

Territoire de
Blavet, Bellevue et Océan



vente
en
direct



Réseaux agricoles locaux
du CRDA d'Hennebont





VIANDE BOVINE

36 Kervignac



Fabrice CANDALH

Point de vente

● A la ferme
sur réservation

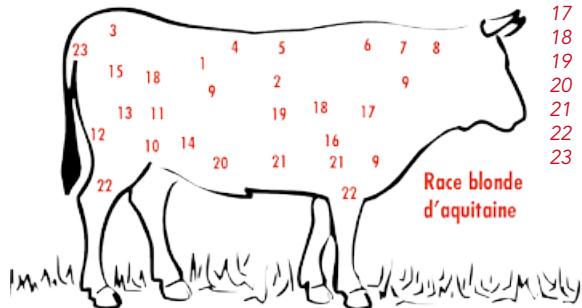


Fabrice Candalh
Brambillec
56700 Kervignac
Portable : 06 09 32 58 73

En 1993, Fabrice reprend le petit élevage de ses parents. Il élève ainsi chaque année une trentaine de Limousine, de Charolaise, ou de Blonde d'Aquitaine. Ses génisses sont élevées à l'herbe et au foin avec un complément alimentaire avant abattage.

Fabrice s'est lancé dans la vente de viande bovine en caissette. Afin de répondre aux différents besoins de chacun, les colis varient entre 10, 15 et 20 kg. Chaque colis est composé d'un assortiment de morceaux ensachés sous-vide, pesés et étiquetés :

- 1 Filets en tournedos, à griller, à poêler
- 2 Onglet, à griller, à poêler
- 3 Rumsteak, à griller, à poêler
- 4 Faux filet, à griller, à poêler
- 5 Côte de bœuf, à griller, à poêler
- 6 Entrecôte, à griller, à poêler
- 7 Basse côte, à griller, à poêler
- 8 Bourguignon, cuisson lente à mijoter
- 9 Steak haché, à griller, à poêler
- 9 Cheveux d'ange (haché en vrac)
- 10 Aiguillette baronne, à griller, à poêler
- 11 Fondue ou brochette à griller
- 12 Gîte de noix, à griller, à poêler
- 13 Tranche à rôtir
- 14 Bavette, à griller, à poêler
- 15 Tende de tranche, à rôtir
- 16 Paleron, à griller, à poêler
- 17 Pièce parée à griller
- 18 Hampe, à griller, à poêler
- 19 Saucisses et merguez, à griller
- 20 Plat de côte, cuisson lente à bouillir
- 21 Poitrine émincé à poêler
- 22 Jarret, cuisson lente à bouillir
- 23 Queue, cuisson lente à bouillir



« GAEC de la terre et des hommes »

Renan LE VU et Gabriel JÉGOU



Gabriel a rejoint Renan sur l'exploitation à Kervignac en 2007. Ils cultivent une trentaine de variétés de légumes de saison sans engrais ni traitement chimique. Par cohérence avec leur volonté de respecter leur outil de travail, la terre, ils sont aujourd'hui certifiés AB.

En plus des légumes de saison traditionnels, carottes, poireaux, pommes-de-terre, tomates, ils remettent au goût du jour, selon les années, plusieurs légumes anciens comme certaines courges, le panais, le rutabaga, le chou rate, le topinambour, et à suivre des fruits, sans oublier les melons en été pour fêter le retour du soleil.

Au début, Gabriel et Renan ont choisi de vendre en direct sur les marchés. Ce contact avec les consommateurs, en supprimant les intermédiaires, leur permettait de vivre dignement du métier qu'ils ont choisi.

Puis, en plus des marchés, Gabriel et Renan ont fourni les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) de Lanester et de Lorient. Cette activité est un premier pas vers la reconnaissance du rôle social de l'agriculture. Ces nouveaux liens entre producteurs et consommateurs se développent dans la région de Lorient, renseignez-vous !

Aujourd'hui ils fournissent deux nouvelles AMAP (Hennebont et Larmor-Plage) et vont donc cesser les marchés.

Points de vente

- **A la ferme**
 - sur commande et sur rendez-vous
 - sur abonnement au trimestre
- **A l'AMAP**
 - de Lanester, Lorient, Hennebont et Larmor






Renan Le Vu & Gabriel Jégou
Kergamenan
56700 Kervignac
Tél. : 02 97 81 05 92



« Les cochons Bio de Lumelen »

VIANDE DE PORC



38 Kervignac



Dominique ILLIEN

Point de vente

A la ferme

Retrait des caissettes à la ferme un vendredi après-midi sur rendez-vous, environ toutes les 3 semaines



En 2001, Dominique Illien convertit sa ferme en bio et y installe un élevage de cochons certifiés AB.



Depuis 2004, elle vend une part de sa production toutes les trois semaines, en caissettes de 12 kg.

idée
recette

Une caissette se compose de plusieurs morceaux, emballés sous vide, prêts à congeler :

- rôti filet
- rôti épaule
- rôti jambon
- escalopes
- côtes
- travers
- pâte à cuire (2 recettes)
- saucisses et chipos
- 1 jarret ou ½ palette

D'autres morceaux comme le filet mignon, la tête, les pieds, la langue, etc. sont disponibles sur réservation.



Rôti de porc au lait

(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- 1 kg de rôti
- 1 litre et demi de lait
- 2 feuilles de laurier
- 2 c. s. de paprika
- 1 c. s. de farine
- 10 g de beurre
- sel et poivre

Dans un faitout, faire bouillir le lait avec le laurier. Faire dorer le rôti dans une poêle avec un peu d'huile. Plonger le rôti dans le lait bouillant. Couvrir et laisser cuire 1h30 en surveillant qu'il n'attache pas. Dans une casserole, faire fondre le beurre. Ajouter de la farine et mouiller avec 2 verres de lait de cuisson. Laisser épaissir et ajouter le paprika. Egoutter le rôti. Le découper et le présenter nappé de sauce, accompagné de riz ou de purée.

Dominique Illien
Lumelen
56700 Kervignac

Tél. : 02 97 76 92 48

dominique.illien@laposte.net





René KERMAGORET



René Kermagoret pratique la vente en circuit-court depuis 1988. Il est certifié bio et cultive 40 espèces légumières toute l'année à partir de semences biologiques, au rythme des saisons.

Cueillis la veille de la vente, les légumes de René conservent toute leur fraîcheur. Vous pouvez ainsi découvrir de nombreuses variétés de légumes de saison savoureux tout près de chez vous.

Ses légumes sont disponibles dans plusieurs alimentations bio de Lorient. René propose également des paniers sur commande. Sa motivation : rendre accessibles les produits bio.



Topinambour braisé aux petits lardons

Préparation : 30 mn • Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

250 g de lardons, 1 kg de topinambours, 2 gros oignons, 2 carottes, 2 échalotes, 2 gousses d'ail, 30 g de beurre, 10 cl de vin blanc, 1 feuille de laurier, 1 brin de thym, 1 pincée de noix de muscade râpée, sel et poivre.

Préparation : Epluchez et émincez finement 2 gros oignons et 2 échalotes. Pelez et lavez 2 carottes, découpez-les en petits dés. Epluchez et écrasez 2 gousses d'ail. Pelez avec un petit couteau bien aiguisé les topinambours,

lavez-les avec soin et coupez-les en deux ou trois selon la grosseur. Dans une cocotte, faites doucement rissoler les lardons dans 30 g de beurre (ou de l'huile). Quand ils sont dorés, retirez-les et mettez-les en attente sur une assiette. A la place, mettez les oignons, les échalotes, l'ail, les carottes, 1 feuille de laurier, et le brin de thym. Laissez étuver doucement pendant 5 mn. Ajoutez alors les topinambours, 1 pincée de noix muscade en poudre, du poivre et un peu de sel. Remettez les lardons et arrosez de 10 cl de vin blanc sec. Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 35 mn. Servir bien chaud.

Points de vente

- **A la ferme**
deux soirs par semaine : lundi et jeudi
- Les légumes de René sont également disponibles dans les Bio Coop, les alimentations Bio et certains magasins de la région de Lorient
- Il livre aussi les restaurants et les traiteurs de Lorient, renseignez-vous !



René Kermagoret
Le Hingair
56700 Kervignac

Tél. : 02 97 76 33 76



Geneviève et Jean-Yves BIGOT



Depuis 1975, Jean-Yves et Geneviève cultivent des légumes de saison en plein champs à Merlevenez :

- tomates,
- aubergines,
- poivrons,
- concombres,
- melons,
- laitues en été,
- poireau en hiver.

idée
recette

Lasagnes aux poireaux et au saumon

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- plaques de lasagnes
- 6 blancs de poireaux
- 2 darnes ou filets de saumon
- 3 tranches de saumon fumé
- béchamel
- gruyère râpé
- beurre
- sel et poivre



À la suite d'une demande des voisins, ils ont décidé d'ouvrir un point de vente estival sur place.

Ainsi, tous les étés, Geneviève et Jean-Yves vous proposent des légumes frais et de qualité tout près de chez vous.

Venez profiter de cette occasion pour découvrir un producteur membre de l'association des maraîchers du Morbihan.

Préparation :

Émincer les blancs de poireaux et les faire revenir longtemps dans du beurre jusqu'à ce qu'ils roussissent. Beurrer un plat et y poser successivement une plaque de lasagne puis par dessus tout le saumon fumé et à nouveau une plaque de lasagne. Arrêter la cuisson des poireaux et les disposer sur la dernière couche de lasagne et recouvrir de lasagne. Recouvrir la couche de lasagne par les tranches de saumon émietées, le napper de béchamel et d'une dernière plaque de lasagnes. Sur la dernière couche de lasagne, verser le restant de béchamel, parsemer de gruyère râpé et cuire 30 mn à four moyen / chaud (thermostat 6/7).

Point de vente

- **À la ferme**
pendant l'été, tous les jours de 9h à 19h



Geneviève et Jean-Yves Bigot
Kervenant
56700 Merlevenez

Tél. : 02 97 65 75 21





Mi Sun MERCIER



Points de vente

- Sur le marché de Riantec le mercredi matin
- Sur le marché de Lorient à Merville le samedi matin



Mi Sun s'installe à Merlevenez en 2003. Elle choisit le maraîchage Bio et la vente directe pour le plaisir de partager ses récoltes.

Elle se rend aux marchés de Lorient et de Riantec pour vendre ses légumes et surtout pour partager un moment privilégié avec les consommateurs. Pour elle, le marché, c'est la joie de la reconnaissance du travail accompli.

Pour cela, elle s'attèle à cultiver des légumes dans le respect du rythme de la nature. Elle cherche à préserver le goût et la qualité de ses légumes.

Prenez le temps de faire un tour au marché pour rencontrer Mi Sun et de nombreux autres producteurs des environs !

Mi Sun Mercier
Saint-Sauveur
56700 Merlevenez

Tél. : 09 63 05 61 46
Portable : 06 99 22 41 92





Yolaine CADOU



Installée depuis 2006, Yolaine cultive ses terres comme un jardin potager : dans la diversité, la complémentarité et le respect de la terre. Ainsi, ses cultures, sans produit chimique, suivent le fil des saisons.

Son étal est donc composé de légumes de saison fraîchement cueillis bien sûr et en plus, de plants, de fleurs coupées, d'aromates (basilic, persil, ciboulette...) selon les récoltes.

Dès le début, Yolaine a fait le choix de la vente sur les marchés par goût du contact avec les consommateurs.

La convivialité des marchés, la confiance qui s'instaure avec chaque client lui donne envie de continuer

dans la voie de la vente en circuit court, peut-être un jour un point de vente à la ferme.

L'envie de parler de son métier qui lui tient à cœur l'a amenée à proposer des ateliers de plantation pour les enfants des écoles maternelles et primaires de Nostang.



Points de vente

- **Sur le marché de Ploemeur**
le mercredi et le dimanche matin
- **Sur le marché d'Hennebont**
le jeudi matin
- **Sur le marché de Lomener**
en juillet et août le lundi matin



Yolaine Cadou
Kerbol
56690 Nostang
Tél. : 02 97 65 63 05



VOLAILLES

52 Nostang



Robert DE LA MOTTE

Points de vente

- **A la ferme**
le vendredi soir
- **Sur le marché d'Hennebont**
le jeudi matin
- **Sur le marché de Locmiquelic**
le vendredi matin
- **Sur le marché de Port-Louis**
le samedi matin
- **Sur le marché de Larmor**
le dimanche matin



Depuis 1987, Robert élève des Poulets, des Pintades et des Cannelles en plein-air. « 100% liberté, 100% céréales » tel est son leit motiv.

Dans un souci de qualité, ses volailles sont nourries aux céréales, garanties sans OGM, produites sur la ferme. La durée d'élevage est de 120 jours minimum.

Depuis le début, Robert sillonne les marchés des environs pour vous proposer de retrouver le goût du poulet élevé en plein-air, prêt à cuire ou rôti.

Pour les fêtes de fin d'année, vous pouvez également redécouvrir :

- le chapon,
- l'oie,
- la pintade chaponnée,
- la dinde.



N'hésitez pas à venir sur place pour découvrir la ferme et profiter d'une belle balade en bord de la rivière d'Etel !

Robert De La Motte
Saint Ernan
56620 Nostang
Tél. : 02 97 65 65 86
Portable : 06 24 52 47 77

Sylvie et Christian DIMEET



En 1972, Christian s'associe avec ses parents qui élèvent des vaches laitières à Plouhinec. A leur départ en retraite, il préfère la culture à l'élevage. Christian devient alors maraîcher et cultive aussi des céréales.

Depuis, il cultive des légumes toute l'année au rythme des saisons. De la pomme-de-terre nouvelle en avril à la tomate sous-serre cultivée à l'ancienne, Sylvie et Christian sont soucieux de vous proposer des légumes frais, de qualité et qui ont du goût. Le terroir sablonneux de Plouhinec renforce la spécificité de leurs légumes.

Pour vous permettre de retrouver tous les jours des légumes frais et locaux, Sylvie et Christian ont choisi de travailler directement avec les magasins des environs.

Vous retrouverez ainsi leurs légumes dans les rayons de certains supermarchés.

Renseignez-vous sur l'origine des légumes dans votre magasin !



Sylvie et Christian Dimeet
Le Magouero
56680 Plouhinec
Tél. : 02 97 36 77 52

Points de vente

- Sur le marché de Lorient au Cours de Chazelle le samedi matin
- Christian livre également plusieurs **supermarchés** des environs depuis plus de 36 ans

Renseignez-vous sur la provenance de vos légumes !





« EARL du Magouero »

LÉGUMES FRAIS



62 Plouhinec

Franck et Philippe KERGUERIS

Points de vente

- **Sur le marché de Lorient**
à Merville
le samedi matin
- **Sur le marché de La Trinité-sur-mer**
le mardi et le vendredi matin
- **Sur le marché de Carnac**
le mercredi et dimanche matin
- **Sur le marché de Saint-Pierre-Quiberon**
le jeudi matin
- **Sur le marché de Quiberon**
le samedi matin
- **A la Boutique Bio de Carnac-ville**
centre ville

Les légumes de la famille Kergueris sont également disponibles dans les BioCoop des environs, renseignez-vous !

Franck et Philippe ont repris la ferme de leurs parents en 1994. Les 21 hectares ont été convertis en Bio en 2000. Chez eux, les algues remplacent les engrais chimiques.

Depuis, les frères Kergueris cultivent des légumes de saison sur les terres sablonneuses du Magouero.

Ils vous proposent 25 variétés de légumes au fil des saisons. En été, des fraises et des melons complètent leur production. Le reste de l'année, la famille Kergueris achète des fruits à d'autres producteurs afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs.



Leur volonté : offrir des légumes frais certifiés AB, tout en valorisant un terroir et un savoir-faire.

En 2007, Franck et Philippe ont ouvert une boutique Bio à Carnac. En plus de leurs légumes de Plouhinec, vous pourrez y découvrir d'autres produits locaux comme la viande Bio de la ferme du Manéo à Kervignac, du pain de Pluvigner...

EARL du Magouero
Le Magouero
56680 Plouhinec

Tél. : 02 97 36 62 52
Fax : 02 97 85 53 91
Portable : 06 77 32 86 37





Philippe, Luc et Nathalie Larboulette se sont associés en 1997. Ils ont repris la ferme de leurs parents huit ans après leur retraite. En 1999, ils achèvent leur conversion en agriculture biologique. Depuis, ils cultivent sans pesticide une trentaine de variétés de légumes selon les saisons.

Ils ont choisi de vendre leurs produits sur les marchés pour plus de proximité avec le consommateur, et surtout pour garantir des produits frais, cueillis la veille des marchés. Ce contact quotidien avec les consommateurs leur permet de faire connaître leur métier et de mieux répondre à vos attentes.



Venez découvrir toute une gamme de légumes frais et de saison, cultivés tout près de chez vous !

Leurs légumes sont également disponibles dans les Bio Coop Lorient et Lanester, renseignez-vous !



Philippe, Luc et Nathalie
Larboulette
Kervran
56680 Plouhinec
Tél. : 02 97 85 86 97



Points de vente

- **A la ferme**
 - **En hiver :**
du 15 septembre au 15 juin
de 15h à 18h
 - **En été :**
du 15 juin au 15 septembre
lundi, mercredi, vendredi
de 16h à 19h

Fermé les jours fériés
- **Sur le marché à Etel**
le mardi matin
- **Sur le marché de Lorient**
Merville, mercredi et samedi matin
- **Sur le marché à Hennebont**
le jeudi matin
- **Sur le marché à Port-Louis**
le samedi matin





« GAEC des Etangs »

Famille LE SERREC

LÉGUMES FRAIS

64 Plouhinec



Point de vente

● A la ferme

de septembre à mars,
le vendredi (9h-12h / 14h-18h30)
et le samedi matin (9h-12h)



Depuis trois générations la famille Le Serrec cultive des légumes à Plouhinec, au village de Kerzine, sur les terres sablonneuses du bord de mer. Ils vous proposent une gamme de 25 légumes différents, au fil des saisons.



GAEC des Etangs
Kerzine
56680 Plouhinec

Tél. : 02 97 36 77 69
Portable : 06 64 77 77 69
Fax : 02 97 85 85 98

Prendre la direction de la presqu'île
de Gâvres et suivre le fléchage



De septembre à mars, vous pourrez y découvrir des variétés locales comme :

- la carotte de Plouhinec,
- l'oignon d'Erdeven
- le chou de Lorient.

En plus des légumes traditionnels tels que :

- la pomme-de-terre,
 - le chou-fleur
 - le poireau,
- venez retrouver la saveur :
- des potimarrons,
 - des panais,
 - des topinambours,
 - du fenouil,
 - du radis noir,
 - de la rhubarbe,
 - du rutabaga
 - etc.

Vous trouverez également sur place différentes variétés de pommes provenant des vergers de Baud.

Depuis quelques années, ils vendent leurs légumes frais au détail ou en caissette, directement à la ferme.





« GAEC des Terres Ensoleillées »

Yann et Lionel KERGUERIS



En 1994, Yann et Lionel reprennent l'exploitation maraîchère créée par leurs parents en 1976. Depuis le début leurs parents pratiquaient la vente directe sur les marchés de la côte. Cela leur permettait de maîtriser la production tout en faisant fonctionner l'économie locale.

Aujourd'hui, Yann et Lionel ne font plus les marchés mais approvisionnent en direct la cantine scolaire de Plouhinec et plusieurs supermarchés du Morbihan.

Ils cultivent tout au long de l'année plusieurs variétés de légumes de saison. Ils démontrent ainsi la capacité à produire localement de nombreux légumes.

La livraison quotidienne des supermarchés garantit la fraîcheur de leurs légumes à l'arrivée en magasin.



GAEC des Terres Ensoleillées

Yann et Lionel Kergueris

Bothalec

56680 Plouhinec

Tél. : 02 97 85 80 95

Portable : 06 88 15 16 67

Point de vente

- Yann et Lionel Kergueris approvisionnent les **grandes surfaces** de la région de Lorient

Renseignez-vous sur la provenance de vos légumes !





« Le panier des dunes »

Isabelle et Ronan LAMOUREC

LÉGUMES FRAIS

66 Plouhinec



Points de vente

● A la ferme

- d'octobre à mai le vendredi de 14h à 17h
- de mai à octobre du lundi au samedi de 17h à 19h

● Sur le marché de Port-Louis le samedi matin

● Sur le marché de Lorient Cours de Chazelles, le samedi matin

● Les légumes d'Isabelle et de Ronan sont également disponibles dans certains **restaurants** des alentours

Isabelle et Ronan sont maraîchers à Plouhinec. Ils se sont installés en 1998 au village de Kerbascuin. Ils vendent leurs légumes en direct depuis le début. A travers ce mode de commercialisation Isabelle et Ronan vous proposent une cinquantaine de légumes et condiments frais, de qualité et surtout de saison.

Afin de faire connaître leur métier de maraîcher, Isabelle et Ronan organisent également des visites pédagogiques et des randonnées sur demande, renseignez-vous.

Venez découvrir la saveur des légumes des dunes, cultivés sous l'air iodé de leurs champs ventés !

Pour vos paniers de légumes frais et de saison, vous pouvez passer votre commande par téléphone ou sur le site Internet :

lepanierdesdunes.free.fr



Le panier des dunes
Isabelle et Ronan Lamourec
15 village de Kerbascuin
56680 Plouhinec
Tél. : 02 97 36 78 21





En 1992, Pascal Le Paboul reprend l'exploitation familiale et décide de ne plus recourir à aucun intermédiaire pour vendre ses produits aux grandes surfaces des environs. Depuis, il traite donc en direct avec la GMS locale.

Son objectif est de cultiver des légumes de saison à la saison où ils doivent être consommés, des poireaux, des choux, etc. Ceci s'inscrit dans un projet d'agriculture durable et raisonnée.



La livraison quotidienne des étals des grandes surfaces des environs est gage de fraîcheur puisque les légumes sont « récoltés aujourd'hui, livrés demain ».

Pour plus de facilité, les légumes de Pascal sont conditionnés pour la vente en supermarché : découpés, filmé et en barquette. Vous les reconnaitrez grâce à l'étiquette, renseignez-vous en magasin !

Pascal vous propose également de vous accueillir à la ferme, dans son gîte rural.



Pascal Le Paboul
Kerprat
56680 Plouhinec
Tél. : 02 97 85 81 96

Point de vente

● **Grandes surfaces** de la région de Lorient



Viviane et Francis VÉNÉDY



Viviane et Francis Vénédy reprennent la ferme familiale en 1994. Par goût du métier de ses parents et du contact avec les clients, Viviane décide de poursuivre la tradition familiale de vente directe et sur les marchés.

Viviane et Francis cultivent des légumes de saison en plein champ au rythme de la nature.

Sur leur étal vous pourrez retrouver tous les légumes qu'ils produisent et aussi quelques légumes d'autres maraîchers qui complètent leur gamme :

- endive,
- tomate,
- etc.

Leur devise : « directement du producteur au consommateur ! ».

Pour davantage de fraîcheur et de qualité, les légumes sont cueillis chaque veille de marché et donc le jour même de la vente à la ferme.

N'hésitez pas à vous rendre sur les marchés pour soutenir les producteurs !



Viviane et Francis Vénédy
Cordanguy
56680 Plouhinec
Tél. : 02 97 36 67 47

Points de vente

- **A la ferme**
le mardi et le vendredi matin
- **Sur le marché de Lorient**
à Merville
le mercredi et le samedi matin



77 78 79



77 Camille LE FAUCHEUR

Moulin La Vigne
56440 Languidic
tél : 02 97 65 80 97

78 Raphaël LE FLOCH

Kerharnio
56530 Gestel
tél : 02 97 05 00 35

79 Albert TANGUY

19 rue Montaigne
56700 Lanester
tél : 02 97 76 79 77

Si vous souhaitez plus d'information
n'hésitez pas à les contacter



80 81 82



80 Etablissements BÉROU et Fils

Le Moustoir
à Sainte Hélène
Tél. : 02 97 36 65 62

Point de vente

• **aux Halles de Merville**
Mardi, mercredi, vendredi,
samedi et dimanche matin
Tél. : 02 97 21 33 28

81 Stéphane LE CREFF

Pointe de Mane Hellec
Sainte Hélène
Tél. : 02 97 36 65 72

Points de vente

• **sur le site**
le matin du lundi au vendredi
• **sur le marché de Merville**
le samedi et le dimanche matin
Du 1er juillet au 31 août :
dégustation midi et soir 7j/7

82 Etablissements B. NICOLAS

Berringue
56680 Plouhinec
Tél. : 02 97 36 62 15

Point de vente

• **aux Halles de Merville**
Mercredi, vendredi, samedi
et dimanche matin



vente
en
direct

Près de **100 agriculteurs** du Pays de Lorient vendent leurs produits en direct tout **près de chez vous !**

De bonnes adresses parfois méconnues sur un territoire riche en produits agricoles variés.

Face à la demande croissante des consommateurs, en recherche de produits de terroir et de saison, la Chambre d'agriculture du Morbihan et les réseaux agricoles locaux, vous proposent aujourd'hui le « guide des producteurs locaux du Pays de Lorient », avec le soutien du programme européen Leader, de Cap l'Orient agglomération, des Communautés de Communes Blavet Bellevue Océan et de la région de Plouay, du Scorff au Blavet.

Suivez le guide !

Pour plus d'info :
Chambre d'agriculture du Morbihan, antenne locale d'Hennebont
www.produits-fermiers-paysdelorient.com

Avec le soutien financier de :



Conception réalisation Studio **niko** • 02 97 57 84 21 • Juin 2010
Photo Niko, Chambre d'agriculture du Morbihan, E. Isselee, YZedda, Fotolia, Istock
Nous remercions Amélie pour sa participation à l'élaboration de ce guide