



GUIDE DES PRODUCTEURS, ARTISANS & CRÉATEURS 2024



Pontivy
Communauté
TOURISME



biscuiterie
Joubard



Nous vous accueillons du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h

Vente en vrac de biscuits direct d'usine

37 rue Colbert 56300 Pontivy. Tél. 02.97.25.45.61

Site de vente ligne: www.bretagnegourmande.bzh

Bienvenue

au cœur de la Bretagne



Véritable patrimoine gastronomique et artisanal, les produits du terroir sont à l'image des producteurs, artisans et créateurs qui les confectionnent. Vous y trouverez autant de saveurs que de générosité et d'envies de partager.

p. 4 | **Producteurs locaux**

- p. 5 Le Lavandier et sa recette
- p. 6 Les Cerfs de Kerfulus / Brets
- p. 7 Fromages de nos terroirs / Abbaye de Timadeuc
- p. 8 Le Poiré Chistr'per
- p. 10 Sacré pain !!! / Crêperie de Kérentrée
- p. 11 Maison de l'Andouille et sa recette
- p. 12 La Ferme de la Cavalerie et sa recette
- p. 13 Brasserie de Guerlédan
- p. 14 La Ferme de Lintan et sa recette
- p. 15 Le Pressoir de la Villeneuve / Les Jardins de Soléane
- p. 16 Biscuiterie Joubard / Biscuiterie de Guerlédan
- p. 17 Terres Bleues / Ty Poz - Blocal
- p. 18 Mickaël Junot - Apiculteur et sa recette
- p. 19 L'Abeille de Napoléonville et sa recette
- p. 20 Brasserie Saint-Georges et sa recette

p. 21 | **Magasins de producteurs**

- p. 22 Au Magasin du Gros Chêne / La Cantine des Halles
- p. 23 L'échOppée Belle / La Boutique Côté Tourisme
- p. 24 Les marchés

p. 25 | **Artisans et créateurs**

- p. 26 Selona Tissage / Roc'han Maille
- p. 27 Atelier des Ombelles / Les Créations de la Mère Lulu
- p. 28 Michele Brady / BiMa Produits naturels
- p. 29 La Verrerie de Guerlédan / Damm Veur
- p. 30 Bricol Tout 85

**GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX, ARTISANS ET CRÉATEURS
DE L'OFFICE DE TOURISME DE PONTIVY COMMUNAUTÉ - LAC DE GUERLÉDAN**

Imprimé en 5000 exemplaires - Édition 2024

©Crédits photos : Yohann Hamonic, Le Pochat Photographe, OT Pontivy Communauté, Damm Veur, Michel Brady Ceramiques
©Via canva.com : Tanjamy, Jazmin Tabuena, Dingloo, Freeskyline, Room_76_Photography - ©Pixabay : AlkeMade, manfriedricher
Création graphique : www.mbstudio.bzh

Producteurs locaux

Les producteurs locaux ont à cœur de vous faire goûter leurs produits au fil des saisons.





Pontivy

Le Lavandier

Artisan-Charcutier depuis 25 ans



Histoire : nous transformons la viande de porc et confectionnons nos produits dans l'esprit de la vraie charcuterie traditionnelle avec des techniques de cuisson, de fumage, et de conservation inspirées des charcuteries d'autrefois. Régulièrement récompensés au Concours Général Agricole à Paris, l'entreprise décroche cette année encore 4 médailles : médailles d'Argent pour le pâté de campagne et les rillettes et médailles de Bronze pour le jambon à l'ancienne et le pâté de tête.

Produits : Le Napoléon (saucisson sec), pâtés et saucisses aux recettes inédites pour un barbecue réussi.

Où trouver nos produits ?

- Au magasin : du lundi au samedi 9h-12h30 / 14h-19h
- Sur plus de 35 marchés par semaine
- En ligne : www.lavandier.fr ou www.pourdebon.com



Le Lavandier Charcutier

Avenue des Cités Unies - 56300 Pontivy

02 97 25 25 05

www.lavandier.fr



Recette / Le Lavandier

Saucisses Tradition aux légumes d'été

Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 saucisses Tradition
- 2 aubergines
- 6 tomates
- 4 courgettes
- 2 gros oignons
- 6 brins de thym
- 4 feuilles de laurier
- 6 gousses d'ail
- 20 g de beurre
- 10 cl d'huile d'olive
- 1 verre de vin blanc
- Fleur de sel de Guérande

Préparation :

- 1 | Couper les légumes en fines rondelles (n'hésitez pas à utiliser votre robot ménager)
- 2 | Dans une cocotte, disposer les rondelles de légumes en rangées en les couchant légèrement. Ajouter le beurre.
- 3 | Effeuilier et ajouter le thym, incorporer le laurier, l'ail grossièrement haché, le vin blanc, l'huile d'olive.
- 4 | Disposer les saucisses Tradition au-dessus de la préparation. Recouvrir et cuire au four pendant 1 heure à 160°C (thermostat 5/6).
- 5 | Les légumes doivent être bien tendres en fin de cuisson, saler à la fleur de sel.

Bon appétit !

Producteurs locaux



Cléguérec

Les Cerfs de Kerfulus



Histoire : Christine et Hervé Allain élèvent depuis 1992 des cerfs, biches, faons, daims et sangliers. Vous trouverez sur place, un restaurant et une boutique.

Produits : Boutique avec vente à emporter de produits maison frais et longue conservation, saucisson sec de cerf et saucisson sec de sanglier, vente de viande au détail (sur commande). Rôtis, tournedos, filets mignon, terrines, rillettes, civet, verrines... Coffrets cadeaux à la demande.

Où trouver nos produits ?

- Sur place, sur rendez-vous
- À la Boutique Côté Tourisme à Pontivy

Les Cerfs de Kerfulus

Kerfulus - 56480 Cléguérec

02 97 39 68 99

auberge-des-cerfs.kerfulus56@orange.fr



Saint-Gérand

Brets



Histoire : La société Altho, fabricant de la marque de chips Brets, est une entreprise familiale créée en 1995 à St Gérard. Elle est basée sur des valeurs fortes : le respect du client et des Hommes, la passion d'entreprendre et d'innover, et le bon sens paysan. Son engagement avec plus de 300 agriculteurs bretons garantit la qualité de nos pommes de terre et la réduction des traitements dans les champs.

Produits : Chips aux saveurs originales et autres gammes : chips bio, chips de légumes, chips de sarrasin, snacks sains

Où trouver nos produits ?

Dans tous les supermarchés de la région et hors région

Brets

Route de St-Caradec - 56920 Saint-Gérand

02 97 25 96 96

www.brets.fr

Producteurs locaux



Pontivy



Fromages de nos terroirs

Histoire : Vincent et Lucie, crémiers-fromagers installés à Pontivy depuis 2010, et à Vannes plus récemment, ont créé un atelier d'affinage en 2018 afin de valoriser les fromages et à travers eux le travail des producteurs fermiers régionaux. Ils proposent ainsi une sélection de fromages régionaux affinés dans leurs caves, une large gamme de fromages français et quelques fromages européens. Et une centaine de référence de vins pour accompagner ces fromages et autres richesses gastronomiques (pâtes, pain d'épices...). Vous trouverez également une crèmerie (beurre, yaourts, crème, fromage blanc...).

Produits : Plateaux de fromage, plateaux raclette, fondue..., conseils en accord vins-fromages, cartes cadeaux...

Où trouver nos produits ?

Au magasin toute l'année du lundi au samedi

Fromages de nos terroirs

5b Rue Colette Besson - 56300 Pontivy

02 97 38 09 88

www.fromagesdenosterroirs.com



Bréhan

Abbaye de Timadeuc

Histoire : L'abbaye Notre-Dame de Timadeuc est une abbaye de cisterciens-trappistes, fondée en 1841 par des moines venus de l'Abbaye de La Trappe dans le Perche. La fabrication de fromages a débuté à la fin de la première moitié du 20^e siècle. La communauté monastique vivait de la production agricole laitière via l'exploitation des terres de l'abbaye Notre-Dame de Timadeuc et sa transformation en fromage. Désormais, seul l'affinage et l'emballage sont réalisés par les moines de l'abbaye. Le lait de vache provient de Bretagne.

Produits : Trappe de Timadeuc, Timanoix (affiné au vin de noix) et pâtes de fruits.

Où trouver nos produits ?

- Au magasin de l'Abbaye tous les jours de 9h à 17h
- Dans les supermarchés du secteur

Abbaye de Timadeuc

Timadeuc - 56580 Bréhan

02 97 51 50 29

communaute@abbaye-timadeuc.fr

www.abbaye-timadeuc.fr



Le Poiré Chistr'per



Cléguérec, ancienne capitale du cidre de poire

Le Poiré
est plus élaboré
que le cidre de
pomme !

Le territoire de Pontivy Communauté, et plus particulièrement Cléguérec, capitale du chistr'per (cidre de poire, poiré) n'a pas fait exception en termes de production de poiré. Elle était tant importante que le poiré est représenté à la chapelle Sainte-Anne de Boduic (Cléguérec) où se trouve une vierge à la poire datant des 15^e-16^e siècles.

La culture des poiriers s'est développée avec les monastères, et date d'avant le Moyen Âge. Avec cette culture, est né le poiré, assez méconnu aujourd'hui. Lorsque les paysans fabriquaient leur cidre, ils réservaient un tonneau pour le poiré, qu'ils consommaient en cours de fermentation. Une fois que le poiré était devenu trop sec, ils le distillaient pour faire de l'eau de vie de poiré. Les plus anciens poiriers de ces périodes sont le plus souvent sur des talus ayant survécus aux grandes modifications de notre bocage et de nos campagnes ces dernières décennies. Plus de 200 variétés différentes de poiriers ont été recensés dans nos campagnes bretonnes. Toutes ne servaient pas à la fabrication du poiré. Les poiriers de Cléguérec produisaient autrefois de petites poires très acides appelées "per boreign" (poire borgne). Beaucoup de ces poiriers ont disparu, il n'en reste qu'une petite quantité sur la commune et des vergers privés.





De nos jours, il n'y a plus que quelques producteurs à perpétuer la tradition du poiré en Bretagne. Autrefois, cette coutume se réalisait en famille, tout comme le cidre, plus populaire.

La récolte de poires varie entre les mois d'août et décembre, voir janvier, selon la variété. Les poiriers de nos campagnes ont pu être importés d'Asie Mineure, par la route de la soie avec les Romains et les Croisés, avec des variétés qui se sont hybridées.

Le saviez-vous ?

- Pour la production de 500 bouteilles de poiré, il faut 1 tonne de poires (qui peut venir d'un seul arbre d'ailleurs !).
- Le poiré est plus élaboré, il demande une plus grande maîtrise du savoir-faire avec une fermentation plus difficile et très rapide par rapport au cidre de pomme.
- La vierge à la poire de la chapelle Saint-André et de Sainte-Anne (voir ci-contre) sur la commune de Cléguérec près de Pontivy, témoigne de l'importance que représentait le poiré au XV^e siècle.
- Le poiré est une boisson alcoolisée titrant généralement autour de 3% vol. d'alcool.



Où trouver du Poiré ?

Magasins locaux :

- Biscuiterie Joubard à Pontivy
- Biscuiterie de Guerlédan à Mûr-de-Bretagne

Producteurs en Bretagne :

- Le Poiré de Kermorgann à Plaintel (22)
- La Distillerie du Gorvello à Sulniac (56)
- Le Poiré de Ker Anna à Plumieux (22)
- Cidrerie Martin à Plouay (56)



Producteurs locaux



Neulliac

Sacré Pain !!!



Histoire : Stéphanie Odic, paysanne-boulangère installée à Neulliac depuis 2017, transforme en pain les céréales cultivées au GAEC Le Jéloux, une ferme en polyculture de 40 ha en Bio. Le Pain est élaboré à la ferme avec du blé issu de mélanges entre variétés anciennes et récentes produites sur place, puis moulu sur meule de pierre pour préserver sa richesse nutritionnelle et gustative.

Produits : Pain nature, méteil, choco-noisettes, graines. Selon les périodes : pains-burgers, brioche, pain d'épices... Sur commande : pommes de terre et farine en 1 ou 5 kg.

Où trouver nos produits ?

- Vente directe au Fournil le vendredi de 16h30-19h
- Au Magasin du Gros Chêne
- À la Belle Époque à Silfiac le vendredi et samedi
- Au marché de Pontivy le lundi matin
- Biocoops de Pontivy et Loudéac le jeudi



Sacré Pain !!!

Le Grével - 56300 Neulliac
06 72 92 03 94
odicstephanie@gmail.com



Neulliac

Crêperie de Kérentrée

Histoire : Myriam Bieuzen est installée à Neulliac depuis 29 ans. Sa recette traditionnelle est inchangée depuis le début, de délicieuses crêpes de froment et blé noir à emporter ou à déguster sur place. Farine de blé noir provenant du Moulin de Poulhibet et farine de froment de Guéhenno.

Produits : Crêpes de froment et de blé noir, à la douzaine ou ½ douzaine, 5,20€/douzaine et 2,60€/demi-douzaine.

Où trouver nos produits ?

- À emporter du mardi au samedi de 8h30 à 18h30 (sur commande)
- Crêperie ouverte les midis du mardi au samedi et les vendredis et samedis soirs
- Carrefour contact à Cléguérec
- Intermarché à Guerlédan

Crêperie de Kérentrée

Rue de Kérentrée - 56300 Neulliac
02 97 39 66 30



Guémené-sur-Scorff

Maison de l'Andouille

Histoire : La famille Rivalan-Quidu fabrique de l'andouille de Guémené de façon artisanale, depuis 1931. Le fumage traditionnel au bois de hêtre donne toutes ses saveurs à ce produit, réalisé avec pour seuls ingrédients des chardons de porcs bretons et du sel de la Maison Charteau. À ne pas manquer : le plafond du magasin rempli d'andouilles en cours de séchage et à quelques mètres le Restaurant « Le 1931 Chez Thomas » et son andouille chaude-purée.

Produits : Andouille de Guémené Tradition, entière, en morceaux, sous-vide ou non. Andouille de 9 mois, biscuits à l'andouille, crème et pâté à l'andouille et produits locaux.

Où trouver nos produits ?

Dans notre magasin ou via notre site internet - Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h15 à 19h.



Maison de l'Andouille

5 Rue de Bellevue - 56160 Guémené-sur-Scorff

02 97 51 21 10

contact@andouille-guemene.com

www.andouille-guemene.com



Recette / Maison de l'Andouille

Andouille chaude aux petits oignons et son écrasé de pommes de terre

Ingrédients pour 6 personnes :

- Une andouille de Guémené-sur-Scorff de 500 gr
- 1,2 kg de pomme de terre
- 2 oignons de Roscoff
- 100 gr de beurre demi-sel

Préparation :

- 1 | Prenez une poêle, mettez-y du beurre puis coupez les 2 oignons en tranches et répartissez-les au fond de la poêle.
- 2 | Coupez l'andouille en tranches de 1 cm et répartissez-les sur les oignons.
- 3 | Couvrez et laissez à feu moyen pendant 30-35 min.
- 4 | Faites cuire les pommes de terre à l'eau 25 min.
- 5 | Écrasez-les avec une noisette de beurre sur le dessus et servez les andouilles et les oignons.

5 | Accompagnez d'un petit verre de cidre.

Bon appétit !



Producteurs locaux



Saint-Gonnery



La Ferme de la Cavalerie

Histoire : Depuis 1995, Fabienne et Rémy produisent sur leur ferme bio des cultures végétales, transformées directement sur la ferme en farines, huiles, graines : 68 ha où se côtoient les arbres fruitiers, les cultures et les abeilles dans un écrin de verdure. Sur place, magasin de produits régionaux (épicerie fermière). Possibilité de visite de la ferme et des moulins sur rdv (4€/pers) durée : 1h30.

Produits : Farines, huiles, graines, confiture et miels, pop corn (et d'autres gourmandises à découvrir sur place).

Où trouver nos produits ?

- À la ferme les jeudi et vendredi de 17h à 19 h (autres jours possibles sur rdv)
- Commande : boutique en ligne sur fermecavalerie-bretagne.fr



La Ferme de la Cavalerie

La Cavalerie - 56920 Saint-Gonnery

06 33 69 27 81

fermedelacavalerie@gmail.com

www.fermecavalerie-bretagne.fr

Recette

La Ferme de la Cavalerie

La crêpe de blé noir ou la galette de sarrasin

Ingrédients :

- 300 g de farine de sarrasin
- 1 cuillère à soupe de farine de blé,
- Gros sel
- 1 litre d'eau à température
- Pour graisser la poêle ou le bilig, idéalement du saindoux, ou de l'huile neutre.



Préparation :

- 1 | Dans un saladier, mélanger la farine de sarrasin, une cuillère de farine de blé et le sel.
- 2 | Verser la moitié de l'eau et battre vivement la pâte. Des bulles d'air doivent apparaître dans la pâte.
- 3 | Laissez reposer la pâte à température, minimum 1h, idéalement 6h (la pâte va s'épaissir).
- 4 | Au moment de l'utilisation, ajuster la texture en ajoutant de l'eau et en battant la pâte : elle doit couler en faisant un ruban.
- 5 | Étalez la pâte en fine couche dans une grande crêpière grasse ou sur un bilig graissé.

Bon appétit !

Producteurs locaux



Guerlédan Brasserie de Guerlédan



Histoire : La brasserie artisanale de Guerlédan élabore des bières à base d'ingrédients locaux issus de l'agriculture biologique. Située proche du lac de Guerlédan et au pied de la célèbre côte cycliste du « Mûr-de-Bretagne ». Vous pourrez déguster d'excellentes bières entre amis.

Produits : Bières.

Où trouver nos produits ?

- À la brasserie toute l'année les vendredis et samedis de 17h à 22h. Pendant l'été les horaires sont élargis, consultez Google.
- Possibilité de dégustation sur place au "Garage", bar familial à l'ambiance vintage.



Brasserie de Guerlédan

Route de Corlay - 22530 Guerlédan

07 86 45 53 68

contact@brasseriedeguerledan.bzh

www.brasseriedeguerledan.bzh



Producteurs locaux



Bréhan

La Ferme de Lintan



Histoire : Depuis 2011, la Ferme de Lintan, est une ferme familiale qui transforme une partie du lait de ses vaches en fromages. Travailler avec la nature pour en dégager la meilleure qualité du lait, tout en conservant les méthodes traditionnelles de fabrication des fromages sont les valeurs des gens qui y travaillent. Les fromages sont intégralement fabriqués à la ferme, de la traite du lait à l'affinage du fromage.

Produits : Fromages à pâtes pressées : le Fondant d'Lintan, le Préféré d'Mamie, le Ti Pavez, Le Lintan, le Bréhanais, et le Ti Guéméné.

Où trouver nos produits ?

- Vente directe à la ferme les vendredis de 15h à 19h
- Dans les commerces de proximité. Retrouvez la liste détaillée des points de vente et la vente en ligne sur notre site internet

La Ferme de Lintan

Lintan - 56580 Bréhan

07 88 49 45 85

fromagerie.lafermedelintan@gmail.com

www.lafermedelintan.com



Recette

La Ferme de Lintan

Crème brûlée au Fondant d'Lintan

Ingrédients pour 6 personnes :

- 5 jaunes d'œufs
- 1 Fondant d'Lintan
- 25 cl de crème liquide entière
- 25 cl de lait entier
- Sel et poivre

Préparation :

- 1 | Préchauffer le four à 100°C.
- 2 | Couper le Fondant d'Lintan en deux. Réserver une moitié au frais. Retirer la croûte et couper-le en morceaux.
- 3 | Verser la crème et le lait dans une casserole, saler et poivrer. Ajouter les morceaux de Fondant d'Lintan.
- 4 | Faire chauffer à feux doux en remuant, jusqu'à ce que le fromage ait totalement fondu. Retirer du feu et laisser tiédir.
- 5 | Fouetter les jaunes d'œufs dans un saladier puis verser la préparation au fromage fondu en remuant.
- 6 | Répartir la préparation dans 6 ramequins. Faire chauffer au bain-marie les ramequins au four pendant 50 min.
- 7 | Laisser les crèmes refroidir et les garder au frais jusqu'au lendemain.
- 8 | Avant de servir, préchauffer le four en position grill. Trancher le Fondant d'Lintan restant et poser une part dans chaque ramequin et faire gratiner 2 minutes. **Bon appétit !**



Producteurs locaux



Réguiny Le Pressoir de la Villeneuve



Histoire : Le Pressoir de la Villeneuve est une entreprise familiale située à Réguiny. Depuis 2019, nous fabriquons notre jus de pomme traditionnel, bio (certifié AB), pomme-poire et pomme-framboise et du cidre. Nous travaillons avec des agriculteurs ayant des vergers mais nous vous accueillons également sur place, soit pour créer votre propre jus de fruit, soit pour l'achat de nos produits : jus de pomme traditionnel, bio, pomme-poire, pomme-framboise en 25cl et en 1L et du cidre en 75cl.

Où trouver nos produits ?

- Vente directe sur RDV du lundi au samedi
- La Boutique Coté Tourisme à Pontivy



Le Pressoir de la Villeneuve

La Villeneuve - 56500 Réguiny

06 25 06 70 70 ou 06 24 04 39 45

pressoirvilleneuve.wordpress.com

pdlv56@hotmail.com



Saint-Aignan Les Jardins de Soléane



Histoire : Marie-Laure et Florian, amoureux et associés. Nous sommes producteurs de myrtilles sur 2 ha depuis 2022. Nous sommes soucieux de produire un fruit aromatique et de qualité. Nos myrtilles sont arbustives, elles se cultivent contrairement à la myrtille sauvage de nos forêts. Idéales à déguster en frais ou en confitures et pâtisseries.

Produits : Nous cultivons 8 variétés pour étaler la récolte de fin juin à mi-août. Nos produits transformés arriveront dans un second temps.

Où trouver nos produits ?

- Vente directe à la ferme
(horaires à consulter sur notre site internet)
- Vente sur les marchés locaux
- Dans les commerces alentours



Les Jardins de Soléane

Bot Pleven - 56480 Saint-Aignan

06 23 84 44 83 / 06 64 00 44 57

lesjardinsdesoleane@gmail.com

www.lesjardinsdesoleane.fr

Producteurs locaux



Pontivy Biscuiterie Joubard



Histoire : La Biscuiterie Joubard issue d'une longue tradition pâtissière implantée à Pontivy depuis 1957, vous accueille dans son magasin où vous trouverez une large variété de biscuits vendus en vrac.

Produits : Biscuits au beurre, au cacao, aux fruits, des gâteaux à partager comme le kouign amann, le gâteau breton, le quatre quart, fabriqués par nos soins. Large gamme d'épicerie bretonne (terrines diverses, alcools, caramel au beurre salé, sel...), souvenirs bretons, ainsi que de nombreuses idées cadeaux.

Où trouver nos produits ?

- Au magasin du lundi au samedi
- Dans les commerces alentours

Biscuiterie Joubard

37 rue Colbert - 56300 Pontivy

02 97 25 45 61

biscuiterie.joubard@orange.fr

www.bretagnegourmande.bzh



Guerlédan Biscuiterie de Guerlédan



Histoire : Notre petite entreprise fabrique une jolie gamme de biscuits, crêpes et autres spécialités bretonnes. Des biscuits avec beaucoup de beurre et plein d'autres ingrédients frais et locaux. C'est aussi un magasin de produits locaux qui met en avant le savoir-faire de nombreux artisans dans un rayon de 40 km.

Produits : Gâteaux, biscuits et chocolats Maison. Crêpes et galettes fraîches. Chips de blé noir, terrines, cidres, bières locales et autres produits du coin. Paniers garnis réalisés à la demande.

Où trouver nos produits ?

Dans notre boutique à Guerlédan et dans de nombreux magasins de produits locaux, caves à vin, épicerie fines...

Biscuiterie de Guerlédan

Cité Kerroual - 22530 Guerlédan

02 96 28 79 27

biscuiteriedguerledan@ideyo.bzh

www.biscuiteriedguerledan.fr



Producteurs locaux



Cléguérec

Terres Bleues



Histoire : Artisans glacières fabricants depuis 2003, installés à Cléguérec. Karine et Philippe Jouan vous proposent des crèmes glacées au lait fermier, des sorbets « plein fruit » et des desserts glacés tout au long de l'année. Du caramel au beurre salé au palet breton en passant par le blé noir, saisissez toutes les saveurs de notre terroir ! Produits exclusifs à découvrir au fil des saisons.

Produits : Crèmes glacées, sorbets, entremets, bûches, desserts individuels, verrines glacées, éditions limitées...

Où trouver nos produits ?

- Dans notre boutique le samedi de 10h à 12h
- Dans les magasins de la région



Terres Bleues

Kerantourner - 56480 Cléguérec

02 97 38 13 35

contact@terresbleues.com

www.terresbleues.com



Guerlédan/Pontivy

Ty Poz - Blocal



Histoire : Une entreprise créée en 2021 par Sylvain Cadoret et sa compagne Sofia Bellahcene en plein développement avec l'arrivée d'Alan Cadoret et l'ouverture de ses 2 Boutiques : l'une à Mûr-de-Bretagne/Guerlédan et la seconde à Pontivy dans l'ancien Tribunal (ouverture prévue cet été). Ty Poz - Blocal vous propose une pause sucrée ou salée au sein de son salon de thé ou à emporter.

Produits : Sandwichs, salades, croques, plats chauds, cakes, pâtisseries de longue conservation, pâtisseries fraîches (classiques ou événementielles), des gâteaux sur commande personnalisés, épicerie fine bretonne...

Où trouver nos produits ?

- Boutiques de Guerlédan et de Pontivy
- Dans les magasins : Biscuiterie de Guerlédan, Maison Daniel à Neulliac, Carrefour Contact à Cléguérec
- L'épicerie Koin des producteurs à Kergrist (sam. matin)

Ty Poz - Blocal

1 rue de la Gare - 22530 Guerlédan - **06 27 49 07 19**

7 rue du Tribunal - 56300 Pontivy - **06 09 07 68 12**

contact@blocal.fr



Producteurs locaux



Pontivy Mickaël Junot Apiculteur



Histoire : Apiculteur de père en fils, Mickaël est passionné par les abeilles et leur environnement ! Son miel de printemps et son miel de sarrazin ont reçu une médaille d'or, son miel d'été médaille de bronze au prestigieux concours organisé par l'Union nationale des apiculteurs français.

Produits : Miel d'été, de printemps, de sarrazin, caramiel, chouchen, bonbons, pains d'épices...

Où trouver nos produits ?

- Vente directe le mercredi de 14h à 18h
- Marché de Pontivy lundi matin
- Marché de Noyal-Pontivy 1er samedi du mois
- Dans les commerces de Pontivy et alentours
- La Boutique Côté Tourisme à Pontivy

Mickaël Junot - Apiculteur

12 rue Parc Bizeu - 56300 Pontivy

07 86 29 56 98

mickaël.junot@orange.fr



“ Une recette simple et rapide idéale pour un apéritif gourmand. ”



Recette de Mickaël Junot Les toasts au miel crémeux d'été

Ingrédients :

- 1 miel crémeux d'été JUNOT
- 1 baguette tradition
- Chorizo tranché
- Bûche de chèvre crémeux
- Huile d'olive

Préparation :

- 1 | Couper la baguette en tranches et l'humecter d'huile d'olive.
- 2 | Ajouter le chorizo coupé en rondelles et rajouter une tranche de fromage de chèvre.
- 3 | Pour sublimer les papilles, badigeonner généreusement du miel crémeux d'été.
- 4 | Préchauffer votre four à 180 degrés et enfourner vos toasts pour 5 minutes environ pour laisser le temps à la magie gustative d'opérer !

Bon appétit !

Producteurs locaux

Le Sourn L'Abeille de Napoléonville



Histoire : Depuis 2016, Nicolas Kerguen commercialise son miel et autres produits en provenance de la ruche sur le pays de Pontivy.

Produits : Miel, pollen, gelée royale, cire... et produits transformés : pains d'épices, bonbons au miel, pâtes de fruits au miel, pâte à tartiner au miel et bière au miel.

Où trouver nos produits ?

- À la ferme toute l'année le mercredi de 16h à 19h et le samedi de 14h à 18h
- Boutique Le Koin des Producteurs à Kergrist
- La Boutique Côté Tourisme à Pontivy
- La Boutique Train à la gare de Pontivy
- La Cantine des Halles
- Vente en ligne : www.labeilledenapoleonville.fr



L'Abeille de Napoléonville
Le Dillec - 56300 Le Sourn
06 72 79 94 17
labeilledenapoleonville@gmail.com



Recette L'Abeille de Napoléonville Mousse à la pâte à tartiner au chocomiel

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250g de pâte à tartiner au chocomiel de l'abeille de Napoléonville
- 1L de crème fraîche à 35% de MG

Préparation :

- 1 | Chauffer au bain marie la pâte à tartiner au chocomiel pour l'assouplir et la mettre dans un saladier.
- 2 | Faire une crème fouettée avec la crème fraîche à l'aide d'un batteur.
- 3 | Intégrer la crème fouettée petit à petit à la pâte à tartiner au chocomiel et mélanger délicatement pour avoir une texture de couleur homogène.
- 4 | Laisser reposer 2h au frigo.

Petit plus pour plus de saveur :

vous pouvez rajouter du spéculoos émietté pour ajouter du croquant ou encore des petits cubes d'orange confite.

Bon appétit !



Producteurs locaux



Guern

Brasserie Saint-Georges

Histoire : La malterie-brasserie Saint-Georges est une petite fabrique de bière indépendante depuis 2011, installée dans une ancienne longère bretonne. Elle élabore des bières populaires de qualité, brassées manuellement au fourquet, à partir d'ingrédients agricoles bio et locaux, sans intrants technologiques (orges locales maltées sur place, houblons bretons et alsaciens, levures cultivées à la brasserie).

Produits : Bières blonde, rousse et bières de saison en bouteilles de 50 cl et 75 cl, ainsi que blonde et rousse en fûts de 19 L avec prêt d'une tireuse.

Où trouver nos produits ?

- Sur place le jeudi de 17h à 19h ou sur rdv
- Au Magasin du Gros Chêne à Pontivy
- La Boutique Côté Tourisme à Pontivy

Brasserie Saint-Georges

11 Saint-Georges - 56310 Guern

06 66 50 22 75

contact@brasseriesaintgeorges.fr

www.brasseriesaintgeorges.fr



Recette de la Brasserie St-Georges L'Irish stew

Ingrédients :

- 1,5 kg de collier et côtes d'agneau
- 1 b. de bière St Georges noire
- 1 kg de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 30g de farine
- 5 carottes
- 500 g d'oignons
- 1 cube de bouillon
- 25 g de persil
- du thym, sel, poivre
- eau
- 1 gousse d'ail



Préparation :

- 1 | Épluchez et émincez l'ail et les oignons puis les placer dans une cocotte.
- 2 | Ajoutez les carottes coupées en morceau et un peu d'huile.
- 3 | Faites rissoler, puis ajoutez l'agneau en morceaux. Remuez régulièrement. Salez, et poivrez.
- 4 | Dès que la viande dore, ajoutez la farine dans la poêle.
- 5 | Remuez encore puis ajoutez un verre d'eau, ainsi que le bouillon cube. Remuez et portez à ébullition.
- 6 | Ajoutez ensuite la bière, et laissez mijoter à feu doux durant 2h environ, en prenant le soin de remuer régulièrement.
- 7 | Ajoutez ensuite les pommes de terre en cubes à mi-cuisson.
- 8 | Lorsque l'agneau est cuit, placez le jus de cuisson dans une casserole.
- 9 | Faites réduire légèrement, en ajoutant le thym et le persil.

Il n'y a plus qu'à servir bien chaud !



Magasins de Producteurs

En direct, en vrac, à la ferme
ou sur les marchés... découvrez les nombreuses
vitrines des producteurs !

Magasins de producteurs



Pontivy Au Magasin du Gros Chêne



Histoire : Créé en décembre 2010, le « Magasin du Gros Chêne » compte aujourd'hui 18 producteurs locaux qui vous proposent les produits issus de leurs fermes et de leurs ateliers. Le magasin est situé dans le manoir du Gros Chêne, en bas du site scolaire du même nom, à Pontivy, direction Mûr-de-Bretagne.

Produits : Large gamme de produits fermiers et artisanaux en grande partie bio : légumes, produits laitiers, fromages, viandes au détail, crêpes, conserves, pains, bières, jus, plats cuisinés, miel, oeufs, chocolats...

Où trouver nos produits ?

Les mercredis et vendredis de 10h à 19h en continu et le samedi matin de 9h à 12h.

Au Magasin du Gros Chêne
Rue de Bretagne - 56300 Pontivy
02 97 08 12 36
marchedugroschene@gmail.com



Pontivy La Cantine des Halles



Histoire : Ouvert en 2023, c'est un lieu d'effervescence collective pour se restaurer, boire un verre et favoriser le vivre ensemble dans une démarche éco-responsable à Pontivy. Au comptoir de producteurs, nous vous proposons des produits de qualité et authentiques. Nous sélectionnons les producteurs (rayon 30 km) qui partagent nos valeurs et notre engagement pour une alimentation saine, durable et pleine de goût. Le midi, pour déguster des plats faits maison avec des produits frais. L'après midi, pour un goûter et une boisson. Le soir pour une soirée festive et conviviale. Espace enfants.

Produits : des bières, des tisanes, des bocaux, confitures, miel, huiles, vin, biscuits...

Nos horaires d'ouverture :

Du lundi au jeudi de 10h à 17h | Vendredi 10h-20h
Samedi 11h-19h | Horaire évolutives selon la saison et les animations.

La Cantine des Halles
Rue Lorois - 56300 Pontivy
07 88 91 68 53
www.lacantinedeshalles.bzh

Magasins de producteurs



Pontivy L'échOppée Belle



Histoire : L'échOppée Belle est une boutique d'une vingtaine de créateurs, ouverte du lundi au samedi de 10h à 19h. Elle offre un espace de vente présentant des créations artisanales et locales confectionnées en Centre-Bretagne à des prix variés, afin de permettre au plus grand nombre de se faire plaisir. L'échOppée Belle propose également aux clients de participer à des ateliers créatifs permettant de découvrir et s'initier aux savoir-faire des artisans-créateurs. Enfin, il est également mis à la location un espace de travail créatif, intégrant un studio photos.

Produits : Bijoux, accessoires mode et déco, articles enfants et femme, créations en bois, céramiques, articles bien-être, savons, maroquinerie, créations en crochets...

Où trouver nos produits ?

- Boutique L'échOppée Belle
- Marchés artisanaux (cf réseaux sociaux)

L'échOppée Belle

34 rue Lourmel - 56300 Pontivy
07 80 21 96 77 - echoppeebele@gmail.com
www.lechoppeebele.fr



Pontivy, St-Aignan, Rohan La Boutique Côté Tourisme



Vitrine des producteurs locaux et une boutique de souvenirs. Miels, biscuits, confitures, terrines, jus de pommes, cidre, chouchen, bières... Des idées cadeaux et de souvenirs (mugs, stylos, magnets, essuie-mains...), des objets à l'effigie de Napoléon. Un large choix de livres autour du canal, de l'histoire de la Bretagne. Vous y trouverez également la billetterie de l'office de tourisme (visites guidées, train touristique...), billets de traversées maritimes. Ouvert toute l'année.

Découvrez 3 autres boutiques sur le territoire :

- Dans la Boutique-Gare de Pontivy (toute l'année)
- À l'Électrothèque du Lac de Guerlédan à Saint-Aignan (d'avril à septembre)
- Dans la Maison du canal et du terroir à Rohan (juillet et août)

La Boutique Côté Tourisme

21 quai Presbourg - 56300 Pontivy
02 97 25 32 07
boutique@pontivycommunaute.com





Les marchés

Lundi **MATIN**

Pontivy Place Aristide Briand

Mardi

MATIN Pluméliau | Rostrenen |

Moustoir-Remungol (semaine impaire)

SOIR Locmalo (du 07/05 au 03/09 - 1er mardi du mois sauf 09/07 - de 17h30 à 20h)

Mercredi

MATIN Réguiny, Bubry (2^e et 4^e du mois)

APRÈS-MIDI Guémené-sur-Scorff

(16h à 19h, tous les 15 jours)

Jeudi

MATIN Guémené-sur-Scorff | Locminé

APRÈS-MIDI Melrand (15h30-18h30)

Vendredi **APRÈS-MIDI**

Rohan (15h-19h) | **Bubry** (17h30-19h30)

Guerlédan (16h-19h) | **Gouarec** (17h-19h)

Naizin (17h-20h)

Samedi **MATIN**

Pontivy Place des Ducs de Rohan,

Cléguérec (1^{er} sam. du mois),

Noyal-Pontivy | **Loudéac** | **Baud** | **Josselin**

Kergrist | **Saint-Thuriau** (2^e sam. du mois) |

Réguiny | **Rostrenen**

Dimanche **MATIN**

Bon-Repos-sur-Blavet (avril-octobre)

Pratique :

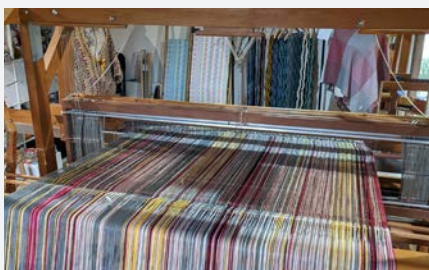
Tous les jours de la semaine, retrouvez les producteurs locaux sur les marchés du territoire de Pontivy Communauté et des communes alentours : légumes, fruits, fromage, beurre, pain, crêpes, viandes, plats cuisinés, poisson, miel, jus de pommes, bières, biscuits, gâteaux, tisanes, chocolat, plants potager...



Artisans & créateurs

En maille, cuir, verre, lin...
des créations originales
et uniques !

Artisans et créateurs



Cléguérec

Selona Tissage



Histoire : Selona Tissage est une entreprise Bretonne créée en 2018, à Cléguérec. Je suis Sandra Le Noxaïc, tisserande passionnée du fait main, du travail précis, de la beauté du geste. Mes étoffes sont constituées de matières premières nobles d'origine végétale ou animale.

Produits : accessoires de mode, accessoires de décoration d'intérieur, tissu au mètre et confection sur mesure.

Où trouver nos produits ?

Visite d'atelier sur rendez-vous : démonstration de tissage (3€/adulte) et vente de créations en direct à l'atelier.

Selona Tissage

66 rue du Stade - 56480 Cléguérec
06 08 57 66 08
www.selonattissage.fr
lenoxaicsandra@gmail.com



Rohan

Roc'h'an Maille



Histoire : Fabricant Français spécialisé dans le tricotage et la confection de vêtements haut de gamme en mailles dans le prêt à porter pour « Homme » et « Femme » depuis 1959. Labellisé « France Terre Textile » qui garantit que 3/4 des opérations de production sont réalisées en France selon des exigences de qualité et de respect de l'environnement. L'usage de ce label est contrôlé tous les ans par des organismes indépendants, spécialisés dans le textile.

Produits : Pulls, robes, gilets, marinières et accessoires pour hommes et femmes. Marinières pour enfants.

Où trouver nos produits ?

- Au magasin d'usine les vendredis de 10h à 17h
- Ouverture exceptionnelle pendant 10 jours en avril et octobre (dates sur notre site)
- Visites de groupes sur réservation

Roc'h'an Maille

Rue Notre Dame - 56580 Rohan
02 97 38 57 78
www.rochan-maille.fr



Saint-Aignan

Atelier des Ombelles

Histoire : L'Atelier des Ombelles, confectionne des bijoux et accessoires en cuir recyclé. Donner une nouvelle vie aux chutes de cuir délaissées par d'autres ateliers est la seule contrainte fixée dans sa création. Le choix de travailler avec des chutes de cuir produit des créations réalisées en pièce unique ou en petite série. Marine puise son inspiration dans le monde animal et végétal pour fabriquer des broches, boucles d'oreilles, piques et barrettes à cheveux... Un univers coloré, épuré et graphique qui plait aussi bien aux enfants qu'aux adultes !

Produits : bijoux, broches, mobiles pour enfants, accessoires...

Où trouver nos produits ?

- Marchés (cf site internet)
- Vente en ligne
- Boutique de créateurs

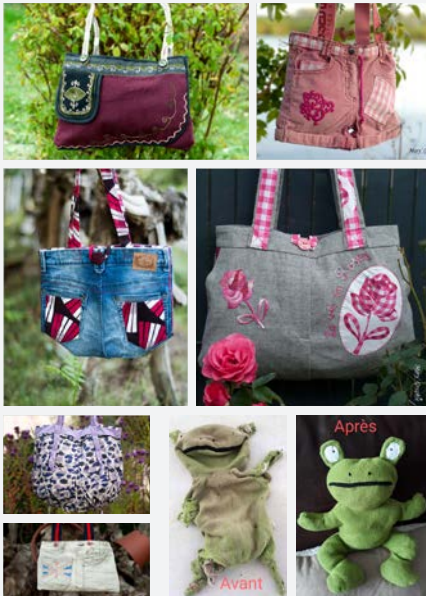
Atelier des Ombelles

56480 Saint-Aignan

06 26 36 83 17

www.atelier-des-ombelles.fr

contact@atelier-des-ombelles.fr



Noyal-Pontivy

Les Créations de la Mère Lulu

Envie d'une création unique ?

Faites recycler vos vieux vêtements !

Un sac à main ou un tablier dans un vieux jean, pantalon, jupe, robe ? Un sac à dos dans une salopette d'enfant ? Un sac de plage dans un bermuda ou un short de bain ? Tout est possible !!!

La Clinique du Doudou

Un doudou ou un vieux nounours, usé, épuisé, très abîmé, trop machouillé... Offrez-lui une cure de santé ou de beauté pour un court séjour à la Clinique du Doudou de la Mère Lulu. Les restaurations sont réalisées au maximum avec des matières recyclées.

Où trouver nos produits ?

Sur rdv à Noyal-Pontivy et sur les marchés artisanaux (liste sur le site internet)

Les Créations de la Mère Lulu

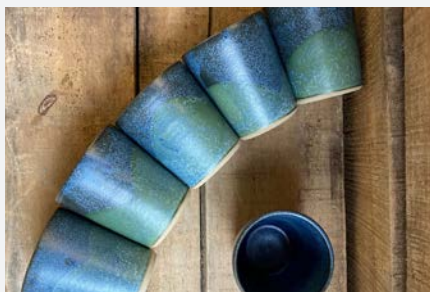
9 rue des Frères Coget - 56920 Noyal-Pontivy

06 67 17 94 92

lescreationsdelamerelulu@gmail.com

lescreationsdelamerelulu.wordpress.com

Artisans et créateurs



Guern



Michele Brady Céramiques - Poterie

Histoire : Céramiste irlandaise, Michele Brady a ouvert son atelier de poterie dans une ancienne minoterie dans la Vallée de la Sarre en 2020. Un lieu de création et de vente proposant cours, stages et rencontres autour de la poterie. Venez visiter l'atelier pour découvrir les différents stades de la production ainsi que les céramiques exposées dans le coin boutique.

Produits : Céramiques en grès alimentaire : bols, tasses, mugs, assiettes, saladiers...

Où trouver nos produits ?

- À l'atelier, qui est ouvert aux visites. N'hésitez pas à consulter le site internet ou me contacter pour les horaires.
- Aux marchés d'été de Guern

Michele Brady Céramiques - Poterie

Moulin de Quilio - 56310 Guern

06 16 25 04 95

michelebradyceramiques@gmail.com

www.michelebradyceramiques.com



Kergrist



BiMa Produits naturels

Histoire : Produits de fabrication artisanale à partir de produits naturels en suivant une démarche écoresponsable. Les produits ne sont pas testés sur les animaux, aucun additif chimique ni conservateur n'est ajouté. Utilisation des pots en aluminium, fabriqués en France, recyclables mais surtout réutilisables. Chaque ingrédient qui compose les produits est issu de l'agriculture biologique ou d'origine naturelle. BiMa souhaite minimiser son empreinte carbone et mettre en valeur sa région et donc privilégie autant que possible les produits issus de producteurs locaux.

Produits : Déodorants solides, baumes, shampoings solides, savons, dentifrice, lessives.

Où trouver nos produits ?

- Boutique en ligne
- Marchés

BiMa Produits naturels

202 Guerlogoden - 56300 Kergrist

06 59 45 84 04

bimadeodorant@gmail.com

www.bimanatural.fr



Caurel



La Verrerie de Guerlédan

Histoire : Artiste verrière Sue MacGillivray, crée ses œuvres en utilisant des techniques de fusion, thermoformage et de moulage dans ses fours à verre de son atelier. Elle a aussi une boutique où vous pouvez parcourir et acheter ses créations. C'est aussi possible de commander des objets spéciaux. Sue donne des ateliers où vous pouvez apprendre les techniques qu'elle utilise et créer vos propres œuvres d'art. Les cours réguliers d'une 1/2 journée ont lieu le mardi après-midi. (tarifs : à partir de 45€ par personne pour un après-midi. Enfants à partir de 8 ans).

Produits : Bijoux, décorations, œuvres d'art...

Où trouver nos produits ?

À l'atelier du mardi au samedi de 14h à 17h30.
Autres horaires possibles sur RDV.

La Verrerie de Guerlédan

70 rue Roc' Hell - 22530 Caurel
02 96 28 04 85 / 06 50 56 28 99
glassbysuemacgillivray@gmail.com
www.glassbysuemacgillivray.com



Noyal-Pontivy

Damm Veur



Histoire : L'atelier Damm Veur travaille à l'ancienne avec une couture à la main, une machine à coudre Singer de 1935 et utilise des tissus anciens et/ou modernes. Damm Veur confectionne et restaure des costumes traditionnels bretons Homme et créé des gilets basés sur la mode traditionnelle pour Homme et Femme. Envie de changer de look ? Tout est possible avec un gilet Damm Veur ! Succès garanti !!!

Produits : Gilets réalisés à l'ancienne, drap de laine, toile de jute, drap de lin, coton, velours, boutons métal

Où trouver nos produits ?

Atelier ouvert sur rendez-vous : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h. Mercredi et samedi de 9h30 à 12h.

Damm Veur

15 Guénolay - 56920 Noyal-Pontivy
06 68 45 37 79
damm-veur.business.site
damm.veur@sfr.fr

Artisans et créateurs



Sainte-Brigitte Bricol Tout 85



Histoire : Jeune artisan itinérant, Thomas Poulard est rémouleur-coutelier vivant à l'année dans son camping-car avec une petite caravane qui est son atelier. Depuis bientôt 3 ans, il se met dans la peau des rémouleurs des générations passées en sillonnant différentes communes du Morbihan et des Côtes d'Armor.

Prestations : affutage de vos outils : couteaux, ciseaux, outillage de jardinage directement sur place.

Où trouver nos produits ?

Sur les marchés de Pontivy (lundi et samedi matin), Plouezec (mercredi matin), Kerity (mercredi après-midi), Plérin le Légué (jeudi matin), Uzel/Station Total (jeudi après-midi), Rostrenen/Intermarché (vendredi matin), Bon Repos (dimanche matin).

Bricol Tout 85

3 Lannivon - 56480 Sainte-Brigitte
06 65 26 60 90
thomas.poulard85@gmail.com



Maison du canal et du terroir - Rohan



QUADRUPLE
médaille
EN 2024



PÂTÉ DE
CAMPAGNE



RILLETES
PUR PORC



JAMBON À
L'ANCIENNE



PÂTÉ
DE TÊTE

À PONTIVY ET SUR 35 MARCHÉS
DANS LE MORBIHAN

avenue des cités unies - 56300 PONTIVY
www.lavandier.fr - 02.97.25.25.05



Crédit photo : ©Damm Veur

 OFFICE DE TOURISME DE PONTIVY COMMUNAUTÉ

Péniche Duchesse Anne - 2 Quai Niémen - 56300 PONTIVY - Tél. +33(0)2 97 25 04 10
 tourisme@pontivycommunaute.com - www.tourisme-pontivycommunaute.com



@tourisempontivy

