



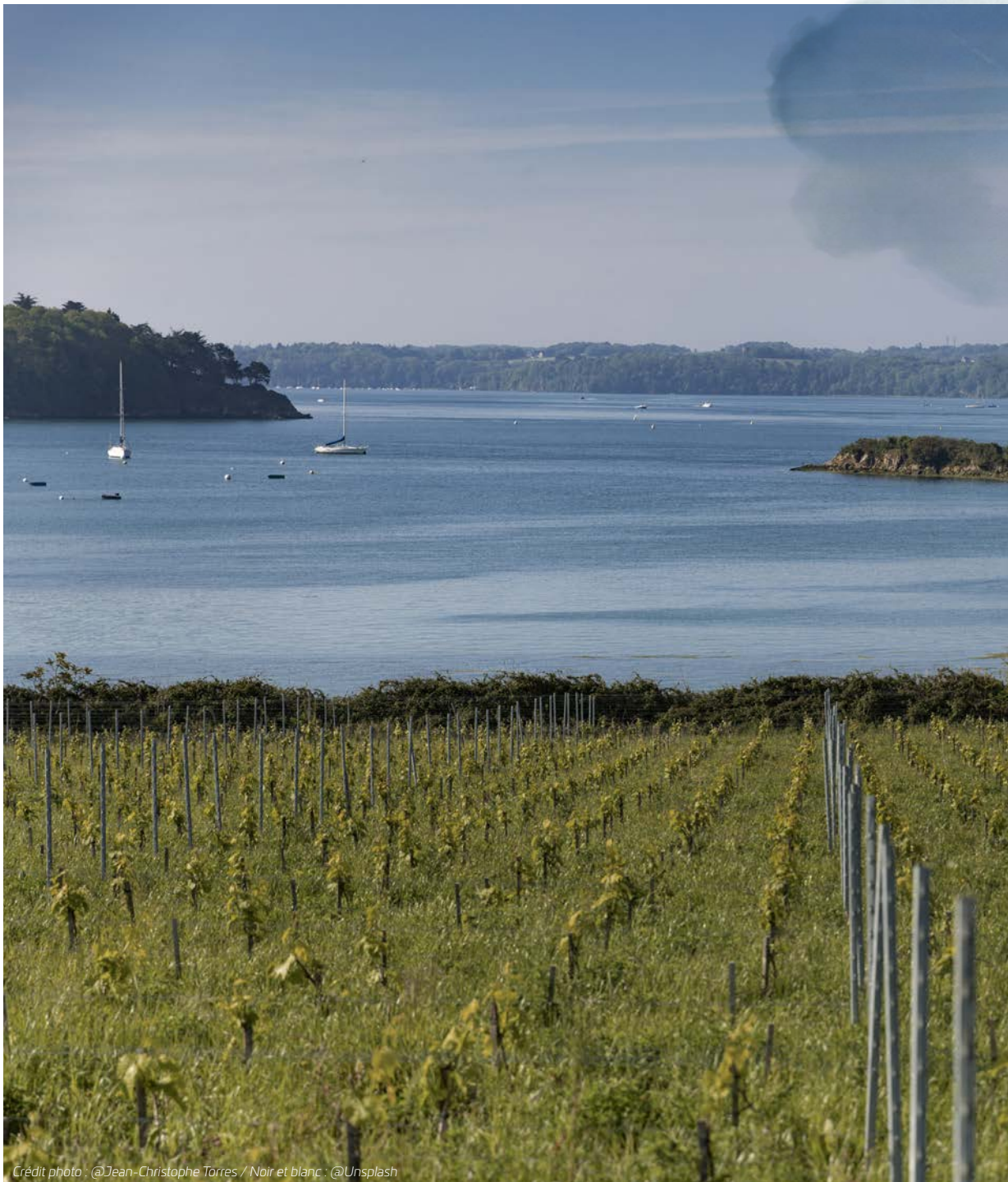
Guide des producteurs et produits locaux



Guide *des* **producteurs** *et* **produits locaux**

Saint-Malo
Agglomération





Crédit photo : @Jean-Christophe Torres / Noir et blanc : @Unsplash



Le guide des producteurs et produits locaux de Saint-Malo Agglomération est un ouvrage qui vise à faire connaître et valoriser les productions locales de la région. Il est conçu pour être consulté par les habitants, les touristes et les professionnels du secteur. Le guide est divisé en plusieurs sections : un édito, une carte des produits, une liste de producteurs à côté de chez vous, un glossaire des labels, un calendrier des produits de saison, des expériences culinaires et des marchés de Saint-Malo Agglomération.

Sommaire

Édito	7
Carte des produits	8
Producteurs à côté de chez vous	10
Glossaire des labels	35
Calendrier des produits de saison	54
Expériences culinaires	61
Marchés de Saint-Malo Agglomération	66





Chers amoureux de notre terroir,

Vous tenez en main la toute première édition du guide des producteurs et des produits locaux de Saint-Malo Agglomération. C'est le fruit d'un long et enthousiasmant travail collectif. Impulsé par l'Agglomération, il existe grâce à 51 producteurs qui font la richesse de notre territoire. Qu'ils soient maraîchers, éleveurs, apiculteurs ou conchyliculteurs, ils font vivre au quotidien notre terroir nourricier de la terre et de la mer !

Couvrant l'ensemble des communes de l'Agglomération, ce guide a plusieurs vocations :

- **Vous faire découvrir les producteurs « à côté de chez vous »**, et nouer un premier lien. Cet ouvrage répond à un besoin grandissant de proximité afin de replacer l'humain au cœur des échanges. Mettre des visages sur ceux qui nous nourrissent !
- **Vous présenter la diversité des produits locaux** qui font notre identité alimentaire.
- **Vous guider dans vos prochains achats au quotidien** : localiser le producteur, ses produits et ses lieux de vente. Une fiche pratique a été rédigée pour chacun d'entre eux, agrémentée d'un petit historique de leur entreprise.

Ce guide est un véritable catalogue personnalisé, colorié et crayonné avec ce charme de nos anciens cahiers d'écoliers.

Voguez de page en page, entre terre et mer, d'une ferme à une autre, d'un marché à un autre. Retrouvez également les calendriers des saisons et vivez des expériences culinaires à travers des recettes originales.

Un bel objet en main... et en ligne, car celui-ci est accessible depuis le site internet de Saint-Malo Agglomération ainsi qu'une carte interactive où vous pourrez retrouver l'ensemble des producteurs. Une façon concrète de conforter la réalité du lien entre notre alimentation et le territoire que nous fréquentons.

Bonne lecture, belles rencontres et bonne(s) dégustation(s) !



Gilles Lurton

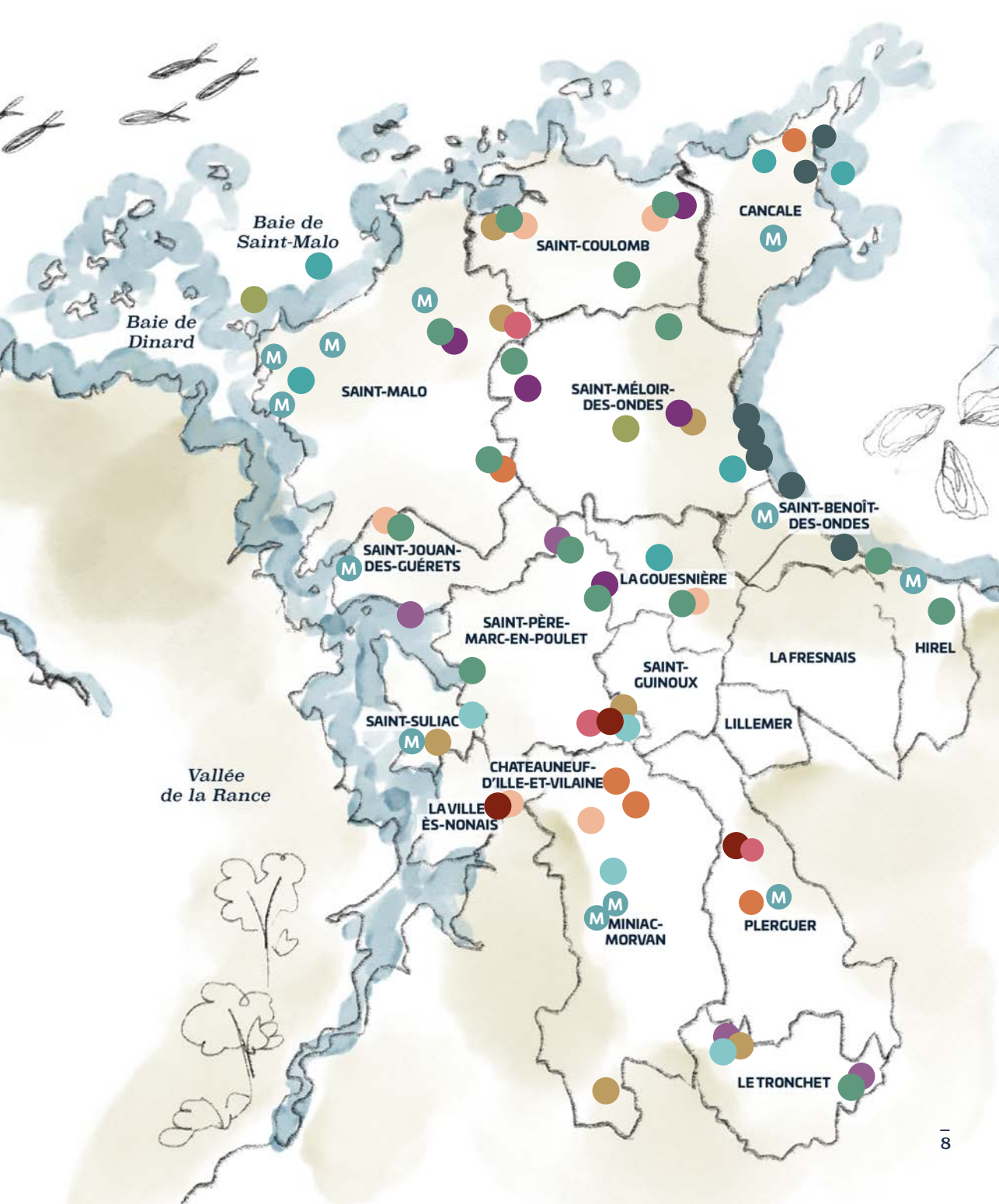
Président
de Saint-Malo
Agglomération,
Maire de Saint-Malo



Pierre-Yves Mahieu

1^{er} Vice-Président
de Saint-Malo
Agglomération,
Maire de Cancale

Ce guide s'inscrit dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial de Saint-Malo Agglomération, adopté en 2023, dont la finalité est de permettre à tous les habitants et visiteurs du territoire d'accéder à une alimentation locale et durable qui contribue à la préservation d'une agriculture et de filières nourricières, respectueuses de l'environnement, adaptées aux risques climatiques et économiquement viables.



Baie du
Mont-Saint-Michel

Carte des produits

de Saint-Malo Agglomération

Les bons produits du territoire

-  Les marchés
-  Fruits (pages 33, 41, 43, 46, 50)
-  Jus, vin, cidre, poiré (pages 23, 37, 50)
-  Légumes et aromates (pages 17, 21, 23, 33, 34, 37, 40, 41, 45, 49, 50)
-  Miels et produits de la ruche (pages 13, 25, 27, 29, 40)
-  Poissons et crustacés (pages 11, 12, 21, 39, 44)
-  Coquillages (pages 11-15, 18, 21, 31, 39, 44, 46, 47)
-  Algues (pages 41, 43)
-  Céréales et farines (page 49)
-  Produits laitiers (pages 23, 25, 26, 49, 53)
-  Viande bovine (pages 19, 29, 49)
-  Viande porcine (pages 29, 40, 49)
-  Volailles et oeufs (pages 21, 26, 33, 37)
-  Autres (fleurs, confitures, charcuterie, crème fraîche, beurre...) (pages 23, 25, 26, 33, 46, 53)

+ Retrouvez la
carte interactive :





Cancale

Pêche : soles, barbues, raies, rougets barbets, plies, maquereaux, lottes, lieus, coquilles Saint-Jacques, araignées

Conchyliculture : huîtres plates et creuses de Cancale, naturelles et triploïdes, moules de Bouchot AOP du Mont-Saint-Michel

Apiculture : miels, produits de la ruche

MARCHÉ DIMANCHE

01/05 > 30/09 : 8H30-14H

01/10 > 30/04 : 9H-13H

2 RUE DE LA MARINE

JEUDI

01/07 > 31/08 : 17H-20H

PLACE DE L'ÉGLISE

MARCHÉ AUX HUÎTRES


TOUS LES JOURS
9H-19H

AU BOUT DU PORT






1

Armements Tilly

 **Poissons** (soles, barbues, raies, rougets barbets, araignées, plies, maquereaux), **coquilles Saint-Jacques**

Sébastien Tilly




 35260 Cancale
 06 16 42 55 01 / kat35b@hotmail.fr
 Instagram armements_tilly
Facebook Chalutiers Armements TILLY

♡ Chez les Tilly, les métiers de la mer sont une affaire de famille. Sébastien Tilly a acquis son propre bateau et s'est lancé dans la pêche. Sa mère tient la poissonnerie « La Marée du Jour » à Cancale, où elle revend, entre autres, les produits de son fils. L'entreprise familiale utilise le chalut pour la pêche des poissons et la drague pour les coquilles Saint-Jacques. Jérémy, le frère de Sébastien, s'occupe de la vente directe et des livraisons. Grâce à leur modèle sans intermédiaire, ils offrent des poissons frais, du pêcheur au consommateur.

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**  **Livraison**

La cale de Rochebone, vendredi matin à 11h / **Poissonnerie La Marée du Jour**, Cancale / **Livraisons sur les communes de l'agglomération**, commandes par téléphone

Au Pied d'Cheval

 5 rue de L'huïtrier, 35260 Cancale
 02 99 89 60 86 / aupiedcheval@orange.fr
 www.restaurant-aupieddcheval.fr
Facebook Au Pied d'Cheval Cancale

♡ Au Pied d'Cheval est une entreprise ostréicole familiale qui perpétue depuis quatre générations la tradition de la production d'huîtres creuses naturelles de Cancale. Reconnue pour la qualité de ses produits, l'entreprise propose de déguster ses huîtres dans son restaurant situé à Cancale. Vous pouvez également les trouver à emporter dans différents points de vente sur le territoire de Saint-Malo Agglomération.

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**
 **Dégustation**

Sur l'exploitation, du lundi au vendredi 7h - 15h, Cancale / **Dégustation « Au pied d'Cheval »**, lundi, mardi, vendredi, samedi, dimanche 9h - 21h (de mi-mars à mi-novembre), Cancale / **Intermarché SUPER**, Saint-Malo / **Carrefour**, Saint-Malo

 **AOP Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel**

Au Pied d'Cheval

 **Huîtres creuses de Cancale** (dégustation et vente), **moules de Bouchot AOP du Mont-Saint-Michel** (dégustation uniquement)

2





Johan Toutant

📍 35260 Cancale
☎ 06 64 03 05 30 / chalutierjema@gmail.com
📘 Facebook Chalutier Jema Cancale

♡ Johan Toutant a acquis le chalutier Jema pour la pêche côtière. Depuis 2019, il développe la vente au détail et les livraisons à domicile. Pour cette partie commercialisation, Sylvain Lecutiez a rejoint l'équipe depuis 2021. Ensemble, ils vendent poissons et coquilles Saint-Jacques, pêchés au chalut et à la drague, aux particuliers et restaurateurs. Sillonnant chaque jour la mer entre la baie de Saint-Brieuc et la baie de Cancale, ils garantissent la fraîcheur des produits. Leur engagement a été récompensé par l'association des maîtres restaurateurs, « Les producteurs engagés ».

🚚 Livraison

Livraisons sur commande à passer par téléphone

Chalutier Jema

🐟 Poissons (rougets barbets, bars, maquereaux, lottes, lieus, raies, soles...), coquilles Saint-Jacques

Ronan Cadiou

📍 13 rue de L'huître, 35260 Cancale
☎ 07 62 94 94 29 / cadiouronan8@gmail.com
📷 Instagram @huîtrescadiou
📘 Facebook Huîtres Cadiou Cancale

♡ L'EARL Huîtres Cadiou est une entreprise familiale dont les racines remontent à la fin des années 1940. Après son grand-père, puis son père, Ronan Cadiou dirige désormais la société aux côtés de son fils Gurvan. Ensemble, ils gèrent toute la production et la vente de leurs huîtres creuses de Cancale. Leur savoir-faire a été récompensé avec deux médailles remportées au concours général agricole de Paris : l'Or en 2019 et le Bronze en 2022.

🛒 Vente en direct

Sur l'exploitation, du lundi au vendredi 8h30 - 12h et 13h30 - 18h, Cancale

EARL Huîtres Cadiou

🐚 Huîtres creuses
de Cancale


4








5

Fleur de ciel

 Une quinzaine de miels différents, gelée royale, propolis, pollen et autres produits de la ruche

Charles Julien et Estelle Aupée




 6 rue des Métiers ZA La Bretonnière, 35260 Cancale
 06 89 18 43 36 (Charles Julien)
07 60 04 88 91 (Estelle Aupée) / contact@fleurdeciel.fr
 www.fleurdeciel.fr

♡ La famille Julien pratique l'apiculture depuis plus d'un siècle. Pour Charles Julien, la passion pour les abeilles a été transmise par son père, lui-même apiculteur. Originaire de Jonzac en Charente, Charles Julien s'est installé à Cancale il y a plus de 20 ans, y rapportant ses ruches. Aujourd'hui, elles sont entre 300 et 400 installées sur le territoire de Saint-Malo Agglomération. Sa belle-fille, Estelle Aupée, l'a rejoint dans cette aventure. Face à la demande croissante des clients, ils ont commencé la vente directe de leurs produits. Ils vendent actuellement toute leur production sous leurs propres marques, dans de nombreux lieux de distribution.

 Vente en direct  Vente en magasin

Sur l'exploitation, du mardi au samedi 10h - 12h30, Cancale
Lieux de vente (information sur demande)

Jean et Katell Gleron

 20 rue de L'huîtreur,
35260 Cancale
 02 99 89 98 43 /
contact@jean-d-cancale.com
 www.jean-d-cancale.com
Instagram Jean d'Cancale
Facebook Huîtres Jean d'Cancale

♡ Fondée en 1994 par Jean et Katell Gleron, l'entreprise Jean d'Cancale est spécialisée dans l'élevage d'huîtres creuses et plates à Cancale. Jean, fils d'ostréiculteur, a transmis à Katell sa passion pour ce savoir-faire unique. Profondément attachés à leur terroir, ils veillent à préserver les trésors naturels de la région. Ils vendent au marché aux huîtres de Cancale, un lieu emblématique où se mêlent tradition et authenticité.

 Vente en direct  Livraison

Marché aux huîtres de Cancale, du lundi au vendredi 9h30 - 19h
et le week-end 9h - 19h, Cancale / Livraisons partout en France,
commandes sur le site internet

Jean d'Cancale

 Huîtres plates
et huîtres creuses

6





7

La Perle Cancalaise

Huîtres creuses naturelles

Jessy Lebourg

3 rue de L'huître, 35260 Cancale
 06 25 05 29 84 / laperlecancalaise@gmail.com
 laperlecancalaise.com / Facebook La Perle Cancalaise

♡ La Perle Cancalaise, fondée par Jessy Lebourg, est une jeune entreprise spécialisée dans les huîtres creuses naturelles. Jessy a commencé à travailler dans l'ostréiculture en 2013 et a lancé sa propre entreprise en 2021. Ses parcs sont situés au rocher de Cancale, où il cultive des huîtres de qualité, reflétant sa passion et son engagement pour ce métier.

Vente en direct Livraison

Sur l'exploitation, du lundi au vendredi 9h - 12h et 14h - 18h (en fonction des marées), Cancale / **Commandes sur le site internet**

Marché de Cancale, le dimanche matin / **Marché d'été au camping des Chevrets**, les mardis à partir de 16h, Saint-Coulomb / **Marché d'été à Hirel**, les vendredis d'été à partir de 17h30

Yvan Jouanin

10 rue de L'huître, 35260 Cancale
 02 99 89 63 26 ou 06 60 59 47 99 / earlesclasdularge@bbox.fr

♡ Les Clas du Large est une entreprise qu'Yvan Jouanin a montée seul en 2006. Issu d'une famille de marins et d'ostréiculteurs, Yvan a grandi sur le port de Cancale, bercé par le monde de la mer, fasciné par cet univers. Ses parcs à huîtres sont principalement situés à Cancale. Yvan se consacre à la production d'huîtres creuses naturelles, mais aussi triploïdes pour assurer une disponibilité d'huîtres toute l'année. Prférant la qualité à la quantité, Yvan se concentre sur une seule activité qu'il sait maîtriser.

Vente en direct

Sur l'exploitation, du lundi au vendredi 8h30 - 12h et 14h - 17h30, Cancale

Marché aux huîtres de Cancale, du lundi au vendredi 9h30 - 19h et le week-end 9h - 19h, Cancale

Les Clas du Large

Huîtres creuses naturelles et triploïdes

8





9

Parcs Saint-Kerber

 **Huîtres plates
et huîtres creuses**

Stéphan Alleaume, François-Joseph Pichot et Pierre Pichot

 L'Aurore, 35260 Cancale
 02 99 89 65 29 / contact@kerber.fr
 www.saintkerber.com


Instagram et facebook Saint Kerber Cancale

♡ Créée en 1930 par la famille Louvet, l'entreprise ostréicole a été reprise en 1968 par le beau-fils Joseph Pichot, qui l'a développée. Dans les années 2000, Pierre Pichot, François-Joseph Pichot et Stéphan Alleaume ont pris la relève, perpétuant cette histoire familiale sur trois générations. Les Parcs Saint-Kerber sont situés à Cancale où des visites de la Ferme marine sont proposées. Ils offrent un large éventail d'huîtres, dont la Tsarkaya, leur produit phare. L'entreprise est spécialisée dans les huîtres creuses et plates qui ont été maintes fois médaillées au concours général agricole. Elle est la seule en Bretagne et l'une des trois seules en France à être certifiée agriculture biologique et ASC pour une aquaculture responsable.

Vente en direct

Sur l'exploitation, du lundi au jeudi 7h30 - 16h et le vendredi 7h30 - 15h (commandes possibles), Cancale

Marché de Rocabey, jeudi et samedi matin, Saint-Malo

 **Agriculture biologique - ASC**





Hirel

Maraîchage : ails, ails violets, pommes de terre, carottes, échalotes, poireaux, oignons, légumes de saison





Famille Sorre

 Ails violets, pommes de terre, carottes, échalotes, poireaux, oignons

1

Benoît Sorre



 2 la Ville es Fleurs, 35120 Hirel
 06 78 28 78 58 / marsalie21@gmail.com

♥ *La famille Sorre exploite ses terres depuis environ 60 ans, perpétuant une tradition agricole. Issue du milieu agricole, elle a su développer son activité progressivement au fil des années. Aujourd'hui, elle produit une variété de légumes, avec une attention particulière portée à l'ail violet. Leur production inclut également des pommes de terre, carottes, échalotes, poireaux, et oignons cultivés avec le savoir-faire transmis de génération en génération.*

 Vente en direct  Livraison

Sur l'exploitation, du lundi au samedi de fin juin à avril, Hirel
Livraisons à partir d'une certaine quantité

Éric Lemonnier

 50 rue du Littoral, 35120 Hirel
 02 99 56 11 93 / scea.ladouve@gmail.com

♥ *Depuis 2015, Éric Lemonnier a repris l'exploitation familiale, lancée dans les années 1980. La ferme, située à La Fresnais, cultive en plein champ une grande variété de légumes. En 2011, l'entreprise a créé le magasin « Les Légumes de la Baie » à Hirel, où elle vend en direct ses légumes, d'août à avril. Vous y trouverez ails, échalotes, pommes de terre, oignons, carottes, ainsi que de nombreux autres légumes de saison.*


 Vente en direct

Sur l'exploitation, d'août à avril, du mardi au samedi 9h30 - 17h45, le lundi 14h - 17h45 et le dimanche 14h30 - 17h45, Hirel



Les Légumes de la Baie

2

 Ails, échalotes, pommes de terre, oignons, carottes, légumes de saison



Ostréa Bretagne

 Huîtres creuses naturelles
de Cancale

Serge, Nathalie, Matthieu et Benjamin Élion

 46 Rue Grande Rue, 35120 Hirel
 02 99 58 77 70 / contact@lechatlent.com
 www.lechatlent.com / Facebook Le Chat Lent

♡ *Ostréiculteurs de père en fils sur trois générations, Serge, Benjamin et Matthieu Élion travaillent au sein de l'entreprise Ostréa Bretagne à Hirel. Il y a six ans, ils ont ouvert un magasin-restaurant «Le Chat Lent» à Saint-Benoît-des-Ondes, géré par Nathalie Élion. Depuis quelques mois, une salle de dégustation y a été aménagée, permettant de savourer leurs huîtres creuses tout en profitant d'une vue imprenable sur la mer.*

 Vente en direct  Vente en magasin  Dégustation

Magasin Le Chat Lent, du lundi au dimanche 9h - 19h / **Dégustation**, du vendredi au dimanche et jours fériés, 12h - 15h, 30 rue du Bord de mer, Saint-Benoît-des-Ondes





La Ferme de la Rance

 Viande bovine, volailles

1

Julien Gautier

 L'Écure, 354-30 La Ville-ès-Nonais
 06 75 91 00 20 / fermedelarance@gmail.com
 Facebook Ferme de la Rance la Ville-ès-Nonais

♥ Julien Gautier, représentant de la quatrième génération de l'exploitation familiale, s'est installé en 2019 pour perpétuer l'héritage de ses parents. Il élève des vaches allaitantes de races Parthenaises et Limousines en bio ou en conventionnel, ainsi que des volailles de chair bio. Engagé dans une démarche responsable et locale, Julien assure une autonomie alimentaire pour ses animaux grâce à des parcelles cultivées en bio. Depuis son installation, il vend tous ses produits en circuit court, garantissant ainsi leur qualité.

 Vente en direct  Vente en magasin

Sur l'exploitation, sur commande en fonction des productions (liste de diffusion sur inscription par téléphone) / **Dans les boucheries et grandes surfaces environnantes**

Précisions : viande bovine sous forme de caissettes de 10kg composées de produits divers sous vide / Volailles vivantes ou prêtes à cuire (poulet blanc, noir, jaune, en fonction de la production ; chapons, pintades et dindes) pendant la période des fêtes, sur réservation uniquement. Entiers ou découpés/transférés.

 Agriculture biologique



La Ville-ès-Nonais

Élevage : viande bovine, volailles



La Gouesnière

Pêche : seiches, maquereaux, soles, barbues, turbots, rougets, encornets, carrelets, crabes, coquilles Saint-Jacques


Maraîchage : pommes de terre, tomates, poireaux, poivrons, aubergines, concombres, haricots, patates douces, artichauts, choux, cardons, radis noirs, légumes de saison

Élevage : oeufs






1

Armement Clément, Thomas, Eléna Côte et pêche

 **Poissons** (seiches, maquereaux, soles, barbues, turbots, rougets, encornets, carrelets), **crabes**, **coquilles Saint-Jacques**

Laurent et Valérie Mevel

 Zone artisanale de l'Outre, 35350 La Gouesnière
 02 99 40 99 02 / coteetpeche@gmail.com
 Instagram Côte et Pêche Poissonnerie / Facebook Côte et Pêche La Gouesnière

♥ *Laurent Mevel a commencé la pêche aux côtés de son père en 1988. En 1996, il se lance à son compte avec le bateau familial, avant d'acquérir en 2003 le « Clément Thomas Eléna ». Aujourd'hui, son fils a rejoint l'entreprise. Ensemble, ils pêchent dans la baie de Saint-Malo et de Cancale, des coquilles Saint-Jacques à la drague et du poisson au chalut. Depuis 2020, son épouse Valérie vend leurs produits dans la poissonnerie « Côte et pêche » à La Gouesnière.*

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**

À la **poissonnerie Côte et pêche**, du mardi au samedi 9h - 13h et le dimanche 9h30 - 12h, La Gouesnière

Frédéric et Brigitte Leduc


 Launay-Busnel, 35350 La Gouesnière
 06 88 25 41 42 / fred.leduc@laposte.net
 Facebook Ferme de Launay-Busnel la Gouesnière

♥ *Depuis 1946 et maintenant trois générations, l'exploitation Leduc, située dans le village de La Gouesnière, est une histoire de famille. À la suite de ses études agricoles, Frédéric gère l'exploitation depuis 2005. Brigitte l'a rejoint en 2015. Ils y cultivent tous les légumes de saison, en plein champ, sous serres et en pleine terre. Ils élèvent également des poules pondeuses.*

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**

Sur l'**exploitation**, du mercredi au jeudi 16h - 18h30, le samedi 9h - 12h et 14h - 18h30 et le dimanche 10h - 12h, La Gouesnière / **Magasin Les Fermiers de la baie**, Saint-Malo

Ferme de Launay-Busnel

 **Légumes de saison** (pommes de terre, tomates, poireaux, poivrons, aubergines, concombres, haricots, patates douces, artichauts, choux, cardons, radis noirs), **œufs**

2





Le Tronchet

Maraîchage : légumes de saison

Élevage et production laitière : fromages au lait de chèvre, de vache, yaourts, riz au lait, skyr


Arboriculture : jus de pomme

Fabrication de confitures






1

La Chèvrerie d'Aurore

 Fromages au lait de chèvre, de vache, yaourts, riz au lait, skyr, confitures, jus de pomme

Alexandros Papazof

 5 La Prière, 35540 Le Tronchet
 06 18 58 77 62 / solune.et.gaia@orange.fr
 Facebook Solune et Gaïa

♥ Alexandros Papazof fait partie d'une nouvelle génération d'agriculteurs. Après des études en sciences, il se passionne pour la musique brésilienne tout en travaillant comme jardinier. Son expérience aux «Jardins de Cocagne» à Rennes lui a permis de découvrir le maraîchage bio. Il a aujourd'hui monté son propre projet sur quelques hectares de terres de la maison de retraite du Tronchet. Il exploite en bio, transformant ainsi cet espace en un véritable réservoir de biodiversité.

 **Vente en direct**

Sur l'exploitation, le vendredi 17h30 - 19h / **Commande de paniers** (s'inscrire sur la liste de diffusion par téléphone)

 Agriculture biologique

Aurore Donio

 Villegâte, 35540 Le Tronchet
 06 37 93 69 33 / auroreleduc3530@gmail.com
 <https://lachevriedaurore.fr/> / Facebook La Chèvrerie d'Aurore

♥ Aurore Donio représente la troisième génération d'une famille d'agricultrices. Elle a décidé en 2020 de créer sa propre exploitation après avoir exploré divers métiers. Elle élève 70 chèvres de races poitevine et alpine, 12 vaches laitières, deux boucs, tous élevés en agriculture biologique. Aurore Donio trouve un profond épanouissement dans son travail quotidien et sera ravie de vous ouvrir les portes de son exploitation.

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**

Sur l'exploitation, du lundi au samedi 10h30 - 12h, le Tronchet / **La Fromagerie d'Aurore**, vendredi matin, Miniac-Morvan

Marché de Plerguer, le mercredi matin / **Marché estival de la ferme du Pré bois**, Saint-Malo / **Le marché bio de Patricia**, Saint-Méloir-des-Ondes / **Les fourmis solidaires**, Drive fermier, www.les-fourmis-solidaires.fr

 Agriculture biologique - Bienvenue à la ferme

Solune et Gaïa

 **Légumes de saison, jus de pomme**

2





Miniac-Morvan

Élevage et production laitière : pâté de chevreaux, rillettes de chèvre et de chevreau, fromages, oeufs

Apiculture : miels et produits de la ruche

Confiseries

Savonnerie : savons au lait de chèvre

MARCHÉ
VENDREDI

TOUTE L'ANNÉE
8H30 - 13H
PLACE DE L'ÉGLISE

MARCHÉ
ESTIVAL

JUN ET AOÛT,
DEUX FOIS PAR MOIS
17H - 21H
PLACE DE L'ÉGLISE



Jonathan Goguelin

📍 52 La barre Guinehec, 35540 Miniac-Morvan
☎ 06 60 76 24 90 / jonathangoguelin@gmail.com
📘 Facebook BEEZH API

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

🏪 Vente en magasin

Pâtisserie Grain de vanille, Cancale / Jardinerie Hydro et culture, Saint-Malo / Le Jardin du Lupin, Saint-Coulomb / Épicerie Au petit marché, La Gouesnière / Biscuiterie La Maison Guella, Cancale, Saint-Malo / Les Fermiers de la baie, Saint-Malo / Epicerie Le palais des épices, Saint-Malo / La distillerie de Saint-Malo, Saint-Malo / Craquelin de Saint-Malo, Saint-Malo

✔ Les Miels de Bretagne

Beezh'API

🍯 Miels (de printemps, de sarrasin, de châtaigner, toutes fleurs d'été), pain d'épices, oxymel, bonbons, reines et essaims

Jérôme Grandais

📍 Les Champs Briants, 35540 Miniac-Morvan
☎ 06 07 16 02 23 / jeromegrandais@gmail.com
📘 Facebook Crotichèvre

♡ Jérôme Grandais vit à Miniac-Morvan depuis l'âge de 7 ans. Passionné par l'agriculture, il a monté sa propre exploitation en 2019 après dix ans d'expérience dans une ferme voisine. Aujourd'hui, il élève 50 chèvres poitevines et transforme leur lait en fromage bio d'avril à novembre, suivant le cycle naturel des chèvres. Ce qu'il apprécie le plus, c'est le lien direct entre producteur et consommateur.

🛒 Vente en direct 🚚 Livraison

Sur l'exploitation, le mercredi d'avril à novembre 16h - 19h, Miniac-Morvan / Les paniers du ruisseau, marché bio en ligne sur panier.leruisseau.bzh

✔ Agriculture biologique

Crotichèvre

🍷 Fromages (frais, semi-affiné, bûches, pyramides, crottins, fromage blanc, fromage fouetté ail et fines herbes, camembert au lait de chèvre), pâte de chevreaux, rillettes de chèvre et de chevreau, savons au lait de chèvre





EARL **Mousson La Viette**

🍽️ **Yaourts** (13 parfums), **riz au lait** (caramel et nature), **semoule au lait**, **crèmes desserts**, **crème fraîche**, **lait cru**

3

Aurélien Mousson

📍 Le Clos Hiard, 35540 Miniac-Morvan
☎️ 06 83 97 80 81 / aurelienmousson@gmail.com

♡ Aurélien Mousson a commencé à aider sur la ferme familiale dès son adolescence. Après un BTS agricole et plusieurs expériences professionnelles, il est revenu officiellement sur l'exploitation il y a 15 ans, représentant la troisième génération. La ferme, initialement maraîchère puis laitière, transforme aujourd'hui sur place, le lait de ses 47 vaches en une variété de produits.

🚗 **Vente en direct** 🏪 **Vente en magasin**

Sur l'exploitation, les lundis, mardis, jeudis, vendredis et samedis après-midi, Miniac-Morvan

Marché de Rocabey, jeudi et samedi matin, Saint-Malo / **Fromages et terroir**, Paramé, Saint-Malo / **Les fourmis solidaires**, Drive fermier, www.les-fourmis-solidaires.fr

Pierrick Jamin

📍 La Bouglaise, 35540 Miniac-Morvan
☎️ 06 22 50 39 68 / gaecdesmettrais@gmx.fr

♡ Le GAEC des Mettrais, dirigé par la famille Jamin depuis 1993, est une exploitation familiale qui a vu défiler plusieurs générations d'agriculteurs. Pour diversifier son activité, l'entreprise a installé un poulailler, où sont produits des œufs de poules élevées en plein air, certifiés Label Rouge, sans utilisation d'antibiotiques et avec une alimentation 100% végétale. Ces œufs sont vendus directement au poulailler où vous serez accueillis chaleureusement. Une carte de fidélité sera délivrée pour remercier les clients réguliers.

🚗 **Vente en direct**

Sur l'exploitation, lundi, mercredi et samedi 9h30 - 11h30, Miniac-Morvan

🏆 **Label Rouge**

GAEC **des Mettrais**

4


🍽️ **Œufs de poules élevées en plein air**, **poules entières**, **poules de réforme** (en vente une fois par an)








5

Melli Malo

 **Miels** (de printemps, d'été, de sarrasin, de tournesol), **pollen, propolis, pain d'épices, hydromel, bonbons au miel, «caramiel»**

Julien André

 19 rue Le Rocher au Merle, 35540 Miniac-Morvan
 07 49 70 40 57 / julien@mellimalo.fr
 www.mellimalo.fr

♥ Installé depuis 3 ans, Julien André s'est découvert une passion pour l'apiculture, après une rencontre inspirante. Il en a rapidement fait son métier. Aujourd'hui, il gère plus de 200 colonies dans un rayon de 15 km autour de Miniac-Morvan. Après une période de croissance, il a atteint une stabilité dans sa production et propose de nombreux produits issus du travail des abeilles et de ses transformations.

Vente en direct Vente en magasin

Sur l'exploitation, mercredi et vendredi 18h - 19h, Miniac-Morvan / **AMAP Attitude**, mercredi de 18h à 19h sur commande, Miniac-Morvan / **Boulangerie l'Hotellier Franc**, Miniac-Morvan / **La Chèvrerie d'Aurore**, Le Tronchet / **Primeur Maison Dreux**, Saint-Malo / **Cidrerie Sorre**, Plerguer / **U Express**, Plerguer / **Vival**, Saint-Suliac / **Carrefour Contact**, Miniac-Morvan / **Fromagerie Tic et Tac**, Saint-Jouan-des-Guérets / **Ferme Tourlourlette**, mercredi et vendredi de 15h à 18h30, Saint-Malo

 Les Miels de Bretagne





Plerguer

Viandes et charcuteries : porc (saucisses, jambon, charcuteries, pâtés, rillettes), bœuf

Apiculture : miels, propolis

MARCHÉ
MERCREDI

TOUTE L'ANNÉE


8H30-13H

PLACE DE LA MAIRIE



1

La Ferme du Biez Jean

 **Viandes et charcuteries de porc** (saucisses, jambon, pâtés, rillettes), **boeuf** (plusieurs fois par an)

Yann Corbeau et Flora Gentet

 La Ville Goriou, 35540 Plerguer
 07 87 30 19 88 ou 02 23 16 90 52
contact@ferme-biezjean.fr
 www.ferme-biezjean.fr/ / Facebook La ferme du Biez Jean

♡ *L'exploitation de Yann Corbeau est dans sa famille depuis les années 1950. En 2014, Yann a pris la suite de ses parents et a converti toute la ferme en bio. Aujourd'hui, 16 truies sont élevées en plein air. Depuis 2020, Flora, sa compagne, l'a rejoint. Ils transforment désormais leurs produits à la ferme. Ils élèvent également huit vaches allaitantes de race armoricaine. Tous leurs animaux sont nés, élevés et transformés sur place, avec une alimentation sans OGM. Leurs produits sont garantis sans nitrites, sans additifs. Les légumes et épices utilisés sont locaux et bio.*

Vente en direct

Sur l'exploitation, retrait des commande vendredi 16h30 - 19h, Plerguer / **AMAP Le Jardin du marais**, la Fresnais / **Les paniers du ruisseau**, marché bio en ligne sur panier.leruisseau.bzh

Marché de Plerguer, mercredi matin

 Agriculture biologique

Ludovic Corvaisier

 35540 Plerguer
 06 71 71 69 57


♡ *Ludovic Corvaisier est apiculteur, une passion qui remonte à son enfance, les ruches étant présentes dans sa famille depuis toujours. Après une carrière diversifiée, il se tourne, il y a une dizaine d'années, vers ce milieu. Formé par des apiculteurs expérimentés, il se lance pleinement dans cette activité en 2016. Aujourd'hui, il gère une centaine de ruches réparties dans plusieurs communes de Saint-Malo Agglomération. Respectueux des traditions, il œuvre selon les règles de l'art, suivant les conseils des apiculteurs qui lui ont transmis leur savoir-faire.*

Vente en magasin

Commandes par téléphone (à venir chercher dans les lieux de dépôt)

Epicierie T'as ton Bocal, Saint-Malo / **U Express**, Plerguer / **Solune et Gaïa**, Le Tronchet / **AMAP Le Jardin du marais**, La Fresnais / **Les paniers du ruisseau**, marché bio en ligne sur panier.leruisseau.bzh

Saveurs du rucher

 **Miels** (de printemps, de fleurs, d'été, de fleurs sauvages, de forêt, de sarrasin, de châtaignier), **propolis**

2





Saint-Benoît- des-Ondes

Conchyliculture : moules de Bouchot AOP Baie du Mont-Saint-Michel, huîtres creuses, plates et sauvages de Cancale



MARCHÉ
ESTIVAL
DE JUIN À FIN AOÛT
MERCREDI
17H-21H
PARKING DU BELVÉDÈRE






1

La Perle des Grèves

 Moules de Bouchot AOP
Baie du Mont-Saint-Michel,
huîtres creuses, plates,
sauvages de Cancale

La Perle des Grèves

 51 rue du Bord de Mer, 35114 Saint-Benoît-des-Ondes
 02 99 58 66 32 / contact@laperledesgreves.bzh
 <http://laperledesgreves.bzh/>
Instagram, Facebook, Youtube La Perle des Grèves

♥ L'entreprise a été fondée en 1956 par Marie-Joseph Beaulieu, spécialisée dans la mytiliculture au Vivier-sur-Mer. En 1975, son fils Charles la rejoint et développe l'activité. En 1987, ils se lancent dans la production d'huîtres plates à Cancale, puis en 1999, la troisième génération introduit les huîtres creuses. En 2005, ils reprennent une éclosion, maîtrisant ainsi toute la chaîne de production. Ils participent régulièrement au concours général agricole, avec des médailles d'or en 2020 et 2022, et d'argent en 2023.

 Vente en direct  Livraison

Poissonnerie La Perle des Grèves, tous les jours 8h - 19h30, Saint-Benoît-des-Ondes / **Commandes sur le site**, livraisons dans un rayon de 20 km autour du magasin

 AOP Moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel





Saint-Coulomb

Maraîchage : légumes de saison et aromates

Arboriculture : fruits

Élevage : œufs

Épicerie



1

Le Jardin de Jérôme

🥬 Légumes de saison, fruits, œufs

Jérôme Niort

📍 Tannée, 35350 Saint-Coulomb
☎ 06 75 48 71 51 / niort.jerome@gmail.com
🌐 lejardindejerome.fr / Facebook Le Jardin de Jérôme

♡ Jérôme Niort, né en 1973 dans les Deux-Sèvres au sein d'une famille de maraîchers bio, a suivi des formations en productions végétales entre Angers, Nantes et Tours. Installé en Bretagne depuis 1996, il a exercé divers métiers, de conseiller agricole à exploitant de chambres d'hôtes, formateur et commercial. Aujourd'hui, il revient à ses racines en se consacrant au maraîchage en circuit court, produisant une diversité de légumes, fruits et petits fruits dans le pays de Saint-Malo, à Saint-Coulomb. Fort de son expérience, il aspire à promouvoir une agriculture durable et locale.

🛒 Vente en direct

Sur l'exploitation, vendredi de 16h à 18h30, retrait des paniers, Saint-Coulomb

Marché des saveurs de Cancale, jeudi en juillet et août, Cancale / Marché de Cancale, samedi de 10h à 12h30, retrait de paniers et vente libre, Cancale

🌱 Agriculture biologique

Alexandra et Olivier Fanouillère

📍 Le Lupin, 35350 Saint-Coulomb
☎ 06 31 21 92 63 / alexandra.lemoine57@hotmail.fr
🌐 Facebook et Instagram Le Jardin du Lupin

♡ Olivier Fanouillère est un enfant du pays. Il a repris l'exploitation maraîchère familiale, transmise depuis quatre générations. Son épouse, Alexandra, a rejoint la ferme il y a 7 ans et a lancé la vente directe sur place. C'est une véritable histoire de famille : la sœur d'Olivier travaille à leurs côtés et les grands-parents restent très impliqués. Ils pratiquent une agriculture raisonnée avec des récoltes manuelles, la lutte mécanique et des méthodes alternatives de production. Ils élèvent également des poules pondeuses en plein air et font partie du réseau «Bienvenue à la Ferme».

🛒 Vente en direct

Sur l'exploitation, mardi et vendredi 15h - 19h, samedi 10h - 13h (1er octobre au 31 mai) et 10h - 19h (1er juin au 30 septembre), Saint-Coulomb

Le marché estival de la ferme du Pré Bois, Saint-Malo / Marché d'été au camping des Chevrets, mardi à partir de 16h, Saint-Coulomb

🌱 Bienvenue à la ferme

Le Jardin du Lupin

🥬 Légumes de saison, œufs de poules élevées en plein air, petite épicerie

2





3

L'Oasis de la basse rue

🌱 Légumes de saison et aromates

Pierre Louboutin

📍 La Basse rue, 35350 Saint-Coulomb
✉️ oasislabasserue@ecomail.fr
📷 Instagram l'Oasis de la basse rue

🤍 L'Oasis de la Basse rue est une micro-ferme maraîchère créée par Pierre Louboutin. Sans formation agricole initiale, Pierre a découvert sa passion pour l'agriculture et s'est installé en 2018 comme cotisant solidaire. Depuis 2023, il est devenu agriculteur à titre principal. Pierre pratique l'agriculture bio et le maraîchage sur sol vivant. Il utilise de la matière organique riche en carbone pour régénérer et nourrir la vie du sol. Son approche allie agroécologie et agriculture paysanne, reflétant un profond engagement pour la durabilité et le respect de l'environnement.

🏪 Vente en magasin

Biocoop l'Authentik, Saint-Malo / **Biocoop l'Authentik**, Cancale / **La Vie Claire**, Saint-Malo / **Épicerie Utile Dreux**, Saint-Malo / **Primeur Maison Dreux**, Saint-Malo

Marché de Cancale, dimanche matin, Cancale

🌱 Agriculture biologique



Glossaire des labels *qualité alimentaire*



AOP Moule de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel

Appellation d'Origine Protégée. C'est un signe officiel de qualité français, garantissant le respect d'un cahier des charges strict sur la qualité et l'origine du produit. Lié au terroir, ce label désigne les produits dont la production est réalisée dans une aire géographique précise, combinée à un savoir-faire reconnu et constaté.



Agriculture biologique

Certification qui repose sur le respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles. La marque garantit notamment un mode qui exclut l'usage des engrais et pesticides de synthèse, des OGM et dans le respect du bien-être animal.



Bienvenue à la ferme

Marque initiée par les Chambres d'agriculture. Ce réseau s'engage en faveur des circuits courts et d'une agriculture durable et de qualité. Il regroupe des exploitants agricoles qui ont un projet de diversification en agritourisme.



Les Miels de Bretagne

Marque qui appartient à l'Association les Miels de Bretagne et qui garantit une origine bretonne au miel. La marque concerne uniquement des miels produits et récoltés par des apiculteurs professionnels, provenant de ruchers installés en Bretagne et conditionnés en pots.



Label Rouge

Signe officiel de qualité français qui désigne des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur en comparaison à des produits similaires.



Label Breizh Mer

Marque de garantie pour tous les produits de la mer et les professionnels de la filière en Bretagne. Elle valorise les produits et le savoir-faire des professionnels. L'origine, la traçabilité, la qualité et la fraîcheur, ainsi que les aspects environnementaux, sociaux et de territoire sont des critères de la marque.



Collectif de la fleur française

Association au service de la fleur locale et de saison. C'est un réseau qui a vocation à soutenir une agriculture plus responsable et à faire évoluer les pratiques de consommation.



Label ASC

Programme de certification et label qui désignent les produits de l'aquaculture issus d'une aquaculture responsable, plus respectueuse sur le plan environnemental et social.



Label STG

La spécialité traditionnelle garantie est un signe de qualité français qui désigne les produits dont la composition, le mode de production ou de transformation ont été effectués de manière traditionnelle.



Saint-Jouan-des-Guéréts

Maraîchage : légumes de saison

Élevage : oeufs

Viticulture et arboriculture : cidre, poiré, vins





1

Christophe Lemonnier

🌱 Légumes de saison, œufs

Sandrine et Christophe LEMONNIER

📍 La Briantais, 35430 Saint-Jouan-des-Guérets

☎ 06 62 81 42 47 / lemon.sand@wanadoo.fr

📱 Instagram Légumes Lemonnier / Facebook Légumes à la ferme de la Briantais

♡ Sandrine Lemonnier, issue d'une famille d'agriculteurs, et son mari Christophe, passionné par l'agriculture, ont commencé leur activité en 1998. En 2014, ils reprennent l'exploitation des parents de Sandrine. Aujourd'hui, ils cultivent des légumes de saison, vendus sur les marchés et dans leur distributeur. Leur engagement se traduit par une agriculture de qualité, en lien direct avec les consommateurs.

🛒 Vente en direct

Distributeur sur l'exploitation, tous les jours 7h30 - 21h, Saint-Jouan-Des-Guérets

Marché de Rocabey, jeudi et samedi matin, Saint-Malo / **Marché de Paramé**, mercredi et samedi, matin Saint-Malo

Pauline et Edouard Cazals - Von Kunssberg

📍 35430, Saint-Jouan-des-Guérets

☎ 06 80 37 38 36 / pauline@leslonguesvignes.fr

📱 leslonguesvignes.fr

♡ Les Longues Vignes est un domaine viticole et fruitier, situé sur les hauteurs de la Rance, fondé en 2019 par Édouard et Pauline Cazals - Von Kunssberg. Certifiés en agriculture biologique, ils produisent du cidre, du poiré, ainsi que des vins blancs et rouges de haute qualité. Leur premier millésime, en 2022, a été élu « Découverte de l'année » par la Revue du Vin de France (RVF).

🛒 Vente en direct 🏪 Vente en magasin

Sur l'exploitation, réservation par mail à venir retirer dans les locaux ou expédition partout dans le monde / **Caves le Jus d'octobre**, Saint-Malo

🌱 Agriculture biologique

Les Longues Vignes

2

🌱 Cidre, poiré, méthode traditionnelle (effervescent), vin blanc, vin rouge





Saint-Malo

Pêche : coquilles Saint-Jacques, praires, soles, turbots, barbues, seiches

Maraîchage : légumes de saison, aromates, fruits (fraises, rhubarbe)

Apiculture : miel

Élevage et transformation : viande de porc, charcuteries

Cueillette et culture : algues



**MARCHÉ
SAINT-SERVAN**

MARDI-VENDREDI 8H-13H
PLACE BOUVAY

**MARCHÉ
PARAMÉ**

MERCREDI-SAMEDI 8H-13H
PLACE GORGES COUDRAY

**MARCHÉ
INTRAMUROS**

MARDI-VENDREDI 8H-13H
PLACE DE LA POISSONNERIE

**MARCHÉ
ROCABEY**

LUNDI-JEUDI-SAMEDI 8H-13H
BOULEVARD DE LA TOUR D'AUVERGNE



1

Armement l'Aurore

 **Coquilles Saint-Jacques, seiches, poissons côtiers**
(soles, turbots, barbues, etc.)

John Tachet




 35400 Saint-Malo
 06 70 77 64 52 / chalutier.laurore@gmail.com
 <https://johntachet.wixsite.com/chalutierlaurore>
Instagram Chalutier l'Aurore

♡ John Tachet est originaire de Cancale et issu d'une famille composée de quatre générations de pêcheurs. John a commencé à s'exercer aux côtés de son père sur le chalutier l'Aurore. À la retraite de ce dernier, il a repris le flambeau. John pêche à la drague les coquilles Saint-Jacques du 1er octobre au 15 mai. En dehors de cette période, il se consacre à la pêche au chalut de poissons locaux. Avec un engagement pour la fraîcheur et la qualité, il assure un circuit court en livrant directement du pêcheur au consommateur.

 **Livraison**

Commandes par SMS au moins 48h à l'avance, livraison tous les vendredis

Julien Camus et Pierre Vogel

 Terre-plein des Servannais, 35400 Saint-Malo
 06 61 58 18 39 / welga35@outlook.fr
 Instagram Welga Saint-Malo / Facebook Welga pêche en plongée

♡ Julien Camus et Pierre Vogel, passionnés de la mer, ont décidé, en octobre 2020, de lancer leur propre projet après plusieurs années d'expérience comme marins pêcheurs. Leur activité se concentre sur la pêche en plongée de coquilles Saint-Jacques et à la praire. Ils pratiquent une petite pêche responsable. Leurs stocks sont gérés avec des quotas, une taille minimale et un ensemencement annuel. Ils s'efforcent de minimiser leur impact sur l'environnement marin. En plus de leur engagement pour la durabilité environnementale, ils favorisent également un circuit court pour la distribution de leurs produits, garantissant ainsi une fraîcheur optimale.

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**

Sur l'exploitation, commande au téléphone du 1er décembre au 15 mai à venir retirer au local, Saint-Malo / **Les filles d'Aleth**, samedi 9h - 12h (en fonction des stocks), Saint-Malo

Armement Welga

 **Coquilles Saint-Jacques, praires**

2





3

La Ferme Benaise

 Légumes de saison, aromates, miel

Gilles Bazin et Lucie Lecoq

 La Salmonais, 35400 Saint-Malo
 06 47 44 42 29 / contact@fermebenaise.fr
 fermebenaise.fr / Instagram et Facebook Ferme Benaise

♡ *La Ferme Benaise voit le jour en 2023, grâce à Gilles Bazin et Lucie Lecoq, ancienne écologue devenue cheffe de culture. Ils y développent le maraîchage, des vergers avec une trentaine de variétés d'arbres fruitiers et des pommiers à cidre. Entourée de forêt et de l'étang, la ferme est un havre de biodiversité, autonome en énergie et en eau grâce à des panneaux solaires et une pompe à eau. Pratiquant une agriculture biologique, ils utilisent la lutte mécanique et cultivent des légumes de saison en plein champ et sous serres tout en soutenant l'écosystème avec des ruches.*

Vente en direct

Sur l'exploitation, mardi et jeudi, Saint-Malo / **Paniers**, à commander sur le site internet et à récupérer à la ferme, Saint-Malo / **AMAP Encore**, jeudi soir, Saint-Servan

 Agriculture biologique

Famille Baslé

 Le Pré Bois, 35400 Saint-Malo
 02 99 81 79 80 / contact@lafermeduprebois.bzh
 lafermeduprebois.bzh / Facebook la Ferme du Pré Bois

♡ *La Ferme du Pré Bois, acquise en 1972 par la famille Baslé, s'inscrit dans une démarche d'agriculture paysanne. Les truies vivent en plein air et les porcs sont élevés sur paille dans un bâtiment éclairé naturellement. Ils élèvent les races duroc, large-white et piétrain, avec pour ambition de produire une viande de qualité tout en respectant le bien-être des animaux. En 2001, ils ont introduit la vente directe à la ferme pour leur production porcine, accompagnée de l'ouverture d'un atelier de transformation et d'un magasin. Leurs produits ont été distingués par des prix d'honneur et premiers prix lors de concours agricoles et gastronomiques tels que ceux de la confrérie gastronomique des Vikings du bocage normand.*

+ de 100 produits issus des porcs de la ferme : saucisses (algues, bière, herbes, nature), jambon (sans polyphosphates, sans conservateurs), pâtés, boudin, pièces bouchères, etc.

Vente en direct

Sur l'exploitation, du mercredi au samedi 9h30 - 12h30 et 14h30 - 18h30, Saint-Malo

Marché à la ferme, les lundis d'été de 16h à 20h, Saint-Malo / **Marché de Cancale**, dimanche matin

 Bienvenue à la ferme

La Ferme du Pré Bois

 Viande de porc, charcuteries

4





5

Tourlourette Terre de légumes

🥬 **Plus de 90 légumes
de saison, fruits** (fraises,
rhubarbe), **aromates**

Tourlourette – Terre de légumes

📍 Tourlourette, 35400 Saint-Malo
☎ 06 07 44 75 04 / tourlourette@outlook.com
📱 Facebook et Instagram Tourlourette Terre de légumes

📖 *La Ferme Tourlourette, exploitation maraîchère, a été créée par la famille Bourdet il y a quatre générations. Aujourd'hui, elle produit plus de 90 fruits et légumes différents tout au long de l'année, offrant une grande variété et une diversité constante. L'exploitation assure des pratiques agricoles raisonnées, respectant des normes strictes en matière de sécurité alimentaire, de gestion agronomique durable et de conditions sociales équitables. La Ferme Tourlourette propose des paniers de légumes à 15 euros, disponibles deux fois par semaine, ainsi qu'une vente directe à la ferme.*

🛒 Vente en direct

📖 **Sur l'exploitation**, mercredi et vendredi 15h - 18h30, Saint-Malo / **Paniers**, commandes par sms ou réseaux sociaux, à venir retirer à la ferme, mercredi et vendredi de 15h à 18h30, commande avant 9h le jour du marché à la ferme, Saint-Malo

Muriel Winsback

📍 35400 Saint-Malo
☎ 06 87 33 53 50 / contact@alguesetcolibri.fr
📱 alguesetcolibri.fr / Instagram Algues et Colibri

📖 *C'est en 2020 en Irlande du Nord, au bord du Carlingford Loch que Muriel décide de se lancer dans la culture des algues, alors qu'elle travaillait en ostréiculture. Les algues étaient ses légumes favoris. De retour à Saint-Malo en septembre 2021, le projet d'aquaculture se monte doucement. En juin 2023, Algues et colibri voit le jour. Pourquoi le colibri ? Parce que comme Pierre Rabhi l'a rappelé, « chacun devrait faire sa part ». Depuis, Muriel cultive des algues et les transforme en produits alimentaires à destination du grand public.*

📦 Livraison 🏪 Vente en magasin

Épicerie Cueillette, Saint-Malo / **Commande en ligne ou par téléphone**, algues en vrac et ou en bocaux pour les restaurateurs et les particuliers, livraison à Saint-Malo et les environs, tous les jours de 9h à 18h30

Algues et colibri

📦 **Kombu royal** (frais, séché ou frais salé, fumé), **pickles**

6





Saint-Méloir-des-Ondes

Ostréculture : huîtres

Algoculture et cueillette : algues

Pêche : coquilles Saint-Jacques, araignées, palourdes, bulots, poissons

Maraîchage : fraises, légumes de saison

Arboriculture : kiwis

Confitures



1

C-Weed Aquaculture

Algues séchées en feuilles, paillettes ou poudre (variétés : Wakamé, Dulse, Laitue de mer, Ao Nori, Nori, Kombu royal)

Stéphane Thomazeau

La Moinerie, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes
 06 61 84 03 89 / fraises.thomazeau@gmail.com
 www.fraisedesaintmeloir.fr /
Facebook Stéphane Thomazeau

♡ Stéphane Thomazeau, troisième génération d'une lignée d'agriculteurs, est installé à Saint-Méloir-des-Ondes où il cultive des fraises depuis son retour sur ses terres d'origine. Il en produit quatre variétés différentes : Gariguettes, Mara des bois, Mariguettes et Magnums. Utilisant un système innovant de cultures suspendues à 1 mètre 35 du sol, il assure une production de fraises de qualité d'avril à octobre.

Vente en direct **Vente en magasin**

Sur l'exploitation, mercredi 14h-18h et samedi 9h-12h, contacter pour cueillette, Saint-Méloir-des-Ondes

Marché de Rocabey, lundi, jeudi, Saint-Malo / **Marché des saveurs de Cancale**, juillet - août / **Dans 44 magasins** dans un rayon de 7 km autour de la Moinerie (GMS, centrales d'achat, supérettes)

C-Weed Aquaculture

35350 Saint-Méloir-des-Ondes
 02 23 18 41 86 / info@c-weed-aquaculture.com
 c-weed-aquaculture.com/ Instagram Algues Alimentaires / Youtube C-weed aquaculture

♡ Forte du savoir-faire que son fondateur a développé depuis 1983, C-Weed Aquaculture cultive, récolte et sèche les algues marines ; ses productions sont certifiées biologiques depuis 2010. L'entreprise intègre dans son activité une approche respectueuse de l'Homme et de son environnement.

Vente en magasin **Livraison**

Biocoop l'Authentik, Cancale / **Coop Bio Saint-Malo Espérance**, Saint-Malo / **Biocoop l'Authentik**, Saint Malo / **Coop Bio Saint-Malo la Grassinais**, Saint-Malo / **La Vie Claire**, Saint-Malo / **Les Fermiers de la baie**, Saint-Malo / **Mathieu Crustacés**, Saint-Malo / **Les Viviers De La Houle**, Cancale

Commandes sur le site internet, livraisons colissimo

Agriculture biologique

Fraises Thomazeau

Fraises (variétés : Gariguettes, Mara des bois, Mariguettes et Magnums)

2





3

Huîtres Cahue

 Huîtres naturelles
de Cancale

Huîtres Cahue

 3 les Nielles, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes

 06 88 74 79 27 ou 02 99 89 17 48 /

huitres.cahue@orange.fr

 huitres-cancale.fr / Instagram Huîtres de Cancale / Facebook Huîtres Cahue

♥ *Les Huîtres Cahue est une entreprise familiale en activité depuis quatre générations. Aujourd'hui dirigée par Yoann Cahue, qui a repris l'affaire après son père, l'entreprise est reconnue pour son élevage traditionnel d'huîtres naturelles dans la baie de Cancale. L'entreprise se concentre exclusivement sur la vente au détail et fournit également quelques restaurants. Membre du groupe des Ostréiculteurs traditionnels, Les Huîtres Cahue ont été distinguées par une médaille d'or au Salon de l'agriculture en 2018 et 2023, ainsi qu'une médaille d'argent en 2024.*

Vente en direct Dégustation

Sur l'exploitation, vente et dégustations sur place à la Cahue, du lundi au vendredi 8h - 18h et le week-end 11h - 20h, Saint-Méloir-des-Ondes /

Sur l'exploitation, distributeur automatique, 7jours/7 et 24heures/24, Saint-Méloir-des-Ondes

Marché de Rothéneuf, dimanche matin, Saint-Malo / **Marché aux huîtres de Cancale**, du lundi au vendredi 9h30 - 19h et le week-end 9h - 19h

Laurenti et fils

 6 pont Benoît, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes

 02 99 56 12 29 / laurentietfils@yahoo.fr

 laurenti-et-fils.fr

♥ *Les Laurenti, pêcheurs passionnés de père en fils, ont débuté avec un bateau en 2001 et en possèdent aujourd'hui six. Laurenti et fils proposent la vente directe de poissons, coquillages et crustacés dans leur poissonnerie à Saint-Méloir-des-Ondes. Parmi leurs produits phares, la coquille Saint-Jacques et l'araignée de mer. Ils pêchent également des palourdes, bulots et poissons locaux.*


Vente en direct Livraisons

Sur l'exploitation, Poissonnerie Laurenti et fils, du mardi au vendredi 8h30 - 13h et le samedi de 8h30 - 12h, Saint-Méloir-des-Ondes

La cale de Dinan, mardi et jeudi après-midi, Saint-Malo

Commandes pour livraisons sur : www.pourdebon.com

Laurenti et fils

 **Coquilles Saint-Jacques, araignées, palourdes, bulots, poissons** (soles, raies, bars, en fonction de la pêche du jour)

4





5

Le Potager Mélorien

 Légumes de saison

Maxime Buret

 Thion, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes
 Facebook Le Potager Mélorien

♥ *Le Potager Mélorien a été lancé en 2019 par Maxime Buret, représentant, au moins, la quatrième génération à travailler sur l'exploitation familiale. Dès son installation, Maxime a ouvert un magasin à la ferme, poursuivant ainsi l'engagement de sa famille pour l'agriculture. Bien qu'officiellement installé depuis 2019, Maxime a toujours été impliqué dans la vie de la ferme. Au Potager Mélorien, les cultures se font sous serres et en plein champ, selon les principes de l'agriculture raisonnée.*

 Vente en direct

Sur l'exploitation, lundi et vendredi de 14h à 19h, Saint-Méloir-des-Ondes

Mickaël Robin

 35350 Saint-Méloir-des-Ondes
 robin.mck@orange.fr


♥ *Agriculteurs de père en fils, la famille Robin vend des légumes au détail. Mickaël a repris l'exploitation après un BTS en maraîchage et a toujours participé activement à la ferme. Il a été le premier à installer des distributeurs automatiques il y a 10 ans. Engagé dans la lutte biologique intégrée, il privilégie des méthodes naturelles et ne traite qu'en dernier recours, mettant l'accent sur la qualité gustative. En 2013, il a remporté le concours du «Talent gourmand».*

 Vente en direct

Distributeur, 24h/24, 7j/7, La Massuère, 35400 Saint-Malo

Marché de Paramé, mercredi et samedi, Saint-Malo

Légumes Robin

 Légumes de saison
 (pommes de terre, tomates, haricots, salades, patates douces, poireaux, carottes, courges, navets, radis, betteraves, mâche, etc.)

6





7

Les Petits Fruits de la Baie

 Fraises, kiwis, confitures

Patricia Pichot

 5 rue des Clossets, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes
 02 99 89 10 06 / p.f.b@cegetel.net
 petits-fruits-de-la-baie.fr

♡ L'exploitation familiale de Patricia Pichot à Saint-Méloir-des-Ondes est reconnue comme l'une des premières productrices de kiwis du territoire. Depuis les années 70-80, son activité s'est diversifiée avec la culture de fraises. Patricia a pris la direction de l'exploitation en 2011, succédant à son mari qui avait lui-même pris la suite de son père.




 Vente en direct  Vente en magasin

Sur l'exploitation, en été, lundi, mardi, mercredi, jeudi matin et vendredi, 10h - 12h et 15h - 18h30, à partir de septembre (kiwis), mercredi et vendredi 15h00 - 18h30, Saint-Méloir-des-Ondes / **Les Fermiers de la Baie**, Saint-Malo

Marché de Paramé, mercredi, Saint-Malo / **Marché de Saint-Servan**, vendredi, Saint-Malo / **Marché de Rocabey**, samedi, Saint-Malo

 Bienvenue à la ferme

Laurence et Jordane Querrien

 15 les Nielles, 35350 Saint-Méloir-des-Ondes
 02 99 89 18 63 / querrien28@orange.fr
 www.huitres-querrien-cancale.com / Instagram et Facebook Huitres Querrien

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

 Vente en direct

Sur l'exploitation, du lundi au jeudi 9h - 16h30 et le vendredi 8h - 12h, Saint-Méloir-des-Ondes / **Commandes** via le site internet

Marché aux huîtres de Cancale, tous les jours 9h - 18h

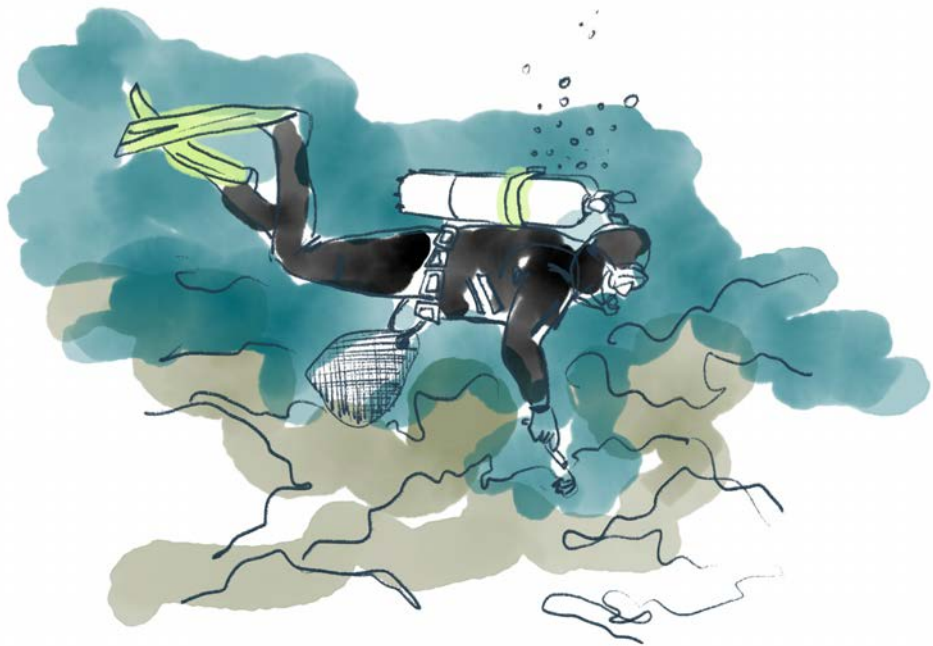
 Label Breizh Mer

SCEA Querrien

 Huîtres creuses de Cancale

8





Christophe Desmares

📍 2, Zone conchylicole, les Nielles,
35350 Saint-Méloir-des-Ondes

☎ 02 99 58 72 58 /
cancalecoq@hotmail.fr

📘 Facebook Cancale Coquillages

♥ Créée par Christophe Desmares il y a une trentaine d'années, Cancale Coquillages se situe dans deux bâtiments à Saint-Méloir-des-Ondes. L'équipe produit des huîtres naturelles et triploïdes à Cancale et Hirel, ainsi que des moules de Chausey, certifiées BIO et Spécialité traditionnelle garantie (STG). L'entreprise répond aux besoins de tous leurs clients, quels que soient les volumes de commandes.

🛒 **Vente en direct** 📦 **Livraison**

Sur l'exploitation, du lundi au vendredi de 7h à 13h

Marché de Cancale, dimanche matin

Les fourmis solidaires, Drive fermier, www.les-fourmis-solidaires.fr

🌱 Agriculture biologique - STG

Cancale Coquillages

🏠 Huîtres naturelles et triploïdes, moules de Chausey





Saint-Père- Marc-en-Poulet

Maraîchage : légumes de saison, fruits (fraises, rhubarbe)

Arboriculture : jus de pomme

Élevage et production laitière : viande de veau, bœuf et porc, fromages

Culture céréalière : farines de blé, de seigle, de petit épeautre, de sarrasin






1

Primeurs des Bords de Rance

 Légumes de saison

Denis Lereraït

 Chemin du Port,
35430 Saint-Père-Marc-en-Poulet
 06 70 93 54 82 / denis.lereraït@wanadoo.fr
 Facebook La Ferme de la Mare-Motte

♥ Denis Lereraït, fils d'agriculteur, a pris la suite de ses parents en 1993, représentant la troisième génération sur l'exploitation. Dès 2000, il exploite entièrement en bio. Il élève 60 vaches laitières normandes et cultive des céréales. Depuis 2020, il transforme ses céréales en farine directement sur la ferme. « Aller du grain jusqu'à la farine, c'est valorisant et ça donne envie de faire de belles choses avec les produits », s'enthousiasme Denis.

 Vente en direct  Vente en magasin

Sur l'exploitation, sur commande, retrait le vendredi, Saint-Père-Marc-En-Poulet / **Ferme d'Écosse**, mercredi et vendredi (farines), Saint-Malo / **Les paniers du ruisseau**, marché bio en ligne sur panier.leruisseau.bzh

 Agriculture biologique

David Vasse


 La Lionnais, 35430 Saint-Père-Marc-en-Poulet
 06 62 82 25 22 / anita.david@cegetel.net
 www.rancelegumes.fr

♥ Créée en 1987 en bordure de Rance, l'exploitation maraîchère familiale Primeurs des Bords de Rance a été reprise par David Vasse en 2003. David poursuit une agriculture traditionnelle sur l'exploitation, cultivant tous les légumes de saison. Il utilise une combinaison de plein champ, d'abris froids et de serres pour optimiser ses cultures tout au long de l'année.

 Vente en direct

Sur l'exploitation, commandes via le site internet avant le mercredi 21h, à venir récupérer le vendredi entre 17h30 et 19h à la ferme, Saint-Père-Marc-en-Poulet.

Ferme de la Mare Motte

 Viande de veau, bœuf
et porc, farines (de blé, de
seigle, de petit épeautre, de
sarrasin), fromages

2





La Ferme Beaupère

🌱 Légumes de saison,
fraises, rhubarbe

Laurent et Maud Beaupère

📍 35430 Saint-Père-Marc-en-Poulet

☎ 06 73 92 70 73

📱 Facebook La ferme Beaupère

♥ La ferme Beaupère est une ferme maraîchère familiale exploitée depuis trois générations. Laurent s'y est installé il y a environ 20 ans et l'a convertie en agriculture biologique. Depuis deux ans, Maud s'est jointe à lui pour poursuivre cette aventure. Ils vendent leur production sous forme de paniers à récupérer directement à la ferme. Engagés dans une démarche éthique, ils soutiennent l'association « Espoir sans frontière » au Sri Lanka en parrainant des projets pour aider les enfants à garantir leur scolarité. Grâce à la vente de leurs paniers, 30 euros sont reversés chaque mois à cette association.

🛒 Vente en direct

Sur l'exploitation, commande de paniers par SMS, retrait mardi et jeudi à partir de 16h, Sain-Père-Marc-en-Poulet

🌿 Agriculture biologique

Caroline et Jean-Joseph Agenais

📍 6 la Croix Margaro, 35430 Saint-Père-Marc-en-Poulet

✉ jeancaroline@hotmail.com

♥ Les parents de Jean-Joseph Agenais se sont installés sur l'exploitation en 1998. Ils ont rapidement commencé à vendre leurs produits sur les marchés. En 2009, Jean-Joseph a pris le relais de l'exploitation, d'abord en famille avec sa sœur Rose-Marie et son frère Robert. Puis au départ de ces derniers, avec sa femme Caroline en 2024. Ils y cultivent aujourd'hui tous les légumes de saison. Grâce à des terres de qualité et à leur savoir-faire, ils optimisent le potentiel de leur production, avec la pomme de terre Alliance comme produit phare. Pour Jean-Joseph et Caroline, le contact direct avec les clients est essentiel, renforçant ainsi le lien entre leur production et la consommation.

🛒 Vente en direct

Sur l'exploitation, jeudi 15h - 19h, Saint-Père-Marc-en-Poulet

Marché de Rocabey, samedi, Saint-Malo / Marché de Paramé, mercredi et samedi matin, Saint-Malo / Marché de Saint-Servan, mardi et vendredi matin, Saint-Malo

🌿 Agriculture biologique - Bienvenue à la ferme

La Ferme du Costier

🌱 Légumes de saison,
jus de pomme

4







Saint-Suliac

Élevage et production laitière : lait, yaourts, crème fraîche, beurre, skyr breton


Horticulture : fleurs comestibles, fleurs coupées








1

La crèmerie de Saint-Suliac

 **Lait** (entier, demi-écrémé, ribot), **yaourts** (naturels, aromatisés, fruits), **crème fraîche, beurre, skyr breton**

GAEC des Margatiers

 Malequerre, 35430 Saint-Suliac
 cremeriedesaintsuliac@yahoo.com
 Facebook Crèmerie de Saint-Suliac

♥ *La crèmerie de Saint-Suliac est une exploitation familiale située en bord de Rance depuis 1956. Aujourd'hui, la ferme en est à sa troisième génération. Avec ses 90 vaches normandes, elle est certifiée BIO depuis 2012. En 2018, l'atelier de transformation et de commercialisation a été lancé, permettant de transformer sur place moins de 10% du lait produit.*



«Des vaches de Saint-Suliac directement dans votre cuisine, un circuit -on ne peut pas faire plus court !- aux portes de chez vous. Car bien manger, c'est aussi savoir d'où ça vient» soutient la gérante.

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**

Sur l'exploitation, mardi et vendredi 17h - 19h30 et le samedi 10h - 13h, Saint-Suliac / **Épicerie Cueillette**, Saint-Malo / **Biocoop l'Authentik**, Saint-Malo

 Agriculture biologique

Guy et Odile Vaultier

 11 rue Besnier, 35430 Saint-Suliac
 06 85 07 95 31 / elcampolibre@gmail.com
 Instagram et Facebook Le Champ Libre

♥ *Guy et Odile Vaultier sont producteurs de fleurs cultivées naturellement, principalement destinées aux bouquets. Du printemps à la fin de l'été, leur champ voit également fleurir des variétés comestibles comme les bleuets, mufliers, achillées, cosmos, dahlias et zinnias. Leur production s'étend de mars à mi-novembre, suivie par des fleurs séchées pour l'hiver. Passionnés par la nature, ils ont lancé leur entreprise il y a cinq ans à Saint-Suliac. Leur impact carbone est minimal grâce à une production locale qui respecte les saisons, utilisant notamment des serres tunnel non chauffées et des engrais verts pour préserver le vivant.*

 **Vente en direct**  **Vente en magasin**

Sur l'exploitation, à l'atelier, du mercredi au samedi 16h30 - 19h et sur RDV, Saint-Suliac / **Commandes** par téléphone

Marché de Saint-Servan, vendredi matin, Saint-Malo / **Marché de Paramé**, samedi matin, Saint-Malo / **La Coop Bio Saint-Malo Espérance**, Saint-Malo / **La Coop Bio Saint-Malo la Grassinais**, Saint-Malo

 Collectif de la fleur française

Le Champ Libre

 **Fleurs comestibles, fleurs coupées et bouquets**

2



Le calendrier des produits de saison

MES bons produits locaux de

JANVIER FÉVRIER

Retrouvez les produits du coin dans les expériences culinaires du guide, concoctées par des cuisiniers du territoire.

LES PRODUITS DE LA MER

AIGLEFIN	COUVILLE	MERLAN
ARAIGNÉE	SAINT-JACQUES	ORMEAU
BIGORNEAU	COUTEAU	PALOURDE
BARBUE	ENCORNET	PLIE (CARRELET)
BULOT (SAUF EN JANVIER)	HARENG	PRAIRE
BROCHET	HUÎTRE	RAIE
CARPE	LIEU JAUNE	SOLE
COQUE	LIEU NOIRE	
	LOTTE	

LES LÉGUMES

BETTERAVE	OIGNON
CAROTTE	PANAIS
CHOU (FLEUR, ROUGE, VERT)	POMME DE TERRE
ÉCHALOTE	POIREAU
ENDIVE	RADIS NOIR
ÉPINARD	SALSIFIS
MÂCHE	
NAVET	



LES FRUITS

CLÉMENTINE	POMELO
KIWI	POMME
ORANGE	
POIRE	



MES bons produits locaux de MARS AVRIL

Retrouvez les produits du coin dans les expériences culinaires du guide, concoctées par des cuisiniers du territoire.

LES LÉGUMES

ASPERGE	POMME DE TERRE
BETTERAVE	POIREAU
CHOU VERT	SALSIFIS
ÉCHALOTE	RADIS
ENDIVE	
LAITUE & MÂCHE	

LES PRODUITS DE LA MER

AIGLEFIN	ENCORNET	ORMEAU
BAR	DORADE GRISE	PALOURDE
BARBUE	HÛTRE	PLIE (CARRELET)
BULOT	LANGOUSTINE	SARDINE
CABILLAUD	LIEU JAUNE	SEICHE
CARPE	LIEU NOIRE	SOLE
COUVILLE	LOTTE	RAIE
SAINT-JACQUES	MAQUEREAU	
CRABE	MERLAN	
	MERLU	



LES FRUITS

CITRON	POMELO
FRAMBOISE	POMME
ORANGE	



MES bons produits locaux de

MAI JUIN

Retrouvez les produits du coin dans les expériences culinaires du guide, concoctées par des cuisiniers du territoire.

LES LÉGUMES

ASPERGE	OIGNON
CONCOMBRE	NOUVEAU
COURGETTE	PERSIL
ÉPINARD	PETIT POIS
FÈVE	POMME DE
HARICOT VERT	TERRE PRIMEUR
LAITUE	RADIS
NAVET	SALADE

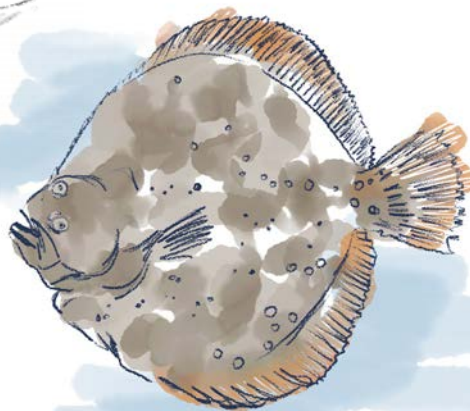
LES PRODUITS DE LA MER

AIGLEFIN	HUÎTRE	ROUGET
ARAIGNÉE	TRIPLOÏDE	BARBET
BAR	LANGOUSTINE	SAINT-PIERRE
BARBUE	LIEU JAUNE	SEICHE
BROCHET	LIEU NOIRE	SOLE
BULOT	LOTTE	TUBBOT
CABILLAUD	MAGUEURAU	D'ÉLEVAGE
CARPE	MERLAN	
COGUILLE	MERLU	
SAINT-JACQUES	PLIE (CARRELET)	
DORADE GRISE	RAIE	



LES FRUITS

ABRICOT	FRAMBOISE
CERISE	RHUBARBE
CITRON	
FRAÏSE	



MES bons produits locaux de

JUILLET & AOÛT

Retrouvez les produits du coin dans les expériences culinaires du guide, concoctées par des cuisiniers du territoire.

LES LÉGUMES

AIL	PÂTISSON
ARTICHAUD	PERSIL
AUBERGINE	PETIT POIS
BLETTE	POIREAU
BROCOLI	POIVRON
CONCOMBRE	POMME DE TERRE PRIMEUR
COURGETTE	RADIS
FÈVE	SALADE
HARICOT VERT	TOMATE
OIGNON NOUVEAU	

LES FRUITS

ABRICOT	PÊCHE
CERISE	POIRE
FRAISE	PRUNE
FRAMBOISE	RAISIN
MELON	RHUBARBE
PASTÈQUE	

LES PRODUITS DE LA MER

ANCHOIS	LANGOUSTINE	ROUGET
BAR	LIEU JAUNE	BARBET
BARBUE	LIEU NOIRE	SAINT-PIERRE
COUPEAU	MAQUEREAU	SARDINE
DORADE GRISE	MERLU	SOLE
ÉCREVISSE	MOULE	TUBBOT
ENCORNET	PLIE (CARRELET)	D'ÉLEVAGE
HOMARD	RAIE	
HŪÎTRE		
TRIPLOÏDE		



MES bons produits locaux de SEPTEMBRE OCTOBRE

Retrouvez les produits du coin dans les expériences culinaires du guide, concoctées par des cuisiniers du territoire.

LES LÉGUMES

AIL	LAITUE
ARTICHAUD	NAVET
AUBERGINE	OIGNON
BLETTE	PANAI
BETTERAVE	PÂTISSON
BROCOLI	PERSIL
CAROTTE	POIREAU
CHOU (FLEUR, ROUGE, VERT)	POMME DE TERRE
CONCOMBRE	POTIMARRON
ÉCHALOTE	POTIRON
ÉPINARD	RADIS (ROSE, NOIR)
ENIVE	TOMATE
HARICOT VERT	

LES PRODUITS DE LA MER

ANCHOIS	HOMARD	RAIE
BARBUE	HUÎTRE	ROUGET
COQUE	LANGOUSTINE	BARBET
COQUILLE	LIEU JAUNE	SARDINE
SAINT-JACQUES	LIEU NOIRE	SAINT-PIERRE
COUTEAU	MOULE	SOLE
DORADE GRISE	MAQUEREAU	TURBOT
ÉCREVISSE	ORMEAU	
ENCORNET	PLIE (CARRELET)	



LES FRUITS

CHÂTAIGNE	POIRE
NOISETTE	POMME
NOIX	PRUNE
PASTÈQUE	RAISIN
PÊCHE	

MES bons produits
locaux de

NOVEMBRE DÉCEMBRE

Retrouvez les produits du coin dans les expériences culinaires du guide, concoctées par des cuisiniers du territoire.

LES PRODUITS DE LA MER

ARAIGNÉE
BARBUE
COQUE
CORVILLE
SAINT-
JACQUES
COUTEAU
CRABE
HARENG
HOMARD

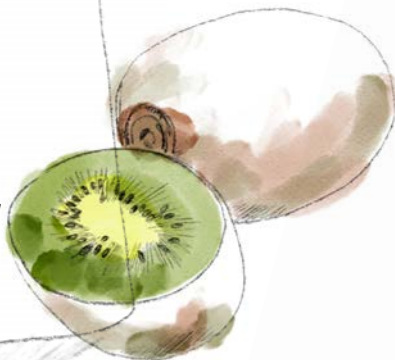
HUÎTRE
LIEU JAUNE
LIEU NOIRE
MERLU
MOULE
ORMEAU
PALOURDE
PLIE
(CARRELET)
PRAIRE

RAIE
ROUGET
BARBET
SOLE

LES LÉGUMES

AIL
BLETTE
BETTERAVE
CAROTTE
CHOU (FLEUR,
ROUGE, VERT)
ÉCHALOTE
ENDIVE
ÉPINARD
LAITUE

MÂCHE
OIGNON
PANAI
POMME
DE TERRE
POIREAU
POTIMARRON
POTIRON
RADIS NOIR
SALSIFIS



LES FRUITS

CHÂTAIGNE
CITRON
CLÉMENTINE
KIWI
NOISETTE
ORANGE
POIRE
POMELO
POMME





Expériences culinaires

Brochettes de Saint-Jacques et andouille, pommes de terre croustillantes à l'ail

Les associations **TERRE – MER** sont courantes dans la cuisine **BRETONNE**.

L'andouille, la poitrine fumée ou le jambon sec sont des ingrédients qui se marient très bien avec des noix de Saint-Jacques, des coquillages ou du poisson.

PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 30 MIN

Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Pelez et hachez les gousses d'ail.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre avec la farine de sarrasin, l'ail haché, le piment d'Espelette, le paprika, l'origan. Salez et poivrez.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle puis ajoutez les pommes de terre et le beurre et faites cuire à feu moyen environ 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et bien croustillantes.

Coupez la tige de l'oignon nouveau en tronçons de 1 cm.

Sur chaque pique à brochette alternez 3 noix de Saint-jacques et 2 tranches d'andouille en laissant un morceau d'oignon nouveau au milieu. Faites cuire 10 minutes à la plancha ou dans une grande poêle.

Servez les brochettes chaudes avec les pommes de terre croustillantes parsemées persil ciselé.

POUR 4 PERSONNES

1 kg de pommes de terre à chair ferme

2 gousses d'ail

1 cuil. à soupe de farine de sarrasin

½ cuill. à café de piment d'Espelette

½ cuil. à café de paprika

1 cuil. à café d'origan

Huile d'olive

50g de beurre

Quelques brins de persil plat

Sel, poivre

POUR LES BROCHETTES

12 noix de Saint-Jacques

8 tranches d'andouille

La tige de 1 oignon nouveau



Photo @Émilie LARAISON



+ de recettes dans «Cuisine Breizh», par **Fanny Le Hir** & **Émilie LARAISON**, Solar éd. 2024

Carrelet au plat, gwell et herbes sauvages, crème de petits pois

Une recette inspirée *Le pêcheur de Mordreuc et son fils*, par Mathurin Méheut.

CARRELET

Dans cette recette, le carrelet (ou « plie ») est cuit dans un plat au four à 90 degrés. On y dépose une belle noix de beurre et il est arrosé régulièrement (le beurre fondu au fond du plat est récupéré à la cuillère puis versé sur la chair au fur et à mesure de la cuisson). La cuisson prend environ 20 minutes, le poisson reste fondant.

CRÈME DE PETITS POIS ET GRESSINS

J'ai ensuite réalisé une crème de petits pois aux herbes. J'ai cuit également quelques petits pois à l'anglaise (dans l'eau bouillante) et les ai assaisonnés d'un trait de vinaigre de cidre, d'huile d'olive et d'herbes marines ciselées (soude maritime, fenouil sauvage, bette maritime, etc.). Les « gressins de sarrasin » sont faits avec une pâte à galette cuite en bande sur le « billig » (plaque bretonne pour la cuisson des crêpes) et saupoudrés de poudre de corail de homard (cela peut être remplacé par une poudre de paprika, fumé, par exemple).

DRESSAGE

Finissez le plat et le dressage avec quelques cuillères de gwell (gros lait ou yaourt fermier breton).

POUR LA CRÈME DE PETITS POIS AUX HERBES

500 g de petits pois écossés

1 oignon

1 l de lait entier

1 bouquet de sarriette

1 noix de beurre



Photo @Germain Herriau

+ de recettes dans
«Mathurin Méheut,
contempler et cuisiner la
mer avec **Julien Hennote**
Gilles Baratte et Virginie
Brégeon, Ouest-France
éd. 2024

Ormeaux de la baie de Cancale

ÉMINCÉS PUIS SNACKÉS, AVEC SON JUS D'AGNEAU AOP, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET TOMBÉE DE PLEUROTÉS, BROCOLIS ET CONDIMENT BUTTERNUT AU TANDOORI



par Aurore
et Hervé Mousset

POUR 4 PERSONNES

Sel, poivre

1,5 kg d'ormeaux
(déjà préparés chez
votre poissonnier)

1 kg de pommes de
terre

500g de pleurotes

1 brocolis

20 cl de crème de
Saint-Goudas

1,25 kg de tendrons
de veau

Garniture

aromatique : 1

échalote, 1 oignon,
1 carotte

50 cl d'eau

1 l de fond brun de
veau clair

75g de beurre

Huile

Mélange d'épices
tandoori et vinaigre
de cidre

Gingembre râpé

Persil

PRÉPARATION 2 H

Le jus d'agneau corsé

(prévoir au moins 2h de cuisson) :

Découpez la viande en petits morceaux. Émincez l'échalote, coupez l'oignon, la carotte. Dans une casserole (ou cocotte), faites chauffer à feu vif. Une fois chaud, ajoutez l'huile.

Ajoutez ensuite les morceaux de viande progressivement et bien saisir la viande. Étalez les morceaux sur une seule couche et laissez colorer sans remuer. Dès que la première face est bien colorée, retournez les morceaux et décollez les sucs à la spatule (15 minutes environ). Baissez le feu, ajoutez le beurre et la garniture aromatique. Laissez cuire jusqu'à ce que la garniture soit bien suée et commence à colorer. À l'aide d'un chinois, récupérez le beurre. Remplacez les éléments dans la casserole et mouillez à hauteur avec de l'eau. Il faut bien décoller les sucs à l'aide de la spatule. Faites réduire à sec à feu vif. Une fois la première eau évaporée et les sucs bien décollés, mouillez avec le fond brun de veau clair, non salé et bien froid. Portez à ébullition à feu très doux et cuire environ 2h avec un léger frémissement, en surveillant la réduction. Le liquide ne doit pas s'évaporer trop rapidement.

L'écrasé de pommes de terre et tombée de pleurotes, agrémenté de brocolis :

Épluchez et lavez les pommes de terre, puis coupez-les en gros morceaux. Faites cuire à couvert pendant 30 minutes puis écrasez les pommes de terre.

Ajoutez une noix de beurre et assaisonnez.

Faites cuire les brocolis à l'eau (5 à 10 minutes).

Pour les pleurotes, nettoyez, rincez et puis émincez-les. Dans une poêle, faites fondre le beurre et incorporez les pleurotes émincés. Salez et laissez cuire environ 5 minutes. Retirez du feu, incorporez la crème au gingembre râpé et mélangez délicatement. Laissez mijoter 2 minutes à feu doux.

Les ormeaux

Au moment de servir, assaisonnez les ormeaux, puis rissolez-les au beurre. 1 minutes 30 environ de chaque côté. En fin de cuisson, ajoutez du persil haché. Enfin, émincez-les finement en fines lamelles avant de dresser.

Le condiment de butternut

Épluchez puis détaillez en cube de 1 cm le butternut. Rissolez-le à l'huile d'ail, ajoutez une bonne pincée de tandoori. Laissez cuire à couvert pendant 30 minutes. En fin de cuisson, retirez le couvercle puis desséchez fortement. Mixez le tout, assaisonnez et ajoutez-y un trait de vinaigre de cidre. Réservez.

Pour le dressage

Disposez un peu de tombée de pleurotes au fond de 3 coquilles d'ormeaux par personnes, puis de belles quenelles de pomme de terre dessus. Venez parsemer vos fines lamelles d'ormeaux. Pour terminer, veuillez arroser avec le jus tiédi. Disposez par-ci, par-là, des points de condiment butternut à l'aide d'une poche à douille.

Crêpe pommes façon tatin et crumble de sarrasin

PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 30 MIN

Épluchez les pommes et coupez-les en deux.

Ôtez le cœur et les pépins et coupez chaque moitié en quatre quartiers.

Pesez le poids de pommes obtenu et calculez les quantités de beurre, sucre et jus de pommes nécessaires.

Dans une poêle faites fondre le beurre et ajoutez le sucre.

Quand le sucre commence à caraméliser, ajoutez les pommes.

Caramélisez les pommes des deux côtés à feu moyen.

À la fin, ajoutez du jus de pomme pour arrêter la caramélisation.

Crumble sarrasin

Mélangez la farine de froment et la farine de sarrasin.

Faites un beurre pommade : laissez le beurre à température

Mélangez le beurre, les farines et le sucre jusqu'à obtenir une consistance sableuse.

Faites cuire au four à 180° pendant 20 minutes.

POUR 6 PERSONNES

4 quartiers de pomme par personne
3 pommes

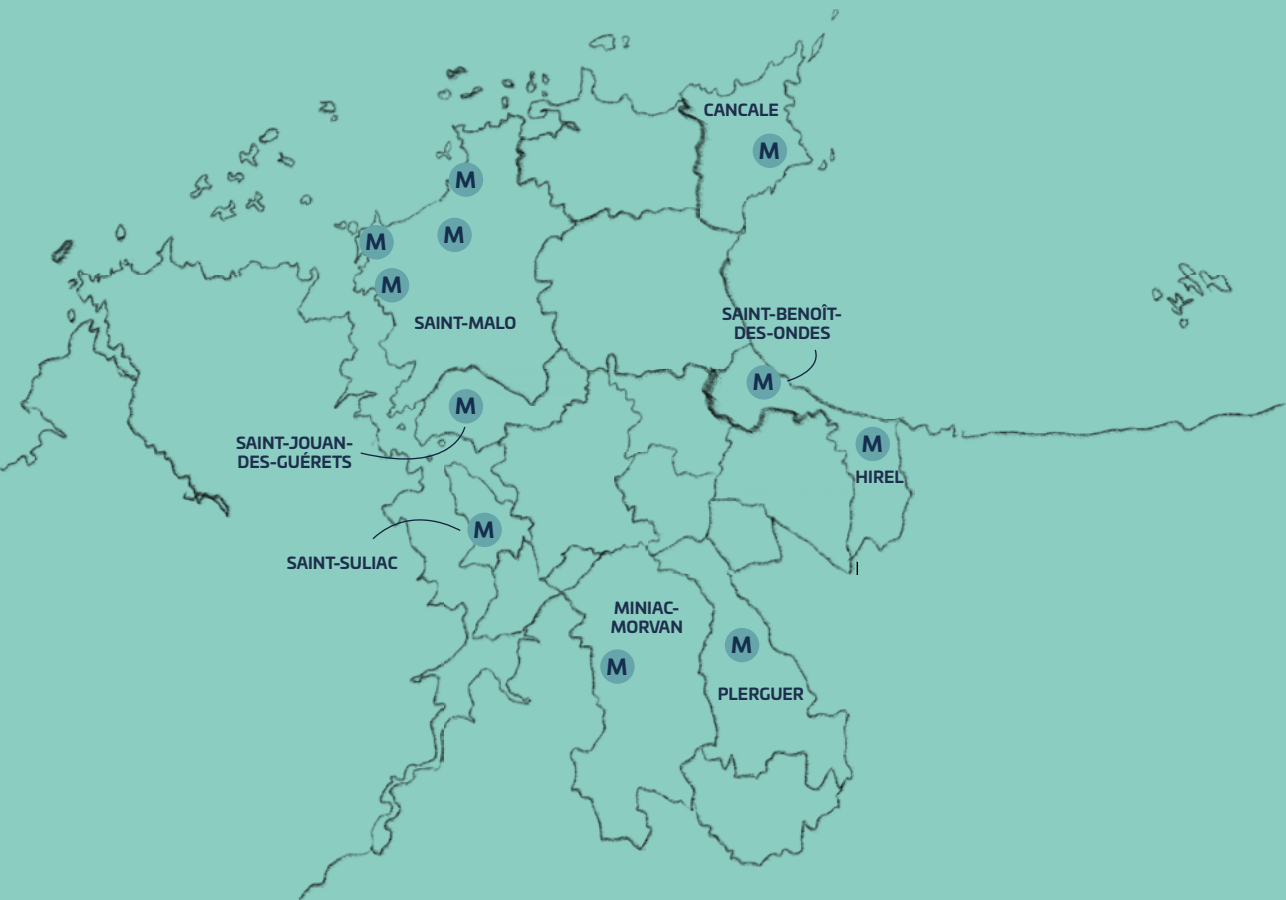
100g de beurre
demi-sel pour 1kg de pommes en quartier
400g de sucre blanc pour 1kg de pommes en quartier

200ml de jus de pomme pour 1kg de pommes en quartier
50g de farine de sarrasin
70g de farine de froment



Photo @Marie-Pierre Morel

+ de recettes dans «Breizh Café», par **Breizh Café**, éd. la Martinière, 2014



M = Marchés

Les marchés du territoire

de Saint-Malo Agglomération

MES RENDEZ-VOUS gourmands de la semaine



LUNDI

Marché de Rocabey

SAINT-MALO / 8H-13H

MARDI

Marché d'Intra-Muros

SAINT-MALO / 8H-13H

Marché de Saint-Servan

SAINT-MALO / 8H-13H

Marché estival de Saint-Suliaac

JUILLET & AOÛT / 17H-21H

MERCREDI

Marché de Paramé

SAINT-MALO / 8H-13H

Marché de Plerguer

8H-13H

**Marché estival de
Saint-Benoît-des-Ondes**

FIN JUIN > AOÛT / 17H-21H

JEUDI

Marché de Rocabey

SAINT-MALO / 8H-13H

**Marché des saveurs
de Cancale**

JUILLET > AOÛT / 17H-20H

TOUS LES JOURS,
TOUTE L'ANNÉE

Marché aux huîtres
CANCALE / 9H-19H

SAMEDI

Marché de Rocabey

SAINT-MALO / 8H-13H

Marché de Paramé

SAINT-MALO / 8H-13H

**Marché de
Saint-Jouan-des-Guérets**

8H-13H

DIMANCHE

Marché de Cancale

01/05 > 30/09 : 8H30-14H

01/10 > 30/04 : 9H-13H

VENDREDI

Marchés d'Intra-Muros

SAINT-MALO / 8H-13H

Marché de Saint-Servan

SAINT-MALO / 8H-13H

**Marché nocturne estival
de Hirel**

JUILLET-AOÛT 17H-21H

Marché de Miniac-Morvan

8H30-13H





ALGUES ET COLIBRI



CANCALE COUVILLAGES



ARMEMENT L'AURE



AU PIED D'CHEVAL



LA CHÈVRERIE D'AURE



MELLI'MALO



EARL MOUSSON LA VIETTE



LES PETITS FRUITS DE LA BAIE



ARMEMENTS TILLY



LES CLAS DU LARGE

Portraits de producteurs

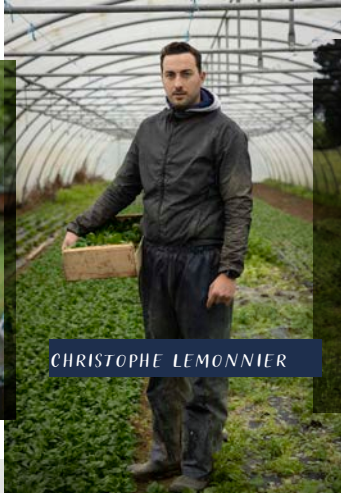
Les hommes et les femmes de Saint-Malo Agglomération derrière tous ces bons produits de saison.



PARCS SAINT-KERBER



BEEZH'API



CHRISTOPHE LEMONNIER



FERME DE LAUNAY-BUSNEL



CHALUTIER JEMA



FAMILLE SORRE



C-WEED AQUACULTURE



ARMEMENT CLÉMENT, THOMAS ET ÉLÉNA - CÔTE ET PÊCHE



CROTICHÈVRE



OSTRÉA BRETAGNE



LES LONGUES VIGNES



LA FERME BENAISE



LA FERME DU BIEZ JEAN



LA FERME BEAUPÈRE



LES LÉGUMES ROBIN



LE POTAGER MÉLORIEN



LA PERLE DES GRÈVES



LA FERME DE LA RANCE



LA FERME DU COSTIER



L'OASIS DE LA BASSE RUE



LA FERME DU PRÉ BOIS



JEAN D'CANCALE

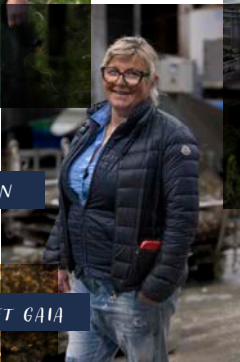


PRIMEURS DES BORDS DE RANCE

LE JARDIN DE JÉRÔME



LE JARDIN DU LUPIN



SCEA QUERRIEN



EARL HÛÎTRES CADIOU



SOLUNE ET GAIA

FERME DE LA MARE MOTTE

HÛÎTRES CAHUE



FRAISES THOMAZEAU



GAEC DES METTRAIS



FLEUR DE CIEL





TOURLOURETTE
TERRE DE LÉGUMES

LE CHAMP LIBRE



LES LÉGUMES DE LA BAIE



LAURENTI ET FILS



LA PERLE CANCALAISE



Vous êtes producteur et souhaitez être présent dans la prochaine édition ?

Contactez la direction en charge du plan alimentaire territorial de Saint-Malo Agglomération.
pat@stmalo-agglomeration.fr

Ours

Catalogue réalisé en 2025 dans le cadre du plan alimentaire territorial de Saint-Malo Agglomération.

Conception

Saint-Malo Agglomération avec l'appui de Marie Robillard
www.stmalo-agglomeration.fr

Direction artistique

Illustration, maquette, design graphique
Virginie Brégeon - Territoires Comestibles
www.virginiebregeon.com

Photographie

Jean-Christophe Torres
www.jeanchristophetorres.com

Impression

1000 exemplaires par Diazo Communication - Saint-Malo



Saint-Malo
Agglomération