Catalogue des producteurs locaux

Pour la restauration hors domicile de Dinan Agglomération, Saint-Malo Agglomération, Communauté de Communes Côte d'Émeraude et Communauté de communes Bretagne romantique.

ÉDITION 2026-2027



DINAN AGGLOMÉRATION

Saint-Malo Agglomération

CÔTE D'ÉMERAUDE

Bretagne Romantique
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Édito

Mesdames, Messieurs,

Pour une deuxième édition, nos territoires de Dinan Agglomération, Saint-Malo Agglomération, Communauté de Communes Côte d'Émeraude et Communauté de communes Bretagne romantique **s'unissent à nouveau pour rendre visible la richesse de nos producteurs locaux et permettre aux professionnels de la Restauration Hors Domicile (RHD) de mieux les connaître et de travailler avec eux**.

Cette nouvelle édition a été mise à jour. Elle recense 121 producteurs (+20 par rapport à l'édition 2025-2026) et présente une diversité de produits locaux de la terre à la mer.

Le catalogue mutualisé est un **outil simple et concret**, pensé pour les cuisiniers de cantines, les gestionnaires de restaurants, les responsables d'achats ou de structures médico-sociales, mais aussi pour les restaurateurs indépendants.

Faire connaître, valoriser et faciliter l'accès à ces productions locales auprès de l'ensemble des acteurs de la restauration s'inscrit pleinement dans notre volonté commune de reterritorialiser l'alimentation. Cette démarche vise à soutenir les filières locales, réduire l'impact environnemental de nos approvisionnements, préserver les ressources naturelles (notamment la ressource en eau) et renforcer la résilience alimentaire de nos territoires. Elle répond également à une attente croissante de sens, de proximité et d'authenticité dans les pratiques de consommation, exprimée par les habitants : renouer avec le territoire, ses savoir-faire, son patrimoine et ses innovations.

En parallèle, **nous réaffirmons notre attachement à accompagner l'ensemble des établissements de restauration collective :** crèches, écoles, collèges, lycées, EHPAD, hôpitaux, restaurants administratifs... dans leur transition vers une alimentation plus durable, plus locale, de qualité, et en conformité avec les objectifs de la loi EGAlim.

Professionnels de la restauration collective ou commerciale, agents des collectivités, élus ou gestionnaires d'établissement : vous êtes **des acteurs clés de l'alimentation de demain**. Le lien que vous entretenez avec les producteurs de nos territoires est précieux.

Nous vous **remercions chaleureusement pour votre engagement**. En espérant que ce catalogue, fruit de nos dynamiques Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), vous sera utile au quotidien, nous vous invitons à en découvrir les richesses au fil des pages.

Arnaud LECUYER
Président de Dinan Agglomération

Thierry BURLOT
Président de la Communauté de Communes Côte d'Émeraude

Gilles LURTON
Président de Saint-Malo Agglomération

David BUISSET
Président Communauté de communes Bretagne romantique

Édition de 2026-2027

ÉLUS RÉFÉRENTS

Jean-Louis NOGUES
Dinan Agglomération, Conseiller Délégué à l'Agriculture et au PAT

Marcel LE MOAL
Saint-Malo Agglomération, Vice-Président en charge de l'aménagement, la maîtrise d'ouvrage, le droit des sols, le foncier, l'agriculture et le PAT

Stéphane PRULHIERE
Saint-Malo Agglomération, Conseiller Délégué en charge de l'aménagement, la maîtrise d'ouvrage, le droit des sols, le foncier, l'agriculture et le PAT

Christine COLAS
Communauté de communes Côte d'Émeraude, Vice-Présidente en charge de l'économie , du tourisme, des gens du voyage et du PAAT

Sébastien DELABROISE
Communauté de communes Bretagne romantique, Vice-président en charge des Transitions écologiques, PAAT et mobilités

RÉDIGÉ PAR

Julie BEAUCE
Dinan Agglomération, Chargée de mission Agriculture
Contact :
j.beauce@dinan-agglomeration.fr ; 06 68 81 65 04

Audrey GICQUEL ROPERT
Saint-Malo Agglomération, Chargée de mission Plan Alimentaire Territorial
Contact :
a.gicquel@stmalo-agglomeration.fr ; 06 34 42 93 92

Pauline RIOU
Communauté de Communes Côte d'Émeraude, Chargée de mission Agriculture Alimentation
Contact :
p.riou@cote-emeraude.fr ; 02 23 15 03 11

Adèle GSPANN
Communauté de communes Bretagne romantique, Chargée de mission Projet Agricole et Alimentaire Territorial
Contact :
paat@bretagneromantique.fr ; 02 30 95 01 29

MISE EN PAGE

Audrey LEHEMBRE
www.audreylehembre.fr

PHOTOGRAPHIES

© Anne-Cécile Estève (pour la photo de couverture) - Thibaut Derien - Quentin Le Loarer Communauté de Communes Côte d'Émeraude - Dinan Agglomération - Amandine BERT (C Suzette) - Jean-Christophe Torres - Adobe Stock

NOTE MÉTHODOLOGIQUE

Publication en septembre 2026

Pour référencer les producteurs de ce guide, Dinan Agglomération, Saint-Malo Agglomération, Communauté de Communes Côte d'Émeraude et Communauté de communes Bretagne romantique ont :

- Sollicité les producteurs déjà connus via l'outil de suivi annuel des approvisionnements de la restauration scolaire mis en place par les collectivités.
- Envoyé un courriel à l'ensemble des producteurs en circuit court connus par les services sur les territoires, et relayé cette sollicitation aux partenaires agricoles afin qu'ils puissent eux-mêmes la relayer dans leurs réseaux.
- Complété par les informations communiquées de bouche à oreille par les acteurs locaux (élus, cuisiniers, producteurs...)

Seuls sont référencés les producteurs volontaires, qui se sont déclarés intéressés pour approvisionner la restauration du territoire (à des échelles géographiques qu'ils auront chacun précisées). Les informations citées sont celles communiquées par les producteurs concernés. Dinan Agglomération, Saint-Malo Agglomération, Communauté de Communes Côte d'Émeraude et Communauté de communes Bretagne romantique déclinent toute responsabilité quant à l'exactitude de ces informations. Il appartient à chaque établissement de restauration 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...).
La notion de "producteurs" fait référence à des entreprises professionnelles de l'agriculture et/ou de la mer, professionnels à titre principal ou secondaire, justifiant d'une affiliation MSA ou ENIM.
Les termes et noms utilisés dans ce rapport sont par ailleurs masculinisés. Cependant, ceux-ci sont employés de manière inclusive, englobant ainsi toutes les personnes concernées.



Sommaire

p6 **Calendrier de saisonnalité en Bretagne**
p8 **Localisation des producteurs**
p10 **Fruits et boissons**
p16 **Légumes et plantes aromatiques**
p40 **Pain, farine, huile, miel et autres**
p45 **Produits de la mer**
p52 **Produits laitiers**
p63 **Viande bovine**
p66 **Viande ovine**
p69 **Viande porcine**
p72 **Volailles et œufs**
p76 **Annuaire des transformateurs locaux**
p77 **Ressources réglementaires et pédagogiques**
p78 **Évaluation du catalogue**



Calendrier de saisonnalité en Bretagne

Calendrier de saisonnalité des fruits

La saisonnalité des fraises, kiwis et pommes est considérée pour une production BIO bretonne. Production nationale pour les autres fruits.

Fruits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricot												
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

Légumes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D *
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												

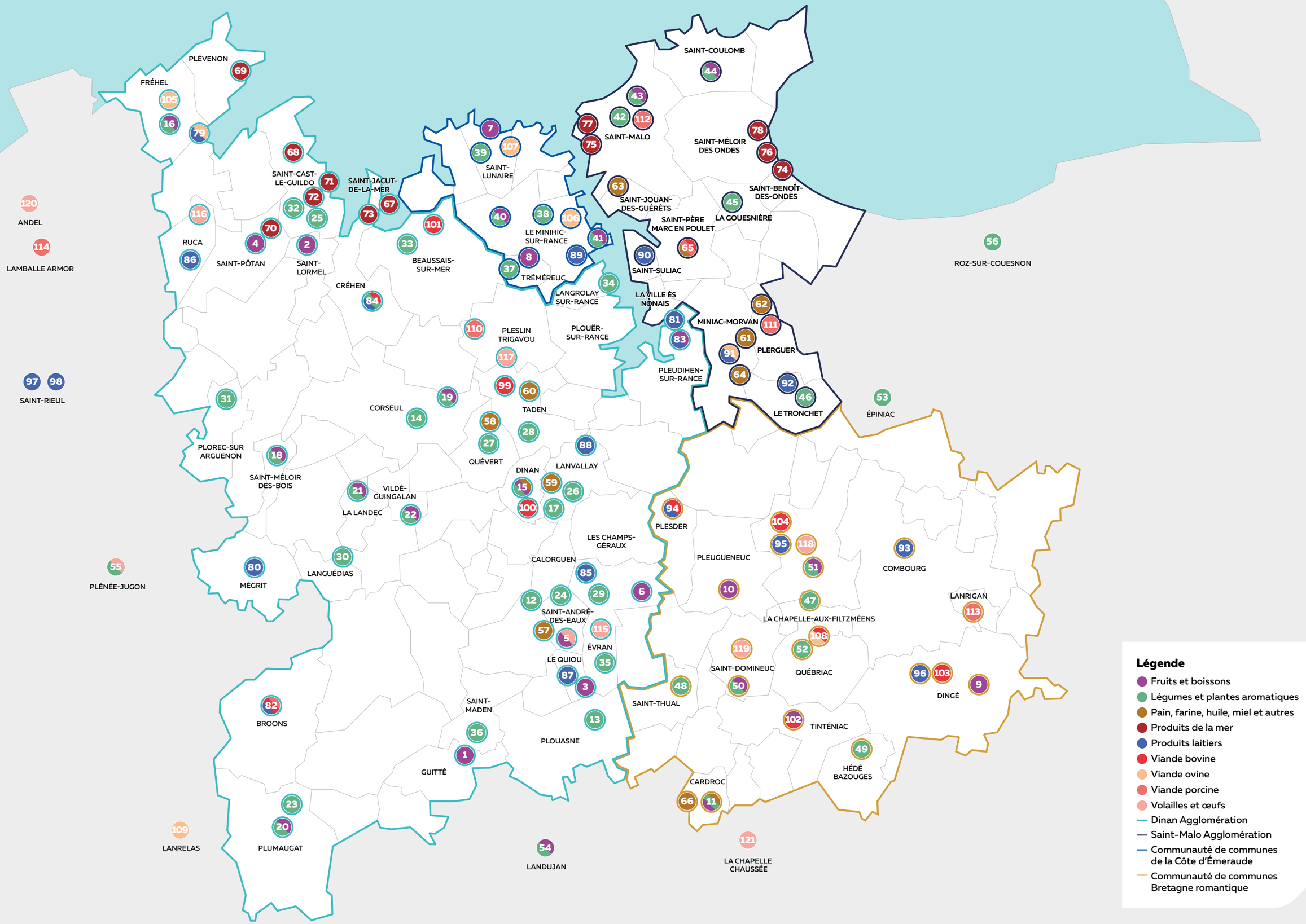
Production moyenne — Pleine disponibilité

Calendrier de saisonnalité des produits halieutiques

Produits de la mer	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Araignée de mer												
Bar												
Bulot ou Buccin												
Cabillaud Morue												
Calmar												
Cardine												
Congre												
Coque												
Coquille St Jacques												
Eglefin												
Grondin												
Homard												
Julienne												
Lieu jaune												
Lieu noir												
Lotte												
Maquereau												
Merlan												
Merlu												
Moules												
Palourde												
Raie												
Rouget												
Saint-Pierre												
Seiche												
Sole												
Tacaud												
Tourteau												
Turbot												

Espèces de poissons à filet pêchées en Bretagne
Espèces dont les stocks sont en mauvais état
Espèces recommandées pour la restauration collective

Indisponible
Basse saison
Moyenne saison
Haute saisdn



Légende

- Fruits et boissons
- Légumes et plantes aromatiques
- Pain, farine, huile, miel et autres
- Produits de la mer
- Produits laitiers
- Viande bovine
- Viande ovine
- Viande porcine
- Volailles et œufs
- Dinan Agglomération
- Saint-Malo Agglomération
- Communauté de communes de la Côte d'Émeraude
- Communauté de communes Bretagne romantique

DINAN AGGLOMÉRATION



1

Domaine des Pommes d'Armor

Cidrerie en conversion biologique implantée sur la commune de Guitté, dans la vallée de la Rance, le Domaine des Pommes d'Armor produit des cidres millésimés à partir de pommes ramassées à la main, fermentation en levures indigènes (levures naturelles des pommes), en prise de mousse naturelle et sans intrants. Chaque cuvée est particulière : par les variétés sélectionnées pour son assemblage et par sa sucrosité. Le Domaine produit aussi du vinaigre de cidre et jus de pomme.

Produits

Cidres : Cidre sec : 150 cl, 75 cl et 33 cl / Mégalithe (Extra brut) : 75 cl / Racines (Brut) : 150 cl, 75 cl et 33 cl / Brise d'automne (Demi-sec) : 75 cl
Jus de Pomme : 1L, Bib de 3L
Vinaigre de cidre : 50 cl et Bib 3L et 5L
Balsamique de cidre : 50 cl (bib 3L sur demande)
Purée de pommes : pot de 420 g et 600 g

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone et délai de livraison

Livraison : 60 km autour de l'exploitation (Rennes, St Malo, St Brieuc). Au-delà de 60 km : travail avec un transporteur. Les jours de livraison sont à définir ensemble.

Contact

Marine Minier
25 bis les tertres, 22350 Guitté
domaine.pomdarmor@gmail.com
06 80 60 38 86

En conversion



2

Croc Fruits

Anaïs et Landry sont producteurs de fruits en agriculture biologique. Ils proposent des pommes, poires, courges et pommes de terre de septembre à avril, des petits fruits rouges qui poussent en pleine terre (fraises, framboises, cassis, myrtilles) de mai à fin septembre, ainsi qu'une gamme de produits transformés disponibles toute l'année lors de la vente directe à la ferme ou en livraison.

Produits

Pommes et poires 10 kg ou 14 kg, jus de pommes 1L, 3L et 5L, jus de pommes fraises, poires et gingembre 1L, jus de pommes pétillant 75 cl, confiture 370 g, purée de pommes (compote sans sucre) 250 g ou 750 g

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

60 km autour de Saint-Lormel.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.
Possibilité d'arrangement.

Contact

Anaïs Veillet
115, Le Bouillon, 22130 Saint-Lormel
vergercroc.fruits@gmail.com - croc-fruits.fr
06 31 37 97 43

DINAN AGGLOMÉRATION



3

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

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



4

La Ferme des Choses simples

Ferme fruitière existant depuis une trentaine d'années, Carine a pris la relève en 2025. La ferme a comme spécialité la fraise avec aussi d'autres fruits tels que les framboises, groseilles, cassis et un peu de légumes d'été. Carine transforme aussi en confiture et coulis les fruits rouges, exclusivement sur la ferme. Les serres ne sont pas chauffées. Fruits cueillis le matin-même exclusivement. Les fraises sont prêtes à être cuisinées et consommées.

Produits

Fraises, framboises, groseilles et cassis ainsi que des confitures et coulis issus de ces fruits.

Montant minimum d'achat

Selon la zone, pas moins de 10 kg.

Zone de livraison

Livraison actuelle (à repréciser avec la productrice) : Mardi et vendredi : Erquy, Pléneuf, St Cast, Ploubalay, Plancoët
Lundi : Quévert et Hénanbihen

Délai de livraison

Commander au minimum 24h à l'avance.

Contact

Carine Ruellan
9, les Froides Fontaines, 22550 Saint-Pôtan
fermedeschosessimples@gmail.com
06 65 78 40 72

Fruits et boissons

DINAN AGGLOMÉRATION



EARL Le Verger des Galinettes

Gaëlle est paysanne depuis 2019, conduisant 3 ateliers sur 4ha : fraises, poules pondeuses de race noirans, verger diversifié. Toutes ses productions sont en agriculture biologique.

Produits

Fraises de mai à octobre environ.
Œufs toute l'année

Montant minimum d'achat

Fraises : 5 kg, Œufs : plaque de 30

Zone de livraison

À voir avec la productrice.

Délai de livraison

Commander le lundi ou mardi. Délai de 24h avant la livraison.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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



L'Envie des champs

Ferme certifiée en agriculture biologique, cultivant principalement des petits fruits rouges : fraises, framboises, myrtilles, cassis, mûres et des groseilles. L'activité de la ferme se compose de :
• La production de fruits avec leur vente en frais
• L'atelier de transformation : une partie des fruits sont transformés en confitures, sirops ou crèmes.

Produits

Fruits, sirops, crèmes, confitures 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 délai de livraison

À voir avec la productrice.

Contact

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

Les Amis du Jardin n°15 p17
Les jardins du Télégraphe n°16 p18
La Ferme du Tertro n°18 p19
Légumons-nous n°19 p19
Les Hespérides n°20 p20
Les Jardins de la Fontaine n°21 p20
Ferme de Saint-Daniel n°22 p21
EARL des Sources n°83 p54

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CÔTE D'ÉMERAUDE



Les délices d'Alice

Alice vous accueille sur son point de vente pendant la saison de récolte de petits fruits rouges BIO. À raison de 3 matins par semaine, de juin à septembre suivant le climat. Mais vous pouvez retrouver ses fruits chez de nombreux restaurateurs de la région et aussi en magasins spécialisés. N'hésitez pas à prendre contact avec elle par téléphone.

Produits

Fruits en barquette : fraises remontantes, framboises, cassis, groseilles, groseilles à maquereaux, mûres, myrtilles, rhubarbe, kiwis, poivres Sichuan et Timut...

Montant minimum d'achat

À voir avec la productrice.

Zone de livraison

10 km autour de Saint-Lunaire. À voir auprès de la productrice

Contact

Alice Saule
Rond point de la rabine, 35800 Saint-Lunaire
alice.saule@gmail.com - Delicesdalice.fr
06 64 74 02 92

Le Jardin des Sardines n°40 p30
Les Jardins de Beauchêne n°41 p31



Cidrerie Jouny

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

Produits

Chouchenn 75 cl (6 bouteilles) ou 37,5 cl (12 bout.) Aigriade de cidre 75 cl – Produit non certifié BIO. Cidre Fermier Brut sans sulfite ajouté) 75 cl ou 33 cl (6 bout.), Pur jus de pomme 100 cl (6 bout.), Poiré Fermier Brut sans sulfite ajouté) 75 cl (carton de 24 bout.), Ratafia de cidre (apéritif issu d'un mélange de jus de pommes à cidre et d'eau de vie de cidre) 75 cl (6 bout.) ou 37,5 cl (12 bout.), Eau de vie de cidre 70 cl (6 bout.)

Montant minimum d'achat

Livraison gratuite à partir de 200 € HT. Pour les montants inférieurs, frais de port et de facturation : 16 € HT. Règlement : 15 jours à la livraison.

Zone de livraison

Départements 22, 35, 29, 56.

Autres informations

Commande supérieure à 250 € HT = 5 % de remise. Commande supérieure à 500 € HT = 10 % de remise. Bouteilles cidre et poiré 75 cl consigne de 0,20 € HT / bouteille (vidées et rincées). Possibilité de livraison en casier CFP 12 bouteilles - consigné 5 € HT par casier.

Contact

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

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



9

Brindilles & Petits fruits

Brindilles & Petits fruits est une ferme fruitière BIO sur la commune de Dingé, spécialisée dans la production de fraises et de myrtilles.

Produits

Fruits frais : fraises et myrtilles
Produits transformés : confitures, compotes

Montant minimum d'achat

À voir avec les producteurs

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà

Délai de livraison

À voir avec les producteurs

Contact

Antonin Le Campion
1er contact par mail
brindilles.petitsfruits@gmail.com
https://brindilles-petitsfruits.fr/



10

Les Coteaux du Linon

Labellisé AB, le verger des Coteaux du Linon est situé à Pleugueneuc, entre Rennes et Saint-Malo. Elizabeth y produit des pommes BIO destinées à la transformation en jus de pomme, mais également des noix et des moutons de race Lande de Bretagne. Le jus de pomme BIO du domaine des Coteaux du Linon est proposé à la vente directe à la ferme (sur rendez-vous), mais également en circuit court.

Produits

Boisson (jus de pomme) disponible toute l'année
Noix en coques (sur commande en automne)

Montant minimum d'achat

12 litres de jus de pomme

Zone de livraison

Entièreté du territoire de Bretagne romantique

Délai de livraison

5 jours minimum, livraison selon les tournées et les quantités.

Contact

Elizabeth Gury Oberthur
34 Le Bas Couëdan, 35720 Pleugueneuc
merlinade@gmx.fr
https://www.coteaux-du-linon.com/
06 52 54 55 86

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Tourlourette n°43 p32
Le PotaJu n°44 p33

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



11

Horthéus

Horthéus est une petite exploitation agricole de 5 ha spécialisée sur la production de thé, de safran, de pommes, de prunes. La ferme développe également une pépinière de théiers et de plants de légumes de saison.

Produits

Thé, safran, pommes, prunes.
Possibilité de livrer en vrac ou en sachet.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà

Délai de livraison

Le plus tôt est le mieux, 30 jours

Contact

Bastien Lamarque
1 Les Haies, 35190 Cardroc
https://hortheus.fr/
06 74 39 96 21

Ferme de Laïkiry n°50 p36
La Ferme du Fersac n°51 p37
Ferme de la Bigottière n°102 p64

TERRITOIRES VOISINS

Chloé de Gaïa n°54 p38



Fruits et boissons

DINAN AGGLOMÉRATION

Nouveau



12

Champi'chêne

Champi'chêne est entreprise spécialisée dans la culture artisanale de champignons sur bois. Elle produit principalement des shiitakés et des pleurotes, cultivés en extérieur dans le respect des cycles naturels. La production s'étend d'avril à novembre, au rythme des conditions naturelles, garantissant des produits authentiques et de qualité. Champi'chêne a pour objectif de développer sa gamme avec d'autres espèces de champignons, des fleurs comestibles, des jeunes pousses et des petits fruits.

Produits

Des shiitakés et des pleurotes.

Montant minimum d'achat

0 à 15 km : 2 kilos minimum (une caisse)
15 à 30 km : 4 kilos minimum (2 caisses)

Zone de livraison

30 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Passer la commande 2 jours à l'avance.

Contact

Axel Gauchet
5 la ville amice, 22100 Calorguen
contact@champichene.fr
www.instagram.com/champi.chene/
06 70 51 07 29

En conversion

Nouveau



13

La Ferme de l'Eclache

Installé depuis 2023 à Plouasne, Frédéric cultive 70 variétés de légumes BIO. Son modèle de production s'inscrit dans une agriculture paysanne, à taille humaine, génératrice de biodiversité pour une alimentation de qualité.

Produits

Légumes de saison.

Montant minimum d'achat

À voir directement auprès du producteur.

Zone de livraison

À voir directement auprès du producteur.

Délai de livraison

Passer la commande 3 jours à l'avance.

Contact

Frédéric Garesche
11 l'éclache, 22830 Plouasne
ferme.eclache@posteo.com
www.ferme-eclache.fr
07 61 12 49 45

DINAN AGGLOMÉRATION



14

ESAT 4 Vaulx-Jardin

Fort d'une quarantaine d'années d'expérience, l'ESAT 4 Vaulx-Jardin accompagne près de 120 travailleurs en situation de handicap auxquels il propose une inclusion professionnelle, sociétale et environnementale grâce à 18 encadrants et via 6 ateliers : Maraîchage BIO, Boutique de vente, Restauration, Compostage, prestations de services et jardins espaces verts. L'atelier maraîchage est certifié en agriculture biologique, une trentaine de travailleurs et 4 encadrants cultivent plus de 40 variétés de légumes sur 1 ha de serres et 5 ha de plein champs.

Produits

Pommes de terre, courges, concombres, tomates, betteraves, échalotes, oignons, courgettes, carottes, aubergines, poivrons, fraises, mini-légumes, fleurs comestibles, aromates.

Montant minimum d'achat

Montant minimum de 90 €.

Zone de livraison

Livraison jusqu'à 30 km autour de la structure.

Contact

Julien Robert
Coetfinet, 22130 Corseul
maraichage@4vaulx-mmouettes.com
02 96 82 73 85



15

Les Amis du Jardin

Porté par l'association Les Amis du Jardin, le Jardin de Cocagne du Pays de Dinan est une ferme maraîchère biologique de 10 ha, créée en 2006 en tant que chantier d'insertion. Elle accompagne chaque année des personnes éloignées de l'emploi vers un retour à une activité durable. Le jardin propose des volumes adaptés aux petites et moyennes restaurations (écoles, crèches, EHPADs, etc.), avec un service de livraison sur le site.

Produits

Plus de 60 variétés de légumes biologiques, récoltés à maturité. Les légumes proposés sont livrés à l'état brut, sans préparation spécifique, hormis un lavage standard.

Montant minimum d'achat

À voir directement auprès de la structure.

Zone de livraison

À voir directement auprès de la structure.

Délai de livraison

Passer la commande 1 jour à l'avance.

Contact

Les Amis du Jardin - Typhaine Boniface
7 bis, rue de la Coulébart, 22100 Dinan
primeur@lesamisdujardin.bzh
06 41 47 02 76

Légumes et plantes aromatiques

DINAN AGGLOMÉRATION



16

Les Jardins du Télégraphe

Florian met en place un verger maraîcher depuis 2024. Il s'agit d'une alternance de zones ou sont cultivés légumes, plantes aromatiques et pommiers basse tige. Les jardins entreront dans leur 3ème année de conversion BIO en août 2026.

Produits

Possibilité de développer des cultures à destination de la restauration collective locale en réflexion commune.

Montant minimum d'achat

60€

Zone de livraison

15 km, à voir selon les quantités et la récurrence des commandes.

Délai de livraison

2 jours, à voir selon le type de commande et la période de l'année

Contact

Florian Siméon
7, La Ville Neuve, 22240 Fréhel
les.jardins.du.telegraphe@proton.me

En conversion



17

Ferme maraîchère de Baptiste Bahuaud

Maraîcher installé depuis 10 ans à Lanvallay, Baptiste propose une belle gamme diversifiée de légumes biologiques d'été et d'hiver. Son exploitation, axée sur les circuits courts, s'appuie sur des intrants locaux (fumier BIO et local pour l'engrais, plants issus d'une production de proximité à taille humaine) et dans une démarche cohérente, ancrée dans le territoire, pour répondre au mieux à vos besoins.

Produits

Salades diverses (12 pièces).

Montant minimum d'achat

20 €

Zone de livraison

10 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Passer la commande 2 jours à l'avance.

Contact

Baptiste Bahuaud
4 route de Pelineuc, 22100 Lanvallay
baptiste.bahuaud@laposte.net
boutique.ouvretaferme.org/pros
06 24 77 07 16

DINAN AGGLOMÉRATION



18

La Ferme du Tertro

Installé en 2021, Thomas propose du maraîchage diversifié sur une petite surface. Une cinquantaine de légumes y sont cultivés tout au long de l'année dans le respect des saisons et de l'environnement.

Produits

Tous les légumes et fruits de saison.
Conditionnement adapté au choix du client.

Montant minimum d'achat

20 €

Zone de livraison

Livraison possible, à définir avec le producteur.

Contact

Thomas Félix
Le Tertro, 22980 Saint-Méloir-des-Bois
contact@le-tertro.fr



19

Légumons-nous

Matthieu s'est installé en 2024 en maraîchage biologique sur sol vivant, sur 2 sites de production : un à Corseul et l'autre à Saint-Méloir-des-Bois. Il cultive une quarantaine de légumes et fait aussi de la transformation végétale type bocaux. Ancien chef cuisinier de métier, Matthieu aime partager ses savoir-faire et n'est jamais à court d'idées gourmandes.

Produits

Fruits et légumes selon la saison (pas de tomates en mars par exemple).
Les légumes sont livrés propres et rincés hormis les carottes. Pas de calibrage.

Montant minimum d'achat

50 €

Zone et délai de livraison

Livraison possible, à définir avec le producteur.
Actuellement le vendredi matin sur Dinan.

Contact

Matthieu Grondin
La Pierdais, 22130 Corseul
matthieugrondin7@gmail.com

En conversion

Légumes et plantes aromatiques

DINAN AGGLOMÉRATION



20

Les Hespérides

Pierre est installé depuis 1998 sur la commune de Plumaugat, où il pratique une agriculture raisonnée. Il a commencé la vente directe dès les années 2000, et depuis 2012, il a diversifié sa production de pommes de terre vers une production légumière. Il propose tous les légumes de saison. Il a également planté un verger de pommes à jus et à couteau, certifié en agriculture biologique.

Produits

Tous les légumes de saison.
Pommes BIO en saison.

Montant minimum d'achat

Pas de minimum si localisation sur les circuits de livraison.

Zone de livraison

Environ 50 km autour de la ferme (tournées régulières vers Dinan, Pleurtuit, Plancoët...).

Délai de livraison

Commander au minimum 48 h à l'avance (besoin d'organiser les récoltes). Livraison le lundi matin, mardi matin, et vendredi matin (ajustable selon les commandes de la semaine).

Contact

Pierre Gouedard
La basse Touche, 22250 Plumaugat
a.belloncle@orange.fr
06 88 05 87 85



21

Les Jardins de La Fontaine

Ferme sur sol vivant utilisant le moins d'eau possible, Pierrick produit ses propres plants et cultive une diversité de légumes et aromatiques adaptés aux saisons. Sa production est vendue 100 % en circuit-court, notamment sur l'exploitation et sur les marchés. Il propose également quelques produits en partenariat avec Les Champs comestibles, ferme pépinière fruitière biologique à Corseul.

Produits

Légumes selon les saisons : petit-pois, pomme de terre, carottes, fèves, salades, mesclun, persil, coriandre, blette sauvage et blette, tomates, poivrons, aubergines, courgettes de différentes variétés, oignons, melons, pastèques, basilic, concombre, radis, courges et choux l'hiver, origan, fenouil, haricots verts, rhubarbe
Fruits : fraises (production Jardins de la Fontaine).

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Délai de livraison

Commander au minimum 24 h à l'avance, à définir selon zones et périodes avec le producteur.

Contact

Pierrick Turban
17, Le Vieux Bourg, 22980 La Landec
06 44 26 70 01

DINAN AGGLOMÉRATION



22

La Ferme de Saint-Daniel

Valentin a crée en 2016 une ferme hétéroclite, des légumes aux fleurs en passant par les fruits aux bouquets, aromatiques, épices et exotiques. Il n'utilise pas de traitements. La ferme est ouverte à la visite.

Produits

Légumes d'été, d'automne et d'hiver : tomates, concombres, aubergines, courgettes, courges, poireaux, choux, pommes de terre, épinards, topinambour, héliantis
Fruits d'été à automne : fraises, pêches, pommes, prunes...
Epices moulues (1er gingembre breton)
Herbes aromatiques (romarin, thym, hysope etc.) toute l'année selon variétés.
Fleurs comestibles (capucines, bourraches, oeillets...) toute l'année selon variétés.

Montant minimum d'achat

Montant minimum de 40 € ou application de frais de port, à définir avec le producteur.

Zone de livraison

Livraison possible jusqu'à St-Malo ou Fréhel.
Pour plus de précisions, se renseigner auprès du producteur.

Délai de livraison

Commander au minimum 48 h à l'avance.
Jours de livraison variables, souvent le mardi.

Contact

Valentin Moricet
37, Boculé, 22980 Vildé-Guingalan
valentin.moricet@hotmail.fr
06 13 11 04 31



23

La Terre ferme

Installée depuis 2023, Enora produit des légumes de saison en maraîchage diversifié. Elle cultive 8 000 m² en plein champ et 800 m² sous serres. Vous pouvez y retrouver tous les légumes possibles, adaptés au territoire et aux saisons.

Produits

En été : tomates et légumes d'été, aubergines, poivrons, piments, concombre, etc.
En hiver : choux, navets, salades, courges, épinards, betteraves, mâche, etc.

Montant minimum d'achat

À définir avec la productrice.

Zone de livraison

À définir avec la productrice - privilégier la mutualisation avec d'autres établissements du secteur

Délai de livraison

Commander au minimum 24 h à l'avance.

Contact

Enora Astier
6, Saint-Enogat, 22250 Plumaugat
enoraastier350@hotmail.com
06 16 49 25 28

Légumes et plantes aromatiques

DINAN AGGLOMÉRATION



Le Clos fleuri

Frédéric et Marie ont créé leur ferme végétale en production de plantes aromatiques et médicinales en mars 2017 sur la commune de Saint-André-des-Eaux. Ils y cultivent une cinquantaine de variétés de plantes sur une surface de 1.4 ha certifiée en agriculture biologique.

Produits

Infusions simples, infusions composées, Aromates.
Catalogue sur demande.

Montant minimum d'achat

À voir avec les producteurs.

Zone de livraison

Proches des grands axes et villes principales (Saint-Brieuc, Lamballe, Dinan, Saint-Malo).

Délai de livraison

En basse saison (de novembre à mars) commander au moins 7 jours à l'avance ; en haute saison (d'avril à octobre) commander au moins 14 jours à l'avance. Ajustable selon les tournées de livraison.

Contact

Frédéric Le Maire
1, la lindais, 22630 Saint André-des-Eaux
contact@leclosfleuri-producteur.fr
07 82 15 42 23



Les Champs Boisseau

Patrice s'est installé en 2023 en maraîchage diversifié sur une petite surface, en agriculture biologique. Il produit des légumes frais et de saison.

Produits

Légumes frais et de saison.

Montant minimum d'achat

À définir avec le producteur.

Zone et délai de livraison

À définir avec le producteur.

Contact

Patrice Blanchard
20, rue de Saint Eniguet
22380 Saint-Cast-Le-Guildo
blanchard.patrice@gmail.com
06 88 68 46 31

DINAN AGGLOMÉRATION



Les Jardins buissonniers

Véronique s'est installée en 2023 sur des terres communales à Lanvallay. Elle produit une trentaine de légumes en agriculture biologique sur 2 ha, dont 1 400 m² de serres tunnels. Elle fournit notamment les restaurants collectifs de Lanvallay.

Produits

Aromatiques, aubergines, betteraves, carottes, céleris rave, choux blancs/rouges, choux frisés, concombres, courges (butternut, potimarron, etc), courgettes, navets, oignons, patates douces, poireaux, poivrons, salades, tomates.

Montant minimum d'achat

50 € (moins de 10 km de la ferme)
100 € (plus de 10 km)

Zone de livraison

20 km autour de Dinan

Délai de livraison

Commander au minimum 48 h à l'avance.

Contact

Véronique Madre
Les Rouffs, 22100 Lanvallay
veronique.madre@gmail.com
06 41 38 09 50



Lilia, Chemin des Plantes

Productrice-cueilleuse de plantes médicinales et aromatiques en pays de Dinan, Marine cultive une trentaine d'espèces en agriculture biologique et complète ses récoltes avec de la cueillette de plantes sauvages sur des espaces naturels préservés. Elle propose une gamme de tisanes (simples et composées), des aromatiques pour parfumer vos plats, ainsi que des fleurs fraîches pour apporter une touche de couleurs à vos assiettes.

Produits

Marine propose pour la restauration toutes ses tisanes tout au long de l'année (en sachet de 25 g ou en demi gros) ainsi que des fleurs fraîches d'Avril-Mai à mi-Octobre.

Montant minimum d'achat

À définir avec la productrice.

Zone de livraison

À adapter suivant les produits et volumes souhaités.

Délai de livraison

Commander au minimum 8 jours à l'avance.

Contact

Marine Buet
4, Les Piffaudais, 22100 Quévert
lilia-plantes@riseup.net

Légumes et plantes aromatiques

DINAN AGGLOMÉRATION



Irène Dulac

Au sein de la ferme collective de la Raudais, Irène cultive une quarantaine de légumes de saison, en agriculture biologique. Elle vend sa production les mardis et vendredis après-midi à la ferme, ainsi qu'à quelques restaurateurs locaux.

Produits

Aromatiques, salades, haricots verts, courgettes, carottes, pommes de terre, poireaux, betteraves, tomates, concombres, aubergines, piments...

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Livraisons à coupler avec celles de ses collègues de la ferme de la Raudais : Rémi Goupil (éleveur de vaches armoricaines) et Aymeric Samson (paysan boulanger) tous deux répertoriés dans le catalogue.

Délai de livraison

Commander au minimum 48 h à l'avance.

Contact

Irène Dulac
8, rue de la Rabine, 22100, Taden
irenedulac@yahoo.fr
06 66 46 08 25



La Ferme des Ondines

Depuis 2022, sur sa micro-ferme maraîchère en agriculture biologique, Eric pratique le Maraîchage Sol Vivant (MSV) appliquant les principes de conservation des sols et restauration des écosystèmes.

Produits

Laitues, mâche, épinards, blettes, radis, navets, haricots, choux rave, courges, courgettes, tomates, concombres.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Pays de Dinan et d'Évran.

Délai de livraison

À voir avec les producteurs.

Contact

Éric Pigeault
7 Caréon, 22630 Évran
lafermedesondines@gmail.com

DINAN AGGLOMÉRATION



Ferme Kabocha

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

Produits

Poivrons, aubergines, échalotes, oignons, navets, concombres, courgettes, tomates, radis noir, blettes.

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

20 min autour de la ferme.

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



La Ferme de la Ville Lambert

Ferme en maraîchage biologique diversifié. Jonathan cultive 40 légumes différents sur l'année. Il met en place des pratiques culturales agroécologiques, développant la vie et la structure du sol, économes en eau et favorisant la biodiversité.

Produits

Légumes uniquement de saison.

Montant minimum d'achat

À préciser avec le producteur selon la distance.

Zone et délai de livraison

Livraison possible, se renseigner auprès du producteur.

Contact

Jonathan Couget
626, rue de la ville Lambert
22130, Plorec-sur-Arguenon
fermedelavillelambert@gmail.com
06 49 92 87 12

DINAN AGGLOMÉRATION



32

Les Jardins de l'Aubenière

Nina et Matthieu produisent une soixantaine de légumes tout au long de l'année, selon les saisons. Leur production est certifiée en agriculture biologique. Nina assure la vente directe de légumes frais et Matthieu la vente sur le marché de Matignon. Facilité à communiquer par téléphone et sms.

Produits

Large gamme de légumes variable selon les saisons.

Montant minimum d'achat

80 €

Zone de livraison

Du lundi au vendredi sur les communes de Matignon, St Cast, Créhen.

Délai de livraison

Commander au minimum 48 h à l'avance.

Contact

Nina Hawkes
18, rue de Galinée, 22380 Saint-Cast-le-Guildo
contact@lesjardinsdelaubeniere.fr
06 59 12 69 69



33

La Ferme de Ty Roch

Maraîchage naturel et diversifié, sans intrants chimiques, soucieux de l'environnement et de la santé des consommateurs, la Ferme de Ty Roch est à taille humaine, avec 2 mi-temps saisonniers. Sébastien cultive sur près de 3 ha avec une partie sous serres, une pépinière pour la reproduction des plants et une surface de plein champs. En vente directe principalement, il travaille également avec la restauration collective et les restaurateurs privés. Plus de 60 légumes sont produits sur la ferme tout au long de l'année selon les saisons.

Produits

Tous légumes de saison.
Productions en gros volumes pour : oignons, légumes d'hiver (pommes de terre, courges, choux, poireaux...) et certains légumes d'été (tomates, courgettes).

Montant minimum d'achat

Si livraison : 50 € minimum d'achat

Zone de livraison

20 km autour de la ferme (Plancoët, Dinan, secteur littoral...)

Délai et jour de livraison

Commander au minimum 48h à l'avance.
Livraisons possibles tous les jours de la semaine, à ajuster selon les jours de récolte et tournées de livraison.

Contact

Sébastien Trochon
La ville ès comte, Trégon, 22650 Beaussais-sur-Mer
sebastientrochon@sfr.fr
07 69 49 02 49

DINAN AGGLOMÉRATION



34

La Ferme du Portail

Située sur les bords de Rance, la Ferme du Portail se trouve dans le bourg de Langrolay-sur-Rance, à 3 km de Plouër-sur-Rance et Pleslin-Trigavou, à 15 km de Dinan ou de Dinard. Depuis 2013, Charline vous propose ses légumes de saison. Un site internet est à votre disposition pour des informations complémentaires.

Produits

Légumes disponibles selon la saison et la quantité produite.
Pommes de terre en conditionnement 25 kg, 10 kg et 5 kg.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et délai de livraison

Se renseigner auprès de la productrice.

Contact

Charline Campion
1, Le Portail, 22490 Langrolay-sur-Rance
lafermeduportail22@gmail.com
http://lafermeduportail.com/
07 78 37 49 58

+ **Ferme de la Prioulais** n°84 p54



35

Cernunnos

« Cernunnos : Semeur d'abondance » s'engage pour une agriculture respectueuse de l'environnement, proposant une production principale de semences et de plants. La ferme évolue en 2025, en engageant la reprise familiale de la ferme Arôm'Ethic. Mickaël recherche encore plus de biodiversité proposant progressivement une offre diversifiée, incluant des fruits et légumes, aromates et fleurs.

Produits

De Juillet à Octobre : aubergines, choux, concombres, courges, melons, poivrons, tomates.
De Novembre à Mai : choux, endives, pois, radis, navets, betteraves, fèves, épinards, mâches, carottes, pommes de terre, mesclun, aromates, laitues, aillet, cébette.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Du lundi au vendredi, 15 km autour d'Évran.

Délai de livraison

Commander au minimum 24h à l'avance.

Contact

Mickaël Munoz
17 Le Plessix, 22630 Evran
cernunnos.semences@gmail.com
06 81 59 62 33

Légumes et plantes aromatiques

DINAN AGGLOMÉRATION



36

Les Jardins de la Tisonnais

Ferme de petite surface en maraîchage diversifié, Gilles produit des légumes et des fruits de saison. L'exploitation est labellisée en agriculture biologique.

Produits

Productions classiques, selon les saisons : laitues, oignons, courgette, concombre, tomate, poivron, aubergine, haricots, petits-pois, courge, patate douce, pomme de terre, navet, betterave, poireaux, choux, fenouil, épinard...
Possibilité d'intégrer de nouveaux produits en 2026.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Secteur Caulnes, Broons et Dinan.
Autre localisation : voir avec le producteur.

Délai et jour de livraison

Commander au minimum 24h à l'avance.
Livraisons le lundi, mardi ou jeudi.

Contact

Gilles Feuerstoss
393, la Tisonnai,s 22350 Saint Maden
gilles@latisonnais.fr
06 98 37 36 53



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CÔTE D'ÉMERAUDE



37

L'Escale

Marc et Soizic produisent des légumes BIO de saison, l'exploitation se trouve au coeur du Parc Naturel Régional Vallée de la Rance - Côte d'Emeraude, au bord du fremur, et propose une large gamme de produit variant au long de l'année avec des cultures légumières aux volumes adaptés au magasins et aux cuisines collectives.

Produits

Légumes de saison, aromatiques et champignons, conditionnement cagettes bois.

Montant minimum d'achat

À voir directement auprès du producteur.

Zone de livraison

30 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Commander 1 à 2 jours à l'avance.

Contact

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



38

ETS Malo Bara

Situé au Minihic-sur-Rance, Malo produit des légumes en agriculture biologique sur une petite surface, ainsi que du thé (commercialisé depuis 2024). Il cultive un deuxième site à Saint-André-des-Eaux.

Produits

Pommes de terre (variété Rosabel et Allians). Courges (butternut, potimarron, courges musquées).

Montant minimum d'achat

80 €

Zone de livraison

Le Minihic-sur-Rance, Pleurtuit et Dinan.

Délai de livraison

Commander au minimum 5 jours à l'avance.

Contact

Malo Bara
6 Chemin des Roncelets
35870 Le Minihic-sur-Rance
malo_bara@hotmail.com
06 52 74 92 77



39

La Fourche et le Pot

Créée en novembre 2022, La Fourche et le Pot est une ferme maraîchère en agriculture biologique à Saint-Lunaire, au cœur de la Côte d'Émeraude, engagée dans un système agroécologique respectueux de la biodiversité. La ferme commercialise en circuit-court et propose uniquement des produits locaux et de saison.

Produits

Gamme diversifiée de légumes disponibles selon les saisons.
Liste consultable sur le site internet, en ligne.

Montant minimum d'achat

75 €

Zone de livraison

Lancieux, Saint-Briac-sur-mer, Saint-Lunaire, Dinard, La Richardais, Le Minihic-sur-Rance, Tréméreuc et Pleurtuit

Délai de livraison

Livraison possible les jours ouvrés

Contact

Guillaume Strub
494 Rue De La Saudrais, 35800 Saint Lunaire
guillaume.strub@gmail.com
www.lafourcheetlepot.fr
07 69 37 81 90



40

Le Jardin des Sardines

Producteur de légumes, fruits et petits fruits, le Jardin des Sardines est une ferme en agriculture biologique (ils sont officiellement labellisés en Bio depuis ce début d'année). Samuel est soucieux de garantir diversité, proximité et service. Les commandes sont à passer sur le site internet, les stocks sont mis à jour chaque semaine. Les légumes sont livrés le lendemain de la récolte pour assurer un maximum de fraîcheur.

Produits

Légumes et fruits disponibles selon les saisons.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Livraison à domicile dans un rayon de 10 km.

Délai de livraison

Commande sur le site avant le jeudi 12 h pour livraison le vendredi après midi et le samedi matin.

Contact

Samuel Sardin
6 bis rue de la croix Pelan
35870 Le Minihic-sur-Rance
jardindessardines@gmail.com
jardin-des-sardines.fr
06 20 64 19 55

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CÔTE D'ÉMERAUDE



41

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, concombres, haricots verts, oignons de gade, laitues, petits pois, tomates, tomates cerise, basilic, butternuts, potimarrons.
Pommes, figues, kakis, poires (plusieurs variétés), prunes, cerises à venir.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

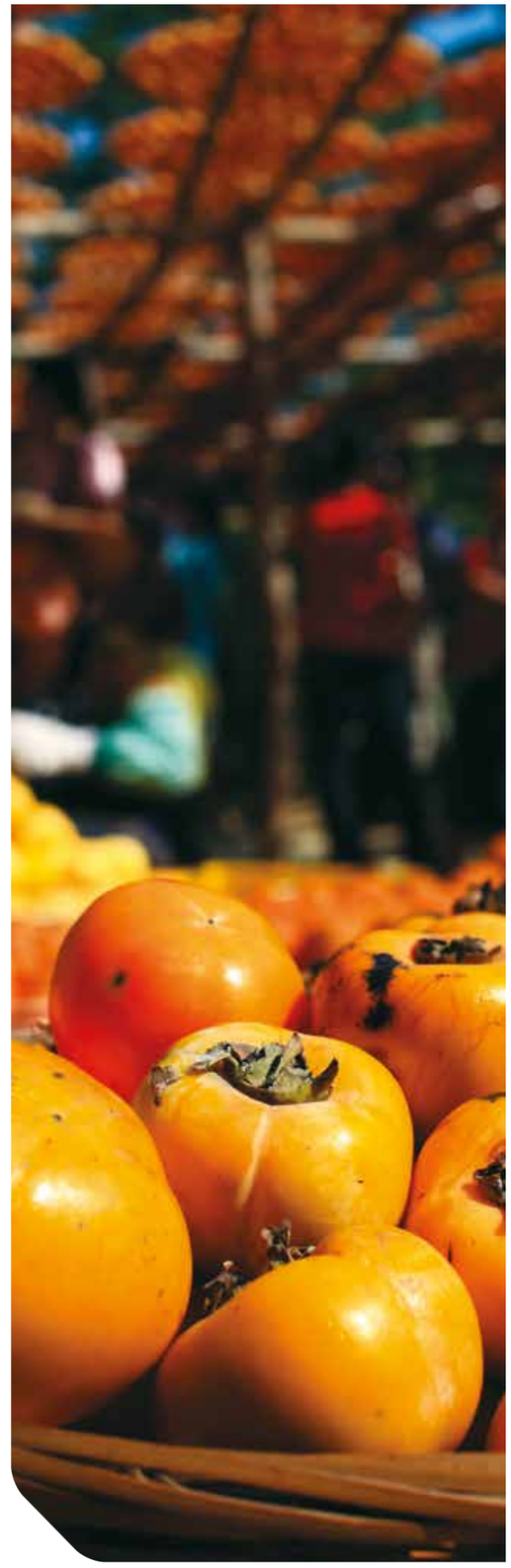
À voir avec le producteur.

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



Légumes et plantes aromatiques

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Nouveau



42

Ferme Benaise

•

Depuis 2023, Lucie produit des légumes et aromates certifiés en agriculture biologique sur la commune de Saint-Malo. Elle met en place des pratiques agricoles qui visent à cultiver la terre tout en préservant la précieuse vie du sol. Presque tous les légumes et aromates sont récoltés le jour même de la livraison pour garantir la plus grande fraicheur possible.

Produits

Plus d'une cinquantaine de légumes & aromates certifiés BIO. Tous les produits sont à retrouver sur la boutique en ligne : ils sont vendus au poids ou à la pièce.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Livraison les Mardis et Jeudis sur la commune de Saint-Malo.

Délai de livraison

Commander au plus tard à minuit, la veille de la livraison.

Contact

Lucie Lecoq
La Salmonais, 35400 Saint-Malo
contact@fermebenaise.fr - fermebenaise.fr
06 47 44 42 29



43

Tourlourette Terre de Légumes

•

La ferme Tourlourette est une exploitation maraîchère qui produit près de 100 fruits, légumes et aromates tout au long de l'année en pleine terre et sous tunnels non chauffés. La ferme possède un marché à la ferme ouvert le mercredi et vendredi (15h00-18h30), des paniers de légumes et fournit les grandes et moyennes surfaces ainsi que la restauration hors domicile (restaurants, cantines scolaires, EHPAD).

Produits

100 fruits, légumes et aromates tout au long de l'année.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Pas de livraison.

Contact

Yannick Trevilly
Tourlourette, 35400 Saint-Malo
gaectourlourette@orange.fr
instagram.com/tourlourette.terredelegumes
06 07 44 75 04 / 06 89 14 78 42

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION



44

Le PotaJu

•

Julien a démarré son activité en 2022 à Saint-Coulomb. Il vend divers fruits et légumes de saison BIO, des produits de qualité accessibles à tous. Très attaché à sa commune, il est notamment présent, aux côtés de quelques producteurs, au marché qui se tient une fois par semaine à la boulangerie Fleur de Levain à Saint-Coulomb.

Produits

Fruits de saison (pomme, poire, pêche, abricot, cerise, mirabelle, amande, olive, figue, fraise...).
Légumes de saison (carotte, salade, radis, petit pois...) : plus de 60 légumes différents par an.
Cornichons conditionnés sur l'exploitation.
Boissons (jus de pomme) toute l'année.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Majoritairement sur Saint-Coulomb.

Délai de livraison

Commander au minimum 24h à l'avance si c'est programmé en amont. Contacter le producteur pour qu'il puisse évaluer les besoins sur l'année (types de produits, volumes, périodes).

Contact

Julien Moitron
Les Petites Millières, 35350 Saint-Coulomb
julienmoitron@gmail.com
Instagram : Le PotaJu
07 69 40 39 85



45

EARL Ferme de Launay Busnel

•

L'exploitation Leduc, située sur la commune de La Gouesnière, est une histoire de famille depuis trois générations. Frédéric la gère depuis 2005 et Brigitte l'a rejoint en 2015. Ils y cultivent tous les légumes de saison, sous serres et en pleine terre. Ils élèvent également des poules pondeuses.

Produits

Pommes de terre toute l'année, les autres légumes en fonction des saisons.

Montant minimum d'achat

100 €

Zone de livraison

10 km autour de la ferme.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Jour de livraison

Livraison 1 fois par semaine (lundi soir).

Contact

Frédéric Leduc
Launay Busnel , 35350 La Gouesnière
fred.leduc@laposte.net
06 88 25 41 42

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION



46

Solune et Gaïa

Alexandre cultive, au sein d'un écrin de verdure de la commune du Tronchet, des légumes biologiques de saison, aidé de son salarié Thibaud. Il commercialise en vente directe principalement (AMAP, vente à la ferme, paniers à la commande), travaille également avec deux épiceries et, depuis peu, avec la restauration hors domicile. Alexandre est en mesure de fournir des petites structures (écoles élémentaires, EHPAD, restaurants...) sur certains produits, à proximité de la ferme ou autour de Combourg.

Produits

Oignon nouveau, salades et courgettes (dès le mois de mai), tomates, tomates anciennes, tomates cerise, aubergines (à partir de mi-juin et jusqu'en octobre), éventuellement des courges type potimarrons ou butternut (en automne), mâche, épinards, roquette, persil, coriandre (en hiver).

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

15 km autour de l'exploitation ou à proximité de Combourg.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Contact

Alexandre Papazof
5 la prière, 35540 Le Tronchet
papazof.alexandros@orange.fr
06 18 58 77 62



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



Nouveau

47

Le Jardin de Trévereuc

Vincent est producteur de légumes AB depuis 2012. Il cultive environ 50 légumes différents à l'année, toute la production est vendue à 20 km maximum de l'exploitation. Aujourd'hui, Vincent a 3 salariés, Elodie à plein temps, Olivier et Jacques en saison.

Produits

50 légumes différents à l'année.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

10 km autour de l'exploitation.

Contact

Vincent Briand
8 Trévereuc, 35190 La Chapelle-aux-Filtzméens
v.briand@yahoo.fr
lejardindetrevereuc.fr
06 70 92 29 79



Nouveau

48

Ferme des Pinsons

Justine et Ronan sont installés depuis 2016. Sur la ferme familiale, ils ont créé 2 ateliers : maraîchage diversifié et pain au levain cuit au four à bois, le tout en agriculture biologique. Avec d'autres producteurs du territoire, ils proposent la Musette des Pinsons le vendredi, avec un panier sur commande. Livraison des légumes également aux cantines, EPHAD, restaurants et épiceries.

Produits

Salades, pommes de terre, poireaux, céleri, tomates, aubergines et poivrons disponibles en quantité.

Montant minimum d'achat

30 €

Zone de livraison

20 km autour de l'exploitation.
Livraison des légumes en début de semaine aux cantines, EPHAD, restaurants et épiceries.

Délai de livraison

Commander 48 h à l'avance.

Contact

Ronan et Justine
35190 Saint-Thual
fermedespinsons@gmail.com



49

Grain de Méliss

Grain de Méliss, ce sont des infusions et des aromates élaborées à partir de plantes cultivées, récoltées et séchées à la ferme. Une cinquantaine d'espèces végétales y sont cultivées, au cœur du bocage breton. La majorité des plantes sont cultivées en plein champ. La récolte est artisanale, et se fait au meilleur stade. Les plantes sont séchées à température douce afin de préserver arômes et nutriments (produits secs).

Produits

Aromates et Infusions, plantes aromatiques sèches. Nos plantes sont disponibles en vrac ou petit conditionnement. Plusieurs mélanges ou plantes sont disponibles toute l'année.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà.

Délai de livraison

Pas de délai.

Contact

Gwenole Mell
5 La Lande És Glets, 35630 Hédé-Bazouges
contact@graindemeliss.fr
graindemeliss.fr
06 71 61 12 30



50

Ferme de Laïkiry

Adrien et Charlotte de la ferme de Laïkiry pratiquent l'agroécologie sur une surface d'1,6 ha dont 1 200 m² de serre froide à Saint Domineuc. Ils y cultivent une cinquantaine de légumes certifiés BIO : carottes, poireaux, courges, tomates, concombres, courgettes, aubergines, laitues, radis... Créée en 2021, la ferme diversifie progressivement ses productions avec l'implantation de fruitiers. Des fraises sont déjà proposées à la vente. Des kiwis, pommes, poires et petits fruits viendront à terme compléter cette offre.

Produits

Légumes et fruits.
Les légumes sont disponibles en fonction des saisons. Si de grosses quantités sont nécessaires, il est important de le prévoir plusieurs mois en amont pour pouvoir planifier les cultures.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

15 km autour de la ferme.

Délai de livraison

Deux jours en avance. Livraison le mardi et le jeudi.

Contact

Adrien Seitz et Charlotte Bourguignat
12 L'Ail, 35190 Saint-Domineuc
fermedelaikiry@gmail.com
06 03 67 28 77

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



51

La Ferme du Fersac

Exploitation maraîchère sur 2 ha et producteurs de plus de 30 légumes et quelques fruits, la Ferme du Fersac est une production locale en circuit-court et vente directe à la ferme. Victor et Nicolas sont dans une démarche de production biologique.

Produits

Légumes disponibles selon les saisons
Fruits disponibles selon les saisons

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà.

Délai de livraison

Pas de délai.

Contact

Victor Leblanc
26 Rue Mademoiselle du Vautenet, 35270 Meillac
lafermedufersac@gmail.com
http://lafermedufersac.fr/
07 66 26 16 03

Horthéus n°11 p15



52

Les Légumes du Grand Bois

L'EARL Les Légumes du Grand Bois est une ferme biologique en maraîchage diversifié, créée en mai 2023. À sa tête, Gaël, ancien masseur-kinésithérapeute reconverti depuis 2019. Il propose une gamme d'une quarantaine de légumes, cultivés sous abri (1 500 m²) et en plein champ (2 ha). L'objectif de la ferme est de proposer des légumes de saison et de qualité, en cohérence avec l'agronomie et l'environnement de la parcelle.

Produits

Légumes disponibles selon les saisons.
Conditionnement au poids/botte/unité selon les légumes.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà.

Délai de livraison

3 jours minimum. Contact en direct, de préférence, pour définir les modalités

Contact

Gaël Madec
6 La ville Thébault, 35190 Québriac
contact@leslegumesdugrandbois.fr
www.leslegumesdugrandbois.fr
06 34 52 29 89

Légumes et plantes aromatiques

Nouveau



53

Nicolas Robinet

Nicolas est passionné de légumes depuis toujours et a sauté le pas avec son installation en 2020. Nicolas propose des variétés de légumes anciens et variés qui redonneront le goût du vrai et surtout l'envie de cuisiner.

Produits

Légumes de saison.

Montant minimum d'achat

100 €

Zone de livraison

40 km autour de l'exploitation.

Contact

Nicolas Robinet
5 La Basse Bouillière, 35120 Epiniac
robinet_nicolas@orange.fr
06 72 80 10 66



54

Chloé de Gaïa

Serguei cultive des micropousses à partir des graines biologiques avec soin et passion, dans une démarche artisanale et locale. Vendues en barquettes, elles sont fraîches, vivantes et riches en saveurs comme en nutriments. Brocoli, radis, tournesol, pois, moutarde... chaque variété apporte une touche unique, à la fois gustative et visuelle, pour sublimer vos plats simplement.
Son approche privilégie la qualité, le respect du vivant et la proximité, afin de proposer un produit sain, authentique et plein d'énergie.

Produits

En micro-pousses : choux rouges, brocolis, radis, moutarde, basilic, tournesol, roquette, tagete, amarante, mizuna et davantage selon la demande. Vendues en barquettes, en kits à faire chez soi, en sachets de graines.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

À voir directement auprès du producteur.

Contact

Sergueï Teterin
27 le Chénot, 35360 Landujan
chloedegaia@outlook.fr
06 66 61 21 92



55

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

Aubergines, concombres, courgettes, échalotes, oignons jaunes, rouges et roses, poireaux, poivrons, pommes de terre primeurs, pommes de terre, potimarrons, courges bleu de Hongrie, butternuts, tomates.
Autre produits : œufs (conditionnement par 6, 12 ou 30)

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
ferme-villeneuve@voirensemble.asso.fr
06 48 81 94 24



56

Frites de la Baie

Producteur de légumes depuis plusieurs générations et transformateur depuis 2017, Les Frites de la Baie propose des légumes en 4e gamme crus, épluchés, mis sous vide sans additifs (DLC 8 jours), notamment une gamme de frites fraîches artisanales. Tous les produits sont certifiés HVE de niveau 3 à l'exception des poireaux.

Produits

Déclinaison de pommes de terre en 5 kg : frites (12x12, 10x10 ou 8x8), pelées (+35mm), genailles, cubes (16x16mm), lamelles (2 ou 5mm).
Autres légumes en 2.5 kg : carottes nantaises épluchées éboutées, carottes jaunes épluchées éboutées, oignons rouges ou jaunes épluchées entiers, oignons rouges ou jaunes émincés (2 ou 5mm), échalotes épluchées entières, échalotes émincées (5 mm), blancs de poireaux, choux blancs, rouges entiers ou émincés (5 mm), panais épluchés éboutés.

Montant minimum d'achat

20 €

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

DINAN AGGLOMÉRATION

Nouveau



57

La Fine Fleur de Saint-André

La Fine fleur de Saint-André est du sarrasin cultivé sur les terres de Jean-louis Nogues, installé depuis 1998, dans la ferme familiale de Monmusson à Saint-André-des-Eaux. Le sarrasin est plus connu sous le nom de "blé noir", dont la farine est utilisée pour faire les galettes bretonnes.

Produits

La farine est conditionnée en sachets de 1 à 5 kg et en sacs de 25 kg pour les plus grosses commandes.

Montant minimum d'achat

Commandes de minimum 50 kg (au delà de 15 km 1.65 € du km) transport gratuit pour les commandes de plus de 100 kg

Zone de livraison

Jusqu'à 50 km pour les commandes de plus de 100 kg.

Contact

Jean-Louis Nogues
2, Monmusson, 22630 Saint-André-des-Eaux
jeanlouisnogues22@gmail.com
06 76 28 22 25



58

La Miette Rieuse

Sur leur ferme conduite en agriculture biologique, Sarah et Romain réalisent toutes les étapes de la transformation du grain au pain : culture de céréales diversifiées, tri et nettoyage du grain, mouture sur meule de pierre et fabrication de pains au levain nature. Cette autonomie leur permet de vous proposer de la farine et du pain 100% locaux !

Produits

Farine de blé T80, seigle et sarrasin certifiée BIO. Conditionnement de 1 à 25 kg.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

Pas de livraison possible.

Délai de livraison

Commander au minimum 1 semaine à l'avance.

Contact

Sarah Fernique
22100, Quévert
lamietterieuse@gmail.com
06 06 72 72 43

DINAN AGGLOMÉRATION



59

La Ferme Harrouard

Installé depuis 2023 à Lanvallay sur une ferme apicole, Mathias élève 50 ruches et propose du miel ainsi que des produits dérivés à base de miel.

Produits

Miel et produits dérivés du miel.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

À définir avec le producteur. Retrait des commandes sur le Marché de Dinan si possible ou sur demande le mercredi.

Délai de livraison

À définir avec le producteur.

Contact

Mathias Morel
17, impasse du bois Harrouard, 22100 Lanvallay
fermeharrouard@gmail.com
06 72 48 42 40

Les Amis du Jardin n°15 p17



60

Aymeric Samson

Aymeric est paysan boulanger sur la ferme collective de la Raudais à Taden. Il cultive une quinzaine d'hectares de céréales en agriculture biologique qu'il transforme en pain au levain, en huile et pâtes sèches. La ferme est en train de s'équiper d'un moulin sur meule de pierre, et proposera d'ici fin 2026 de la farine de blé, de seigle et de sarrasin.

Produits

Pains au levain semi complet ou aux graines, 1 kg ou 500 g, possibilité de trancher.
Huile de colza vierge pression à froid (utilisation en assaisonnement – pas de cuisson). Bouteille de 1L ou bidon de 5L.
Pâtes sèches de blé (semi-complètes) et de sarrasin, plusieurs formes et conditionnements possibles, à définir ensemble.

Montant minimum d'achat

Livraison possible si quantités supérieures à 10 kg.

Jour de livraison

Jours de fournée le mardi et le vendredi : livraisons possibles les jours de fournée (vers 15 h). Privilégier les commandes sur le site internet www.fermedelaraudais.fr avec retrait à la ferme aux horaires de vente le mardi et le vendredi.

Contact

Aymeric Samson
Ferme de la Raudais, 22100 Taden
06 45 08 21 15

Pain, farine, huile, miel et autres

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Nouveau



61

BeeZH API

Après une carrière diversifiée, Jonathan a ressenti le besoin de se rapprocher de la nature. La découverte de l'apiculture a marqué le début d'une nouvelle aventure, liant son métier et sa passion. Depuis plus de 10 ans, il se consacre à l'apiculture, avec ses ruches installées dans des zones Natura 2000, loin des monocultures et de l'urbanisation.

Produits

Miels de printemps, de sarrasin, de châtaigner, toutes fleurs d'été
Pain d'épices ; Oxymel ; Bonbons

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone et délai de livraison

À voir directement auprès du producteur, en le contactant en amont.

Contact

Jonathan Goguelin
La Barre Guineheuc, 35540 Miniac-Morvan
jonathangoguelin@gmail.com
06 60 76 24 90

Nouveau



62

Les Longues Vignes

Un domaine implanté sur la commune de Saint-Jouan-des-Guérets. 4,3 hectares de vigne en bord de Rance, plantés en 2019, 2022 et 2026. Un encépagement adapté aux latitudes, aux sols et au climat de cette parcelle, originellement appelée « Les Longues Vignes » au cadastre. Une production en conversion vers l'agriculture biologique sur les trois premiers millésimes 2022, 2023 et 2024, puis certifiée agriculture biologique à partir du millésime 2025.

Produits

Appellation vin de France
Cuvées de blanc : Glaz blanc, les Grèves, Ar Hir Gwini
Cuvées de rouge : Glaz rouge, Les Trois Rangs, Doris & Marion

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Contact

Edouard Cazals
12 La Touesse, 35540 Plerguer
contact@leslonguesvignes.fr
06 80 37 38 36
www.leslonguesvignes.fr

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Nouveau



63

Les Ruches du Croisé Paillard

Gwénaël, apiculteur passionné du pays de Saint-Malo, vous propose des miels locaux et des produits dérivés de la ruche (caramiel, chocomiel, nougat, pain d'épice, bougies en cire d'abeille...). Il vous reçoit sur rendez-vous : contactez-le par téléphone avant votre visite !

Produits

Sous réserve de disponibilités
Miel de printemps : pots de 250 g, 500 g et 1 kg
Miel d'été : pots de 250 g, 500 g et 1 kg
Miel de sarrasin : pots de 250 g, 500 g et 1 kg
Caramiel et chocomiel : pots de 250 g

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Contact

Gwénaël Le Gal
Rue du fougeray, 35430 Saint-Jouan-des-Guérêts
lesruchesducroisepaillard@gmail.com
https://verger-ruches-croise-paillard.fr
06 18 94 64 46



64

Melli'Malo

Basée à Miniac-Morvan, c'est au cœur du Pays de Saint-Malo que Julien pratique son activité d'apiculture, spécialisée dans l'élevage d'abeilles et la vente de miel. Il propose des produits de la ruche (miels, pollen et propolis) ainsi que du pain d'épices ou encore son caramiel, qu'il transforme sur l'exploitation.

Produits

Miels et produits de la ruche : miel printemps, miel fleurs d'été, miel tournesol, miel sarrasin, pollen frais ou sec, propolis. Miels disponibles en pots de 1 kg, en seaux de 3 kg, 10 kg, 20 kg ou 40 kg.
Produits transformés sur l'exploitation : pains d'épices nature, oranges confites, figues ou pépites de chocolat (400 g sous vide), pâte à tartiner "caramiel" (disponible en pots de 400 g).

Montant minimum d'achat

12kg (pour le miel)

Zone de livraison

20 kilomètres

Délai de livraison

Commander au minimum 15 jours à l'avance.

Contact

Julien Andre
19 Rue du Rocher au Merle, 35540 Miniac-Morvan
julien@mellimalo.fr - https://mellimalo.fr/
07 49 70 40 57

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE

Horthéus n°11 p15

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION



65

Ferme de la Mare-motte

L'exploitation se situe entre Châteauneuf-d'Ille-et-Vilaine et Saint-Guinoux en bordure du marais Saint-Coulban. Denis tient une ferme d'élevage et de culture de céréales. Ces dernières sont transformées sur place et commercialisées en circuit court (boulangerie, crêperie, restaurant, particulier). La vente directe de viande (porc, bœuf et veau) est aussi possible sur réservation.

Produits

Farine de blé, de sarrasin, de petit épeautre (sacs de 1 kg, 5 kg et 20 kg).
Viande de porc, de bœuf, de veau.

Montant minimum d'achat

Pas de volume minimum.

Zone de livraison

Dans un rayon de 30-40 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Commander au minimum 10 jours à l'avance.

Contact

Denis Leretrait
Chemin du port
35430 Saint-Père-Marc-en-Poulet
denis.leretrait@wanadoo.fr
06 70 93 54 82

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



66

Les Ruchers d'Anne-Sophie

Apicultrice récoltante professionnelle, Anne-Sophie récolte et transforme miels (ainsi que aromiels, pâtisserie et confiserie au miel, hydromel...), propolis & apithérapie, pollen frais et cire d'abeille afin de vous proposer des produits de qualité, travaillés dans le respect des abeilles et de l'environnement. L'éleveuse a recours à des prestataires comme un confiseur pour les bonbons. Tous les produits sont réalisés en intégralité avec son miel.

Produits

Miels et produits de la ruche. Pots 30 g, 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg. Seaux 5 kg, 10 kg, 20 kg. Miels brassés (à froid) donc crémeux, non durs. Hydromel en bouteille de 70 cl.
Confiserie en sachets ou en vrac (bonbons, papillotes de nougat, caramels mous).
Pains d'épices à aujourd'hui packagés à l'unité (nonette) ou par pains de 225 g.
Pollen frais tous types de contenance.

Montant minimum d'achat

250 € HT

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà

Délai de livraison

7 jours minimum

Contact

Anne-Sophie Perronnet Dezemery
2 Imp. du Lavoir, 35190 Cardroc
lesruchersdannesophie@gmail.com
Facebook : @lesruchersdannesophie
07 60 36 02 86

DINAN AGGLOMÉRATION

Nouveau



67

Earl conchylicole Batard François

François est mytiliculteur. Il s'active toute l'année dans la baie de l'Arguenon pour élever des moules de bouchot et vous proposer un produit de qualité dans votre assiette.

Produits

Conditionnement en sac de 5, 10 et 15 kg ou vrac
Conditionnement en traditionnel ou en prêt à cuire.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et délai de livraison

À voir directement avec le producteur.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

François Batard
6 Za Les Basses Terres, 22750 Saint-Jacut-de-La-Mer
earlconchylicolebatard@outlook.fr
06 82 94 05 24



68

La Saint-Cast huîtres et moules

Angélique prend soin de vous proposer nos produits issus de la baie de la Fresnaye ainsi que de notre production d'huîtres et de moules de bouchot. Elle vous invite à découvrir le reste de la gamme de produits de la mer et de crustacés, vivants en vivier d'eau de mer. Une gamme de plateaux de fruits de mer et de plateaux d'huîtres est également proposée. Une offre traiteur est disponible pour vos entrées et apéritifs.

Produits

Vente au kilo et à la douzaine pour nos huîtres.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et délai de livraison

Pas de livraison possible. Commander la veille.

Agrément sanitaire

Déclaration de manipulation de denrées alimentaires avec transformation par un atelier agréé CE.

Contact

Benjamin Guinand
37 rue de la résistance, 22380 Saint-Cast-le-Guildo
lasaintcast@orange.fr
02 96 80 07 21

DINAN AGGLOMÉRATION



69

Les Merveilles du Cap

Famille de producteurs depuis plus de 50 ans, Les Merveilles du Cap produit des moules de bouchot certifiées Spécialité Traditionnelle Garantie, ainsi que des huîtres creuses provenant de naissains naturels.

Produits

Moules de Bouchot prêtes à cuire : sac de 15, 10, 5 kg – de Juillet à Décembre
Huîtres : de 2dz à 15dz du n°2 pour les plus grosses au n°4 pour les plus petites de Octobre à Avril

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Dinan Agglomération – Merci de regrouper les commandes entre établissements afin d'optimiser les déplacements.

Délai de livraison

Commander au minimum 3 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Cédric ou Gaëtane Serrandour
27 rue de la Saudraie, 22240 Plévenon
les-merveilles-du-cap@orange.fr
06 68 33 48 11 - 02 96 41 48 11



70

Mickaël Rault

Mickaël est patron pêcheur au port de St Cast depuis 2019. Il pêche avec son bateau les coquilles St Jacques, les praires, les araignées de mer et divers poissons selon les saisons de pêche. Ses produits de la mer sont commercialisés partout en Bretagne et en Pays de la Loire (tournée avec camion de vente ambulante, marchés, ventes aux particuliers et aux professionnels).

Produits

Coquilles St Jacques entières (avec corail) : sac de 5, 10, 15, 20 kg de Octobre à Mai
Praires entières - Sac de 5, 10, 15, 20 kg de Octobre à Mai
Araignées de mer - Minimum de 20 kg toute l'année
Poissons divers - Selon les saisons de pêche, nous contacter pour plus de renseignements

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et délai de livraison

Dinan Agglomération – Merci de regrouper les commandes entre établissements afin d'optimiser les déplacements.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Mickaël Rault
71 La Mare Hazaie, 22550, St-Pôtan
rault.mick@gmail.com
06 48 82 95 00 - 06 86 35 43 01

DINAN AGGLOMÉRATION



71

L'Air Marin (EARL Chevalier et fille)

Earl Chevalier et fille est une exploitation conchylicultrice (moules et huîtres) basée à Saint-Cast-Le-Guildo, située dans la zone conchylicole, rue du val. Marion est la 3e génération et s'est installée depuis 2009.

Produits

Moules de Juin à Octobre, conditionnement en sac de 5 kg et 10 kg
Huîtres toute l'année en conditionnement en bourriche allant de 1 dz à 10 dz

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et délai de livraison

Pas de livraison. Magasin ouvert tous les matins de 9 h à 12 h selon l'horaire des marées.
Commander au minimum 24 h à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Marion Chevalier
Rue du val zone conchylicole
22380 Saint-Cast-le-Guildo
earlchevalieretfille@orange.fr
02 96 41 14 95



72

EARL Batard Denoual

3e génération d'une exploitation familiale, Laurent est producteur de moules de bouchots principalement et d'huîtres creuses. Il exploite sur les baies de l'Arguenon et la Fresnaye. Il est accompagné de son fils qui a rejoint l'aventure l'année dernière et de 2 salariés.

Produits

Moules de bouchots produites : disponibles de Juin à Janvier
Huîtres creuses produites : disponibles de Septembre à Avril
Huîtres triploïdes commercialisées : disponibles toute l'année

Montant minimum d'achat

Se renseigner auprès du producteur.

Zone et délai de livraison

Périmètre de 80 à 100 km autour de St-Cast-le-Guildo. Livraison possible du lundi au samedi durant la période. Possibilité d'envoi par Chronofresh pour les petites quantités.
Commander au minimum 48 h à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Laurent Denoual
4, Allée de l'Ecu, 22380 Saint-Cast-le-Guildo
regine.batard@orange.fr
06 03 96 21 93

DINAN AGGLOMÉRATION



73

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 propose de nombreux produits de la mer et principalement des moules et des huîtres.

Produits

Moules

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

À voir avec le mytiliculteur.

Délai de livraison

Pas de délais de livraison.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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



SAINT-MALO AGGLOMÉRATION



La Perle des Grèves

La Perle des Grèves est un producteur d'huîtres creuses et plates de Cancale, ainsi que de moules de bouchot AOP de la baie du Mont-Saint-Michel. L'entreprise propose également des plateaux de fruits de mer, ainsi que des coquillages et des crustacés au détail dans ses magasins de Saint-Benoît-des-Ondes et de Dinard.

Produits

Huîtres à la douzaine
Moules, coquillages et crustacés au kilogramme

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

20 km autour de l'exploitation.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Cassandre Hirel
51 rue du bord de mer,
35114 Saint-Benoît-des-Ondes
contact@laperledesgreves.bzh
https://laperledesgreves.bzh
02 99 58 66 32



Galatée

Muriel et Alexis cultivent des algues alimentaires en mer, sur des filières au large de Saint-Malo et en baie du Mont-Saint-Michel. Engagés dans une démarche durable, ils privilégient une production locale et sont actuellement en conversion vers l'agriculture biologique. Leur offre est complétée par des algues issues d'algoculteurs partenaires certifiés BIO, garantissant qualité, traçabilité et respect de l'environnement.

Produits

Algues séchées entières et en paillettes (kombu royal, wakamé, laitue de mer, dulse, nori) kombu royal fumé séché, tartares d'algues

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

30 km autour de l'exploitation.

Contact

Alexis Péan
31 rue Monsieur Vincent, 35400 Saint-Malo
contact@algues-galatee.com
www.algues-galatee.com
06 43 08 13 45

En conversion

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Nouveau



76

SCEA Querrien

La SCEA est une entreprise familiale riche de quatre générations de savoir-faire. Originaire du Morbihan, elle s'est installée dans la baie de Cancale où les huîtres creuses sont produites avec passion. Leurs huîtres certifiées Label Breizh Mer, gage de qualité et d'authenticité sont garanties élevées en Bretagne. « Chez Querrien, tout est bien et on y revient ! ».

Produits

Huîtres creuses de Cancale

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et délai de livraison

À voir directement avec le producteur.

Contact

Laurence Querrien
15 les Nielles, 35350 Saint-Méloir-Des-Ondes
querrien28@orange.fr
02 99 89 18 63
www.huîtres-querrien-cancale.com



77

Armement Welga

Pierre et son équipage pêchent à la main, en plongée, des coquillages en baie de Saint-Malo et de Saint-Brieuc. Espèces : coquilles Saint-Jacques, ormeaux, praires.

Produits

Coquilles Saint-Jacques, Ormeaux, Praires

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

80 km autour de l'exploitation.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Pierre Vogel
Terre plein des servannais, 35400 Saint-Malo
welga35@outlook.fr
06 61 58 18 39
Instagram : welga _Saint-Malo

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION



78

C-Weed Aquaculture SARL

C-Weed Aquaculture cultive, récolte, sèche et conditionne les algues marines alimentaires. Ses productions sont certifiées biologiques depuis 2010. L'entreprise intègre, dans son activité, une approche respectueuse de l'environnement.

Produits

Algues séchées en feuilles, en paillettes ou poudre (variétés : wakamé, dulse, laitue de mer, ao nori, nori, kombu royal)

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

35400, 35430, 35260, 35350, 35800, 35120-22100, 22690
Partout ailleurs, envoi par Colissimo La Poste ou livraison messagerie.

Délai de livraison

Commander au minimum 10 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Magali Molla
15 rue de l'Herminette
35350 Saint-Méloir-des-Ondes
info@c-weed-aquaculture.com
06 62 07 74 15
www.c-weed-aquaculture.com



DINAN AGGLOMÉRATION

Nouveau



79

Chèvrerie de Fréhel

Élevage de chèvres en agriculture biologique depuis 2000 situé à Fréhel, avec transformation fromagère à la ferme et vente directe.
Développement en cours d'un petit élevage de vaches allaitantes en race aubrac.

Produits

Produits au lait cru : Fromages de chèvre frais, aromatisés, demi secs, cendrés, ou secs.
Fromage blanc battu et faisselle.
Tomme de chèvre.
Autres produits : Colis de viande de bœuf.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE pour les produits laitiers. Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe pour la viande de boeuf.

Contact

Lucie Hospital
Le Tertre Morgan, 22240 Fréhel
06 63 91 04 13

Nouveau

80

Les P'tits Péchés de Marion

Marion a tout quitté pour s'installer à Mégrit et faire ce qu'elle aime : élever des vaches jersiaises en agriculture biologique, les laisser brouter tranquillement, et transformer leur lait en gourmandises lactées. Convaincue que le meilleur lait se fait à l'herbe et sans se presser, elle pratique la monotraite pour laisser aux vaches le temps de profiter de la vie. De ce lait d'exception, elle tire une gamme de produits de crémerie, de produits frais et de fromages, tous transformés à la ferme avec soin.

Produits

Produits au lait cru :
Crémerie : lait cru, beurre, crème
Produits frais : yaourt brassé & à boire, Skyr, fromages blancs, crèmes dessert, riz au lait
Fromages lactiques : frais, apéritifs, à tartiner, affinés.
Produits pasteurisés :
Yaourt brassé et à boire
Une gamme au lait pasteurisée peut être étudiée pour répondre à votre besoin.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et délai de livraison

À voir directement auprès de la productrice.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Marion Davy
2 Locriac, 22270 Mégrit
m.cartondavy@gmail.com
06 42 57 42 44

DINAN AGGLOMÉRATION

Nouveau



81

Deux Bergères Sur Rance

Sandrine et Marion sont deux sœurs installées en brebis laitières depuis janvier 2024 à Pleudihen-sur-Rance, sur une ancienne exploitation de vaches laitières. Tout le lait est transformé à la ferme, et l'exploitation est certifiée en agriculture biologique.

Produits

Produits pasteurisés : Yaourt nature, aux fruits et à la vanille, pot en verre de 125g. Riz au lait, pot en plastique de 400g, possibilité vendu au poids.
Produits au lait cru : P'tit frais, fromage frais vendu à la pièce environ 250g ; Tomme vendue au poids ; Breta (style feta) vendue au poids ; Bressin (fromage à tartiner ail et fines herbes) vendu au poids

Montant minimum d'achat

À voir directement auprès de la productrice

Zone de livraison

À voir directement auprès de la productrice.

Délai de livraison

Commande à passer avant lundi matin pour une livraison à partir du mercredi.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Sandrine Gillet
Le Vau Benoit, 22690 Pleudihen-sur-Rance
2bergeressurrance@gmail.com
06 72 63 39 09



82

La ferme du Chêne Témoin

Eleveurs de vaches laitières en système BIO et pâturant, Maxime et Elisa transforment une partie de leur lait en crème fraîche, crèmes desserts et glaces. Ils proposent ponctuellement de la viande de boeuf, veau et porc (petit atelier d'engraissement de porcs BIO sur paille, nourris avec les céréales de la ferme).

Produits

Produits pasteurisés : Glaces sous forme d'esquimaux, format enfant et adulte, large choix de parfums. Crèmes dessert, livrées en seaux alimentaires de 5L. Ces produits sont disponibles toute l'année.

Montant minimum d'achat

En dessous de 200 repas servis, livraison pour 2 services en glaces, ou 1 service en glaces et un service en crèmes desserts.

Zone, jour et délai de livraison

Dinan Agglomération. Livraison le lundi et le jeudi. Commande au moins 15 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE pour les produits laitiers. Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe pour la viande.

Contact

Elisa Taurin
21 Saint Maleu, 22250 Broons
contact@chene-temoin.fr
06 75 06 21 20

Produits laitiers : chèvres, brebis, vaches

DINAN AGGLOMÉRATION



EARL Des Sources

Installé depuis 2008, Thierry élève des vaches laitières dans son exploitation en agriculture biologique. Il produit aussi de la viande bovine et du jus de pommes issu de ses vergers.

Produits

Produits au lait cru : Lait cru entier - bouteille verre 1L consignée ou apporter son propre contenant
Autres produits : Jus de pomme : disponible selon rendement - bouteille verre 1L verre consignée

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Voir avec l'éleveur.
Vente possible à la ferme (entre 17h et 19h).

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Thierry Veaudelet
22690 Pleudihen-sur-Rance
gaecdessources2@gmail.com
06 28 27 27 87



Ferme de La Prioulais

La ferme propose des légumes, produits laitiers et fromages au lait de brebis et lait de vaches Bretonnes pies noires. Viande de porcs élevés en plein air, agneaux, veaux et bœufs vendue uniquement aux particuliers. Conversion BIO jusque 2026 pour les produits laitiers et 2027 pour les légumes.

Produits

Légumes de saison. Produits laitiers.
Produits au lait cru : tomme au lait de brebis, lait de vache ou mixte (env 3kg) ; Fiesta (type fêta) (env 3kg).
Produits pasteurisés : Yaourts de brebis, Gwell au lait de vache. Produits laitiers disponibles de mars à septembre, tommes de mai à janvier. Conditionnement en seau (3L, 5L ou 10L).

Montant minimum d'achat

À définir selon la demande avec les producteurs.

Zone de livraison

À définir selon la demande avec les producteurs.

Délai de livraison

Produits laitiers : minimum 1 semaine
Légumes : minimum 3 jours

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE (produits laitiers). Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe (viande).

Contact

Rémi Marivin
5, La Prioulais, 22130 Créhen
gaecfermedelaprioulais@gmail.com
06 37 60 76 95

DINAN AGGLOMÉRATION



Ferme des Aulnays

Annie et Jérôme 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

Produits au lait cru : Camembert, Fromage Jersy à la coupe (type brie), Fromage Petite Marceline (type Saint Marcelin) (100 g).

Montant minimum d'achat

50 €

Zone 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



Fromagerie Darley

Depuis 1987, la ferme familiale fromagerie Darley produit une large gamme de fromages fermiers au lait cru. Le troupeau compte en moyenne 45 vaches laitières. Il est composé en majorité de Brune des Alpes, une vache adaptée au pâturage et offrant un lait de grande qualité fromagère. Il est nourri avec de l'herbe et des céréales cultivées sur la ferme. L'ensemble de la production est certifiée BIO depuis 2017.

Produits

Produits au lait cru : Large gamme de fromages fermiers (pâtes molles, Bleu, Tomme, Raclette, Cheddar...) Vente à la pièce (de 0,7 kg pour les plus petites à 5 kg pour les plus grosses), pas de découpe.

Montant minimum d'achat

200 €

Zone de livraison

Le mercredi une semaine sur 2 sur l'axe Plouasne / Matignon.

Délai de livraison

À définir avec l'éleveur.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Benoît Darley
Bellevue, 22550 Ruca
contact@fromagerie-darley.fr
02 96 41 14 66

DINAN AGGLOMÉRATION



87

Ferme de La Salamandre

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

Produits

Produits au lait cru : Fromages de chèvres et de brebis, frais et affinés, de mars à novembre : crottins et bûches en chèvres, palets et tommes en brebis.

Montant minimum d'achat

30 €

Zone de livraison

De Rennes à St-Malo pour les professionnels.

Délai de livraison

Commander au minimum 4 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Benjamin Decherf
18, La Cour Neuve, 22630 Le Quiou
fermesalamandre22@gmail.com
06 74 63 98 62



88

Crèmerie de La Rance

La ferme existe depuis 1986. Estelle et Pierre-Yves 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

Produits pasteurisés : Beurre (salé/doux), lait demi-écrémé, lait entier, lait ribot, crème fraîche, fromage blanc.
Produits au lait cru : Tomme

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
60, route de la ville arais, 22100 Lanvallay
cremeriedelarance@live.fr
06 88 49 89 31

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CÔTE D'ÉMERAUDE



89

Chèvrerie du phare ouest

Sophie 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

Produits au lait cru : Fromage type crottin environ 120 g emballage papier ou en caisse, Brique emballage papier ou en caisse, Fromage blanc, Yaourts nature ou sur lit de fruits (pot en verre 125 ml), Crème dessert (pot en verre 125 ml), 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

Commander au minimum 10 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE acquise ; demande agrément CE en cours.

Contact

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



Produits laitiers : chèvres, brebis, vaches



Crèmerie de Saint-Suliac

La crèmerie de Saint-Suliac est une ferme laitière familiale. En BIO et 100% normandes, les vaches sont élevées au grand air en bords de Rance. Marie et Arnaud souhaitent avant tout proposer des produits authentiques et qualitatifs. Ils transforment le lait en yaourts, lait, beurre, crème, Skyr...

Produits

Produits au lait cru : yaourts, lait, beurre, crème, Skyr. Pas de vente de beurre et de crème seuls.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Jour d'enlèvements

Commander au minimum 3 jours à l'avance.
Pas de livraison possible mais ouverture de la vente à la ferme les mardis et vendredis soir de 17h à 19h30 et le samedi de 10h à 13h.
Les enlèvements pour les professionnels sont possibles à d'autres moments que les ventes.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Marie Torres
Malequere, 35430 Saint-Suliac
cremeriedesaintsuliac@yahoo.com



Jérôme Grandais

Jérôme est producteur depuis 2019 sur la commune de Miniac-Morvan. Il élève des chèvres poitevines et, suivant leur cycle naturel, transforme leur lait en fromage biologique d'avril à fin septembre.

Produits

Produits au lait cru : Fromages de chèvre disponibles d'avril à fin septembre.
Différents types de fromages : frais, semi-affiné, buches, pyramides, crottins, fromage blanc, fromage fouetté ail et fines herbes, cabri-bert (camembert au lait de chèvre).
Autres produits : Pâté de chevreaux, rillettes de chèvre et de chevreau, savons au lait de chèvre.

Montant minimum d'achat

100 €

Zone de livraison

Pas de livraison.

Délai de livraison

Commander au minimum 7 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Jérôme Grandais
Les champs briants, 35540 Miniac-Morvan
crotichevre@gmail.com
06 07 16 02 23

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION



La Chèvrerie d'Aurore

La Chèvrerie d'Aurore est une spécialisée dans l'élevage de chèvres et de vaches. Tout le lait du troupeau est transformé dans le laboratoire de l'exploitation.

Produits

Produits pasteurisés : Yaourt de chèvre nature (en pot de 125 ml ou en vrac) de mi-février jusqu'au 20 décembre. Yaourt de vache : nature, sucré ou au fruit (en pot de 125 ml ou en vrac), skyr de vache nature (en pot de 1 kg à 25 kg ou en vrac), riz au lait de vache (en vrac au kg) toute l'année.
Produits au lait cru : Fromage de chèvre, fromage fouetté (en vrac au kg), tomme de chèvre nature, tomme de chèvre poivre concassé (à la pièce). Tomme de vache (à la pièce) de mi-février jusqu'au 20 décembre.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

25 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Commander minimum 3 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Aurore Donio
30 Villegate, 35540 Le Tronchet
auroreleduc3530@gmail.com
https://lachevreriedaurore.fr/
06 37 93 69 33



Produits laitiers : chèvres, brebis, vaches

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE

Nouveau



93

La Chèvrerie Rosalie

Rosalie, jeune installée, élève des chèvres et transforme sur sa ferme tout le lait en fromages frais, affinés, secs ... Elle fait aussi des yaourts, fromages blancs, faisselles...
Vous pouvez la rencontrer à la ferme dans sa boutique, aux marchés. Elle travaille avec passion.

Produits

Fromages au lait cru : Crottins, bûches, p'tit Rosy

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

40 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Commander 4 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Rosalie Roulleau
3 champ Hervé, 35270 Combourg
chevrerierosalie@gmail.com
07 67 07 57 82
www.instagram.com/lachevrerierosalie



94

Ferme de la Chesnaye

La Ferme de la Chesnaye est située sur la commune de Plesder, à dix minutes de Dinan. Florent et Philippe ont repris en 2015 la ferme familiale conduite de longue date en système herbager. La ferme est certifiée en agriculture biologique depuis 2018. Maëlle, conjointe de Philippe, a rejoint la ferme en 2019 pour transformer une partie du lait produit par le troupeau de vaches normandes en fromages au lait cru. L'équipe travaille désormais à 3 associé-e-s et 1 salariée à mi-temps sur la ferme.

Produits

Fromages au lait cru : Carré de Plesder, Tomme de Coëtquen

Montant minimum d'achat

Minimum 1 tomme 3 kg et 4 carrés de 400 g.

Zone de livraison

Entièreté du territoire de Bretagne romantique .

Délai de livraison

Le dimanche précédent la semaine de livraison.
Livraison toutes les 2 semaines, le mercredi matin.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Philippe Aubert, Florent Aubert et Maëlle Coquio
La Chesnaye, 35720 Plesder
fermedelachesnaye35@mailo.com
06 45 70 24 26
www.fermedelachesnaye.fr

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



95

Ferme du P'tit bois

La ferme du P'tit Bois est une exploitation agricole engagée en agriculture biologique depuis 2007. Productrice de lait BIO et de fromages fermiers, la ferme produit également les fourrages et céréales nécessaires à l'alimentation du troupeau. Les vaches pâturent toute l'année sauf les 3 mois d'hiver où elles restent au chaud à l'étable et sont nourries de foin et céréales.

Produits

Produits au lait cru : Lait entier en seaux de 10 litres ou bouteille d'1 L. Fromages au lait cru fermiers type camemberts, tommes d'environ 1,5 kg, Ti pavez (tommes aux algues d'environ 1,5 kg ou de 6 kg). Fromage blanc seaux de 10 kg ou pots de 1 kg.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Dinan et ses alentours, jusqu'à 40 km autour de Meillac si déjà sur un circuit de livraison en place.

Délai et jour de livraison

Commander au minimum 7 jours à l'avance, livraison le jeudi.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Emmanuel Goullet de Rugy
8, Le Gué, 35270 Meillac
leptitbois@orange.fr
06 71 32 80 96



96

Chèvrerie de la Poterie

Créée en 2020, la Chèvrerie de la Poterie est un élevage en agriculture biologique de chèvres, transformant tout son lait en fromages, fromages blancs et yaourts. La ferme emploie aujourd'hui 5 personnes et élève un troupeau d'un peu plus de 60 chèvres laitères. La chèvrerie a obtenu la médaille d'or au Concours International de Lyon pour son crottin mi frais.

Produits

Produits au lait cru : Fromages, fromages blanc
Produits pasteurisés : Yaourts. Production de lait de chèvre toute l'année, en respectant le cycle naturel des chèvres.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà

Délai de livraison

4 jours minimum

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Catherine Boiteux
31 La Poterie, 35440 Dingé
chevreriedelapoterie@gmail.com
https://chevreriedelapoterie.com/
06 09 03 68 57

Produits laitiers : chèvres, brebis, vaches

TERRITOIRES VOISINS



97

EARL Poilvet - Ferme de la Vache Meuhg Lait

La ferme de la Vache MeughLait est une exploitation de 75 vaches laitières sur la commune de Saint-Rieul aux alentours de Lamballe. Ludovic a repris l'exploitation de ses parents en 2009, et Angélina l'a rejoint à l'automne 2019 après une carrière d'infirmière, pour débuter la transformation laitière. Karine a rejoint l'équipe salariée en juin 2021. La ferme est en agriculture raisonnée, dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement, les « belles », de race Prim'Holstein, pâturent en moyenne 8 mois dans l'année, et son nourries sans OGM.

Produits

Produits au lait cru
Camembert à l'unité (240 g) ; Tomme nature (à la coupe) ; Tomme aromatisée (à la coupe) : ail des ours ; fenugrec ; bruschetta (tomates séchées et épices) ; poivre. Fromage blanc et crème crue (en seau, au kilo).
Produits pasteurisés
Lait (au Litre, en bouteille ou en seau). Yaourts (pot en verre) : nature ; sucré ; vanille ; sur lit de confiture (parfum selon la saison : fraise, abricot...).

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Zone de livraison

Livraison sur le secteur de Dinan le mardi après-midi

Contact

Angélina ou Ludovic Poilvet
La Haute Ville, 22270 Saint-Rieul
fermevachemeuhglait@gmail.com
06 59 55 70 08



98

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 sur une surface de 200 ha de cultures et de pâturages. Produits disponibles toute l'année.

Produits

Produits pasteurisés : Yaourts (nature, sucré, arômes naturels de vanille, fraise ou citron, fruits mixés), en pots de 125g ou seaux de 5kg ; Fromages blancs (nature, sucré, ou fruits mixés), en pots de 100g ou seaux de 3kg ou 5kg ; Crème fraîche en pot de 250g, 500g ou plus ; Lait frais entier - bouteille 1L ou seaux de 5L et 10L ; Lait ribot - bouteilles 1L ou 1/2L.

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

DINAN AGGLOMÉRATION



99

Ferme de la Raudais

La ferme de la Raudais est située sur les bords du Frémur dans le centre bourg de Trélat. Rémi élève des vaches bretonnes Armoricaines, race locale menacée de disparition, en système 100% herbager. La ferme est conduite en agriculture biologique. L'ensemble des prairies, cultures et animaux sont certifiés BIO.

Produits

Bourguignon cantine - Sous vide DLC 15 jours
Morceaux de bœuf en PAD semi-paré - Sous vide DLC 20 jours
¼ ou ½ carcasse en PAD semi-paré - Sous vide DLC 20 jours
Rillettes de bœuf : au cidre, au piment d'Espelette ou nature - verrine de 100 g

Quantité minimum d'achat

15 kg

Zone de livraison

25 km autour de la ferme.

Jour de livraison

Calendrier annuel de livraison sur demande.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Rémi Goupil
8, rue de la Rabine, 22100 Taden
fermedelaraudais@gmail.com
www.fermedelaraudais.fr
06 28 06 10 92



100

Dominique Lucas

À travers son élevage, Dominique participe à la sauvegarde de la race Bretonne, l'Armoricaine, race à petit effectif menacé. Il contribue à la préservation de la biodiversité et à la sauvegarde du patrimoine breton. Il suit une démarche d'élevage respectueuse de l'environnement, sans produit de synthèse, sans être certifié. Son effectif bovin est nourri au foin et à l'herbe. La viande armoricaine a un goût persillé. La découpe est réalisée en partenariat avec un laboratoire spécialisé dans les circuits-courts qui assure traçabilité et qualité des produits proposés.

Produits

Produits à discuter selon la demande, possibilité de proposer des formules de colisages adaptées aux clients. 3-4 bœufs sont transformés à l'année.

Montant minimum d'achat

Oui, à préciser avec l'éleveur.

Zone de livraison

À discuter selon la demande.

Délai de livraison

À discuter selon la demande. La disponibilité des produits est programmée en début d'année pour l'année à venir.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Dominique Lucas
3 ter les hauts de Clermont, 22100 Dinan
sigdom@sfr.fr
06 22 61 28 12

DINAN AGGLOMÉRATION



Etienne Guérin

Ferme familiale créée en 1994, l'élevage a été repris par Etienne. Il y élève environ 300 bovins de race Limousine sur une superficie de 115 ha. L'élevage est certifié en BIO.

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 du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Etienne Guérin
La Métrie Saudrais, 22650, Ploubalay
etienneguerin-boeufbio@outlook.fr
06 23 49 36 24

Ferme du Chêne témoin n° 82 p53
Ferme de la Prioulais n° 84 p54
Chèvrerie de Fréhel n°79 p52

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



Ferme de la Bigottière

Thomas s'installe à la Ferme de la Bigottière en octobre 2026, après deux années de transmission. Passionné d'élevage et de cidre, il développe un verger haute tige et remplace progressivement le troupeau de Blondes d'Aquitaine par des vaches Angus, élevées 100 % à l'herbe. La ferme valorise sa production entre vente directe et restauration collective.

Produits

Cidres et jus de pomme tout au long de l'année
Haché, sauté, bourguignon et la merguez une fois tous les 2 mois.
Conditionnement : en poche sous vide, les morceaux de bourguignon font 80g, poches de 10Kg.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

50 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Viande un mois à l'avance
Cidre et jus de pomme à la semaine

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Thomas Grimaud
1 La Haute Bigottière, 35190 Tinténiac
tom.grimaud@gmail.com
07 52 14 99 24

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



La Ferme de la Longère

Exploitation agricole depuis 3 générations, la Ferme de la Longère développe la vente directe en proposant des produits transformés à base de viande bovine sous forme de bocaux, en plats préparés et en tartinables. Les animaux sont nourris avec de l'herbe, des fourrages et des céréales produits sur la ferme.

Produits

Bocaux plats préparés en 750 g : chili con carné, bourguignon, boulettes de bœuf sauce tomate ou sauce arabiatta. Bolognaise en bocaux de 350 g.
Tartinables en bocaux de 180 g : rillettes de bœuf nature ou au piment d'Espelette et terrine de poivre vert. Bocaux stérilisés permettant une conservation à température ambiante avec une DLC 3 ans.

Montant minimum d'achat

100 €

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà.

Délai de livraison

5 jours minimum.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Séverine Theze
6 La Touche aux Poissons, 35440 Dingé
gaeclalongere@gmail.com
06 73 72 39 66

Ferme de la Chesnaye n°94 p60
La Ferme du Rocher n° 108 p67



La Ferme des Gats

Exploitation de 60 ha située entre St Malo et Rennes, la ferme propose de la viande bovine en vente directe pour être au plus proche des consommateurs et pour le plaisir de développer une nouvelle activité de diversification sur la ferme, le tout en valorisant ses produits de qualité à un juste prix.

Produits

Viande bovine toute l'année.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà.

Délai de livraison

Commande 30 jours minimum à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Guillaume Hamon
Les Gâts, 35270 Meillac
fermedesgats@gmail.com
https://lafermedesgats.sclub.fr/
06 78 46 12 95

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Ferme de la Mare-Motte n°65 p44

DINAN AGGLOMÉRATION



La Ferme du Gros Chêne

À la ferme du gros chêne à Fréhel, Emilie et Mathieu élèvent des brebis pour la viande d'agneau, des poulets cou-nu, et des cochons en plein air ! L'intégralité de la production est vendue en direct, de mars à décembre.

Produits

Agneau de Mai à Octobre.

Quantité minimum d'achat

10 kg

Zone de livraison

À définir avec les éleveurs.

Délai de livraison

Délai de commande à préciser avec les producteurs.
Livraison les mardis soirs ou mercredis.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Emilie Courgibet
Le gros chêne, 22240 Fréhel
lafermedugroschene@gozmail.bzh
06 52 29 43 95

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CÔTE D'ÉMERAUDE



Les P'tits Loups Bio

Ferme en agriculture biologique créé en 2021. Jézékael et Arjuna élevent des moutons, des chèvres et des patous en plein air sur le territoire de la Côte d'Emeraude. Vente de viande d'agneau et merguez prêts à cuire sous-vide, sur commande. La ferme propose aussi de l'éco-paturage sur toute la zone.

Produits

Vente d'agneau en quart avant, arrière ou demi.
Merguez en paquets de 4 ou 5.

Quantité minimum d'achat

Un quart.

Délai de livraison

Commander 15 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Jézékael Lainé
30 rue du Clos Redier, 35870 Le Minihic-sur-Rance
fermedesptitsloupsbio@hotmail.com
06 60 31 77 90
Facebook : La ferme des p'tits loups bio

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CÔTE D'ÉMERAUDE



Saveurs des champs

Exploitation de la Côte d'Émeraude, en agriculture biologique, Anthony élève des moutons des Landes de Bretagne et des chèvres des fossés, et cultive du sarrasin commercialisé en farine. La découpe et transformation de la viande est assurée par Le Comptoir Armoricain à Saint-Samson-sur-Rance : possibilités de commande via ce partenaire.

Produits

Colis d'agneau, merguez de mouton, cabri.
Farine de sarrasin.

Montant minimum d'achat

Minimum de 15 kg pour la viande.
Minimum de 10 kg pour la farine.

Zone de livraison

Côte d'Émeraude et Pays de Dinan.
Autre : voir avec le Comptoir Armoricain.

Délai de livraison

20 jours pour la viande.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Anthony Josse
441 rue de Launay, 35800 Saint-Lunaire
saveurs.des.champs@orange.fr
06 69 55 72 55

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



La Ferme du Rocher

Éleveurs de bovins viande de race Aubrac et d'ovins viande de race Mouton Vendéen. Deux races très réputées, rustiques et herbagères, reconnues parmi les plus tendres et goûteuses. Production également de porc plein air. Tous ces animaux sont nourris sans OGM. Découpe et transformation sur la ferme dans un «labo» remis à neuf en 2025.

Produits

Viandes bovine et ovine.
Merguez et chipo 100% mouton.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Entièreté du territoire de Bretagne romantique .

Délai de livraison

15 jours.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Caroline Roger
9 Rochetain, 35190 Québriac
lafermedurocher@laposte.net
06 71 04 78 64

Viande ovine

TERRITOIRES VOISINS



Shropshire and Co

Karim élève des moutons pure race shropshire en agriculture biologique. Les moutons sont aux pâturages la majeure partie de l'année. Ils sont nourris sinon exclusivement avec les fourrages et céréales de la ferme. Possibilité d'éco-pâturage sous conditions.

Produits

Carcasse entière en BIO, possibilité agneau de 17 kg à 25 kg selon les besoins.
Possibilité de définir une prévision de volume sur l'année pour faciliter la transformation.

Montant minimum d'achat

À définir avec l'éleveur.

Zone de livraison

À définir avec l'éleveur.

Délai de livraison

Commander au minimum 8 à 15 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE du prestataire d'abattage et de découpe.

Contact

Karim Arab
35, La Chaumière, 22250 Lanrelas
arabk@shropshire.eu
06 64 66 19 17



SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Jérôme Grandais n° 91 p58

DINAN AGGLOMÉRATION



La Ferme du Chêne

Thomas s'est installé en 2021 à Pleslin-Trigavou. Il mène un élevage de porcs naisseur-engraisseur, élevés en totalité sur paille. 60 ha sont cultivés en BIO pour produire l'alimentation des cochons. Confort, bien-être, espace, accès extérieur sont les maîtres mots de l'élevage.

Produits

Bacon, boudins, émincés, carrés, chipolatas, longes, jarretons, pâtés, échines, poitrines, rillettes, sautés, saucisses, escalopes, travers, jambons, palettes...

Montant minimum d'achat

À définir avec l'éleveur.

Zone et délai de livraison

À définir avec l'éleveur.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Thomas Dubois
La Bréhaudais, 22490 Pleslin-Trigavou
earlduchenefermebio@gmail.com
02 96 27 85 21

Ferme du Chêne Témoin n°82 p53

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION



GAEC La Ferme du Biez Jean

Flora et Yann produisent et transforment de la viande de porc issue de leur élevage en plein air. Les animaux sont nourris avec les céréales produites sur la ferme. Leur savoir-faire est reconnu par leur clientèle et par les chefs des meilleurs table de la région de Saint-Malo et Dinan avec qui ils travaillent régulièrement. Leur disponibilité et leur conseil dans le travail et la préparation de la viande de porc sont appréciés par les professionnels et les particuliers.

Produits

Saucisses, épaules, longes, jambons, poitrines salées et fumées, bacon, rillettes, pâtés de campagne, patés à l'ail, patés saisonniers...

Montant minimum d'achat

À voir directement auprès des producteurs.

Zone de livraison

50 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Commander 15 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Flora Gentet
La Ville Goriou, 35540 Plerguer
contact@ferme-biezjean.fr
07 87 30 19 88

SAINT-MALO AGGLOMÉRATION

Nouveau



112

La Ferme du Pré Bois

Ils donnent naissance à des porcs en plein air qui terminent leur croissance dans un bâtiment sur de la paille pour respecter le bien-être animal.
La viande est ensuite transformée dans la charcuterie de la ferme avec un savoir-faire artisanal et traditionnel.

Produits

Jambons à l'os, saucisses, saucisses pimentées, saucisses fumées, pâtés et terrines... Nos spécialités sont nombreuses, toutes préparées à partir de nos porcs.

Montant minimum d'achat

10 €

Zone de livraison

20 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Commander 2 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Marie Annick Baslé
Le Pré Bois, 35400 Saint-Malo
contact@lafermeduprebois.bzh
02 99 81 79 80

Ferme de la Mare-Motte n°65 p44

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



113

Prêt pour la Breizh

Exploitation familiale, les porcelets naissent à la ferme et sont nourris à base des céréales cultivées sur place. Les charcutiers sont élevés sur de la paille. La transformation a lieu sur la ferme et la production est labellisée Label rouge porc sur paille.

Produits

Viande porcine

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Rayon de 20 km.

Délai de livraison

8 jours minimum.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Pierre Gautier
37 Les Feuvrels, 35270 Lanrigan
pretpourlabreizh@gmail.com
06 77 46 71 67

TERRITOIRES VOISINS



114

La Ferme Daniel Tanguy

Nathalie a repris la ferme familiale en avril 2021 et son conjoint l'a rejoint dans l'aventure au mois de janvier 2023. Les porcs sont élevés sur paille, comme autrefois, nourris avec des céréales contenant de la graine de lin qui apporte des oméga 3 à la viande et certifiées sans OGM et sans antibiotique (aliment certifié Bleu Blanc Cœur). La viande est transformée sur place, dans leur laboratoire.

Produits

Saucisses, chipolatas, merguez pur porc (grammage au choix), rôtis, sautés de porc.

Montant minimum d'achat

À voir avec la productrice.

Zone et délai de livraison

À voir avec la productrice, commander au minimum 10 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Nathalie Le Bris
506, La Ville Neuve - Meslin
22400 Lamballe-Armor
nathalie.lebris.tanguy@gmail.com
06 45 57 86 43



DINAN AGGLOMÉRATION



115

La Ferme du Fournet Grand Bois

Une exploitation familiale laitière et poules pondeuses avec des terres en BIO.

Produits

Œufs de poules vendus par boîte de 6 ou alvéole de 30.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

15 km autour de l'exploitation.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Thibaud Maufrais
31 Le Fournet Grand Bois, 22630 Evran
fermefournetgrandbois@gmail.com
06 33 67 50 51

En conversion



116

SARL Pors Bodiou

Pors Bodiou produit et commercialise des œufs issus de ses propres élevages ainsi que de fermes partenaires en Côtes d'Armor. Sébastien, Nicolas et Hélène proposent exclusivement des œufs alternatifs (plein air, sol et BIO), dans le respect du bien-être animal. À Ruca, l'un de ses élevages compte 6 000 poules pondeuses élevées en agriculture biologique.

Produits

Œufs.

Montant minimum d'achat

180 œufs.

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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

DINAN AGGLOMÉRATION



117

La Ferme de la Paumerais

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

Produits

Poulets entiers, poules entières, canards entiers, pintades entières, poulets en découpe, poules en découpe, canards 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

Verger des Galinettes n°5 p12



Volailles et œufs

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRETAGNE ROMANTIQUE



La Ferme Kig Ha Vi

Ferme familiale, la Ferme de Kig Ha Vi élève ses animaux en agriculture biologique. Elle propose des œufs de poules élevées en plein air et des colis de viande bovine de race Limousine.

Produits

Plaques de 30 œufs BIO calibre M (53/63 g)
Plaques de 30 œufs BIO calibre L (63/73 g)

Montant minimum d'achat

30 € HT

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà

Zone de livraison

La veille du jour de livraison avant 12h

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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



La Ferme des Rochelles

La ferme des Rochelles est une exploitation familiale qui élève de la volaille en plein-air et en prenant soin de respecter le bien-être des animaux. Toutes les volailles sont élevées à la ferme pendant une durée de 110 jours minimum et sont nourries avec des céréales produites sur l'exploitation, garanties sans OGM. Les poulets et les pintades sont sélectionnés pour leur race rustique à croissance lente afin de proposer des volailles d'une qualité de chair supérieure et transmettre le goût des produits fermiers de qualité.

Produits

Poulets fermiers, Pintade fermière.
Œufs disponibles toute l'année.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

Territoire de Bretagne romantique et au-delà.

Délai de livraison

3 jours avant la date de livraison.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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

TERRITOIRES VOISINS



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

Poulets et pintades en entier.

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

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

Ferme de la Villeneuve n°55 p39



La Ferme de Naot Breizh

Nicolas s'est installé en 2017 sur 9 ha de prairies permanentes. Avec sa compagne, ils élèvent des poulets cous nus à pattes jaunes ainsi que des pintades et des volailles festives. 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

Volailles et œufs



Annuaire transformateurs locaux

Retrouvez également les artisans qui transforment les produits des producteurs locaux et livrent la restauration hors domicile !

Liste non exhaustive :

- **La Mie du Breil (pain)** – Evran

Pain BIO à l'ancienne, cuit dans un four en pierre chauffé aux fagots
(Pain semi-complet : baguette ; pain de 500 g ou 750 g)
Cyril Forget et Cécile Santhorant - cyrilcecile222@gmail.com - 06 33 03 44 16

- **Fagots et Froments (pain et viennoiseries)** - Pleudihen-sur-Rance

Pain et viennoiseries biologiques, au levain, pétris à la main et cuits au feu de bois.
Farine de chez Tanguy POMMERET, paysan meunier à Pleudihen-sur-Rance
Pain blanc (1 kg); Pain faine bis (1 kg) ; Pain aux 6 céréales (500 g)
Béatrice Roze - contact@fagotsetfroment.fr - 02 99 47 04 26

- **Fournil Panisphère (pain et viennoiseries)** – Languédias

Pain moulé nature semi-complet (T80); pain moulé de petit épeautre. Viennoiseries et biscuits biologiques.
Farine de chez Tanguy POMMERET, paysan meunier à Pleudihen-sur-Rance
Thibaut Jougla - tjougla@girole.fr - 06 86 62 69 32

- **Fleur de Levain (pain)** - Saint-Coulomb

Pains traditionnels et pains spéciaux biologiques, à base de farine française.
Le pain "Émeraude" est 100% local (farine de 3 producteurs locaux)
Arnaud Gouya - arnaud@fleurdelevain.fr - 06 77 09 60 48

- **Les Saisissantes (saucisses végétales)** - Pleudihen-sur-Rance

Saucisses végétales artisanales, cuisinées à partir de produits brut, BIO et locaux.
Conditionnement sous vide ou surgelé, cuisson en 5 minutes. Saucisses de 50g à 120g selon demande.
Camille Hembise - contact@les-saisissantes.fr - 06 19 20 48 49

- **Fournil de l'Étincelle (pain)** - Québriac

Le Fournil de l'Étincelle, basé à Québriac, vous propose du pain BIO au levain et cuit dans un four à bois métallique, en chauffe indirecte. Les différentes recettes sont réalisées avec des ingrédients biologiques.
Paloma Came - fournildeletincelle@gmail.com - 06 62 44 09 45

Ressources réglementaires et pédagogiques

Comprendre et mettre en oeuvre la loi EGAlim :

La plateforme numérique« ma cantine » est l'outil mis à disposition par l'Etat pour accompagner les acteurs de la restauration à comprendre et mettre en oeuvre les objectifs de la loi EGalim, promulguée en novembre 2018 et complétée par la loi Climat et Résilience d'août 2021.
(Rendez-vous sur le site internet "ma cantine" rubrique "comprendre mes obligations")

Diversifier les protéines :

Le Conseil National de la Restauration Collective a conçu plusieurs guides d'accompagnement sur la diversification des sources de protéines et la mise en œuvre du repas végétarien hebdomadaire.
· Expérimentation du repas végétarien - livret de recettes
· Le Plan Pluriannuel de diversification des protéines - cadre général
Retrouvez ces ressources sur le site internet "ma cantine".

Consommer moins mais mieux de viande : l'enjeu de contribuer à l'équilibre matière

Pour limiter les pertes de viande, et favoriser l'équilibre économique des éleveurs, l'interprofession INTERBEV a publié de nombreuses fiches pédagogiques à destination de la restauration hors domicile.

S'approvisionner en produits de la Mer locaux :

En 2022, Dinan Agglomération et la Communauté de Communes Côte d'Émeraude ont porté le projet De la Mer à l'Assiette, pour valoriser les produits de la mer locaux et favoriser leur intégration dans la restauration collective.
Retrouvez en téléchargement et sur demande le livret de synthèse du projet De la Mer à l'Assiette, ainsi que la vidéo Youtube, à destination du grand public (adaptée aux plus petits) afin de découvrir l'ensemble des acteurs de la filière.

Réduire le gaspillage alimentaire :

L'ADEME propose un centre de ressources, retrouvez notamment les guides :
« Panier anti-gaspi en restauration collective : Guide opérationnel »
« Déchets des professionnels & établissements publics - Trier et valoriser les déchets alimentaires : comment et à quel coût ? »

Conventionner avec une association de distribution alimentaire :

Tous les établissements peuvent établir une convention de don ! Retrouvez la liste des structures d'aide alimentaire du territoire dans le Soliguide (sélectionnez la rubrique « alimentation »).

Communiquer sur sa démarche de restauration durable :

Le restaurant interadministratif de Lyon a porté la conception d'un guide original, partageant son expérience et son travail autour de la communication de son restaurant. Une source d'inspirations ! « La resto co casse sa croûte, petit guide illustré d'une communication efficace en restauration collective (2022) ».

Lait et Fruit à l'école

Le programme « Lait et Fruits à l'école » subventionne la distribution de fruits et légumes et/ou de produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire dans les établissements publics ou privés. Ce programme est également un levier pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGAlim.
Pour vous faire accompagner, vous pouvez-vous contacter Le GAB 22 et Agrobio 35.



Votre avis nous intéresse !

Vous utilisez ce catalogue de producteurs locaux ? Dites-nous ce qui vous est utile, ce qui pourrait être amélioré et les informations que vous aimeriez y trouver.

Prenez 5 minutes pour répondre à notre questionnaire en scannant le QR code ci-dessous.

Vos retours sont précieux et contribueront directement à l'évolution des prochaines éditions.

Merci pour votre participation !



DINAN AGGLOMÉRATION

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

Saint-Malo Agglomération

Direction de l'animation territoriale et relations institutionnelles
6 rue de la Ville Jégu
35260 Cancale
02 23 15 10 85

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES CÔTE D'ÉMERAUDE

Pôle Environnement
Cap Émeraude
1, esplanade des équipages
35730 Pleurtuit
02 23 15 13 15

Bretagne Romantique
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

Service Environnement, Énergie et Mobilité
Communauté de communes Bretagne romantique
22, rue des coteaux
35190 La Chapelle aux Filtzméens
02 30 95 01 29

Les Projets Alimentaires Territoriaux de Dinan Agglomération, Saint-Malo Agglomération, Communauté de Communes Côte d'Émeraude et Communauté de communes Bretagne romantique sont des PAT reconnus par le Ministère de l'Agriculture

Projet alimentaire territorial