

BRETAGNE

PRODUCTEURS LOCAUX & CRÉATEURS

Septembre 2019



Office de tourisme • 02 99 09 06 50 • tourisme@lacdetremelin.com • 6 Trémelin 35750 IFFENDIC

www.lacdetremelin.com

Destination  Brocélande

 OFFICE
DE TOURISME
MONTFORT
COMMUNAUTÉ

Bédée				
Producteurs	Cidrie Coat Albret, La Haie Rénier	cidre du pays et jus de pommes + produits du terroirs (chouchenn, pommeau, poiré...)	lundi au vendredi 8h-12h et 14h-18h samedi de 9h30 à 12h00 + marché des Lices à Rennes samedi matin et commerçants autour de Montfort	www.coat-albret.com 02 99 09 05 78 coat-albret@wanadoo.fr
	Groupement d'achat KBA BD, Centre social	légumes, fromages de chèvre, pommes, du pain et œufs bio	Commande en ligne et livraisons le mardi de 18h30-19h30 tous les 15 jours	www.kbabd.fr 06 50 12 56 61 - 02 99 07 08 70 ameliechevalier@hotmail.fr
	La Cave de la Retaudais, Chemin de la Retaudais	vins français et du monde, whisky et bière + location de tireuse à bière et fut	lundi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi 9h-12h et 14h-19h	02 99 07 06 93 cavedelaretaudais@orange.fr
	La Ferme de l'Aubépine, L'écaignais	volailles fermières, terrines, rillettes, confiture de lait et caissettes de bœuf et veau de lait	vendredi matin marché de Villejean a Rennes et vendredi soir a Pleumeleuc + samedi matin marché de Montfort	www.bretagnealaferme.com 02 99 09 29 21 - 06 84 84 45 73earldelaubepine@wanadoo.fr
	La Fournée Paysanne, Le Margat	pain au levain cuits au feu de bois et farine bio	commande en ligne à retirer jeudi soir 17h15 à 18h45	www.leclideschamps.com 06 67 40 83 35 fourneepaysanne@gmail.com
	Le Plessis Cojalu	production de lapins	produits à retirer à la ferme 2 ou 3 jours après la commande	02 99 07 11 74 regine.lefeuvre@orange.fr
	Le Clic des champs, Le Margat	producteurs locaux, organisés pour la vente directe de proximité	s'inscrire en ligne, passez commande jusqu'au lundi soir et venir retirer sa commande le jeudi soir entre 17h et 18h30	www.leclideschamps.com 06 56 49 50 36
Créateurs	Kakou Création	objets et accessoires artisanaux et artistiques en laine feutrée	Breizh Créateurs & Cie à Montfort-sur-Meu + boutique de l'office de tourisme au Lac de Trémelin à Iffendic	06 49 55 48 34 - 06 62 85 93 38
Breteil				
Producteurs	Jean-Yves Roump, exploitation maraîchère bio, Bougeard	oignon, ail, échalote, pommes de terre, fruits rouges, plantes aromatiques et médicinales	mercredi 16h30-19h30 au marché de La Chapelle-Thouarault + samedi 9h-13h place de la mairie à Breteil	06 80 15 74 75 gardincour35@hotmail.fr
	La baraque à jus, La Ferme à Marcus	créer votre propre jus à partir des pommes de votre jardin	du 1er septembre au 15 décembre, 7/7 jours, sur rendez-vous	lafermeamarcus.wixsite.com 06 09 27 17 02 ericido@hotmail.fr
	La Ruche qui dit Oui, La Ferme à Marcus	Légumes, fruits, viandes, œufs, produits laitiers, pain, boissons	commandez en ligne et vous récupérez vos produits le jeudi, entre 18h et 19h30, à la Ferme à Marcus	laruchequiditoui.fr yohannblin@free.fr
Iffendic				
Producteurs	Les Bons Plants de Manou, pépinière bio, Le Buron	plantes aromatiques, ornementales, médicinales ou pour le potager	avril, mai, juin : vendredi, samedi et jours fériés 9h- 19h et le dimanche 14h-18h	www.lesbonsplantsdemanou.com 06 14 43 35 82 lbpmanou@gmail.com
	Office de tourisme, Lac de Trémelin	idées cadeaux originales et artisanales pour tous les âges : miel, confiture, cidre, bière, bijoux, accessoires et déco	L'office est ouvert toute l'année, du lundi au vendredi et les weekends (consulter les horaires sur notre site internet)	www.lacdetremelin.com tourisme@lacdetremelin.com 02 99 09 06 50

Producteurs	Porc en direct de Brocéliande, La Ville Herviette	animaux nés, élevés, sélectionnés et transformés sur place + location de remorque frigorifique et de broche de cuisson	sur place ou au marché de Montfort-sur-Meu le samedi matin	www.porcdirectbroceliande.fr 06 85 77 23 05 porcdirectbroceliande@orange.fr
	Sarah Le Goff, maraîchère, Le chemin de Gaël	légumes de saison, aromates et plantes médicinales bio	sur place après commande ou sur le marché de Paimpont vendredi 16h-20h	02 99 61 21 65 - 06 83 93 60 26 sarahlegoffide@yahoo.fr
Créateurs	Le Lézard en mosaïque	pièces uniques d'art et de décoration en céramique au raku et mosaïque	atelier boutique, expositions et marchés + boutique de l'office de tourisme au Lac de Trémelin	lezardenmosaique.canalblog.com celinegourie@wanadoo.fr
	Les copeaux de Merlin	sculptures sur bois	créations visibles à la boutique de l'office de tourisme au Lac de Trémelin à Iffendic	www.lescopeauxdemerlin.com 06 74 58 20 57 contact@lescopeauxdemerlin.com
	L'étoffe de Merlin, 6, rue de Gaël	vêtements adultes et enfants, accessoires, parfums d'ambiance, savons	mardi, mercredi, vendredi et samedi 9h30-12h30 et 14h-19h et jeudi 14h-19h	02 99 07 67 84 letoffedemerlin@yahoo.fr
	Mes jolis couverts, 36 bis rue de la Fée Morgane	couverts (assiette, coquetier, rond de serviette, pelle à gâteau, couvert à salade) en résine polymère personnalisables et peinture sur assiette	consultez son site internet pour connaître ses prochaines dates de marché + vente en ligne et à l'atelier	www.mes-jolis-couverts.com 06 64 44 98 43 mesjolicouverts@gmail.com
Monfort				
Producteurs	Breiz Nature, magasin bio, ZA des Tardivières	épicerie, boissons, fruits, légumes, produits frais, compléments alimentaires, cosmétiques, sans gluten + animations autour du bien-être	lundi 14h30-19h30, mardi au vendredi 9h30-12h30 et 14h-19h30 et samedi 9h30-19h	breiz-naturebio.fr 02 23 43 18 30 - 07 71 03 41 18 contact@breiz-naturebio.fr
	La Ferme Maraîchage bio, La Poulnière	légumes de saison	sur place ou livraison à domicile + marché Iffendic jeudi 16h30-20h et marché Pleumeleuc vendredi 16h-19h	06 64 86 52 94
	La maison de la galette, Impasse de l'Ebranchoir	galettes et crêpes bretonnes + produits bretons	lundi matin + du mardi au vendredi de 7h à 12h30 et de 14h45 à 18h30	02 99 09 01 28 benoitthms@aol.com
	La Cave St Nicolas	vin grand cru, eau de vie whisky, vin, spiritueux, rhum, champagne, bière, cidre	Du mercredi au vendredi de 10h00 - 13h00 et 14h30 - 19h30 Le samedi de 09h30 - 13h00 et 14h30 - 19h30 Le dimanche de 10h00 - 12h30	02 23 43 04 58
	Les couleurs du Vignoble, 10 rue de Coulon	vin, whisky, spiritueux, bière + soirées dégustation	du mardi au vendredi 9h30-12h30 et 15h-19h et samedi 9h30-19h	www.lescouleursduvignoble.fr 02 23 43 42 35 lescouleursduvignoble@orange.fr
	Albert Van Piperzeel, épicerie fine, 10 Rue de l'Herminette	Biscuiterie, confiserie, chocolaterie, cave à bières	du mardi au vendredi 9h30 - 13h00 et 15h00 à 20h00 Le samedi de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 20h00	www.albert-van-piperzeel.fr 02 23 43 82 41 contact@albert-van-piperzeel.com

Producteurs	Perrette , épicerie fine, 8 rue de L'horloge	thés, cafés, vins et spiritueux, fromages, art de la table	mardi au samedi 9h00-12h45 et 14h15-19h30 et dimanche 9h00-12h30	www.bretagne-epicerie-fine.com perrette.montfort@orange.fr 02 99 09 01 25
	Breizh Créateurs , 11 rue St Nicolas	bijoux, objets déco, créations textiles, articles Zéro Déchets, puériculture, Montessori, accessoires, coussins de méditations, mobile	mardi au vendredi 10h-19h et samedi 10h-18h	www.pourpre-boutik.fr 06 49 55 48 34 - 06 62 85 93 38
	Emma Colin , 52, rue de Gaël	créatrice de chapeaux	agenda des marchés sur son site internet	www.emmacolin.com 02 99 09 17 96 emma@emmacolin.com
Pleumeleuc				
Producteurs	Le Coin du goût , 9 rue Pasteur	producteurs ou artisans dans une ambiance type halle	mardi au jeudi 9h30-13h et 15h30-19h30, vendredi 9h30 à 19h30 et samedi 9h30 à 19h	www.lecoindugout.bzh 02 57 67 54 35 lecoindugout@orange.fr
Saint-Gonlay				
Producteurs	ELFE , Épicerie locale favorisant l'entraide	produits bio et locaux	jeudi 14h-16h à Saint-Gonlay les semaines paires et 16h à 19h30 au marché d'Ifpendic	06 42 77 43 42
	Ferme La Baba , ferme biologique en permaculture	légumes de saison	mercredi et vendredi 10h-18h et samedi 10h-13h	06 11 19 67 82
Talensac				
Producteurs	Ferme de la Touche Rolland	produits laitiers (fromages apéritifs, beurre, crème fraîche, yaourts, fromages, lait ribot, lait cru et pasteurisé, fromage blanc...) + collis de viande + œufs bio, légumes bio, miel, pain d'épices, farine, pâtes, jus de pomme, cidre bio, bière, biscuits, brioches, crêpes, galettes	mercredi et vendredi 15h00-19h00 et samedi 10h00-12h00	latoucherolland.wixsite.com 06 84 70 59 78
	Ferme de Trénube	viande bovine	lundi au vendredi 9h-18h et samedi 9h-12h	www.trenube.com 02 99 09 10 51 martine.huby@trenube.com