Encourager l'auto-production alimentaire.**
- **Accompagner les changements de mode de consommation alimentaire vers une alimentation moins carnée et moins transformée.**
- **Favoriser l'accès à tous à une alimentation saine et locale.**

L'année 2026 est consacrée à l'évaluation de ce PAT afin d'aider les élus à déterminer une politique alimentaire.



CHIFFRES CLÉS SUR L'AGRICULTURE ET L'ALIMENTATION DU TERRITOIRE

CAP SIZUN

153 exploitations agricoles principalement en élevage laitier, porcin et en cultures céréalières et **187** chefs d'exploitation¹.

18 % des fermes en Agriculture Biologique²

15 entreprises de transformation.

Une quarantaine de navires de pêche, principalement ligneurs et fileyeurs.

DOUARNENEZ COMMUNAUTÉ

122 exploitations agricoles principalement en élevage laitier (42 %) et porcin (21%). Suivent des céréaliers (10 %), les élevages de viandes (9 %) et les maraichers (8 %)³.

Augmentation rapide du nombre de fermes en agriculture biologique sur les 15 dernières années : 0 % en 2010 et **21 %** en 2025.⁴

Une trentaine d'agriculteurs bio et conventionnels du pays de Douarnenez, présents sur des marchés ou non, recensée dans ce catalogue.

1 Source : recensement agricole 2020.

2 Source : recensement agricole 2020.

3 Source : recensement agricole 2020.

4 Source : recensement agricole 2020 et GAB 29.

CATÉGORIES DE PRODUITS



LÉGUMES
ET FRUITS



MIEL ET
CONFITURES



VIANDE



ŒUFS



BOISSONS



PRODUITS
LAITIERS



PRODUITS
DE LA MER



PAINS
ET FARINES



HUILES



FLEURS
ET PLANTES



AUTRES
PRODUCTIONS

GLOSSAIRE DES LABELS



AB : La marque AB est propriété du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Utilisée à des fins de certification, elle permet, comme le logo bio européen, d'identifier des produits 100 % bio ou contenant au moins 95 % de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.



Nature & Progrès : La mention Nature & Progrès est la marque associative de l'association du même nom. Elle garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.



Ecocert : Ecocert® est à la fois une certification internationale et un organisme certificateur pour de nombreux labels (dont GOTS, OCS, Ecocert® Standard). Son rôle est de veiller à ce que les organisations respectent un cahier des charges strict concernant les domaines sociaux et environnementaux pour s'inscrire dans une économie durable. Le label concerne les matières premières textiles, les produits ménagers, les cosmétiques et certains produits alimentaires.



HVE 3 : La Haute Valeur Environnementale est le 3^e niveau de la certification environnementale des exploitations agricoles. La certification environnementale est une démarche de progrès, historiquement construite en trois niveaux, qui permet aux exploitants de valoriser leurs pratiques agricoles favorables pour la biodiversité et l'environnement (stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et gestion de la ressource en eau).



IGP : L'indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP s'applique aux secteurs agricoles, agroalimentaires et viticoles.



MÉTHODOLOGIE

La Communauté de communes Cap Sizun – Pointe du Raz et Douarnenez Communauté ont recensé les producteurs commercialisant leurs produits en vente directe ou en circuits courts via une enquête auprès des mairies, élus, habitants.

Cette année, chaque communauté de communes a fait le choix de proposer son propre catalogue.

Douarnenez Communauté se concentre sur les agriculteurs, transformant ou non leurs propres produits, et les distribuant localement.

La communauté de communes Cap Sizun – Pointe du Raz a choisi d'introduire également des transformateurs travaillant des matières premières de différentes origines et proposant des produits tels que poisson fumé, bière, confiture, café, etc.

Seuls les producteurs et productrices ayant exprimé leur souhait de figurer dans le catalogue sont référencés. Les informations citées sont celles communiquées par les producteurs concernés.

Conception

Chargées de mission PAT de la communauté de communes Cap Sizun – Pointe du Raz et de Douarnenez Communauté

Photos

Sophie De Roeck, Thibault Lefebure,
Erwan Stricot, Aouregan Le Losq,
André Chapalain, Margot Le Mohan
et les producteurs

Création graphique

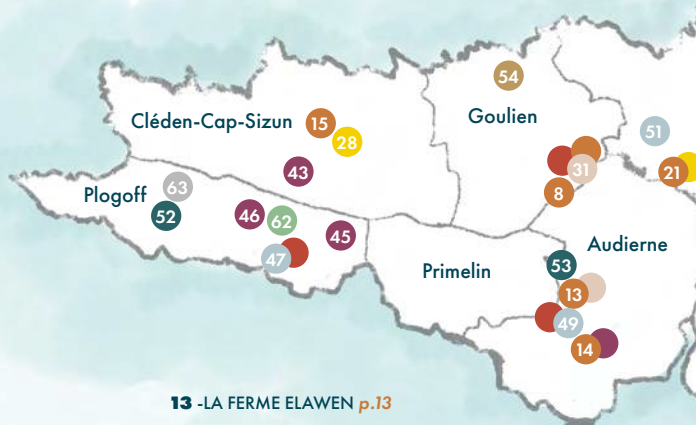
Virginie Brégeon, Territoires Comestibles

Impression

3i Concept – 590, avenue du Pays Glazik,
29510 Brie

VOS PRODUCTEURS

BAIE DES
TRÉPASSÉS



● Légumes et fruits

- 01** -BOURGEONS p.8
- 02** -EARL DE MOGUERMEUR p.8
- 03** -EARL KERGADEL p.9
- 04** -FERME CORN AR HOAT p.9
- 05** -FERME DE KERVOGAT p.10
- 06** -FERME DE LA PETITE MONTAGNE p.10
- 07** -FERME DE L'ALLÉE COUVERTE p.11
- 08** -GAEC MARAÎCHERS BIO DU CAP p.11
- 09** -GUILLAUME MAZE p.12
- 10** -GUILLAUME PENNANEACH p.12
- 11** -GWENAËL LE DOARE p.13
- 12** -KERHUEL p.13
- 13** -LA FERME ELAWEN p.13
- 14** -LE JARDIN DU CAP p.14
- 15** -LES CLÉS D'UN PARADIS p.14
- 16** -LES JARDINS DE GUERLAC'H HIR p.15
- 17** -LES MARAÎCHERS DU BOUT DU MONDE p.15
- 18** -MOULIN DE KERSANDY p.16
- 19** -RACINES LITTORALES p.16
- 20** -SONIA ET CLAUDE KERVAREC p.17
- 21** -TERRA TERRE p.17
- 31** -CAP' HÉLIX p.22
- 34** -MATHILDE GUEGUEN p.23
- 38** -VERGER DE TREZMA p.25

● Miel et confitures

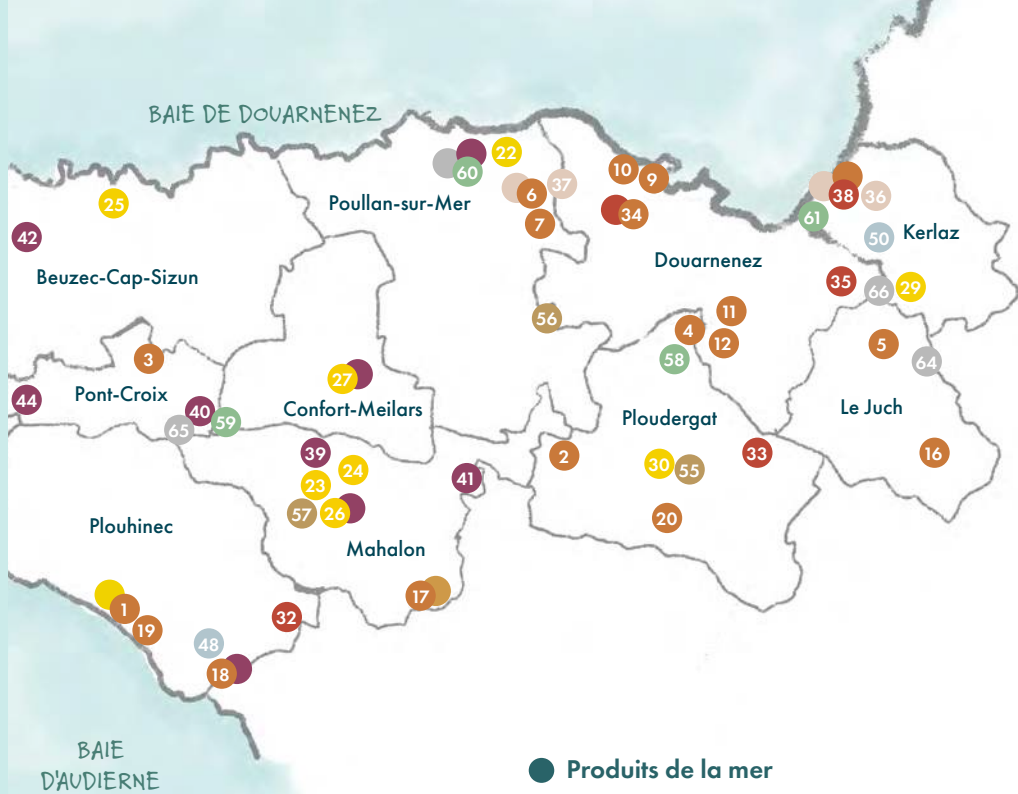
- 01** -BOURGEONS p.8
- 21** -TERRA TERRE p.17
- 22** -AR GLAZARD GWERR APICULTURE p.18
- 23** -CORNE D'ABONDANCE p.18
- 24** -JARDIN SEC ET AUSSI SEC p.19
- 25** -L'ABEILLE À VOILE p.19
- 26** -L'ABEILLE DU CAP p.20
- 27** -LES DÉLICES DE KAT p.20
- 28** -LES RUCHES DU BOUT DU MONDE p.20
- 29** -PENN AVEL p.21
- 30** -TY YOUEN p.21

● Viande

- 31** -CAP' HÉLIX p.22
- 32** -FERME DU GORRE p.22
- 33** -LAURENT LE PEMP p.23
- 34** -MATHILDE GUEGUEN p.23
- 35** -TAKUMI CARADEC p.23
- 38** -VERGER DE TREZMA p.24
- 47** -CHÈVRERIE DE PLOGOFF p.30
- 49** -ESQUIBIO p.31

● Œufs

- 06** -FERME DE LA PETITE MONTAGNE p.10
- 13** -LA FERME ELAWEN p.13
- 31** -CAP' HÉLIX p.22
- 36** -FERME DE KERGAREC p.24
- 37** -TREPPOUL p.24
- 38** -VERGER DE TREZMA p.25



Boissons

- 18** - MOULIN DE KERSANDY p.16
- 26** - L'ABEILLE DU CAP p.20
- 27** - LES DÉLICES DE KAT p.20
- 39** - BZ'RHUM p.26
- 40** - CAFÉ SAVINA p.36
- 41** - CIDRERIE TROMELIN p.27
- 42** - DISTILLERIE PAYSANNE LES VOILES CAP SIZUN p.27
- 43** - EL BORIS LOY p.28
- 44** - LA PINTÉ DU RAZ p.28
- 45** - L'AMER D'IROISE p.29
- 46** - MOBY DICK p.29
- 60** - JARDINS DE L'ARPEnte p.37

Produits laitiers

- 47** - CHÈVRERIE DE PLOGOFF p.30
- 48** - COMME CHEZ MÉMÉ p.30
- 49** - ESQUIBIO p.31
- 50** - KERLAÉZH p.31
- 51** - LES BERGERS DU CAP p.32

Produits de la mer

- 52** - FUMOIR D'AR-MEN p.33
- 53** - FUMOIR DE LA POINTE DU RAZ p.33

Pains & farines

- 17** - LES MARAÎCHERS DU BOUT DU MONDE p.15
- 54** - AURÉLIE RONCIN p.34
- 55** - FERME DU PÉTRICORE p.34
- 56** - LE MEUNIER DE SAINT-THEY p.35
- 57** - SCOP BARA BABORD p.35

Fleurs & plantes

- 58** - FERME DE KORN AR C'HOuat p.36
- 59** - FERME FLORALE DE GUIZEC p.36
- 60** - JARDINS DE L'ARPEnte p.37
- 61** - LA COMPAGNIE DES FLEURS p.37
- 62** - LE JARDIN DES LISIÈRES p.38

Autres produits

- 60** - JARDINS DE L'ARPEnte p.37
- 63** - BISCUITERIE DE LA POINTE DU RAZ p.40
- 64** - LE JARDIN D'YGGDRASIL p.40
- 65** - FERME DE LA ROSIÈRE p.41
- 66** - SPIRULINE DE BRETAGNE p.41



LÉGUMES & FRUITS

1. BOURGEONS

Juliette QUILLIVIC / Agricultrice, transformatrice

🌱 Agriculture Biologique

🍏 Produits : petits fruits, confitures

Depuis mars 2022, Juliette cultive des petits fruits (fraises, rhubarbe, myrtilles, bientôt framboises et cassis) et des semences potagères et florales en bord de mer. Vendus frais, ils servent aussi à la confection de confitures, nectars et sirops. Un verger diversifié est en cours. Les semences sont produites pour la coopérative bretonne collectif « Graines de liberté – Hadoù ar Frankiz ».

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : mardi de 17 h 30 à 19 h à partir de mi-juin
- **Commerces locaux** : La Vie Claire, Plouhinec
Le Safran, Pont-Croix / Biocoop, Audierne
- **Autres** : À vos Papilles

📍 Kerdreál, 29780 Plouhinec

☎ 06 37 65 25 92 ✉ bourgeons@mailo.com



AUTRES
PRODUITS



MIEL ET
CONFITURES

2. EARL DE MOGUERMEUR

Ronan FERTIL / Agriculteur

🌱 Agriculture biologique

🍏 Produits : pommes de terre

Ronan est installé à Monguermeur depuis 1987. Aujourd'hui, 3 salariés travaillent sur 95 hectares avec 70 vaches laitières et pommes de terre sur 3 hectares. Sur une année, plusieurs variétés disponibles : maïwenn, rosabelle, charlotte, nicolas, carolus, désirée, amandine, kerponty...

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous (uniquement pour des grandes quantités – minimum 50 kg)
- **Commerces locaux** : Ys & Bio, Douarnenez
Carrefour Market, Plouhinec
- **Autres** : Groupement d'achats Court Circuit, Pouldergat
- Également disponible pour les professionnels

📍 Moguermeur, 29100 Pouldergat

☎ 06 78 40 23 58



3. EARL KERGADEL

Enora WADOUX & Paul BURIETZ / Agriculteurs

🌿 Agriculture Biologique

🍅 Produits : légumes diversifiés, fruits

En 2024, Enora Wadoux et Paul Burietz reprennent une ancienne ferme maraîchère à Pont-Croix. Engagés dans le réseau Paysan de Nature, ils laissent une large place à la biodiversité au sein de la ferme (installation de haies et de nichoirs). En 2026, environ 40 légumes et 100 variétés seront cultivés sous serre froide et en plein champ, en agriculture biologique et sans travail du sol.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Le Safran, Pont-Croix
La Vie Claire, Plouhinec / Biocoop, Audierne et Douarnenez
- **Marchés** : Pont-Croix, jeudi et mardi soir (en été)
- **Autres** : à la ferme du Gorré, vendredi de 10 h à 12 h 30 de mi-juin à mi-septembre
- Également disponible pour les professionnels

☎ 06 07 25 25 18 ✉ legumes-pont-croix@protonmail.com



4. FERME CORN AR HOAT

Luc COATMEUR & Odile MAHU

Agriculteurs

🍅 Produits : légumes de saison
(une trentaine de variétés)

Luc Coatmeur et Odile Mahu sont installés en maraîchage depuis 1993 dans la ferme familiale de Corn ar Hoat à Pouldergat. Sur une surface d'un hectare en plein champ et de 2 000 m² sous abri, ils produisent des légumes toute l'année.

🏠 Lieux de vente

- **Marchés** : Douarnenez Halles, mardi, vendredi & samedi

📍 Corn ar Hoat, 29100 Pouldergat



5. FERME DE KERVOGAT

Laurent JONCOUR & Thierry POITRASSON Agriculteurs

🌱 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : légumes (diversifiés de plein champ et sous abri), fruits (pommes, kiwis), jus de fruits (mai à janvier)**

Laurent s'est installé en 2013 à Kervogat, où Thierry l'a rejoint en 2023. Ils cultivent légumes et fruits (principalement des pommes) sur 4 hectares, dont 600 m² sous serre. Ils vendent au marché, et livre la Biocoop, la cuisine centrale de Douarnenez, ainsi que les groupements d'achats de Kermarron, Pouldergat et Kerguesten.

🏠 **Lieux de vente**

- **Commerces locaux** : Biocoop, Douarnenez
- **Marchés** : Douarnenez Halles, mercredi & samedi de mai à mi-janvier
- **Autres** : Groupement d'achats Kermarron à Douarnenez, Court Circuit à Pouldergat, Kerguesten à Douarnenez

📍 Kervogat, 29100 Le Juch

☎ 06 66 32 38 08 / 06 21 91 57 89

✉ laurentjoncour@hotmail.com / thierry.poitrasson@sfr.fr

6. FERME DE LA PETITE MONTAGNE

Elsa FRERING / Agricultrice-transformatrice

🌱 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : œufs, légumes, aromates, produits lacto fermenté et transformé en compote, nectar, jus**

Elsa est installée depuis 2022 au hameau Leskonil sur une surface de 4,5 hectares où se côtoient un verger fruitier (pomme, poires, prunes et coings) sur 1 hectare, un petit troupeau d'ovins Thônes et Marthod en éco-pâturage dans le verger, et une production de légumes diversifiés et d'aromates sur 5 000 m². En 2025, un poulailler mobile a été installé au sein du verger afin de proposer des œufs extra frais.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place (ferme de l'Allée Couverte)** : mardi & vendredi de 16 h à 19 h
- **Marchés** : Douarnenez Halles, samedi de mai à novembre
- Également disponible pour les professionnels

📍 Leskonil, 29100 Poullan-sur-Mer

☎ 06 98 50 14 74 ✉ fermedelapetitemontagne@proton.me

www.fermedelapetitemontagne.fr • Insta : @ferme_de la petite montagne



AUTRES
PRODUITS





7. FERME DE L'ALLÉE COUVERTE

Elen LARVOR & Marie BAZIN, Agricultrices

🌱 **Agriculture Biologique**

🍎 **Produits : Légumes diversifiés**

Elen et Marie sont installées en GAEC depuis 2024, dans le hameau de Leskonil à Poullan-sur-Mer. Elles produisent des légumes diversifiés, de saison et bio, sur une parcelle de 1,9 hectares. La vente de légumes se fait principalement en direct à la ferme et via l'AMAP de Douarnenez, Le chant des fées (sur inscription). Les produits d'Elsa Frering, agricultrice voisine, y sont aussi proposés.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place** : mardi & vendredi de 16 h à 19 h
- **Autres** : AMAP « Le chant des fées » Douarnenez

📍 Leskonil, 29100 Poullan-sur-Mer

☎ 06 76 76 83 52 / 06 71 51 23 69

✉ fermedelalleeouverte@gmail.com

FB @lafermedelalleeouverte

8. GAEC MARAÎCHERS BIO DU CAP

Isabelle BLAHAK & David PACAUD

Agriculteurs

🌱 **Agriculture Biologique**

🍎 **Produits : Légumes diversifiés**

Les serres de Bréhonnet est une petite ferme maraîchère bio à Goulien qui produit des légumes de saison cultivés sous serres et en plein champ. La majorité des légumes proviennent de semences paysannes produites sur la ferme.

🏠 **Lieux de vente**

- **Commerces locaux** : Daïquiri, Goulien
- **Autres** : vente à Esquibio en période estivale :
mardi & vendredi de 16 h à 19 h
Samedi de 11 h à 13 h

📍 3 lieu-dit Brehonnet, 29770 Goulien

☎ 06 79 72 58 53

✉ esabelle.blahak@gmail.com





9. GUILLAUME MAZÉ

Guillaume MAZÉ / Agriculteur, transformateur

🌱 **Agriculture Biologique**

🍅 **Produits : légumes de saison (juin à février), kombucha, légumes lactofermentés, confitures**

Guillaume Mazé travaille depuis 2020 à Poullan-sur-Mer, sur une parcelle côtière de 2,5 hectares, dont 7 000 m² de légumes et 1 000 m² de verger. Labelisé AB depuis 2023, il travaille sans mécanisation ni paillage plastique, à la manière d'un grand potager. Il produit des légumes de plein champ, sans serre ni tunnel.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous, paniers en composition libre et sans abonnement, avec ou sans livraison, contacter par mail.
- **Commerces locaux** : Épicerie Locale, Douarnenez Bio Douarnenez, Ploaré
- **Autre** : disponible pour les groupements d'achats
- Également disponible pour les professionnels

📍 10, rue des FFI, 29100 Douarnenez

☎ 06 83 54 97 99 ✉ legumesdupotager@gmail.com

10. GUILLAUME PENNANEACH

Guillaume PENNANEACH / Agriculteurs

🍅 **Produits : légumes (pommes de terre, poireaux, chou, choux-fleurs, salades, courgettes, concombres, radis, oignons, potirons et autres courges, poivrons, aubergines...), fruits (fraises)**

La famille Pennaneach est installée aux Sables Blancs (Tréboul) depuis 1920. Guillaume y cultive des légumes en culture raisonnée. Les fertilisants sont d'origine naturelle : goémon, fumier, compost. Une vingtaine de variétés de légumes est produite, ainsi que des céréales, sur une surface de 10 hectares.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : vente à la ferme à venir
- **Commerces locaux** : Leclerc, Douarnenez Intermarché, Douarnenez / Carrefour city, Douarnenez Ken ar Mor, Lannugat / Restaurants, Tréboul
- **Autres** : disponible pour les groupements d'achats
- Également disponible pour les professionnels

📍 24, rue des Sables Blancs, 29100 Douarnenez

☎ 06 47 86 93 47 ✉ guillaumepennaneach@yahoo.com





11. GWENAËL LE DOARÉ

Gwenaël LE DOARÉ / Agriculteur

🍏 **Produits : légumes, kiwis**

Quatrième génération d'exploitants agricoles, Gwenaël et sa femme sont installés en maraîchage depuis 1987 sur Douarnenez. 5 hectares sont consacrés aux légumes, dont 6 000 m² sous abri.

🏠 **Lieux de vente**

- **Marchés :** Douarnenez Tréboul, mercredi
Douarnenez Halles, lundi, vendredi & samedi

📍 Kerru, 29100 Douarnenez

☎ 02 98 92 29 96



12. KERHUEL

Bertrand & Liliane KERNOA / Agriculteurs

🍏 **Produits : légumes diversifiés (toute l'année)**

Depuis 1996, Bertrand et Liliane cultivent des légumes de plein champ et sous abri sur une surface de 3 hectares.

🏠 **Lieux de vente**

- **Marchés :** Douarnenez Halles, mercredi, vendredi & samedi

📍 Kerhuel, route de Kerrandraon, 29100 Douarnenez

13. LA FERME ELAWEN

Sophie & Thomas CHEREL / Agriculteurs

🌱 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : légumes, fruits, œufs**

Sophie et Thomas sont maraîchers et éleveurs de chèvres et de chevaux. Les races présentes sur l'exploitation, notamment les chèvres des fossés, sont en voie d'extinction. Tous les animaux sont élevés en éco-pâturage. Les fruits et légumes frais de saison sont certifiés AB. La ferme Elawen propose des balades en calèche sur réservation toute l'année, pour toute occasion.

🏠 **Lieux de vente**

- **Marchés :** Halles d'Audierne, du mardi au samedi
Audierne, samedi au printemps et à l'automne / Pont-Croix, jeudi
- Également disponible pour les professionnels

📍 36 bis, rue du 19-Mars-1962, 29770 Audierne

☎ 06 48 38 09 11 / 06 58 40 99 79

www.fermeelawen@gmail.com • FB @FermeElawen



AUTRES
PRODUITS



ŒUFS



14. LE JARDIN DU CAP

Thierry JOSEPH & Stéphanie LAURENÇON

Agriculteurs

🌱 Agriculture Biologique

🍏 Produits : légumes, tisanes à base de chanvre

Thierry et Stéphanie, maraîchers bio depuis 2009, cultivent environ 60 légumes et plus de 240 variétés, anciennes ou méconnues (poire de terre, tétragone, ficoïde glaciale), dans un souci de goût, de qualité nutritive et de préservation de l'environnement. Depuis 3 ans, ils produisent aussi macérât et tisanes de chanvre aux propriétés CBD et CBG.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Le Safran, Pont-Croix
La Vie Claire, Plouhinec
Biocoop, Audierne et Douarnenez
- **Marchés** : Audierne, samedi / marché bio
d'Audierne aux Capucins le mardi soir (en saison)

👤 Kerguinou, 29770 Audierne

☎ 06 62 49 32 39 📧 t.joseph@netc.fr

15. LES CLÉS D'UN PARADIS

Anne-Charlotte BERTIN MERIGUET / Agricultrice

🌱 Agriculture Biologique

🍏 Produits : légumes diversifiés

Anne-Charlotte est maraîchère bio depuis 2022 à Clédén-Cap-Sizun sur 7 000 m² et 1 150 m² de serres froides. La microferme s'appuie sur des pratiques respectueuses de l'environnement : faibles intrants, paillage, faible travail du sol, outils manuels, encouragement de la biodiversité... Elle produit des légumes diversifiés, de saison, et de variétés anciennes, afin de préserver leurs saveurs et nutriments.

🏠 Lieux de vente

- **Vente sur place** : paniers, sur rendez-vous
- **Commerces locaux** : Épicerie Générale, Plogoff
- **Marchés** : Pont-Croix, jeudi / Plogoff, vendredi

👤 4, route de Kerfeurguel, 29770 Clédén-Cap-Sizun

☎ 06 32 33 22 22 📧 lesclesdunparadis@gmail.com

FB @Les clés d'un paradis • Insta @lesclesdunparadis





16. LES JARDINS DE GUERLAC'H HIR

Kevin DESILLES / Agriculteur

🍷 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : légumes de saison**

(une trentaine de variétés de plein champ & sous abri)

Les jardins de Guerlac'h Hir sont nés en 2018 avec une superficie de 1 000 m². Depuis 2020, 8 000 m² supplémentaires (800 m² de tunnels) permettent de diversifier la production avec une trentaine de légumes de mai à janvier, distribués essentiellement en paniers hebdomadaires (abonnement semestriel). Les jardins visent une agriculture paysanne, locale et à taille humaine.

🏠 Lieux de vente

- **Marchés** : Douarnenez Tréboul, mercredi
- **Autres** : abonnement de paniers de légumes, dépôt au Juch et à Douarnenez (contacter par mail)
- Également disponible pour les professionnels

👤 Guerlarc'h Hir, 29100 Le Juch

✉ lesjardinsgh@lavache.com

17. LES MARAÎCHERS DU BOUT DU MONDE

Stéphane & Marc PENNANEAC'H / Agriculteurs

🍷 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : légumes diversifiés, farine**

Stéphane et Marc produisent des légumes et de la farine bio. Les fruits et légumes sont d'une grande diversité et de saison. Avec leur production céréalière, ils font de la farine de froment et de blé noir. Des vidéos explicatives du travail de maraîcher sont disponibles sur leur page Facebook.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Biocoop, Audierne
Le Safran, Pont-Croix
- **Marchés** : Douarnenez Tréboul, mercredi & samedi
- Également disponible pour les professionnels

👤 Kervénéolic, 29790 Mahalon

☎ 06 69 49 24 01 / 06 98 69 20 63

✉ stephane.kernoa@orange.fr

FB : Les maraîchers du bout du monde

AUTRES
PRODUITS





18. MOULIN DE KERSANDY

Claudine BASSET-MENS & Frédéric MENS

Agriculteurs, transformateurs

🌿 **Agriculture Biologique, Ecocert. IGP « Vins de Bretagne »**

🍏 **Produits : fruits rouges, purée de fruits, vin blanc (première production en 2028)**

La ferme du moulin de Kersandy, créée en 2023 sur 5,7 hectares par Claudine et son mari, développe un projet d'agroforesterie. Un vignoble de 2 hectares en vitiforesterie produit du vin blanc bio. Un verger diversifié fournit fruits, fruits rouges et purées sans sucre bio pour la restauration collective. Enfin, deux vergers en noyers et châtaigniers sont plantés.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : vente à la ferme à venir
- **Marchés** : à venir
- Également disponible pour les professionnels

📍 490, Moulin de Kersandy, 29780 Plouhinec

☎ 06 45 16 04 66/07 86 85 80 07

✉ claudine@bassetmens.fr



19. RACINES LITTORALES

Benoît CLÉMENT & Antoine LE TEXIER / Agriculteurs

🌿 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : légumes diversifiés de plein champ et sous abri, aromates**

Benoît est maraîcher bio depuis 2017, rejoint en 2024 par Antoine. En bord de mer, ils cultivent des légumes et aromates de saison sur 1,5 hectares, en plein champ et sous serres froides. Une trentaine de légumes y est cultivée, dont une centaine de variétés différentes, en choisissant exclusivement des populations variées pour pouvoir multiplier les semences sur la ferme.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : mardi de 17 h à 18 h 30
- **Commerces locaux** : La Vie Claire, Plouhinec
- **Marchés** : Audierne, samedi
- **Autres** : À vos Papilles
- Également disponible pour les professionnels

📍 Kerdreal, 29780 Plouhinec

☎ 07 81 80 93 92 ✉ racines-littorales@ntymail.com

FB : racineslittorales • Insta : @racines_littorales



20. SONIA ET CLAUDE KERVAREC

Sonia & Claude KERVAREC / Agriculteurs

🌿 Agriculture Biologique

🍎 Produits : légumes diversifiés de plein champ et sous abri

Sonia et Claude sont installés depuis mars 2020 à Lizirvy Bihan. Ils produisent des légumes diversifiés sur 2 hectares dont 1 400 m² sous serre, toute l'année. Ils livrent la Maison de la Petite Enfance de Douarnenez. Ils produisent aussi de grandes cultures céréalières pour une coopérative. Ils sont labellisés AB depuis mars 2022.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Bio Douarnenez, Ploaré
Épicerie Locale, Douarnenez / Carrefour City, Douarnenez
- **Autres** : groupement d'achats Kermarron à Douarnenez et
Court Circuit à Pouldergat
- Également disponible pour les professionnels

📍 Lizirvy Bihan, 29100 Pouldergat

☎ 06 81 29 21 79/06 45 31 57 87



21. TERRA TERRE

Céline DANZÉ / Agricultrice

🌿 Agriculture Biologique, Ecocert

🍎 Produits : légumes diversifiés, fruits (fraises),
aromates, miel

Céline, maraîchère bio à Beuzec-Cap-Sizun depuis 2018, produit légumes, fraises et aromatiques sur 1,5 hectare (dont 1 hectare en plein champ) avec une certification AB et Ecocert. Une vingtaine de ruches produisent du miel et aident à la pollinisation. Dans quelques années, des fruits provenant du jeune verger permacole seront mis en vente. Céline travaille seule, sauf de mai à septembre où elle emploie une saisonnière.

🏠 Lieux de vente

- **Vente sur place** : mardi de 17 h 30 à 19 h
- **Marché** : Audierne, samedi
- **Autres** : À vos Papilles
- Également disponible pour les professionnels

📍 Kerséon, 29790 Beuzec-Cap-Sizun

☎ 06 58 61 25 23 • Insta : @celine_danze

AUTRES
PRODUITS





MIEL & CONFITURES



22. AR GLAZARD GWERR APICULTURE

Philippe CHEVREL / Agriculteur, transformateur

🍯 **Produits : miel toutes fleurs de bord de mer (prédominance châtaignier, sarrazin...), pots de 500 g et de 250 g**

Apiculteur par passion depuis 2015, Philippe est producteur de miel de bord de mer, produit exclusivement par de l'abeille noire locale. Il est membre de l'APPAN (Association de Préservation et de Promotion de l'Abeille Noire locale) du Pays Bigouden et du Cap Sizun.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous
- **Marchés** : Douarnenez Tréboul, samedi matin (juin > octobre)

📍 Keriere, 29100 Poullan-sur-Mer

☎ 06 07 32 03 73 📧 philippe.chevrel@wanadoo.fr

23. CORNE D'ABONDANCE

Mickaël CORDELLIER / Transformateur

🍯 **Produits : confitures, caramels au beurre salé aromatisés**

Mickaël est confiturier depuis 9 ans à Mahalon. Il produit sur l'année 42 variétés de confitures selon les saisons. Il a reçu deux médailles d'argent en 2025 au championnat du monde de confiture.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Échoppe Quai 23, Douarnenez
Côte & biscuits, Douarnenez
Les délices de Sillery, Douarnenez
La Baie des Saveurs, Audierne
La Maison d'été, Audierne
La p'tite Fromagerie, Audierne
Intermarché, Primelin
La Rive du Goyen, Audierne
- Également disponible pour les professionnels

📍 Espace commercial – Le Bourg, 29790 Mahalon

☎ 06 59 29 15 67 📧 lacornedabondance29@gmail.com

www.lacornedabondance.com



24. JARDIN SEC ET AUSSI SEC

Anne-Laure BOUCHET & Martin BRUNE

Agriculteurs, transformateurs

🌿 **Agriculture Biologique**

🍷 **Produits : confitures, racines d'Aunée, fraises séchées**

Anne-Laure et Martin cultivent des petits fruits à Mahalon qu'ils transforment principalement en confitures. Ils produisent aussi des fruits séchés et quelques plants de fruitiers et arbres ornementaux.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place** : sur rendez-vous
- **Commerces locaux** : Le Safran, Pont-Croix
Ys & Bio, Douarnenez / Épicerie Locale, Douarnenez
Bio Douarnenez, Douarnenez / La Vie Claire, Plouhinec
Aux 4 Saisons, Audierne / Biocoop, Audierne

📍 Kereval, 29790 Mahalon

☎ 09 75 55 59 63



25. L'ABEILLE À VOILE

Laura-Diane GARREAU

Agricultrice, formatrice

🍷 **Produits : miels (de printemps en 250 g et 500 g, d'été en 250 g et 500 g, de bruyère en 250 g et 500 g, de sarrasin en 250 g, d'aubépine en 250 g)**

Depuis 2022, Laura-Diane produit plusieurs types de miels (printemps, été, bruyère et sarrasin, parfois aubépine) à Beuzec-Cap-Sizun. Elle possède environ 200 ruches et travaille comme apicultrice depuis plus de 11 ans. Une partie du miel est acheminée en voilier vers des îles du Ponant : Belle-Île-en-mer, Houat ou l'île de Groix. La majeure partie du miel est néanmoins distribué dans le Finistère sud.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place** : vendredi de 17 h à 19 h
- **Commerces locaux** : Super U, Pont-Croix / E.Leclerc, Audierne
Les Herbes Folles, Douarnenez / Bleuenn Kafé, Douarnenez
- **Marchés** : Marché bio, local et musical de Pont-Croix, mardi soir
- Également disponible pour les professionnels

📍 103, Kerodoret, 29790 Beuzec-Cap-Sizun

☎ 06 42 84 45 62 ✉ contact@labeilleavoile.com

www.labeilleavoile.com





26. L'ABEILLE DU CAP

Pierre-Henri BOTTON

Agriculteur, transformateur

🍏 **Produits : miels, hydromel**

Lieux de vente

- **Marché :** Audierne, samedi

📍 Kerrest, 29790 Mahalon

☎ 06 45 84 38 82 ✉ phbotton@me.com

Pierre-Henri est apiculteur et hydromelier depuis 2013. Accompagné par un ancien président du Conservatoire de l'abeille noire de Ouessant, il décide de travailler exclusivement l'abeille noire. Ses ruches sont situées en Cap Sizun, sur la Presqu'île de Crozon et dans les Monts d'Arrée. En apiculture douce et dans le respect des abeilles, il produit des miels monofloraux et de l'hydromel.

27. LES DÉLICES DE KAT

Katy LE MAO / Agricultrice, transformatrice

🍏 **Produits : confitures, crèmes, liqueurs**

Installée depuis 2011, Katy cultive et transforme des fruits, fleurs et légumes en confitures, crèmes (cassis, mûres, rhum) et liqueurs de roses. Le sucre et l'agar-agar ajoutés aux confitures sont bio. Aucun pesticide n'est utilisé sur ses cultures.

🏠 **Lieu de vente**

- **Commerces locaux :** La Bibelotheque, Confort-Meilars

📍 21, rue Pen Ar Bed, 29790 Confort-Meilars

☎ 06 24 28 23 10 ✉ k.lemao@orange.fr



28. LES RUCHES DU BOUT DU MONDE

Sylvain THIBAUDEAU / Agriculteur, transformateur

🍏 **Produits : miels (de printemps, d'été, de châtaignier, d'aubépine, de bruyère, de sarrasin)**

Sylvain est apiculteur en Cap Sizun depuis 2008. Les ruches sont réparties sur tout le territoire et permettent plusieurs récoltes au fil des saisons : miel de printemps, miel d'été, miel de châtaignier, miel d'aubépine, miel de bruyère et miel de sarrasin.

🏠 **Lieux de vente**

- **Commerces locaux :** Épicerie générale, Plogoff
Épicerie locale, Douarnenez
- **Marchés :** Marché bio d'Audierne le mardi soir (en saison)
- **Autres :** À vos Papilles

📍 Kerfeurguel, 29770 Clédén-Cap-Sizun

☎ 06 82 66 60 74 ✉ rucheboutdumonde@gmail.com

29. PENN AVEL

Arnaud LEFEVRE / Agriculteur, transformateur

🌿 **Agriculture Biologique**

🍯 **Produits : miel, cellules royales/reines, essaims, colonies**

Après avoir été salarié dans le Finistère nord, Arnaud Lefevre s'est installé à Kerlaz en 2019 avec 100 colonies d'abeilles noires. Il dispose désormais de 300 colonies avec lesquelles il recherche les fleurs sauvages de notre terroir.

🏠 **Lieux de vente**

- **Commerces locaux :** Biocoop, Douarnenez
Bio Douarnenez, Ploaré
- **Autres :** groupement d'achats Court Circuit, Pouldergat

📍 Bellevue, 29100 Kerlaz

☎ 06 51 76 67 01 ✉ mielpennavel@gmail.com



30. TY YOUEN

Daniel & Maryse CARVAL

Agriculteurs, transformateurs

🍯 **Produits : miels (d'été de châtaigner, de printemps) en pots de 500 g ou 1 kg**

Depuis 2018, Daniel Carval, passionné d'apiculture, a installé 20 ruches du côté de Pouldergat. Sa femme, Maryse, l'aide pour la vente et la comptabilité.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place :** sur rendez-vous
- **Autres :** groupement d'achats Court Circuit, Pouldergat
- Également disponible pour les professionnels

📍 6, rue Amiral-du-Couëdic
29100 Pouldergat

☎ 06 70 54 48 56



VIANDE

31. CAP' HÉLIX

Jeannick BONIS / Agriculteurs, transformateurs

🌱 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : escargots (conserves, farcis), œufs, légumes, fruits, confitures, gelées, liqueurs, jus, sirops, vinaigres**

Créée en 1993, Cap'Helix élève des escargots Petits-gris en AB, ainsi que fruits, légumes et œufs plein air. Elle transforme sur place : escargots farcis, conserves, confitures, jus, sirops et liqueurs..

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place** : lundi au samedi de 9 h à 12 h & de 14 h à 19 h
- **Commerces locaux** : Daiquiri, Goulien / Ti forn, Audierne
- **Autres** : en ligne

📍 2, Bréharadec, 29770 Goulien

☎ 02 98 70 25 83/06 76 22 43 49

✉ cap.helix@orange.fr / www.cap-helix.fr

FB : caphelixescargots • Insta : @cap_helix_escargots



AUTRES
PRODUITS



32. FERME DU GORRÉ

Alexandre PEUZIAT & Aurélie MOAN /

Agriculteurs, transformateurs

🌱 **Agriculture Biologique, Ecocert. IGP**

🍏 **Produits : viande, charcuterie (détail, conserve)**

Alexandre et Aurélie proposent des viandes et charcuteries bio haut de gamme (au détail, séchées, fumées, rôties, conserves), dont terrine bretonne IGP et spécialités à base d'algues (saucisse sénane).

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place** : mardi de 15 h 30 à 18 h 30
mercredi, jeudi & samedi de 10 h à 12 h 30
vendredi de 10 h à 12 h 30 & de 15 h 30 à 18 h 30
- **Commerces locaux** : Le Safran, Pont-Croix
Épicerie générale, Plogoff
Épicerie Locale, Douarnenez
- **Autres** : À vos Papilles
- Également disponible pour les professionnels

📍 Gorré, 29780 Plouhinec



☎ 09 71 50 60 05/06 41 80 82 27

✉ alex.peuziat@yahoo.fr

www.lafermedugorre.jimdo.free.com

FB : ferme du Gorré



33. LAURENT LE PEMP

Laurent LE PEMP / Agriculteur

🍏 **Produits : viande de veau et bœuf**

Créée en 2019, l'exploitation de 28 hectares compte 35 vaches nourries 100 % à l'herbe. La ferme est engagée dans une démarche MAEC (Mesure Agro-Environnementale et Climatiques). La commercialisation se fait en vente directe.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous, contacter par téléphone ou Facebook
- Également disponible pour les professionnels

📍 Lannogat, 29100 Pouldergat

📞 06 42 59 23 22

✉️ laurent.lepemp@gmx.com

FB : L'aubrac de Pouldergat



📞 06 87 30 00 37

✉️ takumi.kobreizh@orange.fr

www.takumi-caradec.fr

FB : Takumi-Caradec



34. MATHILDE GUÉGUEN

Mathilde GUÉGUEN / Agricultrice

Installée depuis 2020, Mathilde a repris l'exploitation de ses parents, à Tréboul, où elle élève 40 vaches limousines, nourries à l'herbe. La culture de pomme de terre complète l'activité. La ferme est dans une démarche MAEC (Mesures agro-environnementales et climatiques), et en agriculture raisonnée.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous
- Également disponible pour les professionnels

📍 63, rue de Toubalan, 29100 Douarnenez

📞 06 42 24 26 50

✉️ mathildegueguen@yahoo.fr

AUTRES
PRODUITS



35. TAKUMI CARADEC

François CARADEC / Agriculteur

🍏 **Produits : colis de viande de bœuf frais sous vide**

François est éleveur depuis 18 ans. Son troupeau de vaches laitières de race Holstein partage la centaine d'hectares d'exploitation avec ses cousines japonaises, les Wagyu (bœufs de Kobe). François propose des colis de viande sous la marque Miyabi pour les animaux issus de la race pure, et Takumi, issue du croisement entre Wagyu et Holstein.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous
- Également disponible pour les professionnels

📍 Kervillerm, 29100 Douarnenez



ŒUFS

36. FERME DE KERGAREC

Valentine ALLOUA / Agricultrice

🌿 Agriculture Biologique

🍏 Produits : œufs frais



Installée depuis fin 2023, Valentine Alloua élève des poules pondeuses. En parallèle, un verger fraîchement planté viendra, d'ici quelques années, offrir des pommes, des prunes, des poires et des figes. En attendant, ces jeunes arbres donnent un coin d'ombre aux poules qui, en retour, contribuent à protéger le verger des maladies. L'exploitation est engagée dans une démarche MAEC (Mesures Agro-Environnementales et Climatiques), Valentine tient à préserver la biodiversité sur son site. Elle plante plusieurs haies et élève plusieurs brebis pour entretenir les prairies.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Épicerie solidaire, Douarnenez
- **Marchés** : Douarnenez Halles, mardi, mercredi, vendredi & samedi

📍 29100 Kerlaz

37. TREPOUL

Antoine PENDU / Agriculteur

🌿 Agriculture Biologique, Ecocert

🍏 Produits : œufs extra frais

Antoine Pendu a créé un atelier de poules pondeuses bio élevées en plein air en fin d'année 2021 à Douarnenez. Il a la volonté de participer à l'économie locale via la vente en circuit-court et de permettre l'accessibilité des produits de qualité pour tous (approvisionnement pour groupement d'achat).

🏠 Lieux de vente

- **Marchés** : Douarnenez Tréboul, mercredi & samedi
- **Autres** : groupement d'achats Kermarron à Douarnenez, Court Circuit à Pouldergat, Kerguesten à Douarnenez

📍 5, chemin de Menez Ker Guyoc'h, 29100 Douarnenez

☎ 06 74 73 88 35 ✉ pendu.antoine@orange.fr



38. VERGER DE TREZMA

Alice BLAIMONT

Agricultrice

🌿 Agriculture Biologique

🍏 Produits : œufs et fruits sur le marché, colis
d'agneaux sur commande

Installée depuis 2015 à Kerlaz, Alice Blaimont élève des poules pondeuses et des brebis sur une surface de 17 hectares. Les animaux sont dehors toute l'année et profitent d'une herbe fraîche. Chaque année, Alice plante des haies et des fruitiers qui offrent de l'ombre et un abri pour le vent aux animaux. Les prunes, pommes, pêches et poires sont vendues au marché ou transformées en jus.

🏠 Lieux de vente

- **Vente sur place** : sur rendez-vous, contacter par mail
- **Marchés** : Douarnenez Halles, samedi
- Également disponible pour les professionnels

📍 Lanevry 2, 29100 Kerlaz

✉ fermedelanevry@proton.me



AUTRES
PRODUITS



VIANDE



LÉGUMES
ET FRUITS



BOISSONS

39. BZ'RHUM

Christopher WILLIAMS / Transformateur

🍏 **Produits : rhums arrangés, cocktails à base de rhums**

Christopher Williams a créé BZ'RHUM en octobre 2024, il travaille seul dans l'entreprise. Il fabrique des rhums arrangés et des cocktails à base de rhum. L'idée de la marque est de mettre en avant ses origines bretonnes (étant né à Quimper) avec ses origines guadeloupéennes. Il met aussi en avant le savoir-faire local en travaillant le plus possible avec des producteurs locaux.

🏪 **Lieux de vente**

- **Commerces locaux** : Échoppe du Cap, Mahalon
La Cave Betrom, Plouhinec / La Baie des saveurs, Audierne
La cave bretonne, Douarnenez / Super U, Pont-Croix
- **Marchés** : marchés estivaux et salons gastronomiques
(cf. calendrier sur les réseaux sociaux)
- Également disponible pour les professionnels

📍 Le Bourg, 29790 Mahalon

☎ 06 79 38 52 95 📧 bzrhum29@gmail.com

FB : bzhum29 • Insta : @bzhum29



40. CAFÉ SAVINA

M. GRIFFON / Transformateurs

🌿 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : café (différentes variétés)**

Créée en 1902, la brûlerie n'a cessé depuis trois générations de perfectionner son savoir-faire, sélectionnant ses cafés parmi les meilleures origines et les conditionnant avec soin. Gardant à la torréfaction son caractère artisanal, la Brûlerie du Goyen a su développer de nouvelles recettes originales.

🏪 **Lieux de vente**

- **Sur place** : du lundi au vendredi
de 9 h à 12 h & de 13 h 30 à 18 h
samedi de 9 h à 12 h
- **Commerces locaux** : Super U, Pont-Croix
E.Leclerc, Audierne / E.Leclerc, Douarnenez
Carrefour, Plouhinec / Le Safran, Pont-Croix
La Vie Claire, Plouhinec / Biocoop, Audierne
Biocoop, Douarnenez / Intermarché,
Douarnenez / Carrefour city, Douarnenez

📍 1, ZA de Lanviscar, 29790 Pont-Croix

☎ 02 98 70 45 00 📧 contact@cafes-savina.fr • www.cafes-savina.fr

41. CIDRERIE TROMELIN

Association KAN ARMOR / Transformateurs



🍏 **Produits** : cidre (brut 75 cl et 33 cl, bouché 75 cl, demi-sec 75 cl), cidre Canaille, cidre Guillevic, jus de pomme (plat 25 cl et 1 l et pétillant 75 cl), vinaigre de cidre (50 cl)

Créée en 1996, la cidrerie de Tromelin de l'association Kan Ar Mor produit 90 000 bouteilles de cidre et de jus de pomme par an. Portée par l'ESAT du Cap Sizun, elle permet de préserver des traditions et savoir-faire et contribue à l'insertion de travailleurs en situation de handicap. La production artisanale est régulièrement récompensée lors de concours. Le cidre est certifié IGP et un verger conservatoire a été implanté.



- **Sur place** : du lundi au jeudi de 9 h à 12 h & de 14 h à 16 h 30 / Vendredi de 9 h à 12 h & de 14 h à 15 h 30
- Également disponible pour les professionnels



📍 Tromelin, 29790 Mahalon

📞 02 98 74 55 08

✉ cidrerie.tromelin@kanarmor.fr
www.kanarmor-ateliers.fr



📍 26, Ty Névez

29790 Beuzec-Cap-Sizun

📞 06 31 00 80 33

✉ contact@lesvoilescapsizun.fr

www.lesvoilescapsizun.fr

Insta : @les.voiles.cap.sizun

42. DISTILLERIE PAYSANNE LES VOILES CAP SIZUN

Adèle BOURDAIS et Thomas MURARASU

Transformateurs

🍏 **Produits** : apéritifs de sureau 18 %, liqueurs de plantes du jardin 20 %, liqueurs d'agrumes 20 %, spiritueux de sapin et d'épices 46 %

La distillerie élabore des apéritifs et digestifs d'une grande qualité à partir de « gnôles naturelles », sans alcools surfinis industriels. Ses quatre cuvées valorisent plantes et fruits issus de son jardin, de cueillettes sauvages ou de producteurs Bio. Ses flacons, soignés et inspirés, séduisent sommeliers et professionnels de la gastronomie. Venez partager la passion d'Adèle et Thomas au caveau ou lors de leurs ateliers de dégustation.



- **Vente sur place** : vacances scolaires (horaires en ligne)
Sur rendez-vous pour une dégustation
- **Commerces locaux** : cavistes de Douarnenez et Audierne



43. E.I. BORIS LOY

Boris LOY / Transformateur

🌿 Agriculture Biologique

🍷 Produits : vins

Boris Loy, artisan vinificateur depuis 2023, produit du vin de toutes les couleurs sans intrants et en amphore. Raisins d'origines géographique diverses (Alsace, Gard, Anjou, Sologne, Muscadet) produits en bio labellisé et non labellisé. À partir de 2026, reprise de 4 hectares de vignes dans le 44. Projet de plantation de vignes à Clédén-Cap-Sizun sur 2 hectares en 2027/2028.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous (par téléphone)
- **Commerces locaux** : Simples et Canons, Pont-Croix
- **Marchés** : Audierne, samedi (en période estivale)
- **Autres** : À vos Papilles

📍 Lannoan, 29770 Clédén-Cap-Sizun

☎ 07 81 08 80 04 ✉ boris.loy@lilo.org • Insta : @loy.boris

44. LA PINTÉ DU RAZ

Maxime ZEGGANE / Transformateur

🌿 Agriculture Biologique

🍷 Produits : bières (Blanche, Poivre Blanche, Blonde, Ambrée, IPA, Mezcal et du Kombucha)

Créée en 2020, La Pinte Du Raz est une micro-brasserie qui a la volonté de brasser en bio et local. Aujourd'hui, deux personnes y travaillent : Maxime, le fondateur et Steven, apprenti. La brasserie a mis 500 000 bouteilles sur le circuit territorial, avec l'envie de se développer dans la limite du raisonnable.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous
- **Commerces locaux** : Brasserie La Pointe du Raz, Primelin
Épicerie générale, Plogoff / Intermarché, Primelin
Cap Hélix, Goulven / La petite boulangerie Clédén-Cap-Sizun
E.Leclerc, Audierne / La Baie des saveurs, Audierne
Super U, Pont Croix / Le Safran, Pont-Croix
Carrefour Market, Plouhinec
- **Marchés** : Audierne, samedi / Marché bio, local et musical de Pont-Croix, mardi soir en été / Marché nocturne d'Audierne, mercredi en été / Pors Poulhan à Plouhinec, vendredi en été
- Également disponible pour les professionnels



📍 Toulbroen

29790 Pont-Croix

☎ 06 64 23 70 83

✉ lapinteduraz@gmail.com

www.lapinteduraz.com

FB : La Pinte du Raz

Insta : @lapinteduraz

45. L'AMER D'IROISE

Julien LECHEVALLIER / Transformateur

🍷 **Nature & Progrès**

🍏 **Produits : bières artisanales (33 cl, 75 cl, fûts de 20 l), mise à disposition de tirages pressions pour les particuliers, associations et professionnels**

L'Amer d'Iroise est installée aux portes de la Pointe du Raz. Initialement confidentielle, la brasserie est implantée dans un petit corps de ferme. Elle a connu un changement majeur en 2024 avec la rénovation d'un atelier permettant d'accueillir un nouvel outil de production de bières traditionnelles et éphémères plus originales. La microbrasserie travaille sous mention Nature & Progrès, gage de son engagement environnemental et sociétal.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place** : vendredi de 17 h à 18 h 30
- **Commerces locaux** : Épiceries fines, caves et magasins bio
- **Marchés** : Audierne, samedi / Plogoff, vendredi (en saison)
Petit marché bio d'Audierne aux Capucins le mardi soir (en saison)
- **Autres** : À vos Papilles
- Également disponible pour les professionnels

📍 2, impasse du Steir, 29770 Plogoff



☎ 06 62 44 94 84

✉ contact@amer-iroise.beer

www.amer-iroise.beer

FB : L'Amer d'Iroise

Insta : @lamerdiroise



📍 17, rue Pierre-Brossolette
29770 Plogoff

☎ 07 67 27 05 23

✉ emilie.mobydick@gmail.com

www.distillerie-mobydick.fr

FB : Distillerie Moby Dick

Insta : @distilleriemoby.dick

46. MOBY DICK

Étienne & Émilie JACQUES / Transformateurs

🍏 **Produits : whisky, gin, pastis, liqueurs, lambig, eau-de-vie**

Distillerie artisanale aux méthodes ancestrales, Moby Dick fabrique des spiritueux issus de végétaux naturels qu'elle cultive ou glane. Depuis 11 ans, Étienne et Émilie produisent whisky, gin (médaille d'argent française), pastis, liqueurs, lambig et eau-de-vie. Leur gamme évolue en fonction de leurs envies, de leurs cultures, et de leur curiosité. Ils travaillent avec de beaux alambics en cuivre et pratiquent une distillation qui préserve toutes les saveurs.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place** : tous les jours de 10 h à 19 h de juillet à août
Sur rendez-vous de septembre à juin
- **Commerces locaux** : Épicerie générale, Plogoff
La Vie Claire, Plouhinec
- Également disponible pour les professionnels



PRODUITS LAITIERS

47. CHÈVRERIE DE PLOGOFF

Fabien BOURDEL / Agriculteur, transformateur

🌿 Agriculture Biologique

🍏 Produits : fromage de chèvre, viande de porc, viande de veau

Ancien animateur jeunesse, Fabien a voulu travailler avec les animaux, mais aussi produire un aliment localement. Depuis 2015, il s'est reconverti en éleveur de chèvres et producteur de fromages certifiés bio à Plogoff. Les chèvres forment un petit troupeau qui pâture sur plusieurs hectares. Fabien produit aussi de la viande de porc et de veau en petite quantité.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Épicerie générale, Plogoff
Le Safran, Pont-Croix
- **Marchés** : Audierne, samedi / Plogoff, vendredi
- **Autres** : À vos Papilles

📍 Penneac'h, 29770 Plogoff

☎ 06 52 20 71 37 📧 f.bourdel@gmail.com



AUTRES
PRODUITS



48. COMME CHEZ MÉMÉ

Maryne KERGONNA / Agricultrice, formatrice

🍏 Produits : lait, crêpes, far, riz au lait...

Maryne utilise le lait de la ferme familiale afin de proposer des recettes de grand-mère qui raviront les papilles de tous. Elle valorise le lait en le transformant en crêpes, far breton, riz au lait, avec des recettes typiques et artisanales. Elle revisite également les recettes du far salé, du riz au lait rhum-raisin, etc.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : du mardi au samedi de 9 h à 12 h en basse saison
mardi au samedi de 10 h à 12 h & de 17 h à 18 h 30 en
juillet & août
- **Commerces locaux** : Le Celtic, Plouhinec
Boulangerie Gonidec, Plouzévet

📍 Kervagen, 29780 Plouhinec

☎ 06 07 10 94 25 📧 commechezmemé29@gmail.com

FB : Comme chez mémé



49. ESQUIBIO

Jean-Mathieu & Anna PELLETEUR /

Agriculteurs, transformateurs

🌿 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : produits laitiers (lait, fromage, beurre, crème), viande**

Jean-Mathieu et Anna, frère et sœur issus de plusieurs générations de paysans, produisent lait, fromage, beurre, crème et viande. Les vaches pâturent toute l'année et sont traitées une fois par jour. Engagée vers le zéro déchet, la ferme propose des produits en vrac (lait, crème, yaourts, fromages) et encourage à venir avec ses contenants.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : mardi & vendredi de 16 h à 19 h
Samedi de 11 h à 13 h
- **Commerces locaux** : La Vie Claire, Plouhinec
Épicerie générale, Plogoff / Daïquiri, Goulien
Le Safran, Pont-Croix / La P'tite Fromagerie des halles, Audierne
Le Brie du Marin, Treboul / Bio Douarnenez, Ploaré
Épicerie Locale, Douarnenez / Biocoop, Audierne
- **Autres** : À vos Papilles

📍 5, village de Cosquer-Bihan, 29770 Audierne

📞 06 74 28 18 38 ✉ esquibioventedirecte@gmail.com

FB : gaecesquibio • Insta : @esquibio



50. KERLAEZH

Christian KEROUREDAN / Agriculteur

🍏 **Produit : lait cru**

Avec une surface de 65 hectares à l'entrée de Kerlaz, Christian privilégie l'alimentation à l'herbe pour sa quarantaine de vaches laitières et prône le circuit court. Particuliers et professionnels peuvent profiter d'un produit ultra-frais.

🏠 Lieux de vente

- **Vente sur place** : sur rendez-vous
- **Autres** : distributeur, place publique de Kerlaz (mairie), accessible 24h/24 et 7j/7
- Également disponible pour les professionnels

📍 Place des Résistants, 29100 Kerlaz

📞 06 79 53 77 51 / 09 67 53 62 76

✉ kerlaezh@orange.fr • FB : Kerlaezh • Insta : @kerlaezh

51. LES BERGERS DU CAP

Léo DE PEINDRAY & Nicolas ANSQUER

Agriculteurs, transformateurs



🍏 **Produits :** yaourts natures (petits et grands formats), fromages frais (natures et aromatisés), fromages fouettés ail et fines herbes, fromages blancs, tommes, tommettes

Léo et Nicolas élèvent depuis juillet 2024 90 brebis de race Lacaune sur 20 hectares de prairies certifiées haute valeurs environnementale niveau 3. Ils transforment à la ferme le lait de leurs brebis en yaourts, fromages frais et tommes et proposent des visites de leur exploitation.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place :** mercredi & samedi de 17 h à 18 h 30
- **Marchés :** Douarnenez Tréboul, mercredi
Audierne, samedi / Pont-Croix, jeudi
Plogoff, vendredi / Marché bio, local et musical de Pont-Croix, mardi soir
- Également disponible pour les professionnels

📍 95, Kerleac'h, 29790 Beuzec-Cap-Sizun

✉ bergersducap@gmail.com

www.lesbergersducap.com

Insta : [@les_bergers_du_cap](https://www.instagram.com/les_bergers_du_cap)





PRODUITS DE LA MER

52. FUMOIR D'AR-MEN

Clément CHARTIE / Transformateur

🍷 **Produits : Poissons fumés (maquereaux, sardines, lieu jaune de ligne, saumon)**

Amandine et Clément ont repris l'activité de fumage dans le hameau de Kerhuret en 2018 à deux pas de la pointe du Raz. De façon artisanale, ils travaillent la matière première d'origine locale et la fument au bois de hêtre.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : tous les jours de 9 h à 12 h & de 15 h à 19 h d'avril à septembre
- **Commerces locaux** : Épicerie générale, Plogoff
Épicerie locale, Douarnenez
- **Marché** : Tréboul, mercredi
- Également disponible pour les professionnels

📍 16, Kerhuret, 29770 Plogoff

☎ 06 03 36 54 86



✉ aubergedufumoir@gmail.com
www.aubergedufumoir darmen.fr
FB : L'auberge du fumoir



53. FUMOIR DE LA POINTE DU RAZ

Claude ANSQUER / Transformateur

🌿 **Agriculture Biologique, Ecocert, Label Rouge**

🍷 **Produits : poissons fumés (saumon bio ou label rouge, lieu noir et jaune, maquereau, hareng, thon, poulpe, églefin, truite)**

Le Fumoir a été repris par Claude en 2011 à Plogoff, puis ce dernier a construit un nouveau bâtiment à Esquibien en 2013. Depuis, on y travaille artisanalement avec passion tous type de poissons, du saumon au maquereau, en passant par le lieu noir ou jaune, afin de réaliser le meilleur fumage au bois de hêtre.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h & et de 14 h à 18 h
- **Commerces locaux** : Le Safran, Pont-Croix
- **Marché** : Audierne, samedi
- Également disponible pour les professionnels

📍 Le Poulley, Esquibien, 29770 Audierne

☎ 02 98 70 31 72 ✉ fumoir@yahoo.fr • www.fumoir-de-la-pointe-du-raz.fr



PAINS & FARINES

54. AURÉLIE RONCIN

Aurélie RONCIN / Transformatrice

🍏 **Produits : pains aux levains naturels, riz au lait, pâtisseries sans gluten**

Aurélie produit des pains aux levains naturels (purs sarrasin, petit épeautre, seigle et froment) et cuits au feu de bois en sole directe. Les matières premières sont locales : farines biologiques d'un paysan meunier à Ergué-Gabéric, lait de Clédén-Cap-Sizun (vaches bretonne pie noir traitées à la main) ou de Goulien, sel de la baie de Bourgneuf labélisé Nature et Progrès. L'eau est filtrée par gravité.

🏠 **Lieux de vente**

- **Commerces locaux :** Épicerie générale, Plogoff
Épicerie locale, Douarnenez
- **Marchés :** Halles Audierne, samedi
Halles Douarnenez, mercredi
- Également disponible pour les professionnels

📍 29770 Goulien



55. FERME DU PÉTRICORE

Niels KLOSTERMANN & Mahaut COLAS

Agriculteurs, transformateurs

🌱 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : pain, farines, brioches**

Niels et Mahaut sont installés à Pouldergat en tant que paysans meuniers boulangers. Ils cultivent les céréales sur 47 hectares. Ils ont une démarche du grain au pain en transformant leurs céréales en farines et en confectionnant le pain à la ferme, depuis janvier 2024.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place :** mardi & vendredi de 16 h à 19 h
- **Commerces locaux :** Biocoop, Douarnenez
Biocoop, Pont l'Abbé / Biocoop, Audierne
- **Marchés :** Douarnenez Halles, samedi
- **Autres :** groupement d'achats Court Circuit à Pouldergat

📍 11, rue Ar Briec, 29100 Pouldergat

☎ 07 86 26 43 18 ✉ fermedupetricore@gmail.com



56. LE MEUNIER DE SAINT-THEY

Stéphane MOALIC / Agriculteur, transformateur

🌱 Agriculture Biologique

🍎 Produits : farines (blé, seigle, épeautre, sarrasin),
son de froment, cosses de sarrasin, grains

Stéphane est installé à Saint-They depuis 2014. Les 40 hectares de la ferme sont entièrement convertis au bio et les céréales sont moulues dans trois moulins à meules de pierre selon la technique traditionnelle.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous
- **Commerces locaux** : Épicerie Locale, Douarnenez
Bio Douarnenez, Ploaré / Gamm Vert, Confort-Meilars
Boulangerie La Muse du Meunier, Pouldavid
- **Autres** : À vos Papilles / Disponible pour les groupements d'achat
- Également disponible pour les professionnels

📍 Saint-They, 29100 Poullan-sur-Mer

☎ 06 60 95 31 98 ✉ lemeunierdesaintthey@gmail.com

www.lemeunierdesaintthey.bzh • FB : Le Meunier de Saint They



57. SCOP BARA BABORD

Julien ORANGE / Transformateur

🌱 Nature & Progrès

🍎 Produits : pains, spécialités bretonnes

Boulangerie coopérative créée en 2021 et employant 5 personnes, Scop Bara Babord produit toute une gamme de pain pur levain, des lichouseries et des spécialités bretonnes sous mention Nature et Progrès. Elle s'approvisionne en local, en bio et en circuit court pour une grande majorité de ses ingrédients.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : lundi, mercredi & vendredi de 16 h à 19 h 30
- **Commerces locaux** : Biocoop, Audierne / Biocoop, Douarnenez
La Vie Claire, Plouhinec / Épicerie Locale, Douarnenez
Magasin Alimentation Biologique, Ploaré
- **Marchés** : Audierne, mercredi / Douarnenez Halles, samedi
Douarnenez Tréboul, mercredi
- **Autres** : À vos Papilles / AMAP du Chant des Fées à Douarnenez
Groupement d'achats Kerguesten à Douarnenez
- Également disponible pour les professionnels

📍 Kerrest, 29790 Mahalon

☎ 06 04 53 87 91 ✉ bonjour@barababord.fr • www.barababord.fr



FLEURS & PLANTES

58. FERME DE KORN AR C'HOUAT

Rosane COATMEUR / Agricultrice

🍏 **Produits : plants (fleurs, aromates, légumes), fleurs coupées**

De retour d'Italie, Rosane s'installe sur une partie de la ferme familiale pour y cultiver des plants de fleurs, d'aromates et de légumes. En parcourant les champs, vous apercevrez également des fleurs sur pieds pousser en pleins champs destinées à composer de jolis bouquets à la fin de la saison estivale. Engagée dans une démarche d'agriculture raisonnée, elle veille à préserver l'environnement tout au long de son activité.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : du mardi au samedi de 15 h à 19 h
- **Marché** : Douarnenez Halles, mardi et samedi

📍 6, route de Kerdeo, 29100 Pouldergat

☎ 06 38 41 34 67 ✉ rosane.coatmeur@hotmail.fr



59. FERME FLORALE DE GUIZEC

Alexis CHOQUENET / Agriculteur

🌿 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : fleurs (coupées en bouquets, séchées, comestibles)**

Petite ferme familiale de 4 hectares, où Alexis cultive avec plaisir des fleurs de manière écologique avec des méthodes paysannes et des outils simples. Une grande place est laissée à la biodiversité et la vie sauvage et une plus petite aux cultures florales et vivrières, les fleurs y poussent en plein champs aux grés des saisons.

🏠 Lieux de vente

- **Sur place** : sur rendez-vous
- **Commerces locaux** : Le Safran, Pont-Croix
- **Marchés** : Audierne, samedi / Marché bio, local et musical de Pont-Croix, mardi soir
- Également disponible pour les professionnels

📍 Guizec, 29790 Confort-Meilars

☎ 06 86 79 98 34 ✉ fermedeguizec@gmail.com



60. JARDINS DE L'ARPENTE

Dorothé GUITTON & Prunelle BONNARD

Agricultrices, transformatrices

🌱 **Agriculture Biologique, Nature & Progrès**

🍏 **Produits : tisanes, cosmétiques (baumes et huiles de soin), huiles et vinaigres aromatisés, sel aux plantes, sirops**

Dorothée et Prunelle produisent et transforment plantes aromatiques et médicinales, à partir d'une quarantaine de variétés cultivées en plein champ sur 4 000 m² à Poullan-sur-Mer ou cueillies (dans le Cap Sizun principalement). Ateliers d'initiation à l'utilisation des plantes aromatiques et médicinales, toute l'année.

🏠 Lieux de vente

- **Commerces locaux** : Épicerie Locale, Douarnenez
Ys & Bio, Douarnenez / Le Safran, Pont Croix
Pharmacie Kereveur, Pont Croix / Biocoop, Douarnenez
Biocoop, Audierne
- **Marchés** : marché bio, local et musical de Pont-Croix, mardi soir
Douarnenez Tréboul, mercredi en été
- Également disponible pour les professionnels

📍 Kergazeg, 29100 Poullan-sur-Mer

📞 Dorothé : 06 02 66 23 77 / Prunelle : 06 79 96 39 81

✉ lesproductrices@larpente.com • www.larpente.com



61. LA COMPAGNIE DES FLEURS

Nathan MARTIN / Agriculteur

🌱 **Agriculture Biologique**

🍏 **Produits : bouquets de fleurs coupées**

La Compagnie des Fleurs est implantée à Kerlaz depuis 2017, sur une surface de 2 500 m². Nathan Martin y cultive 42 variétés de fleurs annuelles et une quinzaine de vivaces (dahlia, cosmos, glaïeul, tulipe, tournesol, giroflée...). Il utilise la traction animale grâce à deux ânes.

🏠 Lieux de vente

- **Marchés** : Douarnenez Halles, samedi de février à octobre / mercredi & samedi de mai à août

📍 Ry Huella, 29100 Kerlaz

📞 06 11 26 43 67 ✉ jardinier0carbone@gmail.com

62. LE JARDIN DES LISIÈRES

Marine BRUINAUD

Agricultrice

🌱 Agriculture Biologique, Ecocert

🍏 Produits : plants (légumes, aromates, petits fruits, fleurs comestibles et autres espèces à usage comestible, fructifères ou à bulbes comestibles)

Pépinière de plants de légumes, plantes aromatiques et autres comestibles, installée en 2026. L'objectif est de proposer des plants pour toutes les strates de végétation (des espèces couvre-sol aux grimpantes, en passant par les arbustives et les herbacées) ayant des qualités à la fois ornementales et comestibles pour tout ou partie (feuille, fleur, fruit ou racine à usage alimentaire)..



🏠 Lieux de vente

- **Vente sur place** : sur rendez-vous
- **Commerces locaux** : Épicerie générale, Plogoff
- **Marchés** : Pont-Croix, jeudi de mi-mars à mi-juin
Plogoff, vendredi de mi-mars à mi-juin
Audierne, samedi de mi-mars à mi-octobre
- **Autres** : À vos Papilles

👤 11, rue Pierre-Brossolette, 29770 Plogoff

📞 06 84 74 43 44

✉ contact@lejardindeslisieres.fr

www.lejardindeslisieres.fr





AUTRES PRODUCTIONS



63. BISCUITERIE DE LA POINTE DU RAZ

Transformateur

🍎 **Produits :** palets, galettes, gâteaux frais, caramels, confiseries...

Depuis 1936, la Biscuiterie de la Pointe du Raz fabrique artisanalement galettes et palets dans la plus pure tradition bretonne. Depuis quelques années, elle ouvre au public les portes de son atelier de production.

🏠 **Lieux de vente**

- **Sur place :** tous les jours de 9 h à 19 h en basse saison
Tous les jours de 9 h à 20 h en haute saison

📍 Route de la Pointe du Raz, 29770 Plogoff

☎ 02 98 70 60 73 📧 service-clients@biscuiteriedelapointeduraz.com
www.biscuiteriedelapointeduraz.com

64. LE JARDIN D'YGGDRASIL

Amanda PETERSEN & Florian NÉA / Agriculteurs

🌱 **Agriculture Biologique**

🍎 **Produits :** champignons frais ou déshydratés (pleurotes, shitakés, pholiote, hydne hérisson...), jus (pomme, poire)

Amanda, originaire de Norvège, et son compagnon Florian, ont posé leurs valises au Juch en 2019. Leur exploitation de champignons et arbres fruitiers a démarré en février 2022. Amanda et Florian cultivent plusieurs variétés de champignons comestibles et médicinaux.

🏠 **Lieux de vente**

- **Commerces locaux :** Le Safran, Pont Croix
La Vie Claire, Plouhinec / Ys & Bio, Tréboul
- **Marchés :** Douarnenez Tréboul, mercredi & samedi
Douarnenez Halles, samedi
- **Autres :** À vos Papilles
- Également disponible pour les professionnels

📍 11, place de l'Église, 29100 Le Juch

☎ 06 16 07 78 73

📧 jardin-yggdrasil@protonmail.com • FB : JardinYggdrasil



65. FERME DE LA ROSELIÈRE

Pierre LE BRIS / Agriculteur

🌿 Agriculture Biologique

🍏 Produits : paillage horticole de miscanthus
en big bags de 600 l

Ferme bio en polyculture élevage, la ferme de la Roselière cultive depuis 2009 le miscanthus x giganeus pour produire du paillage horticole à destination des professionnels et des particuliers. Le paillage est conditionné en big bags de 600 litres qui sont livrés ou à emporter.

🏠 Lieux de vente

• **Sur place** : samedi matin sur rendez-vous

📍 Route de la Station de Kermaria, Poulhantec
29790 Mahalon

📧 contact@earl-ar-gorzenn.fr • www.earl-ar-gorzenn.fr



66. SPIRULINE DE BRETAGNE

Vincent SALMON / Transformateur

🍏 Produits : sachets de spiruline en paillettes (100 g, 200 g, 300 g, 500 g, 1 kg), miel de printemps à la spiruline (250 g – Le Temps Dz'Abeilles)

Production paysanne de spiruline en paillettes depuis 2013. Vincent fait partie de la Fédération des Spiruliniers de France. Il produit l'algue bleu-vert de façon artisanale, en apportant un soin tout particulier à la création et à l'entretien d'un milieu de culture de qualité optimum. Très attentif à ses petites structures, il surveille la croissance et ne récolte qu'un produit fini, gorgé de nutriments sains, utiles, parfaitement biodigestibles.

🏠 Lieux de vente

• **Sur place** : du lundi au vendredi de 16 h 30 à 18 h 30
Samedi de 10 h à 12 h

• **Commerces locaux** : Yac'hus, Douarnenez
Épicerie Locale, Douarnenez / Ys et Bio, Tréboul
Bio Douarnenez, Ploaré / Safran, Pont-Croix

• **Autres** : groupement d'achats Court Circuit à Pouldergat,
Kerguesten à Douarnenez

📍 Keratry, 29100 Douarnenez

☎ 06 51 01 70 02 • www.spiruline-de-bretagne.com

POURQUOI ET COMMENT MANGER MIEUX ?

L'ENJEU : LIMITER LES IMPACTS DE NOTRE ALIMENTATION

1/4 DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET
DE SERRE DES FRANÇAIS SONT
DUES À L'ALIMENTATION

Des pollutions de l'air et de l'eau :

utilisation d'engrais et de pesticides,
déjections animales, poussières,
particules fines émises lors des labours...

Des consommations d'eau :

irrigation,
abreuvement
des animaux...

d'énergie :

fabrication
des engrais,
serres, tracteurs...



Le poids du gaspillage alimentaire

Le gaspillage concerne toute
la chaîne alimentaire. C'est non
seulement de la nourriture perdue
et des déchets en plus mais c'est
aussi des gaz à effet de serre émis et
de l'énergie consommée pour rien.

DES REPAS PLUS SAINS ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

boissons sucrées et alcools, riches en calories



viande

Pas tous les jours
et en privilégiant
la qualité
(viande bovine
sur pâturage,
volaille de
plein air...)

produits transformés

(paquets de
gâteaux, plats
préparés...)



eau du robinet pour moins d'emballages !

produits locaux et de saison, issus de circuits courts

pour réduire les transports et soutenir
l'économie locale



céréales, fruits et légumes, dont légumes secs

(lentilles, pois, haricots
secs, fèves, soja...),
riches en protéines et
en fibres, au moins
2 fois par semaine



BIEN D'AUTRES AVANTAGES !

1 Garder la santé : une bonne
alimentation réduit le risque de
développer de nombreuses maladies
(cancer, maladies cardiovasculaires,
obésité, diabète de type 2...).

2 Pas forcément dépenser plus :
modifier le contenu des repas et réduire les
gaspillages permet de consommer des produits
de meilleure qualité, sans alourdir
son budget "courses".

3 Soutenir l'emploi local :
acheter des produits du terroir valorise
les métiers ancrés dans les territoires.
En France, 10 % des emplois sont liés à
l'alimentation.

POUR ALLER PLUS LOIN

Guide de l'ADEME « Tout comprendre : l'alimentation durable »
Infographie « Comment traquer le gaspillage alimentaire ? »
Fiche pratique « Les légumes secs aux petits oignons »

OÙ TROUVER LES PRODUITS DES PRODUCTEURS LOCAUX ?



MAGASINS

Biocoop - Maison Biologique

6, rue de Kérivoas
29770 Audierne

Épicerie générale

17, rue Pierre-Brossolette
29770 Plogoff

Épicerie du Cap

40, rue des Bruyères
29790 Beuzec-Cap-Sizun

La baie des saveurs

14, rue Victor-Hugo
29770 Audierne

Aux 4 saisons

5, rue Victor-Hugo
29770 Audierne

La Vie Claire

2, rue Brizeux
29780 Plouhinec

Le Daiquiri

2, route du Croissant
29770 Goulien

Le Safran

Place de la République
29790 Pont-Croix

Biocoop Dz

Rue Gabriel-Le Signe
29100 Douarnenez

Bio Douarnenez

12, rue Pen Ar Menez
Ploaré, 29100 Douarnenez

Ys & Bio

16, avenue de la Gare
Tréboul, 29100 Douarnenez

L'épicerie Locale Douarnenez

14, bis rue Duguay-Trouin
29100 Douarnenez

Délices Bigoudens

7, rue de Brest
29100 Douarnenez

GROUPEMENTS D'ACHAT

À vos papilles

Plouhinec, Audierne,
Primelin, Mahalon et Plogoff
Retrait des commandes : mardi
www.avospapilles.fr

AMAP du Chant des fées

Douarnenez - Halles
Retrait des commandes : jeudi
06 03 33 38 85
Amapdz@gmail.com
www.amapdcdf.wordpress.com

Groupeement d'achat de la maison solidaire de Kermarron

Douarnenez
Une commande mensuelle,
distribution le 2^e mercredi
du mois
www.kermarron-maison-solidaire.fr

Groupeement d'achat de Tréboul Kerguesten

MJC-CS de Kerguesten
Douarnenez
Une commande mensuelle
06 03 33 38 85
06 68 58 65 03
groupe.achat.tk@proton.me
www.mjc-dz.org

Court-circuit

Pouldergat
Une commande mensuelle,
distribution le samedi matin
02 98 74 27 71
court-circuit.pouldergat@gozmail.bzh

CARTE DES MARCHÉS



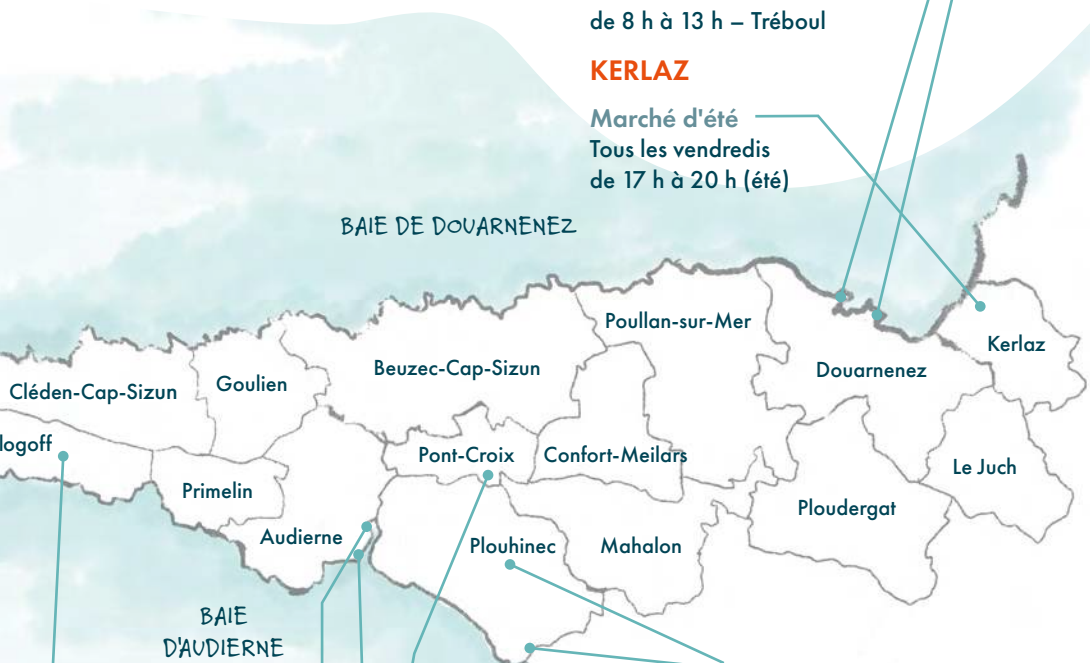
DOUARNENEZ

Du lundi au samedi
de 8 h à 13 h – Les Halles
et marché aux abords des Halles les
lundis, vendredis & samedis matin

Les mercredis et samedis
de 8 h à 13 h – Tréboul

KERLAZ

Marché d'été
Tous les vendredis
de 17 h à 20 h (été)



PLOGOFF

Tous les vendredis
de 8 h à 13 h

AUDIERNE

Tous les mercredis
de 6 h à 14 h – Centre-ville

Tous les samedis
de 6 h à 15 h – Centre-ville

Marché nocturne d'été
Marché nocturne tous les
mercredis en juillet et août à
partir de 18 h – Centre-ville

Le Petit Marché Bio d'été

Tous les mardis en juillet et
août de 17 h 30 à 19 h 30
Parking des Capucins

PONT-CROIX

Tous les jeudis
de 8 h à 13 h

Marché d'été
Marché nocturne tous les
mardis en juillet et août
(produits bios et locaux et
concerts) de 17 h à 20 h

PLOUHINEC

Tous les dimanches
de 9 h à 13 h

Marché d'été
Marché nocturne tous les
vendredis en juillet et août
de 16 h à 22 h – Pors
Poulhan

Tous les samedis
Un vendeur de fruits
et légumes de 8 h à 13 h
Rue Pêr-Jakez Helias



RETROUVEZ LE CATALOGUE EN LIGNE

www.cap-sizun.bzh

www.douarnenez-communaute.fr

CONTACTS

alimentation@cap-sizun.fr

pat@douarnenez-communaute.fr

