

DINAN
AGGLOMÉRATION



Catalogue des producteurs locaux

ÉDITION : 2022-2023

Pour la restauration collective
publique de Dinan Agglomération
et de la Communauté de
Communes Côte d'Émeraude

Édito

Chers et chères collègues, maires et adjoints en charge de la restauration scolaire,

Chers et chères gestionnaires, cuisinières et cuisiniers de la restauration collective,

Pour la deuxième année consécutive, Dinan Agglomération et la Communauté de Communes Côte d'Emeraude se sont associées pour promouvoir dans un même document les producteurs locaux qui approvisionnent ou souhaitent approvisionner la restauration collective. Ils sont près de 50 producteurs situés sur nos territoires ou à proximité et listés ici. Et nous travaillons pour que d'autres les rejoignent dans les années à venir.

Nous avons aussi ajouté à cette dernière version les fournisseurs locaux de denrées halieutiques (poissons, coquillages et algues), fruit du travail commun en cours par nos deux territoires via le projet « de la mer à l'assiette ».

La présence de ces producteurs et la capacité de nos 170 établissements de restauration collective (crèches, accueils de loisirs, cantines municipales, collèges, lycées, EHPAD, foyers de vie, hôpitaux, restaurants d'entreprise) à changer de pratiques sont essentielles pour que les repas servis dans ces établissements soient confectionnés à partir de denrées locales et sous signes de qualité. Il s'agit là de répondre aux objectifs de la loi EGALim dès 2022.

Bien entendu, lorsque nos producteurs locaux ne peuvent pas répondre à la demande, des filières bretonnes plus longues existent pour approvisionner la restauration collective en denrées alimentaires sous signes de qualité.

En tant qu'acteurs d'une alimentation du quotidien, cuisinières et cuisiniers, équipes de restauration, élus des collectivités territoriales, vous êtes en première ligne pour tisser des liens plus directs avec les producteurs et productrices de notre territoire. Vous êtes également en première ligne pour sensibiliser les mangeurs, petits et grands, à la saisonnalité de nos productions locales et à la durabilité de nos habitudes alimentaires.

Nous vous remercions ainsi vivement pour votre engagement depuis plusieurs années : cet engagement est essentiel, et nous espérons que les différents outils mis en place dans le cadre de nos Projets (Agricoles et) Alimentaires Territoriaux (P(A)AT) vous aident à créer des liens solides avec les producteurs et productrices qui souhaitent travailler à vos côtés.

Arnaud LECUYER,
Président de Dinan Agglomération

Pascal GUICHARD,
Président de la Communauté de
Communes Côte d'Emeraude

Patrice GAUTIER,
Vice-Président à l'Agriculture et la Mer,
Dinan Agglomération

Michel PENHOUE,
Vice-Président à l'Environnement,
Communauté de Communes Côte d'Emeraude

Édition de 2022-2023



Élus référents

Patrice GAUTIER

Dinan Agglomération, Vice-Président en charge de l'Agriculture et de la Mer

Michel PENHOUE

Communauté de Communes Côte d'Emeraude, Vice-Président à l'Environnement

Rédigé par

Marion BARRIER

Dinan Agglomération, Chargée de mission Alimentation

Contact :

m.barrier@dinan-agglomeration.fr / 02 96 87 70 34

Quentin LE LOARER

Communauté de Communes Côte d'Emeraude, Chargé de mission Projet Agricole & Alimentaire Territorial

Contact :

q.leoarer@cote-emeraude.fr / 07 64 41 07 10

Note méthodologique

Pour référencer les producteurs de ce guide, Dinan Agglomération et la Communauté de Communes Côte d'Emeraude :

- ont sollicité les producteurs déjà connus via l'outil de suivi annuel des approvisionnements de la restauration collective mis en place par nos deux collectivités en lien avec les objectifs de la loi EGAlim.
- ont envoyé un courriel à tous les producteurs en circuit-court du territoire, et relayé cette sollicitation aux partenaires agricoles afin qu'ils puissent eux-mêmes la relayer dans leurs réseaux.
- ont complété par les informations communiquées de bouche à oreille par les acteurs locaux (élus, cuisiniers, producteurs...)

Seul.e.s sont référencé.e.s les producteurs et productrices volontaires, qui se sont déclaré.e.s intéressé.e.s pour livrer la restauration collective du territoire (à des échelles géographiques qu'ils auront chacun.e précisées). Les informations citées sont celles communiquées par les producteurs et productrices concerné.e.s : Dinan Agglomération et la Communauté de Communes Côte d'Emeraude déclinent toute responsabilité quant à l'exactitude de ces informations. Il appartient à chaque établissement de demander à ses fournisseurs les éléments de preuve nécessaires (certification, agrément sanitaire, maîtrise des conditions d'hygiène à toutes les étapes de la production jusqu'au transport des produits...).

Sommaire

p6

Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio

p8

Localisation des producteurs

p9

Répertoire des producteurs

p10

Légumes et aromatiques

p18

Fruits

p22

Produits laitiers – Chèvre et brebis

p24

Produits laitiers – Vache

p27

Viande bovine

p28

Viande porcine

p30

Viande de volaille

p33

Œufs

p34

Pain, farine, galettes

p37

Produits de la mer

p39

Plateformes de mise en relation offre-demande

p40

Loi EGAlim, loi Climat : qu'est-ce que ça change pour la restauration collective ?

p42

Produits de qualité et durables : de quoi parle-t-on ?

p44

Pourquoi consommer des produits de qualité, locaux et de saison ?

p45

Zoom sur la diversification des protéines

p46

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio



La saisonnalité des fraises, kiwis et pommes est considérée pour une production bretonne. Production nationale pour les autres fruits, sauf ananas et bananes à l'international.

Fruits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	*
Abricot													
Ananas													
Avocat													
Banane													
Cerise													
Châtaigne													
Citron													
Clémentine													
Fraise													
Framboise													
Kiwi													
Noisette													
Noix													
Orange													
Pastèque													
Pêche													
Poire													
Pomelo													
Pomme													
Prune													
Raisin													
Rhubarbe													

Production moyenne Pleine disponibilité

Calendrier de saisonnalité des légumes bio bretons

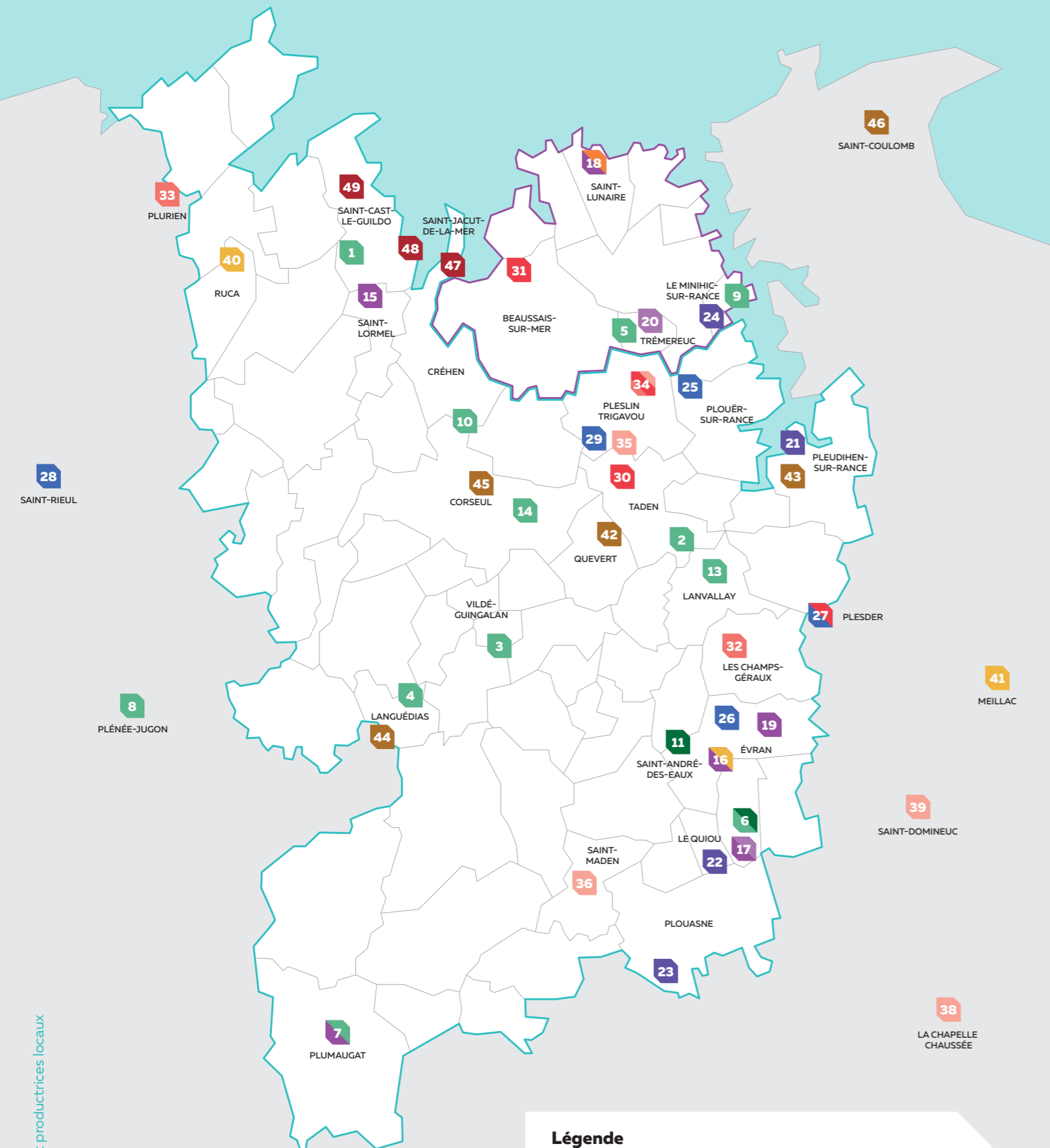
Légumes	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	*
Ail													
Artichaut													
Asperge													
Aubergine													
Bette													
Betterave													
Brocoli													
Carotte													
Chou fleur													
Chou rouge													
Chou vert													
Concombre													
Courgette													
Échalote													
Endive													
Épinard													
Fève													
Haricot vert													
Laitue													
Mâche													
Melon													
Navet													
Oignon													
Oignon blanc													
Oignon rose													
Panais													
Pâtisson													
Persil													
Petit pois													
Poivron													
PdT primeur													
PdT													
Poireau													
Potimarron													
Potiron													
Radis													
Radis noir													
Salade													
Salsifis													
Tomate													

Production moyenne Pleine disponibilité

* source : Initiative Bio Bretagne



Répertoire des producteurs



Légende

■ Fruits	■ Produits laitiers ovin/caprin
■ Jus	■ Produits laitiers vache
■ Légumes	■ Viande bovine
■ Plantes aromatiques	■ Viande porcine
■ Miel	■ Volaille
■ Produits de la mer	— Communauté de communes de la Côte d'Émeraude
■ Œufs	— Dinan Agglomération
■ Pain, farine, galettes	

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Les Jardins de l'Aubénière | 26 Ferme des Aulnays |
| 2 Le Bio d'à Côté | 27 Ferme de la Chesnaye |
| 3 Ferme de Saint-Daniel | 28 Ferme des Gaboriaux |
| 4 Ferme Kabocha | 29 Ferme de Saint-Goudas * |
| 5 Earl Escale | 30 Ferme de la Raudais |
| 6 Arôm'éthic | 31 Michel et Etienne Guéris |
| 7 Les Hespérides | 32 Ferme de la Moinerie |
| 8 Ferme de la Villeneuve | 33 Ferme des Templiers |
| 9 Les Jardins de Beauchêne | 34 Ferme des Aubriais |
| 10 Le Petit Japon Breton* | 35 Ferme de la Paumerais |
| 11 Le Clos Fleuri | 36 Coulombel Volaille |
| 12 Les Frites de la baie | 37 Ferme de Marie-Jeanne |
| 13 Baptiste Bahuaud* | 38 Ferme de Noat Breizh |
| 14 ESAT des 4 Vaulx* | 39 EARL GAUTIER Ferme des Rochelles* |
| 15 Verger Croc Fruits | 40 SARL Pors Bodiou |
| 16 Verger des Galinettes | 41 Ferme Kig Ha Vi |
| 17 Les Fruits des Bois | 42 La Miette Rieuse |
| 18 Alice Saule | 43 Fagots et Froment |
| 19 L'envie des champs* | 44 Fournil Panisphère |
| 20 Cidrerie Jouny | 45 Billigs et Compagnie |
| 21 Chèvrerie des bords de Rance | 46 Fleur de levain* |
| 22 Ferme de la Salamandre | 47 SARL Eric Roy |
| 23 Bergerie Tanguy | 48 David Batard* |
| 24 Chèvrerie du phare ouest* | 49 La Saint-Cast* |
| 25 Crèmerie de la Rance | |

* Nouveau



1

Les Jardins de l'Aubenière

Nina Hawkes et Matthieu Deshayes ont démarré leur activité en 2010. Ils produisent une soixantaine de légumes sur une superficie de 5 ha, dont 3 ha cultivés en plein champ et 2 700 m² sous serre. Leur production est certifiée en agriculture biologique.

Produits

Oignon/Échalote, Courge, Navet, Concombre, Chou vert, rouge & blanc, Chou-fleur, Brocoli, Chou kale, Courgette, Aromates, Salade, Poireau.

Montant minimum d'achat

À voir avec les producteurs.

Zone de livraison

Créhen, Pluduno, Saint-Cast-le-Guildo, Matignon, Saint-Pôtan.

Délai et jour de livraison

Commander au minimum 4 jours à l'avance.

Contact

Nina Hawkes / Matthieu Deshayes
Rue de Galinée, 22380 Saint-Cast-le-Guildo
contact@lesjardinsdelaubeniere.fr
06 59 12 69 69



2

Le Bio d'à Côté

Boris Forthomme est installé sur sa ferme depuis février 2013. Il cultive une trentaine de légumes sur une surface de 2 ha en plein champ et 1 500 m² de tunnel. Sa production est certifiée en agriculture biologique. Il a également 0,5 ha de verger de pommes à cidre.

Produits

Poivron, Aubergine, Fenouil, Oignon, Pomme de terre, Courge, Courgette, Tomate, Salade.

Quantité adaptée aux petites cantines.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

Commander au minimum 72 h à l'avance.

Contact

Boris Forthomme
La Rigoman, 22100 Taden
boris@lebiodacote.eu
06 61 77 06 78



3

Ferme de Saint-Daniel

Valentin Moricet s'est installé le 1^{er} juillet 2016, avec aujourd'hui, une surface de 9 000 m², production d'épices, herbes aromatiques, fleurs comestibles et légumes particuliers.

Produits

Épices moulues (1^{er} Gingembre Breton) récompensé au salon Ooh la Vache en 2018.
Herbes aromatiques (romarin, thym, hysope, etc) toute l'année selon variétés.
Fleurs comestibles (capucines, bourraches, œillets, etc) toute l'année selon les variétés.
Légumes anciens (concombre mini et exotique, topinambour, tomates anciennes, aubergines anciennes, etc).

Montant minimum d'achat

35 € sinon application de frais de port.

Zone de livraison

40 km autour de la ferme.

Délai de livraison

Commander au minimum 36h à l'avance.

Contact

Valentin Moricet
37 Le Boculé, 22980 Vildé-Guingalan
fermedestdaniel@outlook.fr
06 13 11 04 31



4

Ferme Kabocha

Stéphanie Constant est installée depuis septembre 2015 sur la commune de Languédias. Elle cultive seule sur 1 ha en plein champ et 1 116 m² sous serre une quarantaine de légumes. Sa production est certifiée en agriculture biologique.

Produits

Poivron, Aubergine, Échalote, Oignon, Navet, Concombre, Courgette, Tomate, Radis noir, Blette.

Montant minimum d'achat

À voir avec la productrice.

Zone de livraison

À voir avec la productrice.

Délai de livraison

Commander au minimum 72 h à l'avance.

Contact

Stéphanie Constant
4 Le Val, 22980 Languédias
lafermekabocha@gmail.com
06 31 54 14 74





5

EARL Escale

Production de légumes et plants en agriculture biologique principalement en plein champ. Située à Trémereuc, la ferme propose quelques produits en gros volumes, mais aussi de la diversité en petites quantités. Particularités : fleurs comestibles, aromatiques, asperges vertes.

Produits

Pomme de terre, Poireau, Courgette, Courge, Chou rouge & blanc, Carotte, Oignons rouges, rose, blanc & jaune, Salade, Betterave rouge, Radis botte, Navet, Persil, Asperge, Céleri, Patate douce, Tomate, Concombre, Basilic, Menthe, Fleurs comestibles, Chou, Brocoli, Chou kale, Mesclun fleuri, Radis noir, Ail, Échalote, Aubergine, Poivron.

Montant minimum d'achat

100 € si hors du circuit de livraison.
Conditionnement possible en colis bois au kg ou par pièce ou bottes.

Zone de livraison

Beaussais-sur-Mer, Dinard, Pleurtuit, le Minihiac-Sur-Rance, Pleslin-Trigavou, Plouër-sur-Rance, Saint-Malo, Dinan et communes voisines.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Autres informations

Il est préférable de commander par téléphone au début, puis par mail ensuite, afin d'échanger en direct avec le producteur pour bien préciser les besoins d'une part, et les possibilités et quantités disponibles d'autre part. Cela permet au producteur d'adapter ses propositions. Par exemple : produits en petits volumes ou offre ultra saisonnière ou issue de tests (primeurs, raisin de table melon, asperge, chayotte, etc). Selon la saison un même produit évolue, exemple : oignons cébettes, puis oignons botte puis oignons en vert, oignons demi-sec et enfin oignons sec. Durant tout l'automne et l'hiver la ferme propose un grand choix de courges, de goût et d'aspect différents.

Contact

Marc Chomel
8 Le Villou, 22490 Trémereuc
ferme.escale@gmail.com
06 10 72 18 37



6

Arôm'éthic

Sylvie Brisard a démarré sa production en 2011. Elle cultive avec son compagnon Xavier des fruits, des légumes et des plantes aromatiques certifiés en agriculture biologique sur une surface d'environ 5 ha.

Produits

Tomate, Concombre, Oignon, Échalote, Poivron, Aubergine, Courge, Betterave, Courgette, Blette, Pomme de terre, Aromates sec (thym, laurier, romarin, sarriette, sauge).

Montant minimum d'achat

20 €

Zone de livraison

15 km autour d'Evran.

Délai de livraison

Commander au minimum 24 h à l'avance.

Contact

Sylvie Brisard
17 Le Plessix, 22630 Evran
contact@arom-ethic.fr
02 96 87 41 81 / 07 83 11 85 02



7

Les Hespérides

Pierre Guedard est installé depuis 1998 sur la commune de Plumaugat. Il pratique la vente directe depuis 2000, et depuis 2012, il a diversifié sa production de pommes de terre vers de la production légumière. Il a également planté un verger de pommes à jus et à couteau, en conversion vers l'agriculture biologique.

Produits

Carotte, Poireau, Courge musquée, Butternut, Potimarron, Pomme de terre, Chou blanc, rouge, vert, fleur, kale, bruxelles, Tomate, Fraise, Poivron, Aubergine, Pomme.

Montant minimum d'achat

20 €

Zone de livraison

50 km autour de Plumaugat.

Délai de livraison

À voir avec le producteur.

Contact

Pierre Guedard
La basse Touche, 22250 Plumaugat
annebelloncle@orange.fr
06 88 05 87 85





8

Ferme de la Villeneuve

La Ferme de la Villeneuve est une entreprise adaptée, créée en décembre 2013, qui s'engage à employer 80 % de personnes en situation de handicap et éloignées du marché du travail. La ferme se compose de 1 600 m² de serres en verre, 1 800 m² de tunnels, 5 ha de plein champ et 107 ha de cultures (céréales et prairies essentiellement). La production est certifiée en agriculture biologique.

Produits

Aubergine, Concombre, Courgette, Échalote, Oignon jaune, rouge & rose, Poireau, Poivron, Pomme de terre primeur, Pomme de terre, Potimarron, Courge bleu de Hongrie, Butternut, Tomate.

Montant minimum d'achat

70 €

Zone de livraison

Proche des grands axes ou villes (Saint-Brieuc, Lamballe, Dinan, Dinard, Saint-Malo).

Délai et jour de livraison

Livraisons le mardi après-midi et vendredi après-midi.

Contact

Julien Douceré
La Villeneuve Sainte-Odile, 22640 Plénée-Jugon
commandes.fermevilleneuve@orange.fr
06 48 81 94 24



9

Les Jardins de Beauchêne

Les jardins de Beauchêne est une ferme diversifiée appliquant les principes de l'agroécologie. Un projet de production fruitière est en cours d'installation sur le site (pommes, poires, prunes, cerises, kakis, amélanches, mûres). Commercialisation de mai à décembre, pour de petites cantines uniquement. La production est certifiée en agriculture biologique.

Produits

Fèves, Blette épinard, Blette à carde, Basilic, Concombre, Haricot vert, Oignon de garde, Laitue, Petits pois, Pomme de terre nouvelle, Pomme de terre, Tomate, Tomate cerise, Butternut, Potimarron, Pomme, Raisin de table.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

Commander au minimum 24 h à l'avance.

Contact

Pierre-Olivier Henry
3 rue de Beauchêne, 35870 Le Minihic-sur-Rance
lesjardinsdebeauchene@gmail.com
06 73 90 28 19



10

Le Petit Japon Breton

Nouveau
Adeline Bichets'est installée en octobre 2020 sur une ferme de 0,8 ha en maraîchage. Elle travaille seule en cultivant sans produit de synthèse et en favorisant la biodiversité. Production principale en champignons avec compléments de fruits, légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles. Spécialisée en variétés japonaises et légumes rares/anciens. **Détail des productions : petitjaponbreton.fr/disponible-actuellement/**

Produits

Pleurote, Shiitake, Pholiote du peuplier, Haricot vert, Courgette, Courge, Topinambour/Helianthi, Oca du Pérou, Patate douce, Chou kale, chinois, Radis daikon, Ciboule japonaise, Fruit rouges.

Montant minimum d'achat

À voir avec la productrice.

Zone de livraison

Créhen, Corseul, Plancoët. Autres au cas par cas.

Délai de livraison

1 à 4 jours, selon produit et quantité. Contacter la productrice pour plus de produits spécifiques ou dédiés. Petites quantités de fruits divers à venir en 2023.

Contact

Adeline Bichet
2 L'Eumais, 22130 Créhen
contact@petitjaponbreton.fr
06 51 84 72 10



11

Le Clos Fleuri

Frédéric Le Maire a créé sa « ferme végétale » en mars 2017 à Saint-André-des-Eaux. Il cultive une quarantaine de variétés de plantes aromatiques et médicinales, sur une surface de 1,7 ha certifiée en agriculture biologique.

Produits

Hysope, Romarin, Livèche, Sarriette, Origan, Thym, Bleuet, Mauve, Souci.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

15 km autour de Saint-André-des-Eaux.

Délai de livraison

Commander au minimum 5 jours à l'avance.

Contact

Frédéric Le Maire
1 La Lindais, 22630 Saint-André-des-Eaux
leclosfleuri22@free.fr
07 82 15 42 23





Les frites de la Baie

Producteur de légumes depuis plusieurs générations et transformateur depuis 2017, Les frites de la Baie propose des légumes en 4^e gamme crus, épluchés, mis sous vide sans additifs (DLC 8 jours), notamment une gamme de frites fraîches artisanales.

Produits

Pomme de terre pelée +35 mm ou grenaille (2,5 ou 5 kg), Pomme de terre lamelle 2 ou 5 mm (2,5 ou 5 kg), Pomme de terre cube 16x16 en 2,5 ou 5 kg, Carotte pelée éboutée, Oignon jaune épluché entier ou émincé 2 ou 5 mm en 2,5 kg, Oignon rouge épluché entier ou émincé 2 ou 5 mm en 2,5 kg, Oignon rouge, blanc & jaune, Échalote épluché entier ou émincé 2 ou 5 mm en 2,5 kg, Blanc de poireau 2,5 kg.

Montant minimum d'achat

10 kg

Zone de livraison

Environ 80 km autour du Mont-Saint-Michel.

Délai de livraison

Commander au minimum 1 jour à l'avance.

Contact

Charly Raite
Mauny, 35610 Roz sur Couesnon
contact@fritesdelabaie.fr
06 67 19 00 13



Baptiste Bahuaud

Installé depuis 2013, Baptiste Bahuaud a déménagé sa ferme en 2017 sur la commune de Lanvallay, près de l'usine des Gavottes, où il produit des légumes biologiques en maraîchage diversifié qu'il vend en direct et semi-gros.

Produits

Salades diverses (12 pièces).

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Tout le canton 22100.

Délai de livraison

Passer la commande 1 jour à l'avance.

Contact

Baptiste Bahuaud
19 rue de la prévalaye, 22100 Lanvallay
baptiste.bahuaud@laposte.net
0624770716



ESAT 4Vaulx-Jardin

L'ESAT 4Vaulx-Jardin propose 5 ateliers de production maraîchage bio avec une boutique, compostage, restauration, prestations de services et entretien espaces verts aux 116 travailleurs en situation de handicap accompagnés par 25 encadrants. L'atelier maraîchage avec ses 30 travailleurs et ses 4 encadrants cultive en agriculture biologique sur 1 ha de serres et 2.5 ha de plein champ environ 30 variétés de légumes différents.

Produits

Pomme de terre, Courge, Concombre, Tomate, Betterave, Échalote, Oignon, Courgette, Carotte, Aubergine.

Montant minimum d'achat

90 €

Zone de livraison

30 km

Délai de livraison

24 h

Contact

L'atelier maraîchage
Coëtfinet, 22130 Corseul
maraichage@4vaulx-mouettes.com
02 96 82 73 85





15

Verger Croc Fruits

Le verger Croc Fruits existe depuis 2011 à Saint-Lormel. Landry Bonenfant cultive ses fruits en agriculture biologique sur une surface de 5 ha : 4 ha pour les pommes, 1 ha pour les poires, ainsi que quelques espaces dédiés à la production de courges et petits fruits. Douze variétés de pommes sont échelonnées sur l'année dont des variétés locales comme la reinette d'Armorique.

Produits

Pomme, Fraise, Rhubarbe, Courge, Framboise, Cassis, Courge, Myrtille.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone et délais de livraison

À voir avec le producteur.

Contact

Landry Bonenfant, Anais Veillet
115 Le Bouillon, 22130 Saint-Lormel
vergercroc.fruits@gmail.com
06 48 60 28 79 ou 06 31 37 97 43



16

Verger des Galinettes

Gaëlle Croguennec a commencé son installation en 2019 sur une ferme de 13 ha en polyculture-élevage :

- 750 poules Noirans pâturent le verger via 3 bâtiments mobiles. Ces poules sont plus rustiques, plus mixtes et plus locales et produisent des œufs plus sombres, plus solides et plus gros.
- 1,6 tonne de fraises de plein champ et sous serre en production dès 2020.
- 1 ha de kiwi a été planté et produira dès 2022.

Produits

Fraise, Œuf.

Montant minimum d'achat

Œufs : plaque de 30, Fraises : 5 kg

Jour de commande

Le lundi ou mardi. Délai de 24 h avant la livraison.

Zone de livraison

À voir avec la productrice.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Gaëlle Croguennec
La Béchardais, 22630 Saint-André-des-Eaux
croguennec.gaelle@gmail.com
07 77 86 26 57



17

GAEC Les Fruits des Bois

Ferme de 5 ha située au sud d'Evran et créée en 2000, le GAEC Les fruits des bois a été repris en 2021 par Amélie et Clément, cultivant des fruits en agriculture biologique. Vente de pommes, poires et kiwis de septembre à avril, et jus et purées de pommes 100% fruit toute l'année. La ferme fournit aussi les magasins bio de Dinan, Rennes et Saint-Brieuc.

Produits

Pommes en caisses de 10 ou 14 kg, de septembre à avril.

Jus de pomme 1 L bouteille verre (par 10, par 12), toute l'année.

Jus de pomme cubi 3 L, toute l'année.

Purée de pomme pot en verre de 350 g (par 12) ou 750 g (par 15), toute l'année.

N'hésitez pas à demander des échantillons pour goûter !

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum si sur le circuit de distribution, oui si nouveau secteur, à étudier au cas par cas.

Zone de livraison

30 km autour de Le Quiou.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Contact

Rollant Clément
27 Les Bois, 22630 Le Quiou
lesfruitsdesbois@mailo.com
06 33 38 20 12





18

Alice Saule

Productrice de petit fruits rouges, miel et céréales sur 1,5 ha, en conversion vers l'agriculture biologique. Kiwis, pommes, poires, prunes et noisettes viendront compléter la production à partir de 2024.

Produits

Fraise, Framboise, Cassis, Groseille, Myrtilles, Miel.

Zone de livraison

À voir avec la productrice.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Contact

Alice Saule
121 Champ du Marais, 35800 Saint-Lunaire
alice.saule@gmail.com
06 64 74 02 92

*En conversion vers
l'Agriculture Biologique!*



Nouveau

19

L'envie des champs

Ferme produisant des petits fruits rouges: fraises, framboise, cassis... avec atelier de transformation: confitures, sirops, crèmes... Les produits sont certifiés Bio.

Produits

Confiture en pot de 230 g, 370 g et 890 g tous types de parfums.

Montant minimum d'achat

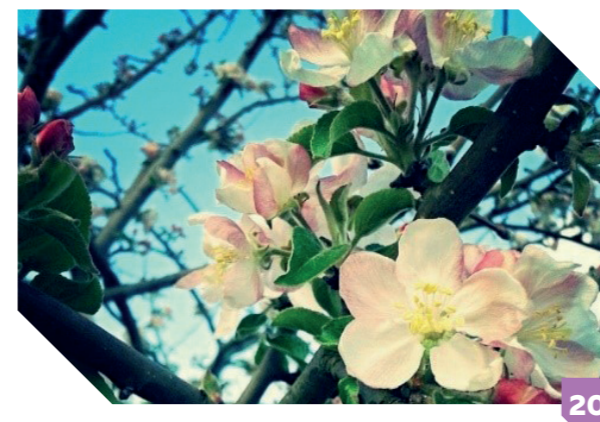
À voir avec la productrice.

Zone et délais de livraison

À voir avec la productrice.

Contact

Sabrina Piedevache
La basse touche, 22630 Evran
sabrinpiedevache@yahoo.fr
06 84 19 34 55



20

Cidrerie Jouny

Producteur fermier de cidre, jus de pommes, jus de poire, chouchen sur une dizaine d'hectares exploités en agriculture biologique.

Produits

Chouchenn Bio Bannig traou mad 75 cl (6 bouteilles), Chouchenn Bio Bannig traou mad 37,5 cl (12 bouteilles), Aigriade de cidre bio 75 cl – produit non certifié bio (s'utilise comme un vinaigre), Cidre Fermier Brut Bio 75 cl (prise de mousse en bouteille, non gazéifié, sans sulfite ajouté : 6 bouteilles), Cidre Fermier Brut Bio 33 cl (prise de mousse en bouteille, non gazéifié, sans sulfite ajouté : 6 bouteilles), Pur jus de pomme Bio 100 cl (6 bouteilles), Poiré Fermier Brut Bio 75 cl (prise de mousse en bouteille, non gazéifié, sans sulfite ajouté : carton de 24 bouteilles), Ratafia de cidre Bio 16% alc.vol 75 cl (jus de pomme à cidre et eau de vie : 6 bouteilles), Ratafia de cidre Bio 16% alc.vol 37,5 cl (jus de pomme à cidre et eau de vie : 12 bouteilles), Eau de vie de cidre Bio 42% alc.vol 70 cl (6 bouteilles).

Montant minimum d'achat

Pas de frais de port à partir de 200 € HT.
Pour les montants inférieurs les frais de port et de facturation sont de 16 € HT.

Zone de livraison

Départements 22, 35, 29, 56. Possibilité de livraison en casier CFP 12 bouteilles consigné 5 € HT par casier. Reprise des bouteilles 75 cl de cidre et poiré vides et rincées : consigne 0,20 € HT.

Règlement

15 jours à la livraison.

Autres informations

Vous bénéficiez d'une remise si votre commande dépasse les montants suivants (hors consignes casiers cfp et bouteilles vides reprises).
Commande supérieure à 250 € HT = 5% de remise.
Commande supérieure à 500 € HT = 10% de remise.

Contact

Arnaud Jouny
Rue de Dinard, 22490 Tremereuc
arnaud.jouny1@club-internet.fr
06 64 25 11 73





21

Chèvrerie des bords de Rance

Sven Auffret s'est installé en 2017. Il travaille seul sur son exploitation et élève 40 chèvres de race Alpine. Il dispose de 15 ha de prairies semi-naturelles, et est certifié en agriculture biologique.

Produits

Fromage de chèvre frais, Tomme de chèvre.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Pleudihen-sur-Rance, La-Vicomté-sur-Rance, Saint-Samson-sur-Rance, Saint-Helen.

Délai et jour de livraison

Livraison le mardi après-midi. Commander minimum 3 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Sven Auffret
La Ville Ger, 22690 Pleudihen-sur-Rance
sven.auffret@yahoo.fr
07 61 70 58 13



22

Ferme de la Salamandre

Benjamin Decherf est installé depuis 2019 avec sa compagne Caroline Bodart suite à la reprise de l'exploitation de Véronique Fortin. Ils élèvent des brebis et des chèvres sur 20 ha et produisent des fromages en agriculture biologique.

Produits

Fromage de chèvre frais, Fromage de brebis frais.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

10 km autour du Quiou.

Délai de livraison

Commander au minimum 4 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Benjamin Decherf
La Cour Neuve, 22630 Le Quiou
benjamin.decherf@gmail.com
02 96 88 10 60



23

Bergerie Tanguy

Alban Tanguy s'est installé fin 2015 à Plouasne, où il élève un troupeau de 230 brebis Lacaune. Sa bergerie s'étend sur 76 hectares dont 50 ha de prairies. Un atelier de transformation laitière est en cours d'aménagement, qui permettra la création de deux nouveaux emplois sur la ferme. Produits disponibles toute l'année.

Produits

Tomme de brebis nature, Tomme de brebis aromatisée, Fromage type camembert au lait de brebis, Fromage type reblochon au lait de brebis.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

50 à 80 km autour de la ferme, en fonction des circuits de livraison.

Jour de livraison

À voir avec le producteur.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Alban Tanguy
La Boulaie, 22830 Plouasne
albtanguy@gmail.com
06 11 66 73 87



24

Chèvrerie du phare ouest

Sophie Vandewalle a créé en 2021 son élevage de chèvres en agriculture biologique transformant tout le lait de la ferme en fromages au lait cru, yaourts et crèmes desserts au lait très doux et léger.

Produits

Fromage type crottin au lait cru environ 120 g emballage papier ou en caisse, Brique au lait cru emballage papier ou en caisse, Fromage blanc, Yaourts nature ou sur lit de fruits (pot en verre 125 ml), Crème dessert (pot en verre 125ml), Riz au lait sur lit de caramel (pot en verre), Gâteau de semoule rhum/raisins (pot en verre). Les produits sont disponibles de mars à novembre.

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

À voir avec la productrice.

Délai de livraison

10 jours.

Agrément sanitaire

Dérogation sanitaire acquies, demande agrément européen en cours.

Contact

Sophie Vandewalle
Le clos du pressoir, 35780 Le Minihic-sur-Rance
s.vandewalle63@gmail.com
06 87 02 80 14





25

Crèmerie de la Rance

La ferme existe depuis 1986. Estelle et Pierre-Yves Lemée élèvent 80 vaches laitières. 3 salariés à temps plein les aident à s'occuper de l'élevage, de la transformation et de la commercialisation. Produits disponibles toute l'année.

Produits

Beurre (salé/doux), Lait demi-écrémé, Tomme, Lait ribot, Crème fraîche, Lait entier, Fromage blanc.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et jour de livraison

À voir avec les éleveurs.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Pierre-Yves Lemée
La Renaudais, 22490 Plouër-Sur-Rance
cremeriedelrance@live.fr
06 88 49 89 31



26

Ferme des Aulnays

Annie et Jérôme Legoff sont installés depuis 1994. Ils disposent de 62 ha pour alimenter leurs 45 vaches laitières et 25 génisses de race Jersiaise. Sur l'exploitation, ils font de la production de lait, de l'engraissement de porcs charcutiers et de la transformation fromagère. Leur production est certifiée en agriculture biologique. Produits disponibles toute l'année.

Produits

Camembert, Fromage Jersey à la coupe (type brie), Fromage Petite Marceline (type Saint Marcelin) (100 g).

Montant minimum d'achat

30 €

Zone et jour de livraison

Rayon de 25 km autour d'Evran.

Délai de livraison

3 à 4 jours.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Annie et Jérôme Legoff
La Touche, 22630 Evran
legoff.aulnays@outlook.fr
02 96 27 52 62



27

Ferme de la Chesnaye

Philippe et Florent Aubert se sont installés en 2015 sur une ferme de 87 ha en système herbagé. Ils élèvent 49 vaches laitières et 15 bœufs de race Normande. Maëlle Coquio les a rejoints en 2019 pour créer une fromagerie et transformer une partie du lait à la ferme. La production est certifiée en agriculture biologique. Produits disponibles toute l'année. Les produits laitiers sont au lait cru.

Produits

Fromage blanc, Tartinade aux herbes, Carré de Plesder, Tomme de Coëtquen, Bourguignon, Pot au feu, Viande hachée, Steak haché, Saucisses de bœuf, Merguez pur bœuf.

Montant minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Philippe et Florent Aubert
La Chesnaye, 35720 Plesder
fermedelachsnaye@lavache.com
06 45 70 24 26



28

Ferme des Gaboriaux

La ferme des Gaboriaux a été créée en 1986 et l'atelier de transformation en 2006. L'équipe est composée de 3 associés et 5 salariés. Ils élèvent 140 vaches laitières et 140 porcs sur une surface de 200 ha de cultures et de pâturages. Produits disponibles toute l'année.

Produits

Yaourt (nature, sucré, arômes naturels de vanille, fraise et citron, fruits mixés), Fromage blanc (nature, sucré, fruits mixés) – en pot de 100 g ou en seaux de 3 et 5 kg, Fromages frais à tartiner : Tzatziki, Ktipiti, From'thon et From Noix – en pot de 185 g, Crème fraîche en pot 250 g, 500 g et plus, Lait frais pasteurisé – 1 L ou seaux de 5 L et 10 L, Lait ribot – 1 L ou ½ L.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

60 km autour de Lamballe.

Délai de livraison

Commander au minimum 5 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Anne-Marie Mahé
8 Les Gaboriaux, 22270 Saint-Rieul
saintrieulait@yahoo.fr
06 84 45 32 84





Ferme de Saint-Goudas

Le GAEC de Saint-Goudas a été créé il y a 30 ans. Ils sont quatre associés à élever 120 vaches laitières dont le lait est en partie transformé en crème fraîche et beurre.

Produits

Lait entier pasteurisé en 20 litres, 10 litres ou 5 litres, Crème fraîche fermière liquide en seau de 5 litres ou bouteilles, Crème fraîche fermière épaisse en 5 litres ou 2.5 litres, Beurre salé en 500 g.

Montant minimum d'achat

150 €

Zone et jour de livraison

Dinan, Pleslin-Trigavou, Quévert.

Délai de livraison

5 jours.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Catherine Lemée
Saint-Goudas, Pleslin-Trigavou 22490
fermedesaintgoudas@orange.fr
06 09 60 48 89



La Ferme de la Raudais

Rémi Goupil a démarré son exploitation en avril 2018. Il a choisi de réintroduire des vaches Armoricaïnes sur sa ferme, race rustique mais menacée de disparition. Il élève aujourd'hui 30 vaches allaitantes sur 60 ha. Ses bovins sont nourris exclusivement à l'herbe et son exploitation est certifiée en agriculture biologique. **Produits disponibles toute l'année, avec 4 à 5 semaines de délai pour la commande.**

Produits

Bourguignon, Pot au feu.
Conditionnement sous vide - DLC de 15 à 20 jours.

Quantité minimum d'achat

5 kg

Zone et jour de livraison

À voir avec l'éleveur. Livraison offerte si < 15 km de la ferme.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Rémi Goupil
8 rue de la Rabine, 22100 Taden
remi.goupil@gmail.com
06 28 06 10 92



Michel et Etienne Guérin

Michel Guérin est installé sur sa ferme depuis 1994. Accompagné de son fils Etienne, ils élèvent environ 300 bovins de race Limousine sur une superficie de 115 ha. Cet élevage est certifié en agriculture biologique.

Produits

Bourguignon, Pot au feu, Rôti, Steak (grammage au choix), Haché/vrac, Saucisses de bœuf, Chipolatas de bœuf, Merguez de bœuf.

Montant minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone de livraison

À voir avec les éleveurs.

Délai de livraison

Commander au minimum 15 jours à l'avance et prévenir des dates de consommation de chaque produit.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Michel ou Etienne Guérin
La Métrie Saudrais, 22650 Ploubalay
michelguerin-boeufbio@outlook.fr
etienneguérin-boeufbio@outlook.fr
06 83 49 13 03 / 06 23 49 36 24





32

La Ferme de la Moinerie

Pascal et Sylvie L'Hermitte sont installés depuis 2009 sur la commune des Champs-Géraux. Ils disposent de 58 ha cultivés pour l'alimentation des porcs. Ces derniers sont élevés sur paille, conformément au cahier des charges de la marque « Porc Authentique élevé sur paille » (marque développée par le réseau Cohérence). L'alimentation des animaux est issue de la marque « Bleu Blanc Cœur ». L'élevage est certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3. Produits disponibles toute l'année.

Produits

Bacon, Boudin, Emincé, Carré, Chipolatas, Longe, Jarretons, Pâté, Echine, Poitrine, Rillettes, Sauté, Saucisse, Escalope, Travers, Jambon, Palette, etc.

Montant minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Pascal L'Hermitte
126 Moinerie, 22630 Les Champs-Géraux
lamoineriepl@gmail.com
06 16 66 15 16



33

La Ferme des Templiers

La Ferme des Templiers élève ses cochons sur Plurien. Ils sont nourris avec les céréales de la ferme, certifiés Bleu Blanc Cœur, sans OGM et sans antibiotique. Trois à Cinq cochons sont abattus tous les 15 jours, et transformés sur place à la ferme avec l'aide d'un boucher. Produits disponibles de mars à décembre, tous les 15 jours.

Produits

Saucisses, Chipolatas, Pâté cru (à cuire).

Montant minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone de livraison

20 km autour de Plurien.

Jour et délai de livraison

Lundi matin ou mardi matin.
Commander 2 à 3 semaines à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Sophie Morin
La Haute Caillibotière, 22240 Plurien
contact@fermedestempliers.fr
06 26 64 31 34



34

La Ferme des Aubriais

La ferme a été créée en 1988. Jean Christophe Bouetard est associé avec son frère, François. Ensemble ils produisent du porc label rouge, du bœuf et des volailles élevées en plein air sur une superficie de 300 ha. Leurs animaux sont essentiellement nourris avec des céréales de l'exploitation ainsi que des graines de lin riches en oméga 3. Produits disponibles toute l'année.

Produits

Saucisse, Chipolata, Merguez, Poulet, Steak, Steak haché, Côte, Rôti, Pintade, Rosbeef, Charcuterie (pâté, saucisson, etc.), Cuisse et blanc, Aileron de poulet, Bourguignon, etc.

Zone et jour de livraison

Pas de livraison proposée par les éleveurs – retrait des produits au magasin à la ferme (horaires très souples – contacter directement les éleveurs).

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Jean-Christophe Bouetard
Les Aubriais, 22490 Pleslin-Trigavou
lafermedesaubriais@wanadoo.fr
02 96 27 19 57



pour le porc



35

La Ferme de la Paumerais

La Ferme de la Paumerais a été créée en 2011. Antoine Heuzé élève des volailles de chair fermières et en plein air sur une superficie de 100 ha. L'exploitation compte 7 salariés à temps plein.

Produits

Poulet entier, Poule entière, Canard entier, Pintade entière, Poulet en découpe, Poule en découpe, Canard en découpe.

Montant minimum d'achat

50 €

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Antoine Heuzé
Le Bois Seigneur, 22490 Pleslin-Trigavou
antoine.heuze369@orange.fr
06 31 99 32 11 / 06 70 91 82 66



36

Coulombel Volailles

Sylvain Coulombel a repris l'exploitation de ses parents en 1996. Il élève des volailles en plein air, nourries sans OGM et sans antibiotique sur une superficie de 68 ha avec ses 3 salariés. Les volailles sont abattues directement à la ferme. Produit disponible toute l'année.

Produits

Poulet entier.

Montant minimum d'achat

À voir avec l'éleveur.

Zone de livraison

À voir avec l'éleveur.

Délai de livraison

Commander minimum 3 à 7 jours à l'avance (abattage sur commande).

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Sylvain Coulombel
Le Bourg, 22350 Saint-Maden
sylvain-coulombel@bbox.fr
02 96 83 46 44



37

La Ferme de Marie Jeanne

La ferme de Marie-Jeanne est une exploitation familiale. Les volailles sont élevées en plein air avec une alimentation sans OGM et sans antibiotique. Elles sont ensuite abattues et transformées directement sur l'exploitation.

Produits

Poulet entier, Pintade, Canard, Rillettes, Poulet en découpe, Pintade en découpe, Canard en découpe, Dinde en découpe.

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

Pas de distance limitée.

Délai de livraison

Commander au minimum 1 semaine à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Colinne Avril
1 rue de Lourmel, 22400 Andel
magasin.lafermedemariejeanne@gmail.com
06 87 32 17 44



38

La Ferme de Noat Breizh

Nicolas Brahim s'est installé en 2017 sur 9 ha de prairies permanentes. Avec sa compagne, ils élèvent des cous nus à pattes jaunes. La production est certifiée en agriculture biologique.

Produits

Poulet entier, Poulet en découpe, Pintades.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

Commander au minimum 6 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Nicolas Brahim
Beau Mesnil, 35630 La Chapelle Chaussée
naot.bzh@outlook.fr
06 33 71 75 87



Nouveau



39

EARL GAUTIER La ferme des Rochelles

La ferme des rochelles est une exploitation familiale qui élève de la volaille en plein-air en prenant soin de respecter le bien-être des animaux. L'ensemble des produits est vendu en circuit-court et localement. Les produits possèdent la mention valorisante fermière.

Produits

Poulets fermier, Pintade fermière.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

Commander le lundi ou mardi de chaque semaine.

Agrément sanitaire

Agrément centre d'emballage d'œufs et découpe de volaille.

Contact

Maxime Gautier
Les Rochelles, 35190 Saint-Domineuc
maxime.fermedesrochelles@gmail.com
06 08 81 49 75



40

SARL Pors Bodiou

Pors Bodiou est un groupement d'éleveurs de poules pondeuses des Côtes d'Armor. Nicolas et Sébastien Saliou sont situés à Ruca, leur élevage de 6 000 poules est certifié en agriculture biologique.

Produits

Œufs.

Quantité minimum d'achat

180 œufs.

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Martin
Croix Verte, 22550 Ruca
commandes.porsbodiou@gmail.com
02 96 41 05 19



41

La Ferme Kig Ha Vi

Élodie et son père Christian sont associés sur la ferme de Kig Ha Vi. Ils élèvent des poussins et des poules pondeuses certifiés en agriculture biologique, et une trentaine de vaches allaitantes en conversion vers l'agriculture biologique. Pour faire pâturer et nourrir les animaux, ils disposent de 50 ha de terres.

Produits

Œufs.

Quantité minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone de livraison

À voir avec les éleveurs (Ouest de Dinan)..

Délai de livraison

48 h à l'avance. Idéalement, commande le mardi.
Livraison le jeudi

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Élodie Dragon
La ville Guimon, 35270 Meillac
kighavi@gmail.com
07 87 18 79 44





42

La Miette Rieuse

Installés en 2021 comme paysans-meuniers-boulangers sur la commune de Quévert, Sarah et Romain réalisent toutes les étapes de la transformation du grain au pain à la ferme. Les céréales sont cultivées en agriculture biologique, les farines sont moulues sur meule de pierre et les pains sont au levain naturel cuits dans un four à bois. Fabrication de pain les lundis et jeudis.

Produits

Pain nature semi-complet (T80) – 1 kg, Farine de blé T80 en 10 kg ou 25 kg.

Montant minimum d'achat

À voir avec les producteurs.

Zone de livraison

15 km autour de Dinan, possibilités de livrer plus loin selon les quantités commandées.

Délai de livraison

Au moins une semaine pour les commandes de farines. Jour de livraison à voir avec les producteurs.

Contact

Romain Parel, Sarah Fernique
4 Les Pifaudais, 22100 Quevert
lamietterieuse@gmail.com
06 80 48 05 43 ou 06 06 72 72 43



43

Fagots et Froment

Ferme familiale située en région rennaise reprise en 2004 par Pierre et Béatrice, Fagots et Froment produit du pain et des viennoiseries au levain, pétris à la main et cuits au feu de bois, certifiés en agriculture biologique. L'entreprise a créé en décembre 2020 un fournil à Pleudihen-sur-Rance, où elle transforme la farine de Tanguy Pommeret, paysan meunier sur la commune. Catalogue complet communicable sur demande.

Produits

Pain paysan blanc – 1 kg, Pain paysan farine bis – 1 kg, Pain aux 6 céréales – 500 g.

Montant minimum d'achat

50 € HT.

Zone de livraison

30 km autour de Pleudihen-sur-Rance.

Délai de livraison

Commande au moins la veille avant 16h.

Jour de livraison

Tous les jours de la semaine.

Contact

Béatrice Rozé
ZAC de la Gare, 22690 Pleudihen-sur-Rance
contact@fagotsetfroment.fr
02 99 47 04 26



44

Fournil Panisphère

Artisan boulanger installé en 2021 à Languédias, Thibault Jougla a commencé sa production sur une ferme biologique à Bédée (35), en attendant de pouvoir relocaliser son fournil. Il transforme la farine de Tanguy Pommeret, paysan meunier à Pleudihen-sur-Rance, et produit des pains au levain, ainsi que des brioches et biscuits.

Produits

Pain moulé nature semi-complet (T80), Pain moulé de petit épeautre.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

Agglomération de Dinan principalement - Communauté de Communes Côte d'Émeraude si quantités importantes.

Délai de livraison

7 jours.

Contact

Thibault Jougla
4 Le presbytère, 22980 Languédias
tjougla@girole.fr
06 86 62 69 32





45

Billigs & Compagnie

Morgane Mambre produit des galettes et produits dérivés 100% sarrasin (chips, blinis, pancakes), le tout de façon artisanale : la pâte fermente naturellement toute une nuit, elle est ensuite délayée et tournée à la main.

Morgane utilise la farine de deux paysans-meuniers, l'un situé à Hénansal, l'autre à Bain-de-Bretagne, toutes deux moulues à la meule de pierre. Les produits proposés ne contiennent aucun dérivé animal (œuf ou produit laitier).

Produits

Galette de sarrasin, pancake de sarrasin sucré (aux pépites de chocolat) et non sucré (peuvent être utilisés comme pain à burger), crêpe végétale au lait d'avoine, pancake au froment et lait d'avoine avec ou sans pépites de chocolat.

Montant minimum d'achat

À voir avec la productrice, en fonction de la quantité désirée et de la zone géographique concernée.

Zone de livraison

Environ 30 km autour de Corseul

Délai de livraison

Commande minimum 3 jours avant, idéalement une semaine avant.

Contact

Morgane Mambre
11 La Restais 22130 Corseul
morgane@billigsetcompagnie.com
06 41 84 21 38



Nouveau

46

Fleur de levain

Fleur de levain est une boulangerie bio artisanale créée en 2014 par Arnaud Gouya.

L'entreprise est basée à Saint-Coulomb où elle produit des pains traditionnels et spéciaux à base de farines certifiées AB (farines France et Grand Ouest). Le pain « Emerald » est 100% local (farines de 3 provenances : Saint-Marc-en-Poulet, Saint-Coulomb et Pleudihen-sur-Rance).

Produits

Pains traditionnels, Pains spéciaux.

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

80 km autour de Saint-Malo.

Délai de commande et livraison

Passer la commande 3 jours à l'avance, le lundi ou mardi de chaque semaine

Contact

Arnaud Gouya
16 ZA de Bel Event, 35350 Saint-Coulomb
arnaud@fleurdelevain.fr
06 77 09 60 48



47

SARL Eric Roy

La SARL Eric Roy a été créée en 1994. Elle emploie aujourd'hui 3 ouvriers et 2 saisonniers pendant la période estivale. Eric Roy propose de nombreux produits de la mer et principalement des moules et des huîtres.

Produits

Moules.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

À voir avec le mytiliculteur.

Délai de livraison

Pas de délais de livraison.

Contact

Eric Roy
ZA Basses Terres, 22750 Saint-Jacut-de-la-Mer
ericroy22750@gmail.com
02 96 27 72 86



Nouveau

48

David Batard

Producteur d'huîtres creuses de pleine mer en baie d'Arguenon.

Produits

Huîtres creuses traditionnelles n°4 ou 3 ou 2 ou 1 - de 1 kg à 15 kg. Huîtres creuses facile à ouvrir - de 1 kg à 15 kg.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

2 jours.

Agrément

22.282.236

Contact

David Batard
Zone Conchylicole Bat 3,
22380 Saint-Cast-le-Guildo
davidbatard22@gmail.com
06 08 73 88 99



Nouveau

49

La Saint-Cast

Point de vente en direct du producteur d'huîtres et de moules - Ouverture et plateaux d'huîtres, plateaux de fruit de mer, traiteur, crustacés, vins...

Produits

Huîtres : sac - plateaux - bourriches - Toute l'année.
Moules de Bouchot : sac - de juin à octobre.
Crustacés : homard, tourteaux, araignées - Cuit ou vivant - À l'année.
Vins : bouteille - À l'année.
Crevette, bulot : En vrac - À l'année.
Traiteur apéritif : En barquette - À l'année.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone et délai de livraison

À voir avec le producteur.

Contact

Angélique Cœur
35 rue de la résistance,
22380 Saint-Cast-le-Guildo
lasaintcast@orange.fr
06 37 82 86 41



Plateformes de mise en relation offre-demande



CO-LIVRAISON EN UN CLIC ENTRE ACTEURS LOCAUX

Créée en 2020 par le costarmoricain Nicolas Bonnet, **Coclicaux** est une plateforme web destinée aux professionnels de l'alimentaire, sur laquelle tout producteur de denrées alimentaires ou site de restauration peut se faire connaître pour proposer ou rechercher de la colivraison et/ou du costockage de marchandises.

contact@coclicaux.fr - 06 75 57 93 19
<https://coclicaux.fr/>



Le Département des Côtes d'Armor
s'engage pour une alimentation locale et de qualité

AGRILOCAL22 est une plateforme internet de mise en relation entre acheteurs publics de la restauration collective (établissements scolaires, Ehpad, communes, intercommunalités...) et fournisseurs de produits alimentaires locaux pour développer les circuits alimentaires de proximité.

Portée par le Département et accessible gratuitement, la plateforme a pour objectif de favoriser un approvisionnement de proximité dans le respect du code de la commande publique.

En quelques clics, l'acheteur accède à l'offre du territoire et visualise immédiatement sur une carte l'implantation géographique des producteurs, sur un périmètre qu'il a lui-même établi (rayon de 10, 20, 30 km, etc.).

www.agrilocal22.com



NOS CHAMPS DANS VOS CUISINES

Saveurs du Poudouvre est une association de collectivités, producteurs et cuisiniers professionnels, qui propose une offre alimentaire locale à destination des professionnels de la restauration hors domicile du territoire. L'association s'est dotée d'un site internet qui permet aux professionnels de passer leur commande en ligne ou par téléphone auprès des producteurs et transformateurs adhérents (une dizaine de professionnels, qui proposent environ 200 produits locaux - identifiés par le logo de l'association sur les fiches du catalogue). Les producteurs assurent eux-mêmes la livraison et la facturation des commandes.

saveurs@poudouvre.fr - 06 16 66 15 16
<https://saveurs.poudouvre.fr/>



Manger Bio 35 est un groupement de producteurs biologiques locaux, qui livre la restauration collective (scolaire, commerciale, entreprise...) sur l'ensemble du territoire de l'Ille-et-Vilaine et des territoires limitrophes. Les producteurs livrent eux-mêmes leurs produits. L'offre bio des producteurs locaux est complétée par divers produits bio comme de l'épicerie via le partenariat avec Biocoop Restauration.

commande@mangerbio35.fr - 02 99 67 91 89
www.mangerbio35.fr

Loi EGAlim, loi Climat : qu'est-ce que ça change pour la restauration collective ?

Approvisionnements

Introduction dans les repas d'au moins 50% de produits de qualité et durables, dont minimum 20% de produits bio¹ :

Depuis le 1^{er} janvier 2022 pour l'ensemble des gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire, des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, de santé, sociaux et médico-sociaux et pénitentiaire.²

D'ici le 1^{er} janvier 2024 pour la restauration collective privée.³

D'ici le 1er janvier 2024, 60% des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche devront être de qualité ou durables.⁴

Information des convives

Affichage obligatoire permanent à l'entrée du restaurant, actualisé au moins une fois par an, et communication électronique au moins une fois par an sur la part des produits de qualité et durables et produits issus des PAT⁵

Sont concernés l'ensemble des gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire, des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires.

Diversification des protéines

1 Introduction d'un menu végétarien hebdomadaire (sans viande ni poisson).

2 Possibilité pour les collectivités volontaires d'expérimenter une option végétarienne quotidienne obligatoire : la loi Climat et résilience a prolongé cette expérimentation du 24 août 2021 au 24 août 2023, mais les retours d'expérience sont attendus pour le mois de décembre 2022 afin que le Parlement puisse rédiger un rapport d'expérimentation. Celle-ci s'adressait avant tout aux services de restauration scolaire qui proposent un choix de repas multiple. Le cas particulier des cantines à menu unique sera travaillé ultérieurement.

3 Mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines.

Depuis le 30 octobre 2018 pour les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire, des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année Extension à tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge à partir du 1^{er} janvier 2024.⁶

¹ (en valeur d'achats alimentaires hors taxe, boissons comprises, sur une année civile) Loi EGAlim - Art 24

² loi EGAlim - Art 24

³ loi Climat - Art 254

⁴ loi Climat - Art 257

⁵ loi Climat du 22 août 2021

⁶ loi Climat - Art 257

Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets

1 Fin du plastique à usage unique et des bouteilles d'eau plastique.

Sont concernés les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.

2 Fin des contenants alimentaires en plastique (cuisson, réchauffe, service).

Au plus tard le 1^{er} janvier 2025 pour les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.

À noter que la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire du 10 février 2020 (loi AGECE) impose au plus tard le 31 décembre 2023 l'obligation de tri à la source, collecte sélective et valorisation des bio-déchets à tous les producteurs ou détenteurs de bio-déchets (quelle que soit la quantité produite).

3 Expérimentation d'un système de réservation des repas dans les cantines pour ajuster l'approvisionnement au nombre de repas.

Sont concernés les gestionnaires volontaires des services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge.

Dès promulgation de la Loi Climat (Art 256) et pour une durée de trois ans. Un décret en précisera les modalités d'application.

4 Mise en place d'un diagnostic et d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire⁷, touche l'ensemble des opérateurs publics et privés de restauration collective. Le diagnostic doit comprendre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût et inclure une estimation de la part des approvisionnements de qualité et durables. Dans les établissements scolaires, le gestionnaire du service de restauration collective doit par ailleurs présenter un état des lieux du gaspillage alimentaire dans le cadre de l'éducation.

Réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à son niveau de 2015, d'ici à 2025⁸.

Extension à la restauration collective de l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires.

⁷ déjà introduite depuis 2016 pour la restauration collective publique

⁸ loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGECE)

Les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour doivent désormais proposer une convention aux associations habilitées d'aide alimentaire pour le don de denrées consommables et non vendues. Pour établir un suivi des mesures obligatoires de la loi Egalim et de la loi Climat et Résilience, l'outil « Ma cantine », développé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation est disponible en ligne. Il est possible d'y renseigner vos approvisionnements en produit durables et de qualités.

Vous pouvez retrouver l'outil de suivi ainsi que de plus amples informations sur la loi Egalim et ses modalités sur le site : ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil



Produits de qualité et durables de quoi parle-t-on ?

Les SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine)

En France et en Europe, seulement 5 labels et signes alimentaires sont officiels, c'est-à-dire présentant des conditions de production strictes reconnues par l'Etat et contrôlés régulièrement par des organismes indépendants (organismes certificateurs ou organismes d'inspection indépendants) :



Agriculture biologique – signe de qualité qui définit un mode de production basé sur le respect des cycles naturels et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits bio sont reconnaissables grâce au logo « eurofeuille »⁹.



Label Rouge – concerne des produits qui offrent une différence significative de qualité, sur le plan gustatif et en termes d'image. Les cahiers des charges sont spécifiques à chaque filière¹⁰.



Les appellations d'origines (protégée ou contrôlée) – garantissent un lien très fort du produit avec son terroir. L'AOP est un signe de qualité européen. L'AOC est un signe de qualité national et constitue une étape vers l'AOP.



L'Indication Géographique Protégée – désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation. Le lien entre le produit et son terroir est suffisant pour conférer une réputation particulière.



La Spécialité Traditionnelle Garantie – signe de qualité qui protège une recette traditionnelle, et met en valeur la composition du produit ou son mode de fabrication traditionnel.

Les mentions valorisantes

Plusieurs mentions valorisantes sont encadrées par les pouvoirs publics. Deux d'entre elles sont retenues dans le cadre des objectifs d'approvisionnement de la loi EGAlim :

La mention « produit à la ferme » ou « produit de la ferme » permet de valoriser une production traditionnelle sur la ferme. Il n'y a pas de définition réglementaire commune à toutes les productions.¹¹

Seuls les œufs, les fromages (y compris fromages blancs) et volailles « fermières » peuvent être comptabilisés dans les approvisionnements EGAlim¹².



La mention « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale »

Le Grenelle de l'environnement (2007) a créé une certification agricole comportant 3 niveaux d'exigences environnementales :

Niveau 1 : respect de la conditionnalité des aides de la PAC

Niveau 2 : obligation de moyens (sur le principe de l'agriculture raisonnée) articulés autour de quatre thématiques : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la gestion de l'irrigation

Niveau 3 : obligation de résultats mesurés par des seuils ou indicateurs de performance environnementale fixés par arrêté du ministre chargé de l'agriculture. Le niveau 3 permet d'apposer la mention valorisante « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » (HVE).

NB : Ne sont pris en compte que les niveaux 2 et 3. Le niveau 2 ne sera plus comptabilisé à partir du 31/12/2026.

Les autres labels EGAlim

Le commerce équitable – intégré par la loi Climat et Résilience du 22 août, ces labels assurent que les produits portent une attention particulière à des critères sociaux, de transparence et environnementaux.



L'Écolabel Pêche Durable – seul label public en France concernant la pêche maritime et ne concerne aujourd'hui uniquement des pêcheries de thon rouge en méditerranée. Son utilisation est encadrée par FranceAgriMer, l'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer.

NB : ce label ne doit pas être confondu avec les labels de pêche durable portés par des organismes privés, notamment le label MSC, non comptabilisé directement dans les approvisionnements EGAlim.



Le logo « Région Ultrapériphérique » (RUP) – vise à faire reconnaître les produits agricoles, bruts ou transformés, de qualité provenant des régions ultrapériphériques.

Pour les régions dites ultrapériphériques qui, en France, englobent les départements d'outre-mer (DOM) Guadeloupe, Guyane, Réunion, Martinique, Mayotte et une collectivité d'outre-mer Saint-Martin.

Les produits locaux

Il n'existe aucune définition officielle du "local" au niveau national. Le "localisme" se caractérise généralement par la distance du lieu de production jusqu'au lieu de consommation, mais aussi par toutes les étapes en amont et en aval de la production : origine des matières premières utilisées (intrants, alimentation des animaux...), localisation des différentes étapes de transformation.

Pour Dinan Agglomération et la Communauté de Communes Côte d'Emeraude, un produit est considéré comme local s'il est "issu d'une exploitation agricole située sur le territoire ou sur un EPCI voisin" (soit un rayon d'environ 80km autour de Dinan).

Les produits « locaux » ne rentrent pas dans les 50% de produits de qualité et durable. Le Code de la commande publique ne permet pas de favoriser l'origine géographique d'un produit et donc sa localité¹³.

Cependant il est possible de ne pas défavoriser les agriculteurs et transformateurs de nos territoires : bien connaître d'offre locale, prendre en compte ses caractéristiques dans votre commande et réfléchir aux critères d'attribution des marchés et à leur pondération.



⁹ Le label peut être attribué à des produits alimentaires transformés, s'ils comprennent plus de 95% d'ingrédients agricoles biologiques et s'ils ont recours aux additifs et auxiliaires technologiques autorisés.

¹⁰ Plus de 400 au total, dont une cinquantaine exploités en Bretagne. Des tests sensoriels et hédoniques sont réalisés.

¹¹ Selon les produits, l'utilisation de la mention est soumise au respect des dispositions européennes ou bien au respect des décrets nationaux.

¹² À noter que pour les volailles, la mention est réservée aux seuls produits label rouge, AOC/AOP, ou issus de l'agriculture biologique, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale.

¹³ Principe d'égalité d'accès à la commande publique.

Pourquoi consommer des produits de qualité, locaux et de saison ?

L'objectif fixé par les Accords de Paris pour limiter le réchauffement à + 2 °C en 2100 est de limiter notre émission moyenne individuelle à 2 tonnes de CO₂ e (équivalent CO₂)¹⁴ par an d'ici 2050. Aujourd'hui, l'empreinte carbone moyenne d'un français est de 10 tonnes de CO₂ par an.

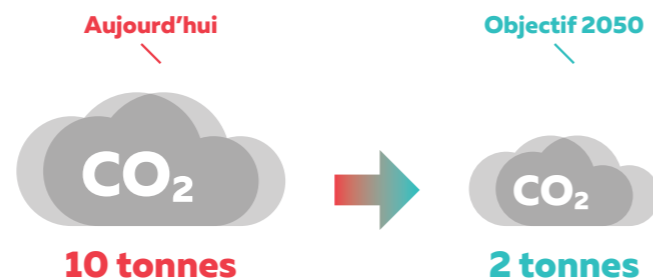
La consommation alimentaire représente en France 25% des émissions de gaz à effet de serre (ADEME, 2021). 67% de ces émissions sont directement causés par les modes de productions agricoles, 19% par le transport seul des denrées.

Produire et consommer des produits de qualité, locaux et de saison est donc une évolution incontournable pour répondre aux enjeux environnementaux et climatiques.

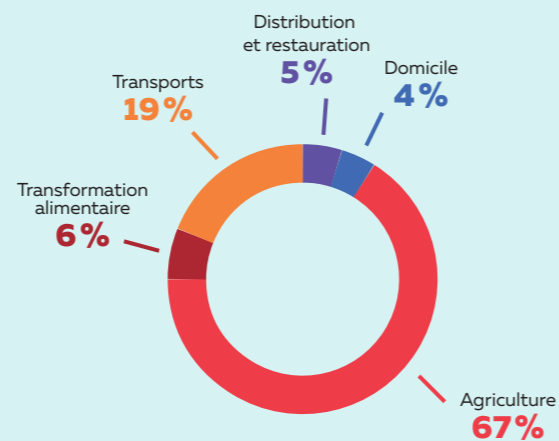
L'étape de la production est la plus impactante au niveau environnemental : consommer des produits de saison et sous signes de qualité ou de durabilité est essentiel pour rendre notre alimentation plus durable.

Consommer des produits locaux est un levier supplémentaire pour améliorer la durabilité de notre alimentation en réduisant la distance et donc le transport entre le lieu de production et de consommation. La cuisine de produits locaux est un enjeu fort dans la résilience alimentaire de nos territoires. Rappelons que transformateurs et distributeurs ont un rôle à jouer pour raccourcir notre chaîne alimentaire et améliorer son impact environnemental, économique et social.

¹⁴ 1 kg de méthane équivaut à 28 kg de CO₂. Si la fabrication d'un produit a émis 1 kg de méthane et 1 kg de CO₂, alors l'impact total de ce produit est de 29 kg d'équivalent CO₂. (Source Datagir - <https://monconvertisseurco2.fr>)



L'empreinte carbone de notre alimentation



Au total : les émissions de gaz à effet de serre issues de l'alimentation des ménages en France s'élèvent à 163 Millions de tonnes équivalent CO₂ soit 1/4 de l'empreinte carbone des ménages en France (en 2012)

Source : ADEME, 2019, « L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France », disponible sur : <https://presse.ademe.fr/2019/02/infographie-lempreinte-ecologique-de-notre-alimentation.html>

Zoom sur : la diversification des protéines

Depuis plusieurs années, la diversification des sources de protéines a fait son apparition dans les politiques publiques de l'alimentation.

Les programmes de lutte contre le réchauffement climatique insistent sur le besoin de faire évoluer la composition de notre assiette : d'ici 2030, celle-ci devrait comprendre 20% de viande et de produits laitiers en moins, mais plus de fruits et légumes, de légumes secs et de céréales. (Source : convention citoyenne pour le climat).

Les recommandations santé rejoignent les recommandations environnementales, et pointent du doigt notre trop forte consommation de produits animaux, en parallèle de notre trop faible consommation de produits végétaux. Ces derniers apportent des éléments essentiels pour la santé : fibres, vitamines, nutriments, oligo-éléments. Les légumes secs sont particulièrement recommandés par les derniers programmes nutrition-santé.

En plus de réduire le gaspillage alimentaire et travailler des produits bruts et de saison, augmenter la part des protéines végétales est un des leviers pour améliorer la qualité globale des denrées tout en maîtrisant son budget. La diversification des protéines permet aussi de favoriser des filières animales de qualité, grâce auxquelles les éleveurs seront correctement rémunérés.

Diversifier les protéines végétales est enfin une opportunité de découvrir de nouveaux plats et nouvelles saveurs, de se réapproprier notre patrimoine culinaire et celui de nombreuses cultures à travers le monde. La diversification des protéines peut donc être un vecteur important d'éducation à l'alimentation.

« En cuisine, en comprenant ce qui se passe lorsqu'on cuit, comment se fusionnent, se concentrent ou se diffusent les goûts, en simplifiant les gestes, sans besoin d'ajouter des artifices et du gras, la curiosité ne s'arrête plus. Grâce à la richesse des familles végétales, à leur connexion aux cuisines du monde, aux contes, aux mémoires gourmandes, une porte s'ouvre facilement »

Gilles DAVEAU, cuisinier et formateur en cuisine alternative, intervenu le 5 juin 2019 dans le cadre du PAT de Dinan Agglomération.

Le Conseil National de la Restauration Collective a publié trois guides à destination des professionnels pour s'approprier progressivement les enjeux et la méthodologie de la diversification des sources de protéines.



Expérimentation du menu végétarien
Guide du Conseil National de la Restauration Collective pour la mise en place du menu végétarien en restauration scolaire, juillet 2020



Expérimentation du menu végétarien Livret de recettes
Guide du Conseil National de la Restauration Collective pour la mise en place du menu végétarien en restauration scolaire, Octobre 2020



Plan Pluriannuel de diversification des protéines Cadre général
Guide du Conseil National de la Restauration Collective pour la mise en place du plan de diversification des protéines, Mai 2021

Des possibilités de formation et d'accompagnement existent, de la cuisine aux salles de restauration, pour mettre en place cette nouvelle offre alimentaire :

- Concevoir un plan alimentaire intégrant la diversification des sources de protéines.
- Formation aux techniques de cuisson et d'association des légumineuses et des petites céréales.
- Travail sur le goût, la présentation ou encore l'appellation des plats végétaux.
- Accompagnement des équipes et des convives à la découverte de ce nouveau répertoire culinaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est défini comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». Tous les acteurs de la chaîne alimentaire jouent un rôle, de la distribution à la consommation, du champ à la fourchette. À ce titre, il concerne tous les acteurs préparant, proposant, commercialisant ou consommant des denrées alimentaires.

Quelques chiffres

Le gaspillage alimentaire représente en moyenne **10 % des ordures ménagères**.

En moyenne le gaspillage alimentaire est de **120 g/convive/repas** dans la restauration collective (allant de 160 g/convive/repas pour les établissements de santé à 110 g/convive/repas pour les établissements scolaires).

Pour un restaurant scolaire de 100 convives, cela représente **1,6 T/an de gaspillage alimentaire et 3 200 € de pertes économiques** (source ADEME : 2 € par kg de gaspillage).



Comment agir

Pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, différentes étapes sont nécessaires :

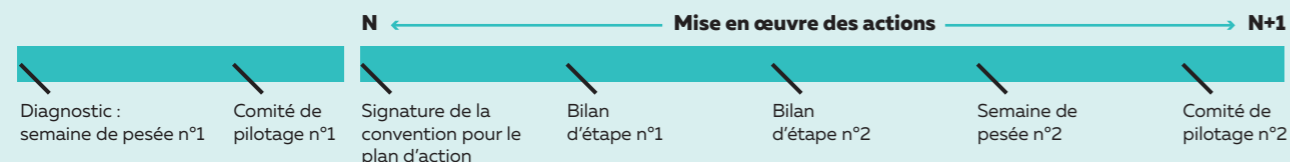
- Faire un diagnostic : une semaine de pesée
- Déterminer les actions à mettre en œuvre : réajustement des quantités préparées, sensibilisation des convives, réajustement de la manière de servir...
- Mettre en œuvre les actions
- Évaluer l'efficacité de l'opération

Pour aller plus loin

Pour trouver plus d'informations sur la loi Egalim, le gaspillage alimentaire, les substituts plastique, la diversification des sources de protéines, et l'information des convives et usagers, vous pouvez consulter le site de ma cantine : ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil/

Sur Dinan Agglomération :

Dinan Agglomération peut vous accompagner dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Voici le planning type de l'accompagnement :



Votre établissement peut aussi bénéficier d'une mise à disposition gratuite d'équipement de compostage afin de valoriser les biodéchets restants.

Contact : Laura Hervé, service Collecte et Valorisation des Déchets à Dinan Agglomération
02 96 87 20 10 - l.herve@dinan-agglomeration.fr

DINAN

AGGLOMÉRATION

Service du développement économique
8, boulevard Simone Veil
22100 Dinan Cedex
02 96 87 14 14



Service du développement économique
Cap Émeraude
1, esplanade des équipages
35730 Pleurtuit
02 23 15 13 15

Projet soutenu
par :



Financé par



Soutenu par

