



DINAN
AGGLOMÉRATION



Catalogue des producteurs locaux

ÉDITION : 2023-2024

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

Édito

Mesdames, Messieurs

Pour la 3^{ème} année consécutive, Dinan Agglomération et la Communauté de Communes Côte d'Emeraude se sont associées pour promouvoir dans un même document **60 producteurs locaux qui approvisionnent ou souhaitent approvisionner la restauration collective**. Une belle progression car la première version du catalogue (2018) contenait seulement 32 producteurs. Et nous agissons pour que d'autres les rejoignent dans les années à venir.

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

La présence de ces producteurs et la capacité de nos **170 établissements de restauration collective** (crèches, accueils de loisirs, cantines municipales, collèges, lycées, EHPAD, foyers de vie, hôpitaux, restaurants d'entreprise) à changer de pratiques sont essentielles pour que les repas servis dans ces établissements **soient confectionnés à partir de denrées locales et sous signes de qualité**. Bien entendu, lorsque nos producteurs locaux ne peuvent pas répondre à la demande, des filières bretonnes plus longues existent pour approvisionner la restauration collective en denrées alimentaires sous signes de qualité. Il s'agit là de répondre aux objectifs de la loi EGALim. Plusieurs fiches pratiques à la fin de ce catalogue vous permettront de mieux comprendre les objectifs réglementaires, ainsi que les modalités pour télédéclarer chaque année les données d'approvisionnement sur la plateforme numérique Ma Cantine, mise en place par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire.

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

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

Arnaud LECUYER,
Président de Dinan Agglomération

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

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

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

Édition de 2023-2024

Élus référents

Patrice GAUTIER

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

Michel PENHOUE

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

Rédigé par

Julie BEAUCE

Dinan Agglomération, Chargée de mission Agriculture

Contact :

j.beauce@dinan-agglomeration.fr / 02 96 87 70 34

Quentin LE LOARER

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

Contact :

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

Mise en page

Audrey Lehembre

www.audreylehembre.fr

Photographies

© Thibaut Derien - Quentin Le Loarer Communauté de Communes Côte d'Emeraude - Dinan Agglomération - Adobe Stock

Note méthodologique

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

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

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



Sommaire

p6

Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio

p8

Localisation des producteurs

p9

Répertoire des producteurs

p10

Légumes et aromatiques

p19

Fruits et jus

p22

Produits laitiers – Chèvre et brebis

p25

Produits laitiers – Vache

p29

Viande bovine

p31

Viande porcine

p34

Viande de volaille

p37

Œufs

p38

Pain, farine, galettes

p41

Produits de la mer

p43

Ma cantine : une plateforme numérique

p44

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

p46

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

p48

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

p49

Zoom sur la diversification des protéines

p50

La lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des biodéchets

p52

Plateformes de mise en relation offre-demande

Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio

Calendrier de saisonnalité des fruits bio

La saisonnalité des fraises, kiwis et pommes est considérée pour une production bretonne. Production nationale pour les autres fruits, sauf ananas et bananes hors France hexagonale.

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

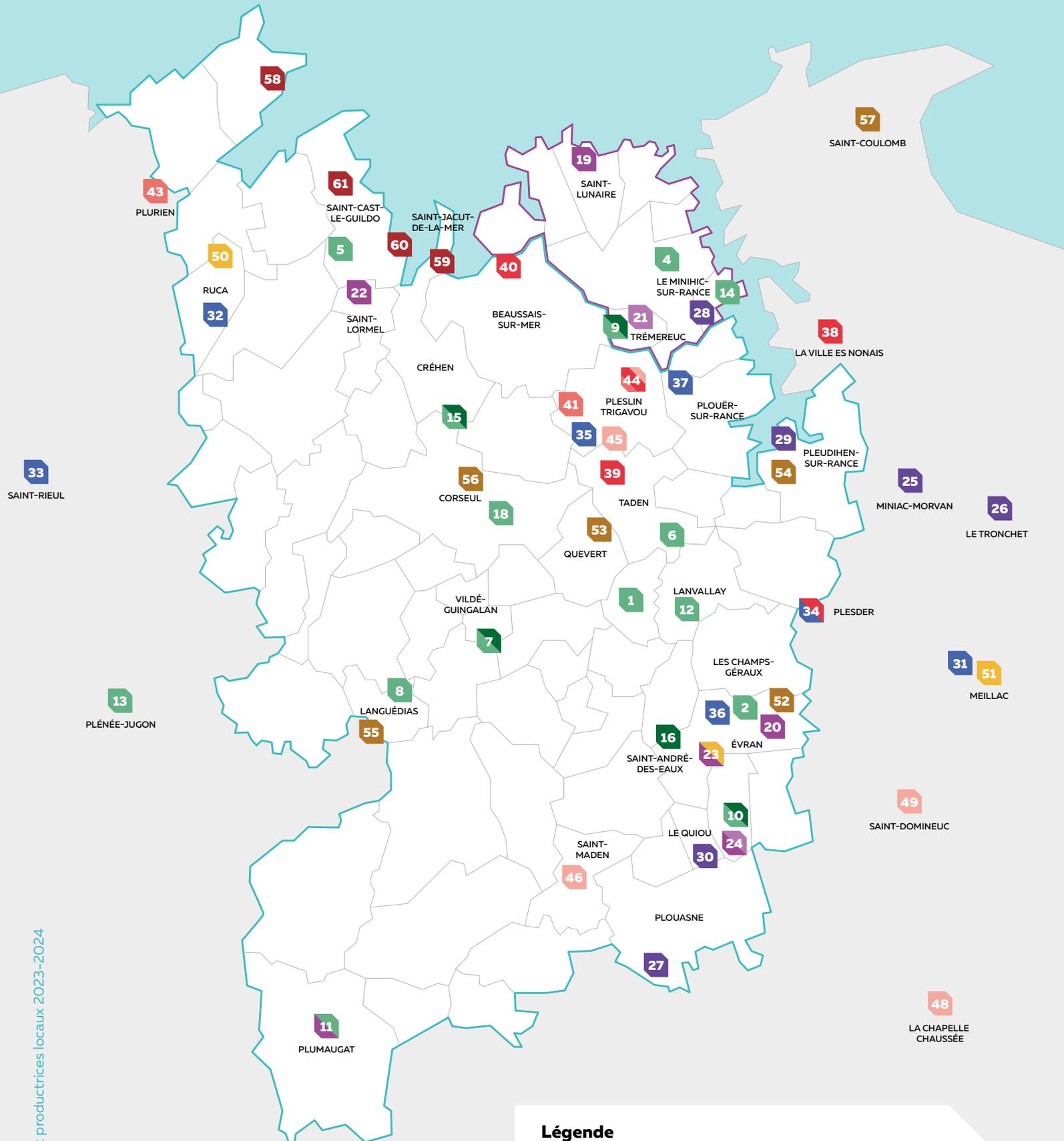
 Production moyenne
  Pleine disponibilité

Calendrier de saisonnalité des légumes bio bretons

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

 Production moyenne
  Pleine disponibilité

* source : Initiative Bio Bretagne



Légende

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

Répertoire des producteurs

- 1 Les Amis du Jardin*
- 2 La ferme des Ondines*
- 3 Le Potager de la Source*
- 4 ETS Malo Bara*
- 5 Les Jardins de l'Aubenière
- 6 Le Bio d'à Côté
- 7 Ferme de Saint-Daniel
- 8 Ferme Kabocha
- 9 EARL Escale
- 10 Arôm'éthic
- 11 Les Hespérides
- 12 Baptiste Bahaud
- 13 Ferme de la Villeneuve
- 14 Les Jardins de Beauchêne
- 15 Le Petit Japon Breton
- 16 Le Clos Fleuri
- 17 Les frites de la Baie
- 18 Esat 4Vaulx-Jardin
- 19 Les délices d'Alice
- 20 L'envie des champs
- 21 Cidrerie Jouny
- 22 Verger Croc Fruits
- 23 Verger des Galinettes
- 24 GAEC Les Fruits des Bois
- 25 Croti'chèvre*
- 26 La Chèvrerie d'Aurore*
- 27 Bergerie Tanguy
- 28 Chèvrerie du phare ouest
- 29 Chèvrerie des bords de Rance
- 30 Ferme de la Salamandre
- 31 Ferme du P'tit Bois*
- 32 Fromagerie Darley*
- 33 Ferme des Gaboriaux
- 34 Ferme de la Chesnaye
- 35 Ferme de Saint-Goudas
- 36 Ferme des Aulnays
- 37 Crèmerie de la Rance
- 38 La Ferme de la Rance*
- 39 La Ferme de la Raudais
- 40 Michel et Etienne Guérin
- 41 La Ferme du Chêne*
- 42 La Ferme Daniel Tanguy*
- 43 La Ferme des Templiers
- 44 La Ferme des Aubriais
- 45 La Ferme de la Paumerais
- 46 Coulombel Volailles
- 47 La Ferme de Marie Jeanne
- 48 La Ferme de Noat Breizh
- 49 La Ferme des Rochelles
- 50 SARL Pors Bodiou
- 51 La Ferme Kig Ha Vi
- 52 La Mie du Breil*
- 53 La Miette Rieuse
- 54 Fagots et Froment
- 55 Fournil Panisphère
- 56 Billigs & Compagnie
- 57 Fleur de levain
- 58 EARL Les Merveilles du Cap*
- 59 SARL Eric Roy
- 60 David Batard
- 61 La Saint-Cast

* Nouveau

Nouveau



1

Les Amis du Jardin

Le Jardin de Cocagne du Pays de Dinan, porté par l'association Les amis du jardin, est un chantier d'insertion professionnelle créé en 2006. Grâce à la création de son activité de primeur ambulant, l'association souhaite faciliter la livraison de légumes bio pour la restauration collective. La ferme de 10 hectares salue des personnes éloignées de l'emploi. Plus de 60 variétés de légumes sont cultivées certifiées en agriculture biologique.

Volume adapté aux petites cantines. Travail en collaboration avec d'autres producteurs locaux pour la fourniture et la distribution de légumes et autres produits (farine, pain, œufs).

Produits

Aubergine, Blette, Betterave, Carotte, Chou, Concombre, Courge, Fenouil, Salade, Navet, Oignon, Panais, Poivron, Poireau, Pomme de terre, Radis, Tomate...

Montant minimum d'achat

Suivant la zone de livraison du primeur ambulant.

Zone de livraison

Pays de Dinan.

Délai et jour de livraison

Commander au minimum 1 jour à l'avance.

Contact

Typhaine Boniface

7bis rue de la Coulébart, 22100 DINAN
primeur@lesamisdujardin.bzh
07 44 54 64 40



Nouveau



2

La ferme des Ondines

Dans le cadre d'un projet de maraîchage agroécologique et forestier est née la micro-ferme des Ondines. Après une carrière dans l'ingénierie, Eric et sa conjointe ont repris des études d'agronomie afin de s'installer à Evran en 2022. Leur ferme maraîchère est basée sur un verger-maraîcher à visée de productions de légumes / fruits biologiques de saison dans une démarche de préservation des sols, de restauration de l'écosystème et de protection des abeilles par le biais d'un rucher de préservation. Ils travaillent en Maraîchage Sol Vivant (MSV). Ils sont labellisés AB et souhaitent être Demeter dans un futur proche.

Produits

Laitue, Mâche, Épinard, Blette, Radis, Navet, Haricot, Chou-Rave, Courge, Courgette, Tomate, Concombre.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Pays de Dinan et d'Évran.

Délai et jour de livraison

À voir avec les producteurs.

Contact

Éric Pigeault

7 Caréon, 22630 Évran
lafermedesondines@gmail.com
06 02 08 38 15



Nouveau



Le Potager de la Source

Le Potager de la Source est une petite ferme maraîchère de 1,35 hectares produisant des légumes biologiques et de saison dans le respect de la biodiversité. Elle est située à Bonnemain, en Ille-et-Vilaine. Une quarantaine de légumes sont produits tout au long de l'année sur la ferme. Blanche et Delphine s'attachent à proposer plusieurs variétés pour chaque légume, y compris des variétés anciennes. Afin de garantir la fraîcheur, la saveur et la qualité nutritionnelle des légumes, ceux-ci sont récoltés au plus près de la livraison (le jour même ou la veille).

Produits

Tomate, Tomate cerise, Aubergine, Concombre, Poivron, Courgette, Courges diverses, Melon, Pastèque, Haricot, Pois, Fève, Salades diverses, Blette, Poireau, Fenouil, Choux divers, Céleri branche, Betterave, Carotte, Radis, Radis rave, Céleri rave, Navet, Chou rave, Pomme de terre, Oignon, Ail, Échalote, Aromatiques, Fleurs comestibles.

Montant minimum d'achat

30 € minimum ou plus selon le lieu.

Zone de livraison

30 minutes maximum autour de la ferme.

Délai et jour de livraison

Commander au minimum 3 jours à l'avance.

Contact

Blanche Bosy et Delphine Eoche-Bosy

11 la Quévinaie, 35270 Bonnemain
lepotagerdelasource@gmail.com
06 47 28 00 40



Nouveau



ETS Malo Bara

Situé au Minihic-sur-Rance (35), Malo Bara produit des légumes en agriculture biologique sur une petite surface, ainsi que du thé (commercialisation à partir de 2024). Il cultive un deuxième site à Saint-André-des-eaux (22).

Produits

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

Montant minimum d'achat

80 € minimum.

Zone de livraison

Minihic-sur-Rance, Pleurtuit et Dinan.

Délai et jour 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





5

Les Jardins de l'Aubenière

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec les producteurs.

Zone de livraison

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

Délai et jour de livraison

Commander au minimum 4 jours à l'avance.

Contact

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



6

Le Bio d'à Côté

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

Produits

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

Quantité adaptée aux petites cantines.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

Commander au minimum 72 h à l'avance.

Contact

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





7

Ferme de Saint-Daniel

Valentin Moricet s'est installé le 1^{er} juillet 2016, cultivant aujourd'hui une surface de 9 000 m², sur laquelle il produit des épices, des herbes aromatiques, des fleurs comestibles et des légumes particuliers (légumes anciens notamment).

Produits

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

Montant minimum d'achat

35 € sinon application de frais de port.

Zone de livraison

40 km autour de la ferme.

Délai de livraison

Commander au minimum 36h à l'avance.

Contact

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



8

Ferme Kabocha

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

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





9

EARL Escale

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

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

Zone de livraison

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

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Contact

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



10

Arôm'éthic

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

20 €

Zone de livraison

15 km autour d'Evran.

Délai de livraison

Commander au minimum 24 h à l'avance.

Contact

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





Les Hespérides

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

20 €

Zone de livraison

50 km autour de Plumaugat.

Délai de livraison

À voir avec le producteur.

Contact

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



Baptiste Bahuaud

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

Produits

Salades diverses (12 pièces).

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

Tout le canton 22100.

Délai de livraison

Passer la commande 1 jour à l'avance.

Contact

Baptiste Bahuaud
19 rue de la prévalaye, 22100 Lanvallay
baptiste.bahuaud@laposte.net
06 24 77 07 16





Ferme de la Villeneuve

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

70 €

Zone de livraison

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

Délai et jour de livraison

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

Contact

Julien Douceré

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



Les Jardins de Beauchêne

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

Commander au minimum 24 h à l'avance.

Contact

Pierre-Olivier Henry

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





Le Petit Japon Breton

Adeline Bichet s'est installée en octobre 2020 sur une ferme de 0,8 ha en maraîchage. Elle travaille seule en cultivant sans produit de synthèse et en favorisant la biodiversité. Production principale en champignons avec compléments de fruits, légumes, plantes aromatiques et fleurs comestibles. Spécialisée en variétés japonaises et légumes rares/anciens.

Détail des productions : petitjaponbreton.fr/disponible-actuellement/

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec la productrice.

Zone de livraison

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

Délai de livraison

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

Contact

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



Le Clos Fleuri

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

15 km autour de Saint-André-des-Eaux.

Délai de livraison

Commander au minimum 5 jours à l'avance.

Contact

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





17

Les frites de la Baie

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

10 kg

Zone de livraison

Environ 80 km autour du Mont-Saint-Michel.

Délai de livraison

Commander au minimum 1 jour à l'avance.

Contact

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



18

ESAT 4Vaulx-Jardin

L'ESAT 4Vaulx-Jardin accueille 116 travailleurs en situation de handicap, accompagnés par 25 encadrants, autour de 6 ateliers : maraîchage biologique, boutique de vente, compostage, restauration, prestations de services et entretien des espaces verts. L'atelier maraîchage est certifié en agriculture biologique : les 30 travailleurs et 4 encadrants cultivent tout au long de l'année environ 30 variétés de légumes sur 1ha de serres et 2,5ha de plein champ.

Produits

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

Montant minimum d'achat

90 €

Zone de livraison

30 km

Délai de livraison

24 h

Contact

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





19

Les délices d'Alice

Productrice de petits fruits rouges sur 2ha, de miel, et de céréales et cultures fourragères sur 30ha, le tout en agriculture biologique. Kiwis, pommes, poires, prunes et noisettes viendront compléter la production à partir de 2024.

Produits

Fraise, Framboise, Cassis, Groseille, Myrtille, Miel. Vente directe en frais, confiture et miel sur place tous les jours pendant la saison (fin mai à septembre) sauf le dimanche.

Zone de livraison

Communes voisines de Saint-Lunaire.

Délai de livraison

À voir avec la productrice.

Contact

Alice Saule

Lieu-dit La Rabine, 35800 Saint-Lunaire
alice.saule@gmail.com
06 64 74 02 92



20

L'envie des champs

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec la productrice.

Zone et délais de livraison

À voir avec la productrice.

Contact

Sabrina Piedevache

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





21

Cidrerie Jouny

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

Produits

Chouchenn 75cl (6 bouteilles) ou 37,5cl (12 bout.)
Aigriade de cidre 75cl – Produit non certifié bio
Cidre Fermier Brut 75cl ou 33 cl (6 bout.) (sans sulfite ajouté), Pur jus de pomme 100cl (6 bout.), Poiré Fermier Brut 75cl (carton de 24 bout) (sans sulfite ajouté), Ratafia de cidre (apéritif issu d'un mélange de jus de pommes à cidre et d'eau de vie de cidre) 75cl (6 bout.) ou 37,5cl (12 bout.), Eau de vie de cidre 70cl (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 : 15j 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 75CL 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 Tremereuc
arnaud.jouny1@club-internet.fr
06 64 25 11 73



22

Verger Croc Fruits

Anaïs et Landry sont installés à Saint-Lormel entre Plancoët et Saint-Cast-le-Guildo sur un verger de 5 ha en pommes, poires et petits fruits (fraises, framboises, cassis, rhubarbes...), le tout certifié en agriculture biologique.

Douze variétés de pommes sont échelonnées sur l'année dont des variétés locales comme la reinette d'Armorique.

Ils proposent également des produits transformés avec les fruits de la ferme.

Produits

Pomme, Poire, Courge, Fraise, Framboise, Cassis, Myrtille, Rhubarbe, Jus de pommes, Jus pommes fraises, Jus pommes poires, Confitures de fruits et Purées de pommes.

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone et délais de livraison

À voir avec le producteur.

Contact

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





23

Verger des Galinettes

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

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

Produits

Fraise, Œuf.

Montant minimum d'achat

Œufs : plaque de 30, Fraises : 5 kg

Jour de commande

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

Zone de livraison

À voir avec la productrice.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Gaëlle Croguennec

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



24

GAEC Les Fruits des Bois

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

Produits

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

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

Jus de pomme cubi 3 L, toute l'année.

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

N'hésitez pas à demander des échantillons pour goûter !

Montant minimum d'achat

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

Zone de livraison

30 km autour de Le Quiou.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Contact

Clément Rollant

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





Croti'chèvre

Jérôme est producteur de fromages de chèvre et de terrines de chevreaux depuis 2019.

Produits

Fromages frais nature - A l'unité - D'avril à octobre

Terrine de chevreaux (nature ou provençale) - À l'unité, pot de 190 gr - Toute l'année

Fromages semi affinés - A l'unité - d'avril à octobre

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

20 km autour de Miniac-Morvan

Délai et jour 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
jeromegrandais@gmail.com
06 07 16 02 23



La Chèvrerie d'Aurore

Aurore Donio a démarré son activité en 2020. La Chèvrerie d'Aurore se situe dans un village appelé «Villegate» à Le Tronchet (35). Le troupeau de chèvres laitières est composé de 64 chèvres, Poitevines et Alpines, et 2 vaches jersiaises. Tout le lait du troupeau est transformé dans le laboratoire de l'exploitation.

Produits

Fromage de chèvre, Tomme de chèvre nature, Tomme de chèvre poivre concassé et yaourt de chèvre nature de mi-février jusqu'au 20 décembre

Yaourt de vache nature, Yaourt de vache sucré nature, Yaourt de vache au fruit, Skyr nature, Riz au lait de vache toute l'année

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

25 km autour de l'exploitation

Délai et jour de livraison

Commander minimum 3 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

Aurore Donio

30 Villegate, 35540 Le Tronchet
auroreeduc3530@gmail.com
06 37 93 69 33





27

Bergerie Tanguy

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec le producteur.

Zone de livraison

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

Jour de livraison

À voir avec le producteur.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

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



28

Chèvrerie du phare ouest

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

À voir avec la productrice.

Délai de livraison

10 jours.

Agrément sanitaire

Dérogation 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





29

Chèvrerie des bords de Rance

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

Produits

Fromage de chèvre frais, Tomme de chèvre.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

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

Délai et jour de livraison

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

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

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



30

Ferme de la Salamandre

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

Produits

Fromage de chèvre frais, Fromage de brebis frais.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

10 km autour du Quiou.

Délai de livraison

Commander au minimum 4 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

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



Nouveau



31

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 ou elles restent au chaud à l'étable et sont nourries de foin.

Produits

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

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et jour de livraison

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

Délai de livraison

Commander au minimum 5 jours à l'avance, livraison le jeudi.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Karine, Anaïs, Emmanuel et Numa
8, Le Gué 35270 Meillac
lepetitbois@wanadoo.fr
02 99 73 10 31



Nouveau



32

Fromagerie Darley

Située à Ruca, la fromagerie Darley est une ferme familiale depuis 1987 : certifiée en agriculture biologique, la ferme élève un troupeau de 45 vaches laitières de races Brune des Alpes et Prim'Holstein. Les animaux sont nourris à l'herbe fraîche, foin et céréales cultivées sur la ferme. Le lait cru est transformé en une large gamme de fromages affinés, disponibles toute l'année.

Produits

Fromages fermiers au lait cru :
Le Darley : pâte molle à croûte lavée 700 gr
Le Hirel : tomme nature 5kg décliné en Fenugrec, Ail des Ours et Cumin
Le Bleu de Bellevue : pâte persillé 4 à 5 kg

Montant minimum d'achat

150 € HT

Zone de livraison

Nord et moitié Est de Dinan Agglomération. À voir avec les éleveurs.

Délai de livraison

Livraison le mercredi tous les 15 jours (semaines paires). Réception des commandes au maximum 2 jours avant (lundi matin 9h)

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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





33

Ferme des Gaboriaux

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone de livraison

60 km autour de Lamballe.

Délai de livraison

Commander au minimum 5 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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



34

Ferme de la Chesnaye

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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





35

Ferme de Saint-Goudas

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

150 €

Zone et jour de livraison

Dinan, Pleslin-Trigavou, Quévert.

Délai de livraison

5 jours.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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



36

Ferme des Aulnays

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

30 €

Zone et jour de livraison

Rayon de 25 km autour d'Evran.

Délai de livraison

3 à 4 jours.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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





37

Crèmerie de la Rance

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum.

Zone et jour de livraison

À voir avec les éleveurs.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Pierre-Yves Lemée

La Renaudais, 22490 Plouër-Sur-Rance
 cremeriedelarance@live.fr
 06 88 49 89 31



Nouveau



38

La Ferme de la Rance

Exploitation créée en 2019 en production viande bovine de race Parthenaise et volailles plein air. Vente directe à la ferme. Production certifiée en Agriculture Biologique.

Produits

Viande bovine en carcasse ou colis, Volaille prêt à cuire (à voir avec l'éleveur pour les produits élaborés).

Quantité minimum d'achat

À voir avec l'éleveur.

Zone et jour de livraison

À voir avec l'éleveur.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Julien Gauthier
L'Ecure, 35430 La Ville-ès-Nonais
fermedelarance@gmail.com
06 75 91 00 20



39

La Ferme de la Raudais

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

Produits

Bourguignon.
Conditionnement sous vide - DLC de 15 à 20 jours.

Quantité minimum d'achat

7 kg

Zone et jour de livraison

Calendrier annuel des livraisons sur demande. Commande 2 semaines avant la livraison. Livraison offerte pour plus de 15 kg commandés et à moins de 15 km de la ferme.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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





40

Michel et Etienne Guérin

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone de livraison

À voir avec les éleveurs.

Délai de livraison

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

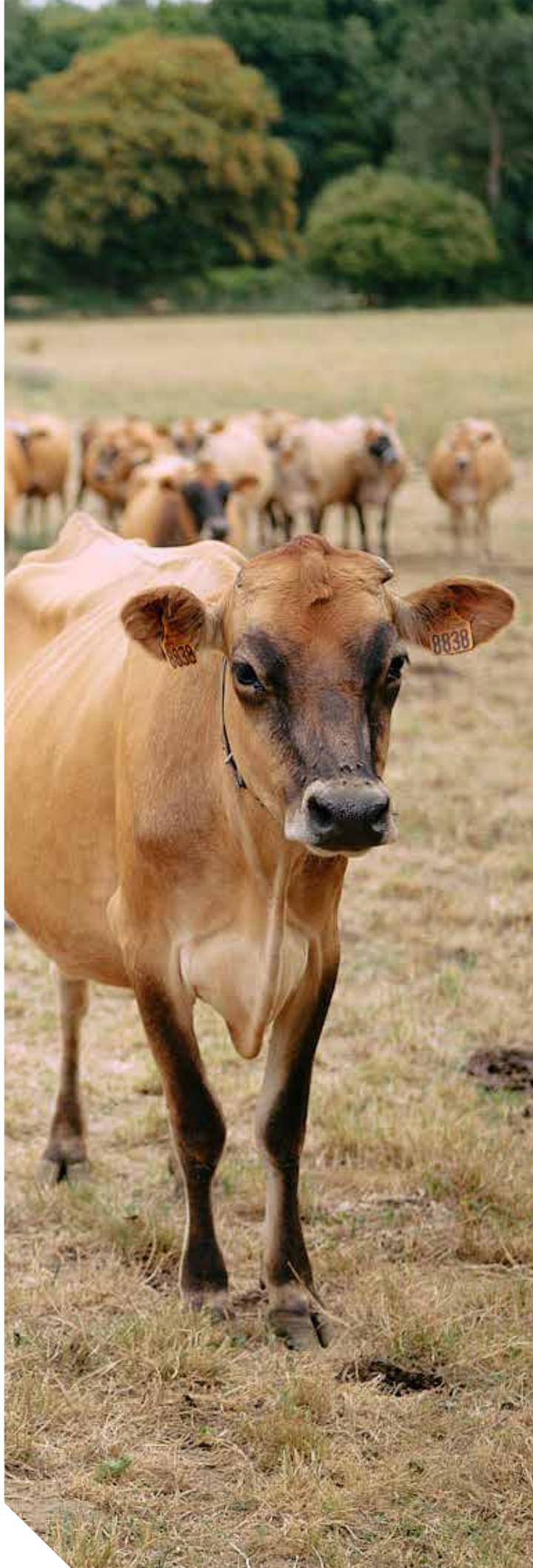
Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Michel ou Etienne Guérin

La Métrie Saudrais, 22650 Ploubalay
 michelguerin-boeufbio@outlook.fr
 etienneguerin-boeufbio@outlook.fr
 06 83 49 13 03 / 06 23 49 36 24



Nouveau



41

La Ferme du Chêne

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec l'éleveur.

Zone et délai de livraison

À voir avec l'éleveur.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Thomas Dubois
La Bréhaudais, 22490 Pleslin-Trigavou
earlduchenefermebio@gmail.com
02 36 27 85 21

UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION



Depuis les années 1990, soucieux de proposer une agriculture respectueuse de l'environnement, des hommes et du bien-être animal, Pascal et Sylvie L'Hermitte ont fait évoluer la Ferme de la Moinerie, ferme familiale aux Champs Géraux pour construire un élevage de porcs sur paille, tourné vers la vente directe.

Dès les années 2000, ils lancent un site internet pour faire de la pédagogie, parler de leur métier et de leur engagement, et font partie des « pionniers » sur le territoire en orientant leur vente au plus près des consommateurs, notamment la restauration collective.

En 2023, Pascal et Sylvie pensent à la retraite et arrêtent l'élevage : ils ont trouvé en Thomas une « filiation » toute tracée pour faire perdurer le travail construit toutes ces années. *« Mêmes convictions, mêmes méthodes, même amour du travail bien fait et du respect à la fois des animaux et des consommateurs... et de la jeunesse en plus ! Une continuité sans changements, si ce n'est dans une organisation et une offre qui vont s'améliorer progressivement pour répondre à de nouveaux besoins. Encore quelques mois d'activité pour moi, Pascal, et 2 ans pour mon épouse Sylvie : nous continuons la vente directe en accompagnant Thomas et poursuivons les cultures en attendant la reprise des terres par notre fils ».*

Sylvie et Pascal Lhermitte,
Ferme de la Moinerie



Nouveau



42

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 (certification Bleu Blanc Cœur). Ils transforment leurs produits dans leur laboratoire.

Produits

Saucisse, Chipolatas, Merguez pur porc (grammage au choix), Rôti, Sauté 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



43

La Ferme des Templiers

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

Produits

Saucisses, Chipolatas, Pâté cru (à cuire).

Montant minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone de livraison

20 km autour de Plurien.

Jour et délai de livraison

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

Agrément sanitaire

Dérogation à l'agrément CE.

Contact

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





La Ferme des Aubriais

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

Produits

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

Zone et jour de livraison

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

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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



pour le porc





45

La Ferme de la Paumerais

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

50 €

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Antoine Heuzé

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



46

Coulombel Volailles

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

Produits

Poulet entier, poulet en découpe.

Montant minimum d'achat

À voir avec l'éleveur.

Zone de livraison

À voir avec l'éleveur.

Délai de livraison

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

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Sylvain Coulombel

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



47

La Ferme de Marie Jeanne

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

Pas de distance limitée.

Délai de livraison

Commander au minimum 1 semaine à l'avance.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

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



48

La Ferme de Noat Breizh

Nicolas Brahim s'est installé en 2017 sur 9 ha de prairies permanentes. Avec sa compagne, ils élèvent des poulets 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





49

EARL GAUTIER La ferme des Rochelles

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

Produits

Poulets fermier, Pintade fermière.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

Commander le lundi ou mardi de chaque semaine.

Agrément sanitaire

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

Contact

Maxime Gautier

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





50

SARL Pors Bodiou

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

Produits

Œufs.

Quantité minimum d'achat

180 œufs.

Zone et délai de livraison

À voir avec les éleveurs.

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Martin

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



51

La Ferme Kig Ha Vi

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

Produits

Œufs.

Quantité minimum d'achat

À voir avec les éleveurs.

Zone de livraison

À voir avec les éleveurs (Ouest de Dinan).

Délai de livraison

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

Agrément sanitaire

Agrément CE.

Contact

Élodie Dragon

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



Nouveau



52

La Mie du Breil

Cécile et Cyril ont créé l'entreprise en 2009. Ils proposent du pain BIO à l'ancienne, cuit dans un four en pierre chauffé aux fagots.

Produits

Pain semi-complet : baguette, pain de 500g ou 750g

Montant minimum d'achat

À voir avec les producteurs.

Zone de livraison

À voir avec les producteurs.

Délai de livraison

Commander au minimum 2 jours à l'avance, production les lundis, mardis et jeudis.

Contact

Cyril Forget, Cécile Santhorant
21 Le Breil Gimbert, 22630 Évrans
cyrilcecile222@gmail.com
06 33 03 44 16



53

La Miette Rieuse

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

À voir avec les producteurs.

Zone de livraison

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

Délai de livraison

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

Contact

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





54

Fagots et Froment

Ferme familiale située en région rennaise reprise en 2004 par Pierre et Béatrice, Fagots et Froment produit du pain et des viennoiseries au levain, pétris à la main et cuits au feu de bois, certifiés en agriculture biologique.

L'entreprise a créé en décembre 2020 un fournil à Pleudihen-sur-Rance, où elle transforme la farine de Tanguy Pommeret, paysan meunier sur la commune. Catalogue complet communicable sur demande.

Produits

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

Montant minimum d'achat

50 € HT.

Zone de livraison

30 km autour de Pleudihen-sur-Rance.

Délai de livraison

Commande au moins la veille avant 16h.

Jour de livraison

Tous les jours de la semaine.

Contact

Béatrice Rozé

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



55

Fournil Panisphère

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

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

Délai de livraison

7 jours.

Contact

Thibault Jougla

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





56

Billigs & Compagnie

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

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

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

Zone de livraison

Environ 30 km autour de Corseul

Délai de livraison

Commande minimum 3 jours avant, idéalement une semaine avant.

Contact

Morgane Mambre

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



57

Fleur de levain

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

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

Produits

Pains traditionnels, Pains spéciaux.

Montant minimum d'achat

50 €

Zone de livraison

80 km autour de Saint-Malo.

Délai de commande et livraison

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

Contact

Arnaud Gouya

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



Nouveau



58

EARL 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 – Octobre à Avril

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

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.

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



59

SARL Eric Roy

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

Produits

Moules.

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

À voir avec le mytiliculteur.

Délai de livraison

Pas de délais de livraison.

Contact

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





60

David Batard

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone de livraison

À voir avec le producteur.

Délai de livraison

2 jours.

Agrément

22.282.236

Contact

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



61

La Saint-Cast

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

Produits

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

Montant minimum d'achat

Pas de montant minimum d'achat.

Zone et délai de livraison

À voir avec le producteur.

Contact

Benjamin Guinand - EARL de l'Arguenon
35 rue de la résistance,
22380 Saint-Cast-le-Guildo
lasaintcast@orange.fr
02 96 80 07 21

Ma cantine : une plateforme numérique pour aider la restauration collective dans sa transition alimentaire



Loi EGalim, loi Climat et Résilience, loi Anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) : pour accompagner la restauration collective dans sa transition alimentaire et ses nouvelles obligations réglementaires, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a créé en février 2021 la plateforme numérique « Ma cantine » : www.ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Boîte à outils pour les gestionnaires de restauration collective, le site internet propose :

- Des outils pratiques, notamment un outil pour calculer ses taux d'approvisionnement annuels en produits de qualité et durables.
- Des supports de communication et d'information.
- Un accès aux guides et documents créés par le Conseil national de la restauration collective (CNRC) pour comprendre les obligations des dernières lois impactant la restauration collective.

Ma Cantine est également le site de télédéclaration annuelle des objectifs d'approvisionnement EGalim : la télédéclaration sera à réaliser avant le 31 mars de chaque année.

Retrouvez la marche à suivre dans la rubrique Questions / Documentation / Tutoriel Utiliser Ma Cantine en tant que gestionnaire d'établissement.

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

Approvisionnements

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

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

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

D'ici le 1er janvier 2024, 60% des achats de viandes et des produits de la pêche devront être certifiés sous signes de qualité ou de durabilité (liste des labels EGAlim).⁴

Information des convives

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

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

Diversification des protéines

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

2 Possibilité pour les collectivités volontaires proposant un choix de repas multiple d'expérimenter une option végétarienne quotidienne. Un rapport d'expérimentation est attendu de la part du Parlement courant 2023. Le cas particulier des cantines à menu unique sera travaillé ultérieurement.

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

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

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

² loi EGAlim - Art 24

³ loi Climat - Art 254

⁴ loi Climat - Art 257

⁵ loi Climat du 22 août 2021

⁶ loi Climat - Art 257

Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets

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

Depuis le 1^{er} janvier 2020, tous les gestionnaires sont concernés, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.

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

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

2 Obligation de tri à la source, de collecte sélective et de valorisation des biodéchets.

Au plus tard le 31 décembre 2023 pour tous les producteurs ou détenteurs de biodéchets, quelle que soit la quantité produite.⁷

3 Expérimentation d'un système de réservation des repas dans les cantines pour ajuster l'approvisionnement au nombre de repas et éviter le gaspillage alimentaire des repas préparés et non servis faute de convives.

Sont concernés les gestionnaires volontaires des services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge. Le décret du 4 avril 2022 détaille les modalités de cette expérimentation.

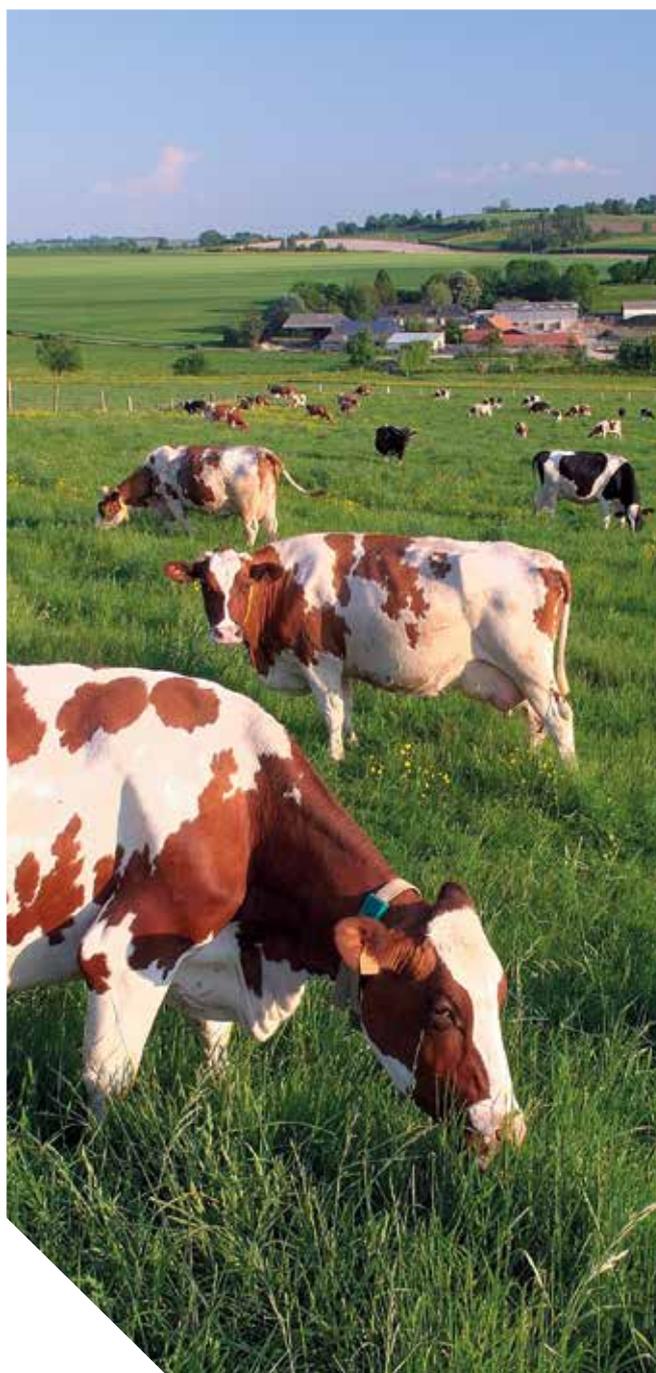
4 Mise en place d'un diagnostic et d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'obligation s'applique à l'ensemble des opérateurs publics et privés de restauration collective.

Objectif : réduire le gaspillage alimentaire de 50% par rapport à son niveau de 2015, d'ici à 2025.

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

Les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour doivent désormais proposer une convention aux associations habilitées d'aide alimentaire pour le don de denrées consommables et non vendues. Les opérateurs servant un nombre de repas inférieur peuvent également mettre en place une convention de don. Des modèles de convention sont disponibles sur le site MA Cantine



⁷ loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi AGEC)

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

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

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



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



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



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



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



La Spécialité Traditionnelle Garantie

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

Les mentions valorisantes

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

La mention « produit à la ferme » ou « produit de la ferme » permet de valoriser une production traditionnelle sur la ferme. Il n'y a pas de définition réglementaire commune à toutes les productions¹¹. Seuls les œufs, les fromages (y compris fromages blancs) et volailles « fermières » peuvent être comptabilisés dans les approvisionnements EGAlim¹².



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

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

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

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

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

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

Les autres labels EGAlim

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



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



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



Le logo « Région Ultrapériphérique » (RUP) – vise à faire reconnaître les produits agricoles, bruts ou transformés, de qualité provenant des régions ultrapériphériques. Pour les régions dites ultrapériphériques qui, en France, englobent les départements d'outre-mer (DOM) Guadeloupe, Guyane, Réunion, Martinique, Mayotte et une collectivité d'outre-mer Saint-Martin.

Les produits locaux

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

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

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



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

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

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

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

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

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

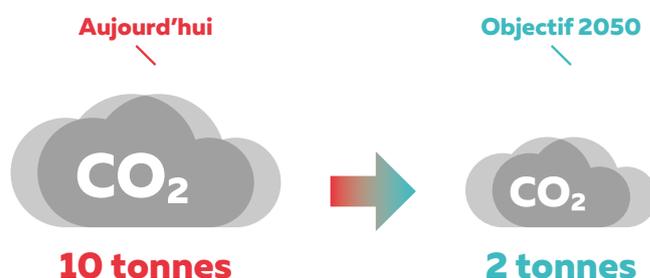
L'objectif fixé par les Accords de Paris pour limiter le réchauffement à + 2 °C en 2100 est de limiter notre émission moyenne individuelle à 2 tonnes de CO₂ e (équivalent CO₂)¹⁴ par an d'ici 2050. Aujourd'hui, l'empreinte carbone moyenne d'un français est de 10 tonnes de CO₂ par an.

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

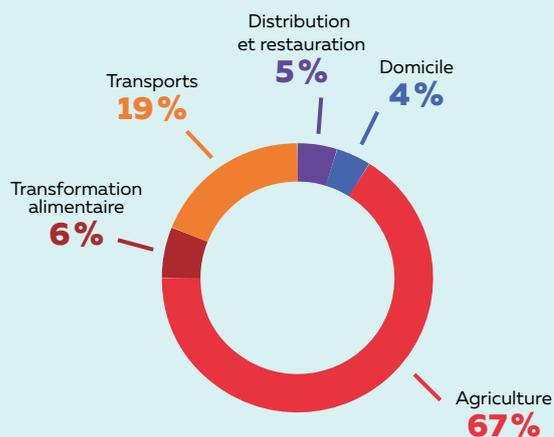
Produire et consommer des produits de qualité, locaux et de saison est donc une évolution incontournable pour répondre aux enjeux environnementaux et climatiques.

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

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



L'empreinte carbone de notre alimentation



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

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

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

Zoom sur : la diversification des protéines

Depuis plusieurs années, la diversification des sources de protéines est une mesure phare dans les politiques publiques de l'alimentation.

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

■ Les protéines végétales étant globalement moins coûteuses que les protéines animales, leur introduction permet de maîtriser son budget pour favoriser des filières animales de qualité, grâce auxquelles les éleveurs seront justement rémunérés.

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

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

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

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



Expérimentation du menu végétarien

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



Expérimentation du menu végétarien Livret de recettes

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



Plan Pluriannuel de diversification des protéines Cadre général

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

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

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

La lutte contre le gaspillage alimentaire et le tri des biodéchets

Les « biodéchets » regroupent tous les déchets alimentaires tels que les restes de repas ou de préparation de repas ou encore les produits périmés non-consommés, ainsi que tous les déchets verts, issus de l'entretien des jardins et autres espaces verts.

Les **biodéchets** représentent encore **1/3 de nos poubelles**, et leur mise en décharge ou leur incinération avec les déchets ménagers est coûteuse et productrice de gaz à effets de serre. A l'inverse, les biodéchets sont une ressource précieuse s'ils sont valorisés : transformés en matières organiques via le compostage ou la méthanisation par exemple, ils peuvent être utilisés comme engrais naturels pour enrichir les sols.

Une obligation de tri à la source des biodéchets est déjà en vigueur pour tous les établissements qui produisent plus de 5 tonnes de biodéchets par an : cette obligation est élargie à tous à partir du 1^{er} janvier 2024 (*Loi Anti Gaspillage pour une Économie Circulaire*). **Les biodéchets devront donc partout être triés et valorisés** spécifiquement.

Une partie des biodéchets peut être évitée, notamment ceux qui concernent le gaspillage alimentaire.

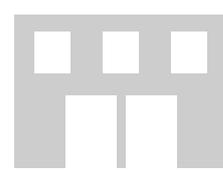
En restauration collective, le gaspillage alimentaire est en moyenne de **120g/convive/repas**. Pour un restaurant scolaire de 100 convives, cela représente 1,6 T de denrées gaspillées par an et 3200 € de pertes économiques (*source ADEME : 2 € par kg de gaspillage*).



10 %



120 g



1,6 T/an

La réduction du gaspillage alimentaire doit donc être une priorité.

Comment agir

- Pour trier à la source et valoriser les biodéchets : les déchets alimentaires doivent être jetés dans une poubelle dédiée. Une première solution consiste à développer le compostage de proximité. Une collecte séparée pourra intervenir en complémentarité du compostage de proximité.
- Pour réduire le gaspillage alimentaire : mettre en place un diagnostic (une semaine de pesée) puis un plan d'action adapté (réajustement des quantités préparées, sensibilisation des convives, réajustement de la manière de servir...).

Les collectivités sont présentes pour vous accompagner sur ces deux volets.

Plateformes de mise en relation offre-demande



Coclicaux est une plateforme destinée aux professionnels de l'alimentaire, qui facilite la mutualisation des livraisons de produits locaux. Tout producteur ou site de restauration peut s'inscrire pour proposer ou rechercher de la colivraison et/ou du costockage de marchandises. La plateforme est accessible via le site internet ou l'application mobile.

contact@coclicaux.fr - 06 75 57 93 19
www.coclicaux.fr



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

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



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

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

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

www.agrilocal22.com

DINAN

AGGLOMÉRATION

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



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

Projet soutenu
par :



financé par



Soutenu par

