

MILLÉSIME 2017 / 2018

FRUITS, LÉGUMES ET PLANTES AROMATIQUES ■ CÉRÉALES, HUILES ET CONDIMENTS
VIANDE BOVINE ■ VIANDE OVINE ET PORCINE ■ PRODUITS LAITIERS ET ŒUVFS
CIDRES ET JUS DE POMME ■ MIELS ET DÉRIVÉS ■ HUÎTRES ET COUILLAGGES



VENTE DIRECTE
du producteur au consommateur

Pays
d'Auray
GRAND LARGE

LE PAYS D'AURAY DANS MON ASSIETTE

Le Pays d'Auray bénéficie d'une belle richesse de productions issues de la terre & de la mer. À travers ce guide, nous souhaitons valoriser les filières primaires ainsi que les producteurs qui entretiennent et façonnent notre cadre de vie.

Consommer des produits locaux et de saison présente de nombreux avantages pour l'environnement, l'économie et la santé... Une centaine de producteurs des filières primaires (agriculteurs, ostréiculteurs...) commercialisent leurs produits sur les communes du Pays d'Auray (en vente directe ou via un seul intermédiaire).

Retrouvez dans ce guide toutes ces bonnes adresses qui vous permettront de vous approvisionner directement sur leurs exploitations (points de vente à la ferme / au chantier ostréicole), sur les marchés, dans les magasins de producteurs, par panier ou auprès des AMAP...

Ce guide s'inscrit dans le cadre d'un programme d'actions concertées avec les structures d'accompagnement des filières primaires du territoire.

Nous vous souhaitons de bonnes et belles découvertes !

Michel Jalu
Président du Pays d'Auray



Ce guide est réalisé avec le soutien financier de la Région Bretagne

A**B****C****D****E**

1

2

3

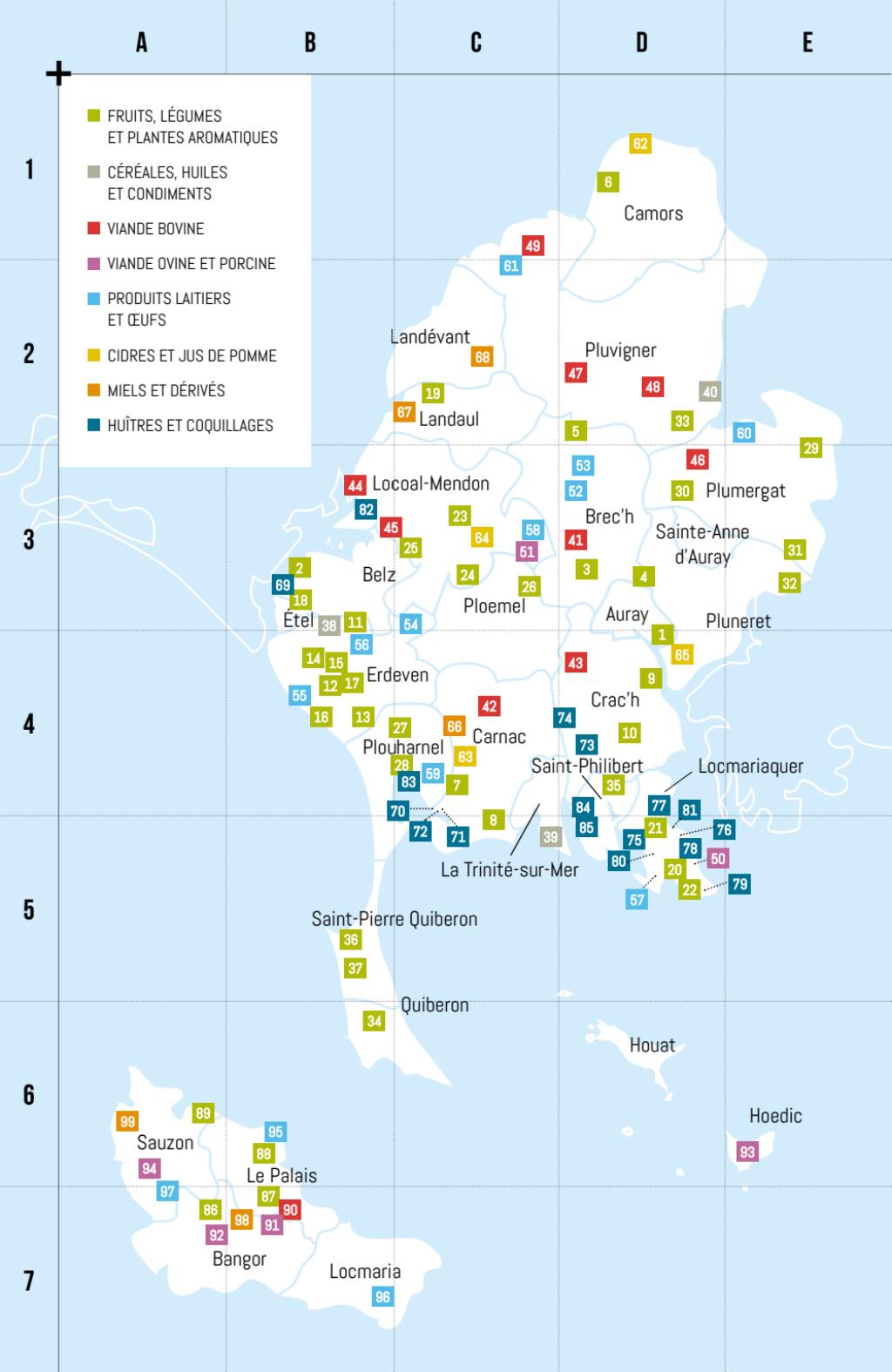
4

5

6

7

- FRUITS, LÉGUMES ET PLANTES AROMATIQUES
- CÉRÉALES, HUILES ET CONDIMENTS
- VIANDE BOVINE
- VIANDE OVINE ET PORCINE
- PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS
- CIDRES ET JUS DE POMME
- MIELS ET DÉRIVÉS
- HUÎTRES ET COQUILLAGES



QUEL INTÉRÊT POUR LE CONSOMMATEUR ?

Acheter des produits locaux c'est se régaler de produits moins chers et frais, car de saison. C'est aussi connaître la provenance et le mode de production de ce que l'on mange, ce qui a poussé ou grandi ici. Rencontrer ces producteurs passionnés par leur métier, c'est mettre des visages sur celles et ceux qui cultivent la terre, transmettent des savoir-faire et entretiennent nos paysages.

QUEL INTÉRÊT POUR LES PRODUCTEURS ?

C'est garantir des revenus et des débouchés plus stables et sécurisants. C'est assurer une certaine forme d'indépendance dans les procédés de fabrication et de production de variétés spéciales et anciennes, et l'élevage des races typiques et rustiques. C'est parfois, échanger et partager avec le consommateur, source de reconnaissance. C'est participer au maintien et au développement d'une économie locale dynamique, créatrice d'emplois non délocalisables.

LABELS & RÉSEAUX



AGRICULTURE BILOGIQUE

L'agriculture biologique est un mode de production basé notamment sur la non-utilisation de produits chimiques de synthèse et d'OGM. Produire bio, c'est s'engager sur un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant et agréé.



BIENVENUE À LA FERME

Ce réseau national propose différentes formules d'accueil à la ferme et de vente directe de produits fermiers. Respectant une charte de qualité, les agriculteurs tiennent à faire partager leur savoir-faire et offrir un accueil chaleureux.

PLUS D'INFORMATIONS SUR LES SITES DE NOS PARTENAIRES

www.savourezlabretagne.com ■ www.bonplanbio.fr ■ www.je-vis-ici.fr

SOMMAIRE



P. 2

AMAP
ET PANIERS



P. 3

MAGASINS
DE PRODUCTEURS



P. 20

CALENDRIER DES FRUITS
ET LÉGUMES



LE PAYS D'AURAY



P. 4



Fruits, légumes
et plantes aromatiques

ET SES ÎLES



P. 17

P. 9



Céréales, huiles
et condiments

P. 10



Viande bovine

P. 17

P. 11



Viande ovine
et porcine

P. 18

P. 11



Produits laitiers
et œufs

P. 18

P. 13



Cidres
et jus de pomme

P. 18

P. 13



Miels
et dérivés

P. 19

P. 14



Huîtres
et coquillages

AMAP

C'est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne qui permet la rencontre d'agriculteurs locaux et de consommateurs, sans intermédiaire. Ce système fonctionne sur la solidarité et la confiance entre producteurs et consommateurs. Ces derniers s'engagent à l'avance sur l'achat d'un panier de produits par semaine.

B'AMAP À BRECH'

amapbrech@gmail.com
02 97 57 73 55 • www.bamap.fr

Maraîchage bio

Sur commande : pain bio, jus de pomme bio, cidre bio et miel, œufs bio
Chez le producteur : produits laitiers bio, fromage et viande bio,
champignons bio

 Dépôt de paniers dans le bourg de Brec'h le vendredi soir et à Calan (direction Landaul, sur l'exploitation) ou bien à Penhoët (quartier brechois de la gare d'Auray) le mardi soir.

AMAP DE LA RIA À ERDEVEN ET LOCOAL-MENDON

amapdelaria@gmail.com
Viande de veau, de porc et d'agneau, volailles, jus de pomme et cidre, miel, tisanes, bières, fromage de chèvre, tous issus de l'agriculture biologique.

 Dépôt de paniers à Erdeven et Locoal-Mendon.



SYSTÈME DE PANIERS

Inspirés des AMAP, d'autres systèmes de distribution de paniers en circuits courts ont vu le jour sur le territoire.

LA RUCHE QUI DIT OUI !

hébergée en gare SNCF d'Auray (ouverture à partir de septembre 2017...)
Anne-Elisabeth Baudouin • 06 88 34 21 89
larucheanalregwened@gmail.com • laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/9149

Produits locaux en priorité issus de l'agriculture biologique, en circuit court, pré-achat par internet et retrait hebdomadaire des commandes. Fruits et légumes, viandes, poissons, huîtres, pain, œufs, laitages, fromages, tisanes, sel, safran, cidres, jus de pomme, savons ...

 Jours et horaires de dépôt : le vendredi de 17h à 20h en gare d'Auray

MAGASINS DE PRODUCTEURS



Que ce soit sous forme de groupements de producteurs ou à l'initiative d'un seul, plusieurs magasins vous proposent une large gamme de produits locaux, bio....

MAGASIN PLEINE CAMPAGNE

1 rue Léaulet • 56400 Auray

02 97 29 05 12

www.pleine-campagne.fr

(boutique de vente en ligne)

Ouvert toute l'année le mercredi

et le vendredi de 9h à 19h

et le samedi de 9h à 13h.

TY MARCHÉ

40 rue St-Cornély • 56340 Carnac

06 76 52 53 43

tymarche.jimdo.com

Ouvert de septembre à juin du mardi au dimanche de 9h à 13h et le mardi et vendredi de 16h à 19h. En juillet et août du lundi au dimanche de 9h à 13h et de 17h à 20h.

VERGERS DE KERBELLEC

Kerbellec • 56400 Brec'h

02 97 24 16 61

Ouvert du lundi au samedi

de 9h à 12h et de 14h à 18h 30

(18h le samedi).

AU COIN DES PRODUCTEURS

Zone Artisanale Merezelle

56360 Le Palais • 06 24 28 06 86

Le vendredi de 9h 30 à 12h 30 et de 17h à 19h.

Le samedi de 9h 30 à 12h 30.

Ouvert le jeudi de 9h 30 à 12h 30

(pendant les vacances de printemps et d'été).

LE PAYS D'AURAY



J'AI LA PATATE
AUJOURD'HUI !



Fruits, légumes et plantes aromatiques

1 [D4]

LES MARAÎCHERS DE ST-GOUSTAN

M. et Mmes Tanguy Julie, Johana et Guénaël
26 rue de Saint Sauveur
56400 Auray ▶ 02 97 24 10 39
lesdelicesdesaintgoustan@hotmail.fr

Fraises, framboises et tomates cerises

⌚ Les vendredi et samedi de 17h à 19h.
▣ Sur les marchés d'Auray, d'Étel,
La Trinité-sur-Mer et Carnac.

2 [B3]



LA FERME DE KERIO

Mme Le Meut Marie-Madeleine
Kerio ▶ 56650 Belz ▶ 06 18 00 09 39

Légumes de saison

⌚ Le dimanche à partir de 12h.
▣ Sur les marchés d'Auray (lundi et jeudi
après-midi) et de Belz (vendredi soir).
🛒 AlréBio à Auray, Biocoop La Belz'Saison à Belz.

3 [D3]



LES VERGERS DE KERBELLEC (SARL)

M. Gautier Laurent ▶ Kerbellec 56400 Brec'h
02 97 24 16 61 ▶ verger.kerbellec@wanadoo.fr

Pommes, poires, châtaignes et jus de pomme,
produits d'autres producteurs (légumes de
saison, produits laitiers, miel, huile de colza,
noix, huile de noix, confitures, cidres...)

⌚ Du lundi au samedi de 9h à 12h
et de 14h à 18h 30 (18h le samedi).
▣ Sur les marchés de Carnac,
La Trinité-sur Mer et Quiberon.

4 [D3]

GUY CADUDAL

Kerguiris ▶ 56400 Brec'h
06 33 62 12 80

Légumes de saison

🛒 Magasin Les Vergers de Kerbellec à Brec'h.

5 [D2]



FERME DES MANGETOUT

Mme Ody Morgan ▶ Calan ▶ 56400 Brec'h
02 97 57 55 00 ▶ morganody@no-log.org

Légumes de saison bio

⌚ Sur le marché de Pluvigner.
▣ BAMAP de Brec'h.

6 [D1]



LES DÉLICES D'URANIE

Mme Héliou Armelle ▶ 13 rue de l'étoile
Lambel ▶ 56330 Camors ▶ 06 61 11 18 80
lesdelicesduranie@orange.fr
www.lesdelicesduranie.com

◀ delicesduranie

Confitures et autres transformations de fruits

⌚ Uniquement sur rendez-vous. Vente en ligne.
▣ Sur les marchés bio d'Auray le jeudi
de 16h 30 à 19h 30 et de Carnac (Port En
Dro) le mardi de 9h à 12h en juillet et août.
🛒 AlréBio à Auray.

7 [C4]

LE PETIT POTAGER

M. et Mme Josse François et Sophie
8 chemin du Pouldu ▪ 56340 Carnac
06 48 22 53 16
www.lepetitpotager.jimdo.com

Légumes de saison

⌚ D'avril à juin et de septembre à novembre, les mardi et vendredi de 10 h à 12 h et les mercredi et samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h.
En juillet et août, du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h, le dimanche de 9 h à 12 h.
Fermé de décembre à mars.
Paniers à 10 € sur commande (commande avant le mardi soir pour le jeudi) toute l'année sur l'exploitation.

🛒 Ty marché à Carnac

8 [C5]

SARL DE KERALLAN

M. et Mme Le Rouzic Marc et Laurence Kerallan ▪ 56340 Carnac ▪ 02 97 29 05 12 laurence.tromeur@orange.fr

Légumes de saison et cidre

⌚ D'avril à juin et septembre, le samedi de 9 h à 12 h 30. En juillet et août, du lundi au samedi de 9 h à 13 h.

🛒 Pleine Campagne à Auray.

9 [D4] 4 [B4]

ESAT SAINT GEORGES

Rosnarho ▪ 56950 Crac'h ▪ 02 97 56 40 10 esat.stgeorges@amisep.fr
www.esat.stgeorges.amisep.fr

Légumes de saison, produits d'autres producteurs bio et locaux (conserves de légumes, œufs, cidre et jus de pommes, pain)

⌚ Du lundi au vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h, le samedi de 9 h 30 à 13 h 30. Libre cueillette saisonnière de juin à septembre (fraises et légumes): les lundi et vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 16 h, le mercredi de 9 h 30 à 11 h 30.

10 [D4]

CHRISTOPHE VARENNE

Kerfacile ▪ 56950 Crac'h
06 86 77 75 64

Légumes de saison

⌚ Le vendredi, de 16 h à 19 h 30.
Vente de paniers le vendredi sur commande.
⌚ Sur les marchés d'Auray (lundi), de Crac'h (jeudi) et de La Trinité sur Mer (mardi en saison + vendredi à l'année).

11 [B3]

EARL DU BRAREN

M. et Mme Belz Hervé et Thérèse Kerjosselin ▪ 56410 Erdeven
02 97 55 60 88 ▪ herv56@aol.com

Légumes de saison

⌚ En juillet et août, du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 17 h 30 à 19 h 30. En septembre et octobre, de 17 h 30 à 19 h et le samedi matin. Le reste de l'année le samedi matin de 9 h à 12 h.
Fermé en janvier.

12 [B4]

LE POTAGER DE BÉA

Mme Rault Béatrice Rochquevy ▪ 56410 Erdeven
02 97 55 63 14 ▪ erwan.rault@orange.fr

Légumes de saison

⌚ Vente à la ferme en 2018.
⌚ Sur le marché d'Étel.

13 [B4]

PIERRE ET SOPHIE GRANDJEAN

Loperhet ▪ 56410 Erdeven ▪ 02 97 52 36 30

Légumes de saison

⌚ Sur les marchés de Quiberon, Port Haliguen, Penthièvre et Étel (les mardi et vendredi en hiver et tous les matins du 10 juillet au 20 août).

14 [B4]

EARL DE LA MAIN VERTE

M. Guezel Pierre-Yves

Kerascouet • 56410 Erdeven

02 97 55 69 08 • 06 11 48 93 46

Légumes de saison

et autres produits issus de la ferme

⌚ En saison, du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 17 h à 19 h.

▣ Sur le marché d'Erdeven (jeudi matin) et sur le port d'Étel (dimanche matin).

T'ES VRAIMENT
UNE BONNE POIRE !



15 [B4]

LAURA GUYONVARCH

Kerascouet • 56410 Erdeven

02 97 55 94 82

guyonvarch.jean-michel@wanadoo.fr

Légumes de conservation

⌚ Le samedi.

16 [B4]

GAEC DE KERHILLIO

MM. Le Bourne Serge et Michael • Kerhillio 56410 Erdeven • 02 97 55 67 68

Légumes de saison

⌚ En juin et septembre, du lundi au dimanche de 10 h à 12 h. En juillet et août, du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 16 h 30 à 19 h et le dimanche de 9 h 30 à 12 h 30.

17 [B4]

LA FERME LÉGUMIÈRE D'ERDEVEN

M. Le Visage Jean-Yves • Kervazic

56410 Erdeven

02 97 55 66 18 • 06 62 59 49 27

levisage.jeanyves@orange.fr

Légumes de saison et plants maraîchers

⌚ Le vendredi de 14 h à 18 h.

▣ Sur les marchés d'Auray le lundi, place Notre Dame et Erdeven le jeudi place de l'Église.

18 [B3]

FERME DU SACH

M. Menet Gildas • Rue du Sach • 56410 Étel

06 07 27 81 16 • fermemedusach@yahoo.fr

▣ ferme du sach

Légumes de saison

⌚ Hiver: mardi, mercredi, vendredi et samedi de 16 h 30 à 18 h 30.
Mi-saison : mêmes jours de 17 h à 19 h.
Été: du lundi au samedi de 17 h à 19 h.

▣ Sur les marchés d'Étel (mardi matin) et Auray (vendredi matin).

19 [C2]

FERME DE TRUGAREZ AN DOUAR

Mme Férré Séverine • Kérilec Langombrac'h 56690 Landaul • 07 81 49 29 20 severine-ferre@hotmail.fr

Légumes frais, pommes, fraises et petits fruits, compotes, jus de fruits, cidres

⌚ Le mardi de 17 h 15 à 19 h 30 (heure d'hiver 17 h 15 à 18 h 30). Commande sur Internet possible.

▣ Sur les marchés de Locoal-Mendon et Landevant.

20 [D5]

AOKO

Mme Guéhennec-Gaillard Maëlle

Chemin de Kéréré-Kerlud

56740 Locmariaquer • 06 64 99 01 18 maelleguehennec@gmail.com • www.aoko.fr

Plantes médicinales et aromatiques (hydrolats, macérats, huiles composées, tisanes)

⌚ À partir du printemps 2018.

▣ Sur les marchés de Locmariaquer, La Trinité-sur-Mer et Carnac.



21 [D5]

LA VIE RÊVÉE DES FLEURS

Mme Marquer Christelle ▪ Kerlavarec
56740 Locmariaquer ▪ 06 89 03 76 10
marquer.christel@orange.fr
www.laviereveedesfleurs.fr

Plantes aromatiques, plantes, fleurs coupées, compositions florales

⌚ Sur rendez-vous en été.

⌚ Sur les marchés de Locmariaquer (mardi) et Carnac (dimanche).

22 [D5]

EARL LA PLAINE DE LOK

M. Fatout Richard ▪ Keréré
56740 Locmariaquer ▪ 06 79 49 41 44
laplainedelok56@hotmail.fr

📍 ferme de kéréié

Légumes de saison

⌚ Du 15 juillet au 15 août, les lundi et vendredi de 10 h 30 à 12 h 30. Paniers sur commande ou possibilité de livraison. Visite de la ferme et des animaux sur RDV.

⌚ Été: sur le marché de Locmariaquer le samedi et mardi.

⌚ Biocoop de Belz, Carnac.

23 [C3]

VERGER DU BRANHOC

M. Humphry Éric ▪ Grand Branhoc
56550 Locoal-Mendon ▪ 06 85 05 06 69

Pommes, noix, châtaignes, pêches et jus de pomme

⌚ À partir de début septembre, les mercredi et samedi de 14 h 30 à 18 h 30.

⌚ Sur les marchés d'Auray (lundi), Carnac, Étel et Saint-Pierre-Quiberon.

24 [C3]

LES FRAMBOISES DE CALAVRET

Mme Brute de Remur Gaëlle ▪ Calavret
56550 Locoal-Mendon ▪ 06 14 28 29 64
gaelle.deremur@wanadoo.fr

Fruits rouges : framboises, groseilles, cassis, myrtilles, rhubarbe, confitures, miel

⌚ Cueillette possible.

🛒 Vente à la Ferme du Sach à Étel.

⌚ AMAP de la Ria à Locoal-Mendon.

25 [C3]

GAEC DE KERIHUEL

M. et Mme Belz Michel et Dominique Kerihuel ▪ 56550 Locoal-Mendon
02 97 24 65 71 ▪ 06 85 20 52 01
michel.belz@orange.fr

Légumes de saison (melons, tomates, courgettes...)

⌚ De fin juin à septembre tous les jours.

26 [C3]

FERME DE KERDELAM

M. Huon Yoann
Toulhouët ▪ 56400 Ploemel
06 88 84 29 73 ▪ 02 97 87 88 12
fermedekerdelam@gmail.com
www.kerdelam.com

📍 kerdelam

Plantes aromatiques et médicinales (tisanes et plants), pickles de légumes, agneaux Landes de Bretagne, légumes, pommes

⌚ Toute l'année, tous les vendredis de 16 h à 19 h. En juillet et août, les mardi et vendredi de 10 h à 13 h. Stage enfants "nature et jardin".

⌚ Sur le marché d'Auray (jeudi soir).

🛒 Carnac Côté Bio à Carnac, dépôt chez Morgan Ody à Brec'h, chez Fabrice Le Garrec à Carnac et chez Catherine Morgan à Brec'h

⌚ AMAP de la Ria, association À petits pas à Brec'h.

27 [C4]

SARL LÉGUMES LE VISAGE

M. Le Visage Fanch
Kerhellegant ▪ 56340 Plouharnel
06 70 12 24 44
legumeslevisage@gmail.com
www.legumeslevisage.com

Légumes de saison, cidre fermier

⌚ Du mardi au samedi de 9 h à 19 h.
Prochainement vente en ligne.
📍 Sur les marchés de Plouharnel, Carnac,
Quiberon et Étel.

28 [C4]

RAYMOND THOUANELIN

Saint-Guénhaël ▪ 56340 Plouharnel
02 97 52 33 80
raymond.thoumelin@sfr.fr

Légumes de saison

⌚ Du lundi au samedi de 9 h à 18 h.

29 [E3]



FERME MARAÎCHÈRE DE LEZEGARD

M. Le Blavec Guillaume ▪ 2 lieu-dit
Lezegard Ihuel ▪ 56400 Plumerget
www.ferme-legumes-bio.fr

Légumes frais, fraises, pommes et petits fruits, plantes aromatiques

⌚ Le mardi et le vendredi. Vente de paniers.

30 [D3]



LES CHAMPIGNONS DU LOCH

Mme Hinschberger Stéphanie et M. Hodez Rémi
Ty Guen ▪ 56400 Plumerget
06 60 80 89 70 ▪ champiloch@yahoo.fr
www.champignons-du-loch.com

Champignons de Paris, pleurotes et shiitakés

⌚ Le samedi de 10 h à 12 h.
📍 Sur le marché bio d'Auray (jeudi de 16 h 30 à 19 h 30).
🛒 Magasin Les Vergers de Kerbellec à Brec'h, Biocoop La BelzSaison à Belz, La Belle Verte à Pluvigner.

31 [E3]



LES VERGERS DE MÉRIADEC

M. Meyer Marc ▪ Parc Lann MériaDEC
56400 Plumergat ▪ 06 89 99 06 76
marc.meyer@vergers-meriadec.fr
www.vergers-meriadec.fr

Fruits rouges, confitures, jus de pommes, pommes, plantes aromatiques

⌚ En saison, le samedi de 15 h à 18 h.
Livraison à domicile possible.
Commande en ligne.

32 [E3]

EARL LE JARDIN DU PENHER

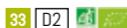
20, village du Penher ▪ 56400 Pluneret
06 83 52 44 45
contact@le-jardin-du-penher.fr
www.le-jardin-du-penher.com

f lejardindupenher

Légumes de saison

⌚ Le mercredi de 15 h à 18 h,
le vendredi de 17 h à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h.
📍 Sur les marchés d'Auray, Sainte-Anne d'Auray, St-Pierre Quiberon et Quiberon.

33 [D2]



SUBTILESSENCES

Mme Robreau Myriam ▪ Kervily 56330 Pluvigner ▪ 06 71 62 35 62
subtillessences@gmail.com
www.subtillessences.com

Hydrolats (eaux florales) de plantes aromatiques et médicinales

⌚ Les jeudi et vendredi de 14 h à 18 h 30.
Commande possible sur site internet.

34 [B6]

GWÉNOLA & YVES LE BERRIGAUD

Kernavest n°37 • 56170 Quiberon
02 97 30 42 48 • y.leberrigaud@orange.fr

Légumes de saison

⌚ D'avril à juin et de septembre à novembre,
le mercredi et samedi de 9 h à 12 h 30.
En juillet et août, tous les jours
de 9 h à 12 h 30 et de 17 h 30 à 19 h 30.

35 [D4]

ALAIN LE CHAPELAIN

2 route de Quehan • 56470 Saint-Philibert
02 97 55 16 41

Légumes de saison

⌚ De septembre à juin du lundi au samedi
(9 h - 12 h 30 et 16 h 30 - 19 h). En juillet
et août du lundi au samedi (8 h 30 - 20 h)
et dimanche (9 h - 12 h 30).
🕒 Marché à la ferme le mercredi
et samedi matin toute l'année.

36 [B5]

FERME DE PORT BLANC

Mme Le Guennec Hélène • Port Blanc
56510 Saint-Pierre-Quiberon
02 97 30 93 38

Légumes de saison

⌚ Hiver: vente de pommes de terre.
🕒 Point de vente route de Portivy
de juillet à novembre.

37 [B5]

FERME DE KERVIHAN

M. Kerleau Louis • 8 rue des ajoncs
Kervihan • 56510 Saint-Pierre Quiberon
06 48 27 27 56 • louiskerleau@yahoo.fr
www.presquileattelage.com

Légumes de saison

Culture à l'ancienne avec utilisation chevaux
de trait bretons pour les travaux des sols

🕒 Sur les marchés de Saint-Pierre Quiberon
tous les jeudi et de Portivy
les dimanches en juillet et août.

Céréales, huiles et condiments

38 [B3]

EARL LE MOULIN DE SAINT-GERMAIN

MM. Bézier David et Jéhanno Pierre
12 ter Saint-Germain • 56410 Erdeven
06 51 90 05 18 • 06 28 04 50 12
lemoulindesaintgermain@gmail.com
www.lemoulindesaintgermain.fr

Pain, farine, galettes, crêpes, pain
d'épices, kouign amann et céréales pour
alimentation animale, cosses de sarrasin

⌚ Les mardi et vendredi de 17 h à 19 h.
Commande sur Internet. Livraison à domicile
possible (pour groupement d'achat).
🛒 Biocoop SCOP La Belz'Saison à Belz, AlréBio à Auray
🕒 AMAPs

39 [C5]

LA SALINE DE LA TRINITÉ SUR MER

M. Phelip Damien • Kervilien
56470 La Trinité-sur-Mer
06 22 09 06 28
damienphelip@gmail.com
www.seldelatrinite.com

Sels, fleurs de sel et dérivés

🕒 Sur le marché de la Trinité
sur mer (mardi et vendredi)
🛒 AlréBio à Auray, Biocoop
La Belz'Saison à Belz,
Carnac Côté Bio à Carnac...



40 [D2]

SCEA DU PARC COET

M. Gautier Jean-Claude
Bel • 56330 Pluvigner
06 78 70 19 73
jeanclaude.gautier@wandaoo.fr

Huile de colza

🛒 Magasin Les Vergers de Kerbellec à Brec'h,
Pleine Campagne à Auray.

Viande bovine

41 [D3]

BENOÎT NICOL

Le Parco • 56400 Brec'h • 06 17 42 85 56

Viande bovine et veau en caisse

⌚ Sur commande.

🛒 Magasin Les Vergers de Kerbellec à Brec'h.



42 [C4]

SCEA AUDIO

Mme Audio Annick

1 impasse de Kerogil • 56340 Carnac
06 26 39 17 64 • fcea.audio@wanadoo.fr

Viande bovine en caisse

⌚ Le samedi matin de 10h à 12h
(sur commande).

43 [D4]

NADINE LE DIFFON

Breharve • 56950 Crac'h

02 97 55 06 74 • 06 66 10 27 03

lendiffonnaudine@gmail.com

Viande de bœuf et de veau en caisse, lait

⌚ Du lundi au samedi (horaires de traite),
viande sur commande.

44 [B3]

PIERRICK LE HEN

Kerdro • 56550 Locoal-Mendon

02 97 24 54 95 • ple-hen@wanadoo.fr

www.lafermedekerdro.fr

Viande bovine et de veau en caisse, race Bretonne Pie Noir

⌚ Sur commande.

45 [B3]

HUBERT AUDIC



Kerdanguy • 56550 Locoal-Mendon

02 97 24 58 71 • 06 82 26 07 78

Viande bovine, viande de veau de lait

⌚ Sur commande.

46 [D3]

PHILIPPE & VIVIANE DECHERF

Bodamo • 56400 Plumergat
02 97 57 68 14 • biodamo@gmail.com

Viande de veau bio en caisse

⌚ Sur commande.

47 [D2]

EARL DE KERGATE

M. et Mme Brient Jean-Michel et Rachel
Kergate • 56330 Pluvigner
02 97 87 97 96 • 06 19 09 09 80
earldekergate@gmail.com

Viande bovine en colis, lait

★ En conversion bio.

⌚ Sur commande.

48 [D2]

KERVIC

Mme André Éliane • Route de Ste-Anne
56330 Pluvigner • 02 97 24 95 49

Viande bovine de race charolaise par 1/4, 1/2 ou 1/8

⌚ Sur commande.

49 [C1]

GAEC PAULIC

M. et Mme Paulic Christophe
et Marie-Claude • Kerreo • 56330 Pluvigner
06 83 02 01 72 • paulicchristophe@live.fr

Viande bovine et de veau en caisse, race Limousine et croisée

⌚ Sur commande, retrait à la ferme.

Viande ovine et porcine

50 [D5]

FABIEN GOEUSSE

BP18 • 56740 • Locmariaquer
06 13 86 91 43 • fabien.goeusse@yahoo.fr
Viande d'agneaux en colis/caissette, laine feutrée
⌚ Sur commande.

51 [C3]

LA FERME DU PARK

Mmes Cadudal Martine et Tiphaine
Parc Tré-Men-Hoarn • 56550 Locoal-Mendon
06 79 08 59 74 • tcadudal56@gmail.com
www.lafermedupark.fr

Viande porcine en caissette et au détail
Porcs nourris aux céréales garanties sans OGM et à la graine de lin (Oméga 3)
Jus de pommes à l'automne
⌚ Les vendredi et samedi matin.

53 [D3]  

DESMOISELLES DE KERMELEN

Mme Le Lin Sophie • Kermelen
56400 Brec'h • 06 03 16 65 26
demoiselleskermelen@free.fr
demoisellesde.wixsite.com/kermelen

Fromage de chèvre, tomme, yaourts, faisselle, rillettes de chevreaux à la graisse d'oie, savons au lait de chèvre, laine de chèvre (mohair)

⌚ Tous les samedis de 11h à 12h30
(de Pâques à Noël).

⌚ Sur les marchés d'Auray (lundi et vendredi matin) et Carnac Plage : Port en Dro (mardi matin en été).

🛒 AlréBio à Auray, Biocoop La Belz'Saison à Belz

🛒 AMAP de la Ria, association À petits pas à Auray.

54 [C3]  

EAR LE CHAMPS DU TRÈFLE

MM. et Mme Pichonet
Alain, Sylvain et Martine
Le Lery • 56410 Erdeven
02 97 55 92 02 • lechampsutrefle@gmail.fr

Lait de vache, fromage au lait de vache, crème, beurre

⌚ Du lundi au samedi de 17h à 19h.

55 [B4]  

LA FERME DE ROÉLAN

M. et Mme Harnois Daniel et Claire
Kerouriec • 56410 Erdeven • 02 97 55 69 54

Fromage au lait de chèvre

⌚ De 8h à 12h et de 17h à 18h30 de mars à juin. Ouvert seulement de 8h à 12h de juillet à novembre. Pas de production de décembre à février.

⌚ Sur les marchés de Quiberon et Erdeven.

🛒 Biocoop La Belz'Saison à Belz.

Produits laitiers et œufs

52 [D3]  

CATHERINE MORGAN

Kerhouarin • 56400 Brec'h
02 97 57 56 67

Lait, fromage blanc, tomme, St-Marcellin, vacheron, viande de veau sur commande, race bretonne Pie noir
Autres produits en dépôt-vente : œufs, miel, cidre et jus de pomme

⌚ Tous les jours.

58 [B4]

MICHEL LE BLÉ

Kervehennec • 56410 Erdeven
02 97 55 64 08
leblemichel@wanadoo.fr

Lait

⌚ Tous les jours de 9 h 30 à 20 h

57 [D5]

ANDRÉ JEANNOT

8 village St-Pierre
56740 Locmariaquer
02 97 57 30 48 • 06 88 07 03 52

Lait, pommes de terre

⌚ Sur commande (retrait au camping).

58 [C3]



LE P'TIT FERMIER DE KERVIHAN

Kervihan • 56550 Locoal-Mendon
02 97 59 52 74
leptitfermierdekervihan@orange.fr
Yaourts, fromage blanc, faisselle,
crème fraîche, fromage frais,
lait en bouteille et fromages affinés,
viande de cochon, volailles, boeuf

⌚ Mercredi et vendredi de 15 h à 19 h.

✉️ Sur les marchés d'Étel le mardi, Carnac
les mercredi et dimanche, la Trinité-sur-Mer
le vendredi et Quiberon le samedi.

59 [C4]

FERME DE ROGER - KERGONAN

M. et Mme Abalain Roger et Nathalie
Kergonan • 56340 Plouharnel
06 86 14 59 76

Lait, fromages de vache et autres produits laitiers Race Bretonne Pie Noir

⌚ D'avril à décembre, du lundi
au samedi de 17 h à 19 h 30.

✉️ Sur le marché de Quiberon.

60 [E2]



SCEA DU DUDY

M. Le Berre Bruno • Le dudy
56400 Plumergat

Œufs

⌚ Le samedi de 10 h 30 à 12 h.

61 [C2]



FERME DE LOGODEC

M. Mougeot Christophe et Mme Bohers
Céline • Logodec • 56330 Pluvigner
02 97 59 00 86
fermedelogodec@wanadoo.fr

Fromage blanc, riz au lait, crème aux œufs, fromage de vache, fromage de chèvre, jus de pomme, confitures, viande bovine, viande de porc

⌚ Sur commande.

✉️ Sur les marchés d'Auray et Pluvigner.



Cidres et jus de pomme

62 [D1]

CIDRE DE KERNIEL

M. Le Mer Daniel ▪ Kerniel
56330 Camors ▪ 02 97 39 23 03

Cidre Guillevic, cidre fermier, jus de pomme, apéritif à base de pomme, fines de Bretagne, viande bovine en caissette (génisses de race à viande : Limousine, Blonde d'Aquitaine élevées uniquement à l'herbe)

⌚ Du lundi au dimanche matin,
viande sur commande.

63 [C4] 

EARL LES PRIMEVÈRES

M. Le Garrec Fabrice
Le Notorio ▪ 56340 Carnac
06 75 48 05 40 ▪ les-primeveres2@wanadoo.fr

Cidre fermier, jus de pomme, vinaigre de cidre, gelée de pomme, gelée de cidre, eau de vie et pommeau

⌚ De 8 h à 19 h du lundi au samedi.
Horaires d'hiver 8 h à 12 h et de 17 h à 19 h.

🛒 AlréBio à Auray et Biocoop
La Belz'Saison à Belz.

64 [C3]

EARL DU IENEN

M. Maho François
Kerviherne ▪ 56550 Locoal-Mendon
02 97 24 64 09 ▪ 06 76 83 51 12

Jus de pomme, cidre, eaux de vie, cidre Guillevic

⌚ Du lundi au samedi de 10 h à 19 h.

65 [D4]

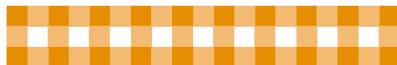
LES VERGERS DE KERDANIEL

M. de Lépinau Jacques
Kerdaniel ▪ 56400 Pluneret
06 58 95 24 25 ▪ 06 63 71 03 09
contact@vergers-de-kerdaniel.bzh
www.vergers-de-kerdaniel.bzh

Cidres et jus de pomme, miel, pommeau (dès le mois de novembre)

⌚ Du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 16 h à 20 h.

🕒 Sur le marché d'Auray (vendredi matin).



Miels et dérivés

66 [C4]

LES RUCHERS DE CARNAC

M. Patrick Lothodé
Kergo ▪ 56340 Carnac
06 70 18 48 62

Miels

🕒 Sur les marchés de Carnac,
La Trinité-sur-Mer et Étel.

67 [C2]

FLORIAN RUYET

Larmor ▪ 56690 Landaul
06 43 84 25 98 ▪ 02 97 35 55 95
ruyetflorian@hotmail.fr
www.morbihan-apiculture.com

Miels, pollen séché, propolis, gelée royale, pain d'épices

★ Produits issus de l'agriculture raisonnée.

⌚ D'avril à septembre, de 7 h 45 à 10 h et de 17 h à 19 h (sur rendez-vous en journée).
De septembre à mars, de 17 h à 19 h.

🕒 Sur les marchés d'Auray, Auray bio et Carnac.

69 [C2]

L'ABEILLE BUISSONNIÈRE

M. Cadet Maxence

Lieu-Dit Kerver • 56690 Landevant

06 63 95 82 00

abeillebuissonniere@live.fr

Miel

☛ Sur les marchés de Brec'h et de Landévant (non régulier, me contacter au préalable).

☛ Dépôt dans les fermes de Kerdelam à Ploemel et Kerhouarin à Brec'h.



Huîtres et coquillages

69 [B3]

LARMOR OSTREA

M. Viguier Benoît • Pointe de Larmor

56550 Belz • 06 60 67 73 99

02 97 55 58 83 • larmor.ostrea@yahoo.com

Huîtres creuses et selon arrivage :

huîtres plates, moules, coques,

palourdes et bigorneaux

☛ Vente au chantier variable en fonction des marées.

70 [C4]

EARL YANN CONGRATELLE

198 rue du Pô • 56340 Carnac

02 97 52 22 06

congratelle.yann@wanadoo.fr

Huîtres et coquillages

☛ Vente au chantier du lundi au vendredi.

☛ Magasin (3 rue des Menhirs à Erdeven) ouvert le dimanche matin toute l'année et le jeudi de 9h30 à 12h30 d'avril à octobre.

71 [C4]

HUÎTRES LE PRIOL

M. Le Priol Mathieu

165 rue du Pô • 56340 Carnac

06 89 91 17 92 • mat.lp@hotmail.fr

☛ Huîtres Le Priol

Huîtres, palourdes du Golfe, moules de bouchot de Pénestin et autres

★ Référencé par le petit Futé.

☛ En juillet et août, tous les jours de 9h30 à 22h. À emporter ou en dégustation.

72 [C4]

TIBIDY HUÎTRES - FAMILLE JENOT

M. Jenot Maxime • 171 rue du Pô

56340 Carnac • 02 97 52 08 15

tibidy.huîtres@orange.fr

www.tibidy-huitres.com

Huîtres, coquillages et crustacés

☛ Ouvert toute l'année, du lundi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h ou 19h30 selon saison. Dimanche et jours fériés : 9h à 12h30. Expédition dans toute la France pour les particuliers.

73 [D4]

FREDÉRIC LE GUENNEC

Kersolard • 56950 Crac'h

06 61 73 74 23

frederic.leguennec@outlook.fr

Huîtres et coquillages

★ Médaille d'argent (Concours Général Agricole 2017)

☛ Vente directe à Pluneret (place de l'église) le dimanche matin de septembre à mai inclus.

74 [D4]

HUÎTRES HENRY

M. Henry Renan • Le Luffang • 56950 Crac'h
GPS : 47.6114/-3.0234 • 02 97 56 32 20
contact@huîtres-henry.com
www.huîtres-henry.com

Huîtres Henry

Huîtres creuses et plates, tous les coquillages et crustacés en viviers

★ Médaille d'or 2017. Huîtres certifiées Bio.

⌚ 7 jours sur 7 toute l'année, de 9h à 19h (20h en été). Visite gratuite sur plateforme dédiée tous les jours à 17h. Dégustation non-stop, plateaux de fruits de mer personnalisés. Expéditions quotidiennes dans toute l'Europe.

75 [D5]

ETS STÉPHANE CAILLOCE

Kerinis • 56740 Locmariaquer
02 97 57 35 93 • stephane.cailloce@wanadoo.fr

Vente d'huîtres creuses de pleine mer, huîtres plates Belon, coquillages...

★ Médaille d'argent 2017 sur les huîtres spéciales «Baie de Quiberon»

⌚ Vente sur place à l'exploitation de 9h à 12h et de 14h à 18h.

⌚ Sur le marché de Carnac le mercredi (juillet et août) et dimanche matin (à l'année).

76 [D5]

ERWAN FRICK

Kerivaud • 56740 Locmariaquer
06 80 20 81 60 • ccheseaux@gmx.fr

Huîtres et coquillages

⌚ Vente au détail : ouverture à l'année, le week-end de 10h 30 à 12h 30. En juillet et août, de 10h 30 à 12h 30 et de 18h à 19h 30. Dégustation : le week-end de 11h 30 à 15h et de 18h 30 à 21h. En juillet et août, de 11h 30 à 15h et de 18h 30 à 21h. Dégustation sur le site les week-ends et vacances scolaires (le nom de la dégustation : Les huîtres d'Évariste).

77 [D5]

LES HUÎTRES DE L'ÎLE DE SÉNIZ

M. Le Gros Éric
Kerouarch • 56740 Locmariaquer
06 08 42 07 75 • 06 80 42 03 48
legros.eric@wanadoo.fr

Les huîtres de l'Île de Séniz

Huîtres creuses, huîtres plates, palourdes du golfe, coques, moules, praires, bigorneaux, pétoncles

⌚ Pour la vente au chantier et les visites, téléphoner au 06 80 42 03 48.

⌚ En hiver, les samedis sur le marché de Quiberon (devant Carrefour city). En été, les mardis sur le marché de Quiberon à St Julien (face au Domusilami), les mercredis à Quiberon (Port Haliguen et maraîcher Le Berrigaud), les jeudis à la Trinité s/mer (camping du Pljjadur), les samedis à Quiberon (Carrefour city, maraîcher le Berrigaud), et les dimanches à Quiberon (Portiv).

78 [D5]

CABELGUEN HUÎTRES ET COQUILLAGES

M. Amosse Bruno • Pointe du Nelud
56740 Locmariaquer • 02 97 57 32 88
contact@huîtres.cabelguen.com
www.huîtres-cabelguen.com

Huîtres creuses, huîtres plates et coquillages

⌚ Point de vente au chantier, ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.

79 [D5]

SARL LES VIVIERS DE LOC'KER

M. Percevault Hervé
37 route de Kerpenhir • 56740 Locmariaquer
02 97 57 47 79 • percevault.herve@neuf.fr

Huîtres, coquillages et crustacés

⌚ Vente au chantier : d'avril à fin septembre, tous les jours de 10h à 14h et de 16h à 19h. Du 10 juillet au 31 août, de 10h à 20h. D'octobre à fin mars, tous les week-ends et vacances scolaires. Espace dégustation face à l'entrée du Golfe.

80 [D5]

SCEA BREIZH IZEL OSTREA

M. Godec Yann • Le Falzen
Route de St-Pierre • 56740 Locmariaquer
06 31 17 58 79 • v.godec@orange.fr

Huîtres

⌚ Vente au détail sur le chantier et dégustation.
Contacter le 06 31 17 58 79 (ouverture fin 2017).

81 [D5]

EARL LES HUÎTRES DE KEROUARC'H

M. Prono Romain
2, Scarpuche • 56740 Locmariaquer
06 60 97 13 33 • rpron056@gmail.com
f Les huîtres de Kerouarc'h

Huîtres du Golfe du Morbihan, creuses et plates de la baie de Quiberon, et suivant la saison : palourdes, paires, coques, coquilles Saint-Jacques, crustacés...

⌚ L'après-midi de 14 h à 20 h, 7j/7.

⌚ Aux halles d'Auray de 8 h à 13 h, , 7j/7. Sur le marché de Locmariaquer les mardi et samedi.

82 [B3]

EARL DE KERGOUAREC

M. Kervadec Patrick
La Côte • 56550 Locoal-Mendon
06 83 90 02 82 • p.kervadec@orange.fr

Huîtres et coquillages

⌚ Du lundi au samedi de 8 h à 18 h
(téléphoner avant passage).

⌚ Vente directe sur le parking du 8 à Huit
(Locoal-Mendon) le dimanche matin.



83 [C4]

SUANN OSTRÉA

M. Plancke William • 14, impasse de l'estran • Kercroc • 56340 Plouharnel •
02 97 52 42 48 • contact@suannostrea.fr
www.suannostrea.fr

Autour du Pô

Huîtres de la baie de Quiberon et coquillages

⌚ Vente et dégustation : avril, mai, juin et septembre, les vendredis et samedi, de 10 h à 15 h et de 17 h 30 à 20 h 30.
En juillet et août, de 10 h à 15 h et de 17 h 30 à 20 h 30.

84 [D4]

LA PERLE DE QUEHAN - MAISON QUINTIN

M. Quintin Jean-François
7bis, Route de Quehan
56470 Saint-Philibert • 02 97 55 01 94
laperledequehan@gmail.com
www.laperledequehan.com

Huîtres et coquillages

⌚ Vente au chantier du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le samedi de 10 h à 13 h et de 16 h à 19 h, le dimanche de 10 h à 13 h. Dégustation « Chez Quintin » de mars à novembre, tous les week-ends, midi et soir.
En juillet et août, midi et soir, 7j/7.

85 [D5]

ISTRENN PASSION

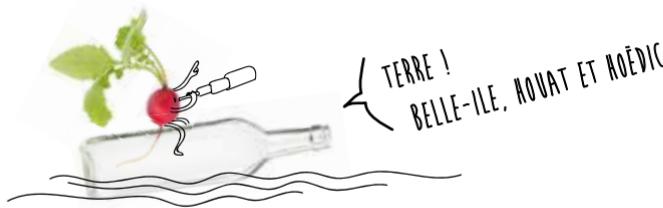
M. Mourier Gildas • Les vieilles presses
56470 Saint-Philibert
02 97 55 19 01 • 06 11 15 96 00
istrennpassionmorbihan@yahoo.fr
www.ostreiculteur-trinitesurmer-morbihan.fr

f istrennpassion

Coquillages, crustacés et huîtres naturelles Produits locaux

★ Référencé Guide du routard.

⌚ Vente au détail toute l'année, 7j/7.
Dégustation sur place d'avril à octobre.
Accueil de groupe, évènementiel.



ET SUR LES ÎLES

Fruits, légumes et plantes aromatiques

86 [A7]

LA FERME AROMATIQUE DE BELLE-ISLE-EN-MER

M. Ferrando Olivier
Runello • 56360 Bangor
02 97 31 64 06 • olivierferrando@hotmail.fr
Apéritifs aux plantes, liqueurs, plantes aromatiques, confitures, sirops, eau florale
 Sur les marchés de Palais (mardi et samedi), de Bangor (dimanche) et Locmaria (mercredi).

87 [B7]

LES LÉGUMES DE BELLE-ÎLE

M. Clément Joël
Kerspenn • 56360 Le Palais
02 97 31 30 35
joel.clement56@wanadoo.fr
Légumes de saison et produits transformés (soupe, coulis, ratatouille...), plants maraîchers

D'avril à juin, du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h. En juillet et août, du lundi au samedi de 9 h à 13 h et de 17 h à 19 h et dimanche de 9 h à 13 h.
De septembre à décembre, du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 17 h à 19 h
 Sur le marché de Locmaria les mercredi et samedi.

88 [B6]

GRÉGORY DEBRUYNE

Antoureau • 56360 Le Palais

Légumes frais

Au coin des producteurs à Palais, épicerie «Au bout du monde».

89 [A6]

BAPTISTE ET AMANDINE VASSEUR

Kerzo • 56360 Sauzon • 02 97 31 88 06
baptiste.vasseur@dbmail.com

Légumes de saison

Paniers sur commande.
 Sur les marchés de Bangor (dimanche), Palais et Sauzon.
 Au coin des producteurs à Palais.



Viande bovine

90 [B7]

CÉCILE ET ANDRÉ LE GUELLEC

Borfloc'h • 56360 Le Palais
06 70 97 84 68 • borfloch@orange.fr
www.gite-belle-ile.fr

Viande bovine, jus de pomme, pommes de terre, rillettes de volailles

Viande des embruns
 Vente à la ferme.
 Au coin des producteurs à Palais.

Viande ovine et porcine

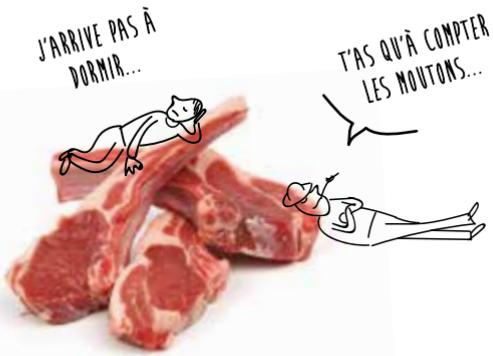
91 [B7]

GAEC CHANCLU

M. et Mme Chanclu Sébastien et Stéphanie
Kerguérolé • 56360 Bangor
06 89 19 59 06
stephanie.chanclu@wanadoo.fr

Viande d'agneaux

🛒 Supermarché local.



92 [A7]

GAEC DES BREBIS

M. Guegan Jean Marc et Mme Nette Nathalie
Goeland • 56360 Bangor
06 07 43 73 34 • 06 71 14 97 88

Viande d'agneaux et viande bovine

🛒 Au coin des producteurs à Palais.

93 [E6]

SAMUEL KERGAL

Le bourg • 56170 Hoedic
02 97 52 40 21 • 06 63 83 55 55
samuel.kergal56@orange.fr

Agnéau entier ou demi-agneau élevé en plein air sur l'île

⌚ Sur commande.

94 [A6]

EARL DU VILIGAM

Mme Huel Huguette
Kerlédan • 56360 Sauzon

Viande d'agneaux, volailles, beurre, crème glacée

🛒 Au coin des producteurs à Palais.

Produits laitiers et œufs

95 [B6]

GAEC DE L'ARMORIQUE

MM. Caro Yves et Sébastien et Le Clech Genevieve
Pavillon • 56360 Le Palais
02 97 31 53 82

Lait et crème

Viande de bœuf (à partir de 2018)

⌚ De 19h à 20h.

🛒 Au coin des producteurs à Palais.

96 [B7] 🏠 🌱

LA FERME DE KEROULEP

Mme Aillet Marie
La Croix de Keroulep
56360 Locmaria • 02 97 31 76 28

Fromage de chèvre, viande de chevreau

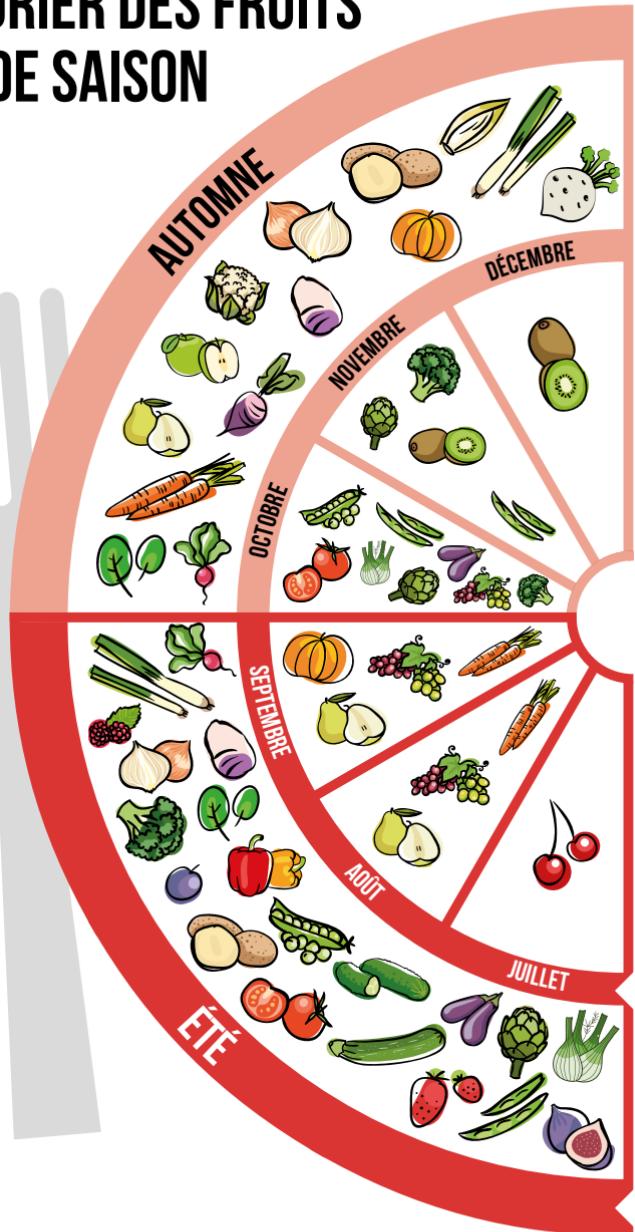
⌚ Tous les jours de mars à novembre de 11h à 13h et de 18h à 20h. Viande sur commande.

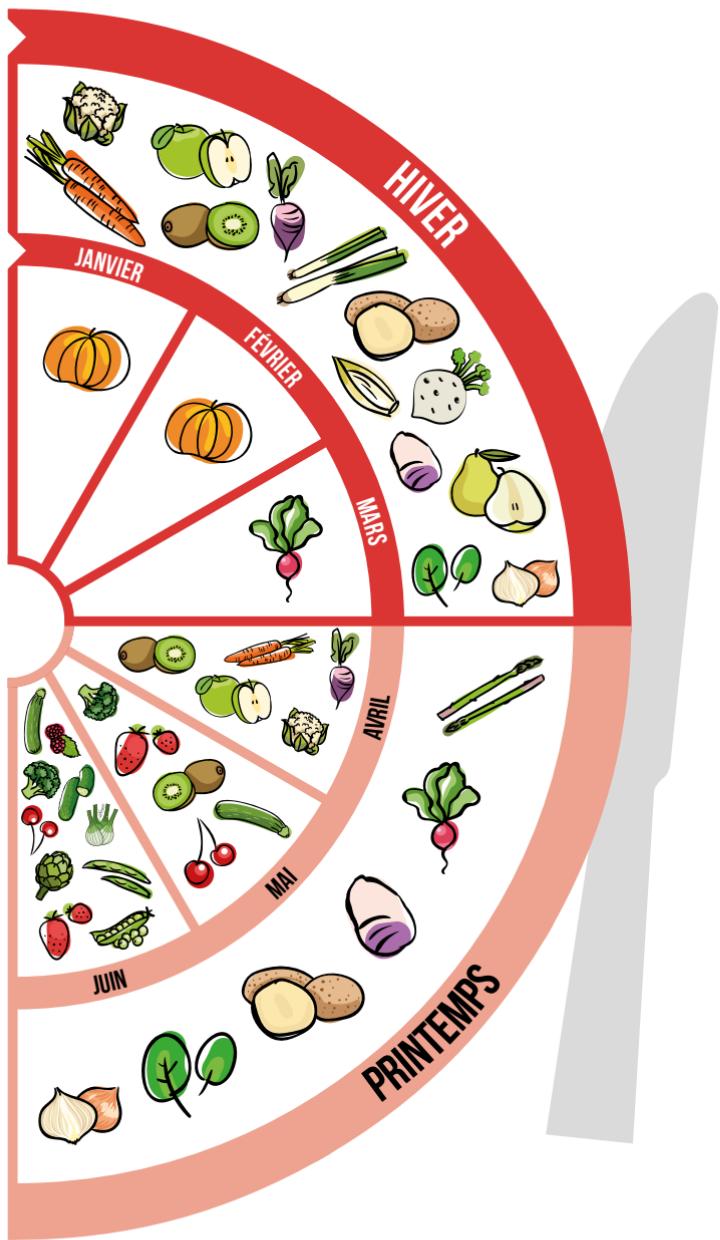
🏡 Sur le marché de Palais.

🛒 Au coin des producteurs à Palais.

PETIT CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

| | |
|-------------|---|
| ARTICHAUT |  |
| ASPERGE |  |
| AUBERGINE |  |
| BETTERAVE |  |
| BROCOLIS |  |
| CAROTTE |  |
| CÉLÉRI-RAVE |  |
| CERISE |  |
| CHOU-FLEUR |  |
| CONCOMBRE |  |
| COURGE |  |
| COURGETTE |  |
| ENDIVE |  |
| ÉPINARD |  |
| FENOUIL |  |
| FIGUE |  |





| | |
|----------------|--|
| FRAISE | |
| FRAMBOISE | |
| HARICOT VERT | |
| KIWI | |
| NAVET | |
| OIGNON | |
| POMME DE TERRE | |
| PETIT POIS | |
| POIRE | |
| POIRIER | |
| POIVRON | |
| POMME | |
| PRUNE | |
| RADIS | |
| RAISIN | |
| TOMATE | |

Ce tableau a été réalisé à titre indicatif, tous les fruits et légumes n'y sont peut-être pas représentés ! Il existe par ailleurs de très nombreuses variétés pour chacun d'entre eux.

LES JOURS DE MARCHÉ



Pays
d'Auray
GRAND LANNION

COMMUNAUTE AURAY
QUIBERON
TERRE-ATLANTIQUE



AURAY

Centre-ville et halles

Lundi • 8 h 15 - 14 h

Place Notre-Dame

Jeudi • 17 h - 20 h

Vendredi • 8 h - 12 h 30

BELZ

Centre-bourg

Dimanche • 9 h - 13 h

BREC'H

Place Kreisker

Jeudi • 16 h - 18 h 30

CARNAC

Parking St-Fiacre (bourg)

Mercredi & dimanche

8 h 30 - 14 h

Port-en-Dro

Mardi • 8 h - 13 h

(juillet-août)

Centre-bourg

Jeudi • À partir de 18 h
(juillet-août)

CRAC'H

Place de l'Église

Jeudi • 9 h - 13 h

ERDEVEN

Place de l'Église

Jeudi • 7 h - 13 h

Place de la Mairie

Lundi • 17 h - 22 h 30
(juillet-août)

ÉTEL

Place de la République

Mardi • 7 h 30 - 13 h

Port Haliguen

Mercredi • 8 h - 13 h
(du 15 juin au 15 septembre)

Boulevard Chanard

Tous les soirs • À partir de 20 h (juillet-août)

SAINT-PHILIBERT

Rue du Ponant

Samedi • 8 h - 13 h

SAINT-PIERRE QUIBERON

Place du Marché

Jeudi • 8 h - 13 h

JUILLET AOÛT (8 H - 13 H):

Lundi • Penthievre

Mardi • Kerhostin

Dimanche • Partivy

SAINTE ANNE D'AURAY

Place Nicolazic

Mercredi • 7 h - 13 h

Samedi • 8 h 30 - 12 h 30



BANGOR

Place Claude Monet

Dimanche • 9 h - 13 h

Jeudi • 18 h - 21 h

(juillet-août)

LE PALAIS

Place de la République

Tous les matins

SAUZON

Quai Guerveur

Tous les soirs

De 17 h 30 à 20 h

LOCMARIA

Place Abeille Flandre

Mercredi • De 9 h à 13 h