



CCI MÉTROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST

Les Secrets de nos Boîtes

À LA DÉCOUVERTE DU SAVOIR-FAIRE
DES ENTREPRISES DU FINISTÈRE



2022-2023

www.visitesentreprises29.com



Chers visiteurs,

Toute l'équipe et moi-même sommes heureux de vous faire découvrir la nouvelle brochure « Les Secrets de nos boîtes » éditée par la CCI Métropolitaine Bretagne Ouest. Elle vous permettra de partir à la rencontre des femmes et des hommes qui, dans une quarantaine d'entreprises du Finistère, souhaitent vous présenter leurs métiers et le fruit de leur travail. Cette année, nous mettons plus particulièrement en lumière les métiers de la pêche et les ports du Finistère, premier département côtier métropolitain qui voit débarquer chaque année un quart de la pêche fraîche française !

C'est une grande fierté, pour les équipes de notre CCI finistérienne implantées à Brest, Morlaix et Quimper, d'accompagner ces entreprises et leurs salariés au quotidien. Nous sommes très heureux de vous les faire découvrir et, à travers elles, le dynamisme et la diversité de nos territoires. Merci à elles d'ouvrir leurs portes. Et bonnes visites à tous !

Evelyne LUCAS
Présidente de la CCI MBO



Les entreprises du Finistère

Avec l'appui des partenaires, l'opération « Finistère découverte économique » menée par la Chambre de commerce et d'Industrie Métropolitaine Bretagne Ouest vous propose de découvrir, dans la nouvelle édition du guide « Les Secrets de nos boîtes », les entreprises finistériennes et leurs savoir-faire.

Entrez, visitez nos entreprises !

Vous aimez les vacances "découvertes" et "insolites" ? Lancez-vous et percez les secrets de cidreries, d'imprimeries, de criées et autres lieux exceptionnels. En famille ou entre amis, découvrez les entreprises du Finistère qui vous ouvrent leurs portes et présentent leurs savoir-faire, gestes, et techniques innovantes ou traditionnelles.

L'occasion aussi de se rendre dans des lieux hors du commun et de déguster des produits du terroir. En semaine, le week-end et tout au long de l'année, la convivialité, la qualité et l'authenticité sont au rendez-vous de ces visites toujours uniques !



Pensez au CPF !

**GAGNEZ EN
LIBERTÉ GRACE
AUX LANGUES
ÉTRANGÈRES !**



**DES FORMATIONS ADAPTÉES
À VOUS ET À VOS BESOINS**

**Cours individuels et en groupe, en
présentiel ou à distance.**

**Test de positionnement gratuit sur
www.oscar-cel.com.**

CENTRES D'ÉTUDE DES LANGUES DE VOTRE CCI

A BREST : 02 98 30 45 81

A MORLAIX : 02 98 62 39 28

A QUIMPER 02 98 98 29 83

Partez à la découverte des entreprises

Chaque année, 250 000 personnes partent à la découverte des entreprises du Finistère. L'occasion de rencontrer des hommes et des femmes passionnés par leurs métiers, de découvrir des lieux insolites ou de déguster des produits locaux...



Sommaire

Pays de Brest et de Morlaix

Aéroport Brest Bretagne	Guipavas	1
Cidrerie de Rozavern	Telgruc-sur-mer	2
Chatillon chocolatier	Pleyben	3
La ferme aux insectes	Guipavas	4
Maison Le gris	Plouguerneau	5
Novatech Technologies	Pont-de-buis	6
Océanopolis NOUVEAU	Brest	7
Tout feu tout frais	Plabennec	8
Algoplus	Roscoff	9
Brasserie Coreff	Carhaix	10
Boulangerie Canevet NOUVEAU	Saint-Thégonnec	11
Cidrerie Cozmezou NOUVEAU	Plouégat-Guérand	12
Crée de Roscoff	Roscoff	13
Cosmétique Cosmae NOUVEAU	Saint-Thonan	14
Maison du lac/EDF	Brennilis	15
Torréfaction grain de Sail	Morlaix	16

Pays de Cornouaille

Atelier de la galette	Pont-Aven	17
Biscuiterie de Concarneau	Concarneau	18
Biscuiterie de la pointe du raz	Plogoff	19
Biscuiterie François Garrec	Bénodet	20
Biscuiterie Penven	Pont-Aven	21
Biscuiterie Traou Mad	Pont-Aven	22
Brasserie Tri Martolod	Concarneau	23
Cap'Helix Escargots NOUVEAU	Goulien	24
Cidrerie de Menez Brug	Fouesnant	25
Cidrerie de Tromelin	Mahalon	26
Cidrerie Manoir du Kinkiz	Quimper	27
Cidrerie Melenig	Elliant	28
Conserverie Courtin	Trégunc	29
Compagnie Bretonne Furic	Penmarc'h	30
Conserverie Kerbriant	Douarnenez	31
Conserverie Jean Burel NOUVEAU	Concarneau	32
Distillerie des Menhirs	Plomelin	33
Distillerie du Plessis	Quimper	34
Haliotika	Le Guilvinec	35
Esprit safran & cie	Pouldreuzic	36
Huîtrières du château de Bélon	Riec-sur-Bélon	37
Imprimerie du commerce	Quimper	38
Yprema	Pluguffan	39

LÉGENDE DES PICTOS

-  Scolaires, étudiants
-  Individuels
-  Professionnels
-  Tout groupe
-  Réservation obligatoire
-  Animation
-  Dégustation
-  Accessibilité handicap
-  Photos et vidéos autorisées
-  Gratuit

Zoom sur les Pays de Brest et de Morlaix



1

AÉROPORT BREST BRETAGNE

TRANSPORT AÉRIEN

Morgane Troadec

Aéroport Brest Bretagne

29490 GUIPAVAS

02 98 32 86 30

www.brest.aeroport.bzh

visites@brest.aeroport.bzh

VISITE

- Visites groupes toute l'année sur RDV uniquement (toutes associations, clubs seniors, scolaires...), du lundi au vendredi matin ou après-midi
- 40 visiteurs max.
- Durée : 2 h
- Tarifs : 10€/adulte ou 5€ pour les scolaires

Vous n'avez jamais pris l'avion ? Vous souhaitez approfondir votre connaissance du monde aéroportuaire et y découvrir ses métiers ? Venez passer un agréable moment au sein de l'aéroport Brest Bretagne en



LE PETIT +

Découvrez les coulisses de l'aéroport en assistant à une démonstration des pompiers sur la plateforme.

compagnie de votre guide. Il vous dévoilera les coulisses de cet univers dans une ambiance conviviale.



3

CHATILLON CHOCOLATIER

CHOCOLATIER

Michel Chatillon

46, place Charles De Gaulle

29190 PLEYBEN

02 98 26 63 77

www.chatillon-chocolat.com

info@chatillon-chocolat.com

VISITE

- Toute l'année de 9h à 12h et de 14h à 18h. Tous les jours sauf dimanche en hiver (se renseigner).
- Visite de groupes toute l'année sur RDV.
- 50 visiteurs max.
- Durée : 45 min
- Tarifs : gratuit.

Face au calvaire de Pleyben, la Maison Chatillon vous accueille pour vous faire découvrir 50 ans de savoir-faire ! Venez découvrir les coulisses d'une chocolaterie, la transformation de la fève de cacao en chocolat puis en délicieuses spécialités. Visitez notre laboratoire de fabrication de confiseries et



LE PETIT +

Vous pourrez aussi découvrir notre dernière création, les Cœurs de Plougastel, un délicieux chocolat à la fraise de Plougastel.

galettes ou voyagez le temps d'un instant pour découvrir la récolte des fèves de cacao au travers d'une vidéo.

Vous dégusterez nos spécialités comme les florentins bien entendu, et nos chocolats mais aussi nos galettes fines fabriquées à Pleyben de façon totalement artisanale, que nous enrobons également de chocolat.



2

CIDRERIE DE ROZAVERN

CIDRERIE ET DISTILLERIE

Jennifer Scouarnec

Kerferman

29560 TELGRUC-SUR-MER

06 66 67 72 22

www.rozavern.fr

contact@rozavern.fr

VISITE

- De juin à août
- 50 visiteurs max.
- Durée : 1 h
- Tarifs : gratuit.

Au cœur de la presqu'île de Crozon, du Parc naturel régional d'Armorique et du parc marin d'Iroise, Nicolas et Jennifer vous ouvrent les portes de leur cidrerie. De la conduite du verger en agriculture biologique à la découverte des cidres, jus, Pommeau et Lambig de Bretagne AOC, en passant par toutes les étapes de la transformation, la visite est adaptée selon les publics (scolaires, groupes d'amateurs, professionnels et internationaux). Elle est



LE PETIT +

Une production traditionnelle et familiale s'inscrivant dans une démarche de développement durable (bâtiments neufs producteurs d'électricité photovoltaïque).

toujours suivie d'une dégustation conviviale avec vue sur la vallée et les pommiers.

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Marchés de producteurs locaux « Bienvenue à la Ferme » organisés tous les lundis, de 17h à 20h à la cidrerie. Concert gratuit à 20h. Bar et restauration sur place. Agrément « Ferme Pédagogique ». Des animations toute l'année ! : consulter le site www.rozavern.fr



LE BRESTOÂ

Compagnie maritime de la Rade

LIAISONS MARITIMES & CROISIÈRES EN RADE DE BREST

EMBARQUEZ À BORD DU BRESTOÂ ET PROFITEZ DU DÉCOR EXCEPTIONNEL DE LA RADE DE BREST ET DE SES ENVIRONS !



Que ce soit le temps d'une visite touristique, d'un déjeuner ou d'une traversée entre Brest et la Presqu'île de Crozon, offrez-vous la plus belle des balades à la pointe du Finistère !

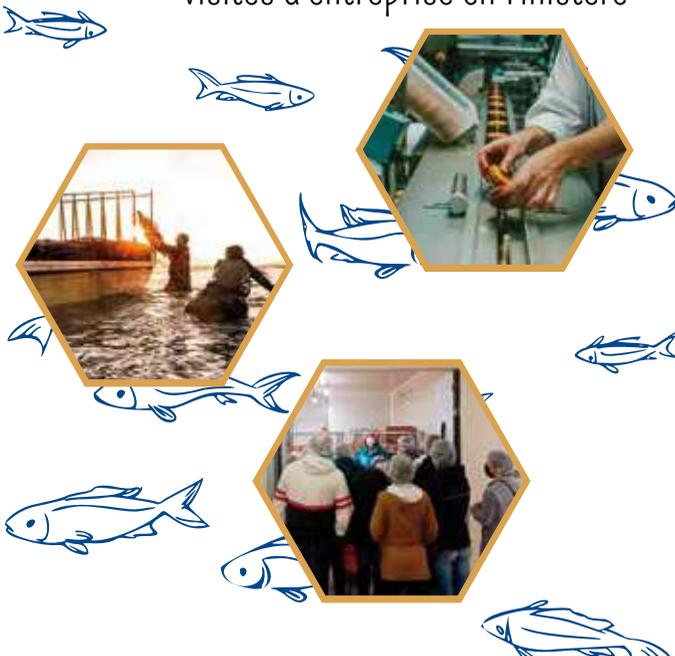
INFOS ET RESERVATIONS :

07 78 37 03 23 / lebrestoa@gmail.com / lebrestoa.com

RETROUVEZ TOUTES NOS ATUALITÉS SUR :

 visitesentreprise29.com

 Les Secrets de nos boîtes -
visites d'entreprise en Finistère



4

LA FERME AUX INSECTES SAVÉOL

ÉLEVAGES D'INSECTES - PRODUCTEUR DE FRUITS ET LÉGUMES

Kervao
29490 GUIPAVAS
02 98 40 09 39
www.saveol.com
lafermeauxinsectes@saveol.com

VISITE

- Visites guidées voir horaires sur www.saveol.com
- Durée : 1 h
- Tarifs : 2,5 € par personne à partir de 16 ans - 1 € par personne pour les 7 à 15 ans - Gratuit pour les - de 7 ans.

Venez découvrir comment la nature protège nos cultures. Une activité inédite et ludique pour toute la famille. Savéol met à disposition de ses 125 maraîchers, un élevage d'insectes pour éviter l'usage de pesticides de synthèse et assurer la pollinisation. Nous vous ouvrons les



LE PETIT +

Profitez d'animations ludiques : loupes, vidéos, tablettes numériques pour mieux comprendre la protection biologique intégrée.

coulisses de cet élevage unique en Europe. À travers une visite guidée d'une heure, rencontrez nos amis les insectes protecteurs et nos bourdons pollinisateurs.



5

MAISON LEGRIS

OSTRÉCULTURE

Adrien

20 Kastell Ac'h (bar à huîtres)
492 Kastell Ac'h (chantier)
29880 PLOUGUERNEAU
02 98 04 56 87
www.legris.bzh
info@legris.bzh / adrien@legris.bzh

VISITE

- Visite de groupes du chantier ostréicole de juillet à août sur réservation le mardi à 15h. (RDV au bar à huîtres)
- 12 personnes minimum et 40 maximum
- Durée : 50 min
- Tarifs : visite gratuite + dégustation payante suivant carte.



LE PETIT +

Vente directe du producteur ou dégustation de nos huîtres et ormeaux dans le bar à huîtres Legris entièrement rénové en 2018.

La maison Legris, entreprise conchylicole depuis 1986, vous propose une aventure «ostréoculturelle». Venez découvrir le métier de l'ostréiculteur et connaître l'histoire de l'huître Legris élevée dans l'archipel de Lilia, du naissain à l'assiette. Nous vous

proposons une découverte grâce à une vidéo aérienne, de la manipulation de naissain et poches à huîtres, d'une visite du chantier (seulement pour les groupes). Possibilité d'une dégustation dans notre bar à huîtres face à la mer.



Amélie Buhannic

2 impasse Henri Bideau

29590 PONT-DE-BUIS

02 98 81 32 08

www.novatech-groupe.com

ameliebuhannic@novatech-techno.com

VISITE

- Visites de groupes toute l'année sur RDV (carte d'identité demandée lors de l'inscription 15 min avant la visite).
- 12 visiteurs max. par groupe
- Durée : 1h30 à 2h
- Tarifs : gratuit.

Le groupe Novatech a été créé en 1985. Fort d'un savoir-faire de plus de 30 ans, nous sommes aujourd'hui un des acteurs majeurs de l'électronique européenne. Répondant aux exigences les plus complexes, notre groupe est un apporteur de solutions concrètes dans les domaines de l'étude et de la fabrication des produits électroniques (EMS : Electronic Manufacturing Services). Notre vocation est



LE PETIT +

Nous avons su développer au fil des années de solides liens de partenariat avec nos clients et nos fournisseurs à travers le monde. Notre positionnement s'appuie sur des valeurs d'entreprise telles que la réactivité, la performance induite par l'amélioration et notre savoir-faire.

d'apporter de la performance à nos clients en lien direct avec leurs objectifs stratégiques. Nous sommes présents dans plusieurs secteurs d'activités tel que l'aéronautique, le spatial, la défense, le naval, le ferroviaire, le transport, le médical, le multimédia haut de gamme et bien d'autres.



Port de Plaisance du Moulin Blanc

Rue des Cormorans

29200 BREST

02 98 34 40 40

www.oceanopolis.com

oceanopolis@oceanopolis.com

VISITE

- Toute l'année. Calendrier de réservation disponible sur www.oceanopolis.com
- 12 visiteurs max.
- Durée : 1h
- Tarifs : 10€ + le tarif d'entrée à Océanopolis ou 15€ pour la visite des coulisses seule.

Découvrez l'envers du décor d'Océanopolis ! Accompagnés d'un médiateur scientifique, découvrez des zones habituellement inaccessibles au public : salle de quarantaine du pavillon tropical, de filtration, de préparation de la nourriture...



LE PETIT +

Une heure d'échange privilégiée avec un médiateur scientifique qui répondra à toutes vos questions sur les secrets d'Océanopolis.

Il vous expliquera le fonctionnement des aquariums et vous fera découvrir le travail des aquariologistes d'Océanopolis. Une visite exceptionnelle pour découvrir la face cachée des aquariums !



Rue Antoine Lavoisier - ZA de Penhoat - BP 52

29860 PLABENNEC

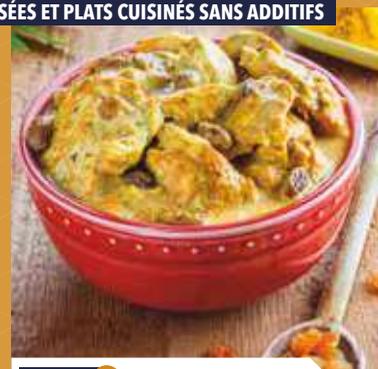
02 98 37 00 00

www.toutfeu-toutfrais.com

boutique@toutfeu-toutfrais.com

VISITE

- Visites le mercredi toute l'année à 9h30, avec un minimum de 10 personnes inscrites. Nous nous réservons le droit d'annuler la visite si le nombre d'inscrits est inférieur à 10 personnes. Visites de groupes toute l'année sur RDV.
- 15 visiteurs max.
- Durée : 1h30 avec dégustation
- Tarifs : gratuit.



LE PETIT +

En fin de visite une expérience gustative vous sera proposée pour vous aider à dissocier les artifices du manger vrai.

Créée en 1980 et installée dans la ZA de Penhoat à Plabennec, Tout Feu Tout Frais est une entreprise familiale spécialisée dans la préparation de salades composées, plats cuisinés et produits traiteurs. À travers

cette visite guidée, vous allez découvrir le savoir-faire Tout Feu Tout Frais : une cuisine familiale basée sur une recherche de goût et d'authenticité qui a mené l'entreprise depuis plus de 20 ans sur le chemin du sans additif.



La Carène

Salle des musiques actuelles
Port de commerce - Brest

80 CONCERTS PAR AN !
1 GRANDE SALLE & 1 CLUB
1300 & 350 places

6 STUDIOS DE RÉPÉTITION

des ateliers, des expos, des rencontres, et beaucoup d'événements gratuits !

RETROUVEZ TOUT NOTRE PROGRAMME :

WWW.LACARENE.FR

30, rue Jean-Marie Le Bris
Port de commerce - 29200 Brest
contact@lacarene.fr
02 98 46 66 00



Monique Poulet
Zone du Blosson
29680 ROSCOFF
02 98 61 14 14
www.algoplus-roscoff.fr
algoplus.monique@orange.fr

VISITE

- Horaires disponibles chaque mois sur notre site.
- Durée : 1h30
- Tarifs : gratuit.

En 1993, l'émission Thalassa bouleverse définitivement la vie de deux passionnés du milieu marin... Commence alors une belle histoire consacrée aux algues alors que personne n'envisage encore d'en consommer. À travers nos visites guidées et gratuites, il vous est raconté le quotidien de cette aventure autour : du métier de goémonier, de la transformation d'algues alimentaires, d'une



LE PETIT +

Parution dans le guide du routard de la visite d'entreprise.

conserverie artisanale où vous apprendrez à reconnaître de vraies conserves de poissons. Au fil de nombreuses dégustations aux saveurs idéales, accompagnées de conseils culinaires et de recettes, vous découvrirez l'univers merveilleux de la mer avec ses trésors de délices méconnus et succulents élaborés avec amour au gré des rythmes de la nature.



Yves Canevet
ZI DE LA GARE
29410 SAINT-THEGONNEC
02 98 78 08 76
www.canevet.bio
contact@paincanevet.com

VISITE

- Juillet-Août - Le lundi à 10h30
- 20 visiteurs max.
- Durée : 1 h
- Tarifs : 3€ / visiteur > 12 ans.

Nos pains sont le fruit d'une histoire de famille, de passion et de plaisir. Depuis 1986, nous produisons des pains au pur levain naturel à partir de céréales issues de l'agriculture biologique. Le grain est moulu sur meule de pierre, dans nos moulins. La fermentation longue au levain offre des saveurs authentiques. Depuis toujours,



LE PETIT +

Lors de la visite, vous découvrirez notre fournil ainsi que notre moulin équipé de meules de pierre. Vous pourrez également déguster différents pains et céréales aux saveurs caractéristiques.

Canevet s'engage à faire de délicieux pains bio, avec nos paysans partenaires, dans le respect de l'environnement. Retrouvez également nos pains sur nos marchés et nos nombreux magasins partenaires.



2 place de la gare
29270 CARHAIX
02 98 93 00 70
www.brasserie-coreff.com
contact@coreff.bzh

VISITE

- Toute l'année
- 70 visiteurs max.
- Durée : environ 1h30
- Tarifs : 2€/personne si groupe de + de 20 personnes. 3€/personne si groupe de - de 20 personnes.

Lorsque Coreff naît en 1985 dans le Finistère, elle est la première brasserie créée en France depuis la Seconde Guerre Mondiale. En 2005, elle déménage à Carhaix. Aujourd'hui, cette brasserie régionale doyenne est connue dans toute la Bretagne et réputée pour sa gamme très large : « À chacun sa Coreff » ! Très à cheval sur la tradition, c'est devenu un vrai produit identitaire breton. Ne manquez pas la visite de la brasserie, très intéressante, suivie par



LE PETIT +

Au sein de la brasserie, découvrez la Coreff Ambassade : un espace muséographique singulier autour de la bière celtique, de la brasserie Coreff, de sa communauté et de ses produits. RDV ensuite à la Boutik.

une dégustation, possible toute l'année sur réservation. La bière régionale par excellence.

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Nous proposons régulièrement des dégustations de nos bières artisanales à la Boutik Coreff. Laissez-vous guider par notre équipe pour découvrir notre gamme de produits.



QUAND L'ARMORIQUE ÉTAIT ROMAINE !

VORGIIUM

un partenariat Inrap

CENTRE D'INTERPRÉTATION ARCHÉOLOGIQUE VIRTUEL

- une visite ludique & interactive
- un jardin archéologique
- des expositions & animations
- ouvert toute l'année
- entrée gratuite

infos sur **www.vorgium.bzh**

CARHAIX POHER
TOURISME
FINISTÈRE | 29
02 98 17 53 07

Erwan Le Caer
 Coz Mezou
 29620 PLOUÉGAT-GUÉRAND
 06 71 46 05 69
 www.cidrieriecozmezou.fr
 cozmezou@orange.fr

VISITE

- D'avril à fin septembre et lors des vacances scolaires.
- Visite de groupes toute l'année sur RDV.
- 30 visiteurs max.
- Durée : 1h
- Tarifs : 5€ par personne en groupe.

Entre Lannion et Morlaix, dans sa cidrerie située en face des vergers, Erwan vous propose de découvrir sa cidrerie et sa façon de travailler en commençant par un film montrant notamment le fonctionnement du pressoir en pleine saison. La découverte se poursuit par une visite explicative de l'atelier de production et de la cave. La visite s'achève


LE PETIT +

La visite libre des vergers à partir de juin et jusqu'à la fin de l'été.

par la dégustation des produits élaborés à la cidrerie (cidre, jus de pomme, pommeau, chouchon, fine de Bretagne etc.). Erwan vous propose également en plus de ses spécialités, des produits locaux (produits de la mer, miel, bières, whisky etc.).



Marion LAGADEC
 249 impasse du Marais,
 29800 SAINT-THONAN
 02 98 07 23 65
 www.cosmae.com
 marketing@cosmae.com

VISITE

- Toute l'année les mercredis après-midi
- 40 visiteurs max.
- Durée : 2h
- Tarifs : 3€. Tarif de groupe possible.
- Sur réservation par email : adv@cosmae.com

Cosmaé, c'est la marque locale qui vous permet d'apprendre à fabriquer vos produits cosmétiques à la maison. Fabricant d'ingrédients et produits cosmétiques, Cosmaé ouvre les portes de son usine pour vous permettre de découvrir les étapes de production d'un produit cosmétique. A l'issue de la visite, un atelier de


LE PETIT +

Ouvert au public à partir de 12 ans.

démonstration sera animé afin de vous apprendre à fabriquer vous-même vos produits de beauté et d'hygiène (crème hydratante, masque pour le visage, baume solide pour le corps, ou encore savon solide). Rendez-vous tous les mercredis après-midi chez Cosmaé à Saint-Thonan !



Caroline Kergoat
 Port du Blosson
 29680 ROSCOFF
 02 98 62 39 26
 www.bretagne-ouest.cci.bzh
 https://www.facebook.com/visitecrieeroscoff

VISITE

- De début avril à début novembre (nous consulter).
- 50 visiteurs max.
- Durée : 1h15
- Tarifs : Adulte : 5€ / Enfant (de - à 12 ans) : 3€ / Enfant - de 6 ans : gratuit.


LE PETIT +

Découvrez l'article « une journée à la criée de Roscoff » en page 21.

Découvrez les coulisses de la pêche. Quel est ce poisson ? D'où vient-il ? Où est-il pêché ? Avec quelles techniques ? Comment se déroulait autrefois la vente à la voix et comment se déroule aujourd'hui la vente informatisée ? Laissez vous guider et

suivez le fil des opérations de la capture du poisson en pleine mer >>> à l'assiette du consommateur.



Gastronomie et produits régionaux

Rue Henri Lautréduo - Plonéour-Lanvern

MAISON DU LAC / ESPACE DÉCOUVERTE EDF CENTRE DE DÉCOUVERTE DE L'ÉNERGIE ÉLECTRIQUE

Service des visites
Centrale nucléaire de Brennilis
Site des Monts d'Arrée
29690 BRENNILIS
02 98 99 69 06
www.edf.fr/brennilis
cip-brennilis@edf.fr

VISITE

- Ouvert toute l'année. Tous les jours de juin à septembre. Les week-ends d'octobre à mai.
- Durée : Visite espace découverte : 1h. Accès libre toute l'année de 13h à 18h. Visite des installations : 2h30. Toute l'année sur rendez-vous.
- Tarifs : gratuit.

Nichée au cœur des Monts d'Arrée, face au Mont Saint-Michel de Brasparts, la centrale nucléaire en déconstruction de Brennilis est un acteur clé de l'histoire énergétique française et du patrimoine industriel



LE PETIT +

Inscrivez-vous et cheminez à travers l'installation nucléaire, parcourez les turbines à combustion du site et, une fois par mois, entrez au cœur de l'enceinte réacteur.

local. Seul, en famille ou entre amis, EDF vous reçoit à la Maison du Lac pour vous permettre de plonger au cœur des enjeux énergétiques et environnementaux.



Treuscoat

Nouveautés 2022

1 mini-golf de 9 trous, des jeux XXL (dames et échecs), 2 jeux de piste, 3 sentiers de randonnée balisés...



Balade poney (4-10 ans), balade encadrée en **e-trottinette cross** (à partir de 12 ans), **location de VTT et VTT électriques...**



Parcabout® de 1250 m², sensations et rigolades garanties !

Hébergements insolites et parc de loisirs

À 10 MINUTES DE MORLAIX

Le Treuscoat | 29410 Pleyber-Christ | 06 29 35 59 81
www.domaine-treuscoat.fr

GRAIN DE SAIL CHOCOLATIER-TORRÉFACTEUR-ARMEATEUR-IMPORTATEUR-EXPORTATEUR

Manon Martineau-Salvat
7 rue du Cosquer, rond point de la Vierge Noire
29600 MORLAIX
02 98 62 40 91
www.graindesail.com
visites-morlaix@graindesail.com

VISITE

- Toute l'année, sauf jours fériés (du mardi au samedi)
- Galerie de visite 60 maximum / Labo tablettes : 10 personnes
- Durée : Galerie de visite 40 à 45 min/ Labo tablettes + Galerie : 1h
- Tarifs : Galerie de visite (3€ adultes et gratuit - 8 ans) / Labo tablettes (10€ adultes et 6,50€ de 5 à 8 ans, à partir de 5 ans) / Groupe de plus de 10 personnes : tarifs préférentiels (nous contacter).

Notre chocolaterie vous ouvre ses portes ! Venez goûter à l'aventure Grain de Sail avec un parcours ludique et didactique dans notre galerie de visite de 250 m² ; atmosphère



LE PETIT +

Un espace de vente directe vous est proposé (textile, vaisselle, chocolats BIO, etc.)

dépayante et décor unique en son genre, dans le cadre d'une visite libre (en autonomie). De la fève de cacao à la confection des tablettes, la production de chocolat et l'univers Grain de Sail n'auront plus de secrets pour vous. Pour prolonger votre découverte, participez à l'atelier « Labo tablettes », confectionnez et personnalisez la vôtre. Toutes les folies culinaires sont autorisées !





Carnet spécial pêche



A travers ce carnet spécial pêche, vous allez découvrir les coulisses riches et passionnantes du monde de la pêche.

Le saviez-vous ?

Le Finistère compte 8 criées. Un poisson sur cinq pêché en France (40 000 tonnes en 2021) est débarqué dans un des 12 ports de pêche finistérien. Cela confère au département la première place de pêche fraîche en France !

De la construction navale à la vente en passant par le mareyage ou la transformation du poisson, on estime : qu'un emploi en mer génère trois à cinq emplois à terre.

Avez-vous déjà visité une criée ?



Flashez ce QR code pour vous immerger dans l'une d'entre elles et en découvrir les coulisses, comme si vous y étiez !

En dehors des visites encadrées, présentées dans le guide, les criées sont rarement accessibles au grand public.



- Port de pêche ou criée
- Port de plaisance
- Port de commerce
- CCIMBO : siège à Brest et délégations à Brest, Morlaix et Quimper



2022
VISITEZ

CONSERVERIE
MUSÉE LEGALL

Ouvert d'avril à novembre
10h à 12h30 et 14h à 18h

Entrée simple à 4.5€

Visite guidée à 7.5€

Revivez une épopée industrielle et familiale
au cœur du Musée de la Conserverie !



Contactez-nous au 02.98.98.83.99 ou par mail : musee.alexislegall@loctudy.fr



LA PÊCHE ET
SES MÉTIERS
LA CRIÉE DE
LOCTUDY



Après la visite de criée, découvrez
le musée : voir page de gauche

A Loctudy, la criée dévoile ses secrets aux lève-tôt !

Le saviez-vous ? Loctudy a longtemps été un port de commerce, spécialisé dans l'export de pommes de terre. Il n'est devenu un port de pêche, célèbre pour ses fameuses langoustines, qu'à partir des années 1960. Pour découvrir d'autres secrets de la petite et la grande histoire de la pêche locale, le musée de la Conserverie lance une nouvelle offre de visites guidées, trois fois par semaine. La guide, Valérie Dufour, est loin d'être étrangère à cet univers car elle est elle-même femme de marin-pêcheur. Son objectif : proposer des visites « sur-mesure » en petits groupes de quinze personnes, maximum. La plus longue et complète a lieu le mardi matin, à 5h30 ! Pendant 1h30, les visiteurs seront immergés au cœur du port, avec notamment une entrée dans la criée, habituellement complètement fermée et inaccessible au public. « La particularité de

Loctudy, explique-t-elle, est qu'il y a des produits très variés qui y sont préparés. On trouve des oursins, des moules, des algues, et bien sûr les langoustines ! ».

En fin de visite, une fois par mois, les courageux lève-tôt ont le droit à un petit-déjeuner au sein de la conserverie et une visite du musée, qui met un coup de projecteur sur l'aventure de la conserve de poissons pendant plusieurs décennies.

Du sur-mesure, en petits groupes

PRATIQUE

- **Mardi** : départ à 5h30 pour 1h30 de visite ; le premier mardi de chaque mois, départ à 5h30 puis collation au Musée + visite du Musée à 7h/7h30
- **Mercredi** : départ à 14h pour 45 minutes de visite du port de pêche et de la criée
- **Samedi** : départ à 14h pour 45 minutes de visite.

PREMIÈRE SAISON POUR LE MUSÉE ALEXIS LE GALL

La conserverie Alexis Le Gall, la seule de Loctudy, a connu son âge d'or de 1919 à 1954. Les bâtiments ont été conservés et entretenus par un héritier avant d'être transformés en musée, ouvert lors des journées du patrimoine en 2021. Classé bâtiment historique, il a été sélectionné pour participer au loto du patrimoine lancé par Stéphane Bern.



Plus d'infos pratiques page 16, N°13.

Une journée avec... Guirec André, directeur de la criée de Roscoff

7h30 (ou 5h en fonction des ventes). Arrivée au travail. Si, pour certains, l'horaire peut sembler matinale, c'est presque l'occasion d'une grasse matinée pour Guirec André. « Si autrefois la vente se faisait à la voix, aujourd'hui tout se passe par internet ». La vente des poissons et crustacés arrivés la veille se fait maintenant depuis une salle informatique avec des acheteurs à distance. Moins éprouvant, surtout pour les cordes vocales.

9h. Débarquement. Après la vente d'un lot toutes les 5 secondes en matinée, la criée est complètement nettoyée par les agents. Aujourd'hui, elle emploie 32 personnes, soit... 27 de plus qu'il y a 30 ans ! Cela est dû à l'augmentation du nombre de bateaux débarquant à Roscoff. Justement, la vente à peine finie, il n'est pas rare de voir un nouveau débarquement en matinée.

12h-14h. Les équipes se relaient. Les amplitudes d'ouverture de la criée sont importantes et le travail physique. Les salariés qui commencent en matinée finissent donc en milieu de journée. Ils continuent de trier et peser les arrivages en vue de la prochaine vente. Guirec

André, lui, s'attèle à des tâches plus administratives. « Ce qui me plaît dans ce travail, c'est la diversité des missions et le travail de terrain. Je peux être un jour dans mon bureau, le lendemain suivre une vente et le jour d'après en réunion avec les marins-pêcheurs ». Une vie professionnelle qu'il n'échangerait pas pour revenir à celle d'avant. Guirec était à l'origine employé des PIT. Las, il a postulé à la criée de Saint Quay-Portrieux où il a décroché son premier emploi de crieur.

14h-minuit. Le tri continue. Pour faire face au débarquement des chalutiers, fileyeurs et côtiers, toujours plus important, les équipes reçoivent et trient le poisson en continue jusqu'à minuit. Chaque année, entre 4000 et 6000 tonnes de produits transitent sur place.

La lotte est l'espèce la plus représentée, juste devant le merlan. Une équipe continuera jusqu'à minuit avant qu'une autre prenne le relais à 4h le lendemain pour la vente.

32 emplois
en 2022



Plus d'infos pratiques pour les
visites page 37, N°30.

Dans les coulisses de la compagnie bretonne...

Franchir la porte de la Compagnie bretonne, c'est immédiatement se plonger dans l'ambiance de cette conserverie familiale, dont les locaux flambrants neufs ont été conçus pour accueillir le public. « Nous sommes fiers de montrer le savoir-faire d'une conserverie telle qu'elle est aujourd'hui, avec ses spécificités », explique Marie Fertil, responsable marketing. Pour ce faire, rien de mieux qu'une plongée au cœur des secrets de fabrication avec Marine, une des salariées. C'est elle qui nous guidera ce jour-là à travers les couloirs de l'entreprise. Première étape : une vidéo qui dévoile (sans trop en dire) les secrets de fabrication des soupes de poissons et de la mise en boîte. Surprise : quasiment rien n'est automatisé. Le geste du filetage, c'est-à-dire la mise en filet, se

fait à la main, avec une paire de ciseaux. « Pour maîtriser la technique, il faut environ 6 mois », précise la guide.

Elle nous conduit ensuite à l'étage où, à travers des vitres, on peut observer les salariés travailler en direct. Au mur, leurs portraits et leurs témoignages. L'occasion de découvrir l'attachement des 55 employés de production à leur entreprise, ancrée en Pays Bigouden.

Cette plongée dans le concret donne des idées et des envies ! « On goûte quand ? », demande un jeune visiteur venu avec ses grands-parents. La dégustation est justement prévue dans le circuit. Au menu, ce jour : soupe de poissons et terrine de thon aux algues. Pour repartir avec un peu plus que cet échantillon, rendez-vous en boutique ou en épicerie fine !

Des gestes
techniques,
à la main

SUR LE TERRITOIRE DEPUIS QUATRE GÉNÉRATIONS

Le savoir-faire de La Compagnie Bretonne est issu du travail du poisson de 4 générations. Le grand-père de Jean-François Furic a débuté une activité de marée en 1920 sur le port du Guilvinec. Quand Jean-François et ses trois frères rejoignent l'aventure, un armement et la conserverie sont créés. Dans le milieu des années 1990, cette même conserverie est vendue et délocalisée à Quimper. Pour conserver l'activité dans le Pays Bigouden, Jean-François Furic fonde la Compagnie bretonne à Penmarc'h, en 1998. Ses deux enfants, Sten et Maria, en sont aujourd'hui les gérants. Ils défendent des valeurs fortes : la promotion du territoire et la création d'emploi locaux.

Zoom sur le Pays de Cornouaille



© MNHN

MARINARIUM CONCARNEAU

Ouvert tous les jours
de février à décembre
Place de la Croix
29900 Concarneau



ATELIER DE LA GALETTE - BISCUITERIE DE PONT-AVEN

BISCUITERIE ET PÂTISSERIE BRETONNE

8 rue du Général de Gaulle
29930 PONT-AVEN
Tél. 02 98 09 14 20
www.biscuiteriedepontaven.fr
magasin@biscuiteriedepontaven.fr

VISITE

- Toute l'année, du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 16h30 sur réservation.
- 60 visiteurs max.
- Durée : 30 min
- Tarifs : gratuit.

Venez assister à la fabrication du kouign amann et du far breton, dans la dernière biscuiterie au cœur de la cité des peintres. Élaborés selon les recettes d'antan, au beurre de baratte, tous nos produits vous sont proposés gratuitement à la dégustation avec une bolée de cidre !

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Démonstration de fabrication de gâteaux (kouign amann, gâteau breton, far) et de galettes.



LE PETIT +

Vous pourrez également discuter du feuilletage à l'ancienne ou du travail de la pâte avec notre pâtissier...



BISCUITERIE DE CONCARNEAU

BISCUITERIE ET PÂTISSERIE BRETONNE

207 rue de Trégunc
29900 CONCARNEAU
02 98 70 54 45
www.biscuiteriedeconcarneau.com
contact@biscuiteriedeconcarneau.com

VISITE

- Toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 15h
- 60 personnes max.
- Durée : 15 min
- Tarifs : gratuit

La Biscuiterie de Concarneau vous propose un large éventail de biscuits à découvrir: la galette, le palet, la madeleine, le caramel au beurre salé ou encore le fameux Crakou, notre spécialité craquante au caramel. Tous nos produits sont fabriqués de manière artisanale avec du beurre de baratte frais. Venez observer le travail de nos pâtissiers, ils produisent devant vous chaque jour une spécialité différente. Pour clôturer la visite,

LE PETIT +

Profitez en pour déguster des saveurs plus originales: le palet au caramel et à la fleur de sel, la galette au blé noir ou encore le "Crakou" à la pistache ou au chocolat pour les plus gourmands.

une dégustation est offerte. Il est également possible de goûter aux produits de notre cave typiquement bretonne. Régalez-vous !

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Vue sur la fabrication (caramel liquide, crakou, gâteaux frais).



BISCUITERIE DE LA POINTE DU RAZ

BISCUITERIE ET PÂTISSERIE BRETONNE

Route de la Pointe du Raz
29770 PLOGOFF
02 98 70 60 73
www.biscuiteriedelapointeduraz.com
service-clients@biscuiteriedelapointeduraz.com

VISITE

- Visites toute l'année, du lundi au vendredi et tous les jours d'avril à septembre à 10h, 11h, 14h et 15h
- Visites de groupes toute l'année sur RDV.
- 60 visiteurs max.
- Durée : 20 min
- Tarifs : gratuit.

Les produits de la Biscuiterie de la Pointe du Raz sont fabriqués dans le pur respect des recettes traditionnelles depuis 1936. Le secret est lié à la fabrication artisanale et au choix des ingrédients comme le beurre de baratte frais qui donne au produit ce goût exceptionnel. Venez déguster gratuitement nos produits à leurs sorties du four !



LE PETIT +

La galette et le palet se déclinent désormais aux doux parfums de blé noir, de caramel au beurre salé et fleur de sel ou de chocolat et orange...

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Circuit de visite avec vue sur la fabrication des palets et galettes ainsi qu'un espace vidéo.



Armor·lux
www.armorlux.com





Dessiné en 1986 par l'architecte Robert BERTHET, le parcours 18 trous est légèrement vallonné, technique et varié. Il comporte un mélange de trous en dog leg, parsemés de bunkers postés en sentinelles et d'autres défendus par de jolis plans d'eau. Les larges fairways, bordés de chênes centenaires et de pins, permettent aux longs frappeurs de s'exprimer. Le finish 16/17/18 est digne d'un parcours de championnat !

GOLFER EN PEU DE TEMPS

Le parcours 9 trous compact se joue en une heure environ et est accessible à tous.

TAPER QUELQUES BALLES

Un practice (dont 8 postes couverts), un putting et un Chipping-green permettent de s'entraîner.

S'INITIER OU AMÉLIORER VOTRE SWING

Des produits d'enseignement spécifiques pour chacun, pour tous les âges et accessibles à tous.

> Leçons individuelles ou collectives

> Stages adaptés à votre niveau pour adultes ou juniors

> École de golf

SE DÉTENDRE ET SE RESTAURER

Au sein du vaste club-house, un bar et un restaurant, ouverts à tous.

Tous les midis, formule menu et à la carte

GOLF BLUEGREEN L'ODET

Clohars Fouesnant • 29950 - Bénodet

02 98 54 87 88

odet@bluegreen.fr

bluegreen.fr



Les atouts du golf

- Proximité de Bénodet et des plages du Finistère Sud
- Qualité d'entretien des parcours
- Beauté et quiétude de l'environnement
- Restaurant avec vue panoramique sur le golf
- Une boutique d'une surface de 120m² qui propose les nouveautés textiles et matériels.
- Partenariats hôteliers

20

BISCUITERIE FRANÇOIS GARREC

BISCUITERIE ET PÂTISSERIE BRETONNE

Sylvie GARREC
Route de Fouesnant - RD 44
29950 BÉNODET
02 98 57 17 17
www.garrec.com
f@garrec.com

VISITE

- Visites en juillet et août du lundi au vendredi à 10h30 et 14h30
- Visites le reste de l'année le jeudi et le vendredi à 11h.
- Visites de groupes toute l'année sur RDV.
- 15 visiteurs max.
- Durée : 30 min
- Tarifs : gratuit.

Fabrique artisanale de crêpes et de gâteaux bretons depuis 1967, les produits sont fabriqués à la main avec les mêmes recettes depuis plus de 40 ans. Vous pourrez découvrir le savoir-faire des crêpières qui travaillent sur biligs et celui des pâtisseries qui détaillent les galettes avec des emporte-pièces.



LE PETIT +

Nos galettes sont entièrement faites à la main. Plus de 15 produits différents sont faits sous vos yeux. Unique en Bretagne !

21

BISCUITERIE PENVEN

BISCUITERIE ET PÂTISSERIE BRETONNE

Zone de Kergazuel
29930 PONT-AVEN
02 98 06 05 87
www.galettes-penven.com
contact@ipenven.com

VISITE

- Visites en juillet et août pour les particuliers, sur réservation.
- Visites de groupes toute l'année sur RDV.
- 30 personnes max.
- Durée : 45 min
- Tarifs : gratuit

La Biscuiterie Isidore Penven, du nom de l'inventeur de la galette à Pont-Aven en 1890, perpétue la fabrication de ses palets et galettes au bon beurre de baratte demi-sel. Ceux-ci sont fabriqués à Pont-Aven de manière artisanale, sans colorant, sans conservateur, ni arôme artificiel. Venez nous rendre visite*, nous serons ravis de vous les faire déguster.



LE PETIT +

Venez découvrir notre large gamme de palets et galettes, ainsi que nos gâteaux bretons. NOUVEAUTÉ : nos biscuits salés.

*Suivant l'évolution de la situation sanitaire



ZA Kergazuel
29930 PONT-AVEN
02 98 06 19 52
www.biscuiterie-loc-maria.fr
info@traoumad.fr

VISITE

- Pour les particuliers : du 6/07 au 27/08 les mardis, mercredis et jeudis à 10h, 11h30, 14h et 15h30 sur réservation - se présenter 15 minutes avant.
- Pour les groupes : toute l'année sur réservation. L'accès à l'unité de production est réservé aux personnes de plus d'1,20 m (raisons de sécurité).
- 30 visiteurs max.
- Durée : 45 min.
- Tarifs : 3 €/ adulte, 2€/ enfant de 13 à 16 ans, gratuit pour les - de 12 ans. Gratuit pour accompagnateurs de groupes.

Traou Mad®, autrement dit "choses bonnes" en breton est le nom d'un palet épais et beurré inventé par Alexis Le Villain,



LE PETIT +

Dégustation gratuite et généreuse.

boulangier de métier en 1920. 30 ans plus tard, sa fille portée par le succès des Palets de Pont-Aven®, décide de développer la petite boulangerie familiale et invente la recette des célèbres Gallettes de Pont-Aven®. Depuis 100 ans, la réussite de Traou Mad® repose sur un savoir-faire ancestral et des produits locaux de qualité : de la farine transformée au moulin de Pont-Aven, des œufs de poules élevées en plein air dans le Finistère et du beurre frais breton.



29 ans de savoir-faire



La société s'appuie sur le savoir-faire d'hommes et de femmes de métier ainsi que sur des techniques innovantes, pour créer et transformer au sein d'un atelier de plus de 4000 m².

Décoration intérieure et extérieure

CADR'AVEN
ENCADREMENTS

ZA de Cleun Nizon-Pont-Aven | 02 98 06 10 33

ZA de Colguen
29900 CONCARNEAU
02 98 66 20 22
www.trimartolod.fr
contact@trimartolod.fr

VISITE

- Visites libres toute l'année. Guidée du 15/06 au 15/09 les jeudi à 11h.
- 30 personnes max.
- Durée : 1h
- Tarifs : gratuit.

Tri Martolod ? Vous connaissez probablement la chanson. Pourtant il s'agit ici, non pas de musique, mais de bière artisanale. Notre histoire commence en 1999, lorsqu'une bande de copains décide de créer une SCOP pour produire la première Pils bretonne. 20 ans plus tard, les 15 associés salariés vous accueillent pour une visite de la brasserie qui vous mènera dans les coulisses de la fabrication de la bière et l'organisation de sa distribution en coopérative. Artisanale et



LE PETIT +

Tri Martolod propose également une cave à bières artisanales avec + de 100 références mais aussi du vin, du cidre, des spiritueux et du café bio torréfié sur place.

indépendante dans un marché dominé par les industries multinationales, Tri Martolod, c'est LA bière coopérative de Concarneau.

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Café, concerts, expositions, bar, terrasse.



Didier et Jeannick BONIS
2 Breharadec
29770 GOULIEN
02 98 70 25 83
www.cap-helix.fr
cap.helix@orange.fr

VISITE

- Mi-avril à mi-septembre
- 15/20 visiteurs max. selon âge
- Durée : 40 min
- Tarifs : 5 € à partir de 16 ans, 3 € de 3 à 15 ans

À la ferme Cap'Hélix, les escargots petits-gris naissent en atelier climatisé, grandissent en parcs où ils sont protégés et où ils disposent d'une alimentation naturelle et de conditions idéales de croissance. Un dernier passage dans le laboratoire en fait de délicieux petits plats préparés (au naturel ou cuisinés ; frais, surgelés ou en conserves). La visite commentée dure environ 40 minutes et peut se prolonger par une dégustation.



LE PETIT +

Cap'Hélix est la première ferme hélicole française certifiée en Agriculture Biologique. Elle s'est diversifiée et produit aussi œufs, légumes et fruits. La boutique est ouverte toute l'année.

Visite de mi-avril à mi-septembre, du lundi au samedi, sur rendez-vous de préférence, de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h. Dégustation en option. Accès handicapés sur demande.



Stéven et Lénaïg Goevec
54 Hent Carbon - Beg-Meil
29170 FOUESNANT
02 98 94 94 50
www.cidrierie-de-menez-brug.com
cidrieriedemenezbrug@orange.fr

VISITE

- Visites guidées tous les mercredis du 15 juin au 15 septembre de 10h à 12h et 14h à 17h. Visites de groupes sur RDV. Le magasin est ouvert toute l'année : du 15 avril au 30 septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h à 19h. Du 1^{er} octobre au 20 décembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h. Du 20 décembre au 15 avril : du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h, et le samedi de 9h30 à 12h.
- 50 personnes max.
- Durée : 45 min
- Tarifs : forfait groupes



LE PETIT +

La visite de la cidrierie se passe toujours dans un cadre détendu et en toute convivialité !

La cidrierie est située dans la campagne verdoyante du Pays Fouesnantais. Nous vous ferons découvrir nos vergers, notre atelier familial, et les secrets de la fabrication du cidre de Fouesnant qui a la réputation d'être le meilleur du monde. Ce cidre, doux et amer, se distingue par sa texture et sa force.



L'équipe éducative
ESAT du CAP-SIZUN - Kan Ar Mor
Lieu-dit de Tromelin
29790 MAHALON
02 98 74 55 08
www.kanarmor.fr
cidrierie.tromelin@kanarmor.fr

VISITE

- Visites du 15 juin au 15 septembre.
- Visites guidées : les mardis et vendredis à 11h, 14h, 15h, 16h, et 17h.
- Visites libres : les lundis, mercredis et jeudis de 10h à 12h et de 13h30 à 18h.
- Visite de groupes toute l'année sur RDV.
- 50 visiteurs max.
- Durée : 40 min + dégustation
- Tarifs : gratuit.



LE PETIT +

La Cidrierie de Tromelin est un Établissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) de l'Association Kan Ar Mor.

La visite commentée, la vidéo et les panneaux explicatifs vous initient à l'élaboration du cidre traditionnel et du pur jus de pomme. Visite suivie d'une dégustation gratuite, moment d'échange privilégié avec le personnel de l'atelier.



PAYS DE DESTINATION
DOUARNENEZ
DOUARNENEZ - KERLAZ - LE JUCH - POULDERGAT - POUILLAN-SUR-MER

Parcourez le Pays de Douarnenez avec notre guide Fabrice

- » «Douarnenez et l'épopée de la sardine»
- » Visite du Port Rhu : à la découverte du métier de charpentier de marine
- » Visite guidée du port de pêche à 6h du matin
- » Balade contée «Laissez-vous conter les légendes de Bretagne»
- » L'île Tristan, passage à marée basse

D'avril à la Toussaint, l'Office de Tourisme vous propose chaque semaine un programme de balades et visites accompagnées.

Renseignements www.douarnenez-tourisme.com
Réservation en ligne, par téléphone 02 98 92 13 35,
par mail info@douarnenez-tourisme.com

VENTE EN LIGNE

Maugane Sezneç
75 chemin du Quinquis - Ergué-Armel
29000 QUIMPER
02 98 90 20 57
www.kinkiz-terroir.bzh
cidrieriemanoirdukinkiz@yahoo.fr

VISITE

- Visites toute l'année, du lundi au samedi (+10 pers. sur RDV) de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30
- 50 personnes max.
- Durée : 1h à 1h30
- Tarifs : 2,50 €/pers pour les groupes ; gratuit pour les particuliers



LE PETIT +

Hervé Sezneç a reçu la médaille d'or en 2019 pour son Pommeau de Bretagne AOC ainsi que la médaille d'argent pour son cidre de Fouesnant et une médaille de bronze pour son AOP Cornouaille.

Visitez une cave unique en Bretagne ! Héritier d'une longue tradition familiale, Hervé Sezneç vous invite à découvrir le chai et les produits « Manoir du Kinkiz » élaborés dans la plus pure tradition cidricole. Une dégustation vous est proposée en fin de visite.



Christian Toullec

Quenehay
29370 ELLIANT
02 98 94 16 50
www.cidremelenig.fr
christian@cidremelenig.fr

VISITE

- Visites juillet et août, du lundi au vendredi à 14h30 et 17h
- Visite de groupes toute l'année sur RDV.
- 50 visiteurs max.
- Durée : 40 min + dégustation
- Tarifs : gratuit.

Près de la chapelle de Kerdevot, Christian Toullec vous accueille à la Cidrerie Melenig. Ici les vergers sont conduits en agriculture biologique et les pommes sont ramassées à la main. Vous découvrirez la fabrication de nos cidres fermiers et AOP Cornouaille, du jus de pomme, du pommeau et du lambig



LE PETIT +

Une dégustation gourmande vous est proposée le jeudi à 18h en juillet-août pour associer les cidres et les produits locaux. Sur inscription.

de Bretagne. Vous terminerez par une dégustation conviviale de ces produits.



CUISSINE DU MARCHÉ

Au cœur du port de pêche et face à la Ville Close, La Coquille vous offre une cuisine de terroir dans un cadre chaleureux et une atmosphère conviviale.



LA COQUILLE

... une escale s'impose !



1, Rue du Moros, 29900 Concarneau | 02 98 97 08 52
restaurant-la-coquille@orange.fr | www.lacoquille-concarneau.fr

Zone de Keruel
29910 TRÉGUNC
02 98 97 01 80
www.conserverie-courtin.com
service-clients@conserverie-courtin.com

VISITE

- Tous les jours y compris dimanche et jours fériés entre 9h et 19h. En juillet et août entre 9h et 20h.
- 60 personnes max.
- Durée : 1h
- Tarifs : gratuit.

Fondée en 1893, la conserverie Courtin est la plus ancienne conserverie de Concarneau. Venez découvrir la confection artisanale de nos soupes de poissons, nos rillettes de la mer et de notre fameux confit de noix de Saint-Jacques sur notre nouveau site de production. Assistez en direct à la fabrication de nos produits, visitez notre musée et découvrez notre histoire, dégustez nos spécialités de la mer.



LE PETIT +

Tous les produits sont élaborés selon des recettes originales sans adjonction de colorant, de conservateur ni exhausteurs de goût.

Ouvert tous les jours, toute l'année. Visite et dégustation gratuite.

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Musée et circuit de visite avec vue sur la fabrication



Romain Le Foll
105 Hent Yvon Buannic
29760 PENMARC'H
02 98 58 40 10
www.lacompagniebretonne.fr
conserverie@lacompagniebretonne.fr

VISITE

- Visites individuelles toute l'année. Se conférer au site internet pour les horaires. Visites de groupes sur RDV.
- 55 visiteurs max.
- Durée : entre 1h et 1h30
- Tarifs : gratuit.

C'est à la pointe Sud-Ouest du Finistère, au cœur des ports Cornouaillais, que la famille Furic et toute l'équipe de La Compagnie Bretonne, préparent pour vous leurs conserves fines de la mer, fruit d'un savoir-faire transmis depuis trois générations. La compagnie Bretonne vous ouvre les portes de sa nouvelle usine à Penmarc'h, l'occasion de découvrir



LE PETIT +

Profitez-en pour déguster un des produits emblématiques de la conserverie : l'émietté de thon Germon à l'algue Wakamé.

son histoire et son savoir-faire. En fin de visite, rendez-vous au comptoir pour la dégustation de quelques-unes de nos spécialités.



Pour des extérieurs taillés sur mesure



MAISON **Cadiou**

FABRICATION FRANÇAISE SUR-MESURE



kostum.fr

32

CONSERVERIE JB. OCEANE NOUVEAU
CONSERVERIE ARTISANALE PRODUITS DE LA MER

Anne Solenne Burel et Jean Burel

Rue de la Forge, La Boissière
29900 CONCARNEAU
02 98 97 47 48
www.conserverie-jeanburel.com
jean.burel.conserverie@wanadoo.fr

VISITE

- Visites toute l'année.
- 40 à 50 visiteurs max.
- Durée : environ 1h30
- Tarifs : avec dégustation basique :
gratuit. Prix à convenir pour une
dégustation améliorée.



LE PETIT +

Des mets atypiques tels les ormeaux ou les pouces-pieds complètent nos 130 références.

Fort de son expérience de marin embarqué sur les thoniers concarnois pendant 20 ans, Jean BUREL fonde sa conserverie en 1990. Cuisinier de formation, sa soif de découverte le mène aux quatre coins du monde, il ramène dans ses valises des recettes alliant authenticité, qualité et originalité. Son savoir-faire se décline dans la préparation

de la sardine. Ces flèches d'argent pêchées entre les îles Glénan et la baie de Douarnenez sont frites à l'ancienne, respectant la plus pure tradition concarnoise. Outre une gamme traditionnelle des produits de la mer, Jean Burel vous propose aussi à travers sa marque Algo d'Aure le meilleur du Bio.



31

CONSERVERIE KERBRIANT
CONSERVERIE ARTISANALE PRODUITS DE LA MER

Marc Le Gal

Parc d'activités Lannugat Nord - 32, rue
Jean Kervoalen
29100 DOUARNENEZ
02 98 70 52 44
www.kerbriant.fr
contact@kerbriant.fr

VISITE

- Février à octobre + vacances scolaires
- 30 visiteurs max.
- Durée : 1h + dégustation
- Tarifs : gratuit.

Dernière conserverie artisanale et familiale de produits de la mer de Douarnenez, nous élaborons et transformons tout sur place, à la main, quasiment à l'ancienne. Douceurs pour l'apéritif, plats cuisinés pour la famille ou pour les grands rassemblements, la gamme est appétissante et fait sienne la devise du patron : « il faut que les gens prennent du plaisir à manger ».



LE PETIT +

Recettes traditionnelles, fabrications à l'ancienne, adepte du « clean label » : le minimum d'ingrédients, pas de colorant, pas de conservateur, pas d'exhausteur de goût, sans gluten, sans sel ajouté...)







Cuisine traditionnelle et cadre exceptionnel
Face à la Ville Close
Ouvert 7/7 et 365 jours à l'année
→ Spécialités de fruits de mer
→ Brasserie côté bar tous les midis

1 avenue Pierre Guéguin | 29900 CONCARNEAU | T. +33(0)2 98 60 55 23 | www.restaurant-amiral.com



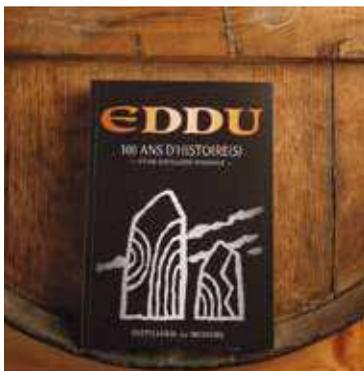
Christelle Le Lay

7 Hent Sant Philibert
29700 PLOMELIN
02 98 94 23 68
www.distillerie.bzh
contact@distillerie.fr

VISITE

- Visites en juillet et août, du lundi au jeudi à 10h30, 15h et 16h30 ; les vendredis à 10h30 et 15h. La distillerie est située à 300 m du bourg de Plomelin. Visites de groupes toute l'année sur Rdv
- 50 visiteurs max.
- Durée : 1h
- Tarifs : gratuit pour les individuels. 3€/pers. pour les groupes

Un whisky unique au monde : EDDU au blé noir. Des pommeaux et des lambigs. GWENAVAL, une blanche de pommes et cidres. Venez découvrir les différentes étapes de leur élaboration et partagez avec nous la

**LE PETIT +**

La Distillerie des Menhirs est régulièrement primée au Concours Général de Paris. Elle est l'entreprise bretonne la plus primée pour la qualité de ses spiritueux.

passion et le savoir-faire qui animent cette entreprise familiale. À l'issue de la visite, une dégustation de nos produits vous sera offerte.

**Hervé Seznec**

77 chemin du Quinquis
29000 QUIMPER
02 98 90 75 64
www.kinkiz-terroir.bzh
distillerieduplessis@wanadoo.fr

VISITE

- Visites toute l'année, du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30.
- 50 personnes max.
- Durée : 1h à 1h30
- Tarifs : 2,50 €/pers. pour les groupes ; gratuit pour les particuliers.

**LE PETIT +**

La Distillerie a obtenu de nombreuses médailles aux concours régionaux et nationaux.

Distillateur liquoriste, Hervé Seznec perpétue avec passion la tradition ancestrale bretonne du bouilleur de cru, dans sa distillerie située tout près de la cidrerie Manoir du Kinkiz. Après la visite du musée, une dégustation de sa gamme originale vous sera proposée.

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Dégustation.



Menu de 32 € à 75 €
du lundi au vendredi soir.

Route de Quimper - 29720 Plonéour Lanvern
02 98 82 60 57



MANOIR DE KERHUEL



**MUSÉE
LA MAISON
HÉNAFF**

*L'aventure
d'une entreprise
familiale centenaire*

The Museum of a century-old family brand

POULDREUZIC
À 30 MINUTES À L'OUEST DE QUIMPER
02 98 54 36 59 - HENAFF.COM

36

ESPRIT SAFRAN & CIE**PRODUCTION DE SAFRAN ET D'ALOE VERA (AB)****Anne Roche**

Kerintec
29710 POULDREUZIC
06 61 59 01 09
www.esprit-safran-et-cie.com
contact@esprit-safran-et-cie.com

VISITE

- Visites du 11 avril au 16 août
le mardi et le jeudi 17h-18h30.
- 30 visiteurs max.
- Durée : 1h30
- Tarifs : 5 € par personne - 2 personnes minimum.

**LE PETIT +**

Unique en France !

Nous vous proposons une dégustation de nos produits safranés en fin de visite.
Pour les amateurs d'Aloé Vera : du 1/07 au 15/08 « les lundis atelier : Apprenez à faire votre gel vous-même » de 15 h à 17h30. 30€/personne. Sur réservation.

Esprit Safran & Cie est une ferme familiale de dix hectares, située au cœur du Pays Bigouden, à Pouldreuzic. Nous y développons une activité équestre et une production de deux plantes rares et atypiques : le Safran et l'Aloé Vera, en Agriculture Biologique.



35

CRIÉE DU GUILVINEC ET HALIOTIKA - LA CITÉ DE LA PÊCHE**VISITE DE LA CRIÉE**

Le port - Terrasse panoramique - BP 18
29730 LE GUILVINEC
02 98 58 28 38
www.haliotika.com
reservations@haliotika.com

VISITE

- Du 4 avril au 4 novembre + vacances scolaires
- Durée : 45 min environ pour la criée + 1h30 de visite d'Haliotika
- Tarifs : 10,50€ adulte/ 8€ enfant.

Haliotika, la Cité de la Pêche, c'est LA visite incontournable de votre séjour : chalutier reconstitué, visites de la criée, ateliers cuisine, animations enfants, chasse au trésor, bar à langoustines... La pêche en mer n'aura plus de secret pour vous :

- 2 visites de la criée :
- 10h et 11h : la découverte des poissons, pour découvrir les histoires fascinantes des poissons de nos côtes et le fonctionnement

**LE PETIT +**

Dégustation de langoustines possible à l'Hannexe tout au long de la journée.

de la criée de façon ludique.

- 16h30 : La criée côtière, pour assister en direct à la vente aux enchères des poissons et crustacés, tout juste débarqués par les pêcheurs.

DÉTAIL DES ANIMATIONS

Parcours interactifs, sorties en famille, ateliers culinaires, ateliers enfants.



37

HUITRIÈRES DU CHÂTEAU DE BÉLON**HÛITRES**

François de Solminihac
Port du Bélon (rive droite)
29340 RIEC-SUR-BÉLON
02 98 06 90 58
http://belon.bzh/huitrieres/
domainedebelon@live.fr

VISITE

- Visites de février à novembre, les mercredis et vendredis à 15h. (Réservation Conseillée) Site libre d'accès toute l'année de 10h30 à 18h
- 50 personnes max.
- Durée : 45 min
- Tarifs : 5 € par personne.

Première ferme ostréicole créée en 1864 par Auguste de Solminihac et Hippolyte de Mauduit sur la rivière de Bélon, les Huitrières du Château de Bélon perpétuent l'affinage longue durée de la fameuse huître plate « Bélon ». Entrée libre au site et visites guidées sur rendez-vous, pour tout public.

**LE PETIT +**

Vente directe d'huîtres, dégustation face à la rivière, expédition sous 24h aux particuliers sur toute la France. Domaine inscrit Monument Historique. Participation à « la ferme préférée des Français » de Stéphane Bern en 2021

Exploitation agréée « Ferme Découverte » du réseau 'Bienvenue à la ferme'.

DÉTAIL DES ANIMATIONS

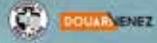
Dégustation. Visite libre du site.



Fêtes maritimes Douarnenez 2022 14 > 17 juillet

TOUT
commence
en FINISTÈRE

BRETAGNE®



Une flotille de bateaux d'exception au port du Rosmeur !

SUR L'EAU

Parades nautiques · concours de manoeuvres
Lancements de bateaux
Sorties en mer à bord de bateaux traditionnels (sur réservation)

SUR LES QAIS

Démonstrations de savoir-faire traditionnels
Patrimoine maritime : exposition, conférences
Spectacles de rue · chants de marins · fanfares

SUR SCÈNE

Concerts tous les soirs :
musiques de Bretagne et du monde

PASS 4 JOURS : 23€

Entrée 1 jour :
15€ (adulte)
5€ (jeune 12-17 ans)
gratuit-12 ans
Entrée soirée seule : 9€

Restauration sur place,
espace enfants

Accès PMR · parking
vélos · navette gratuite

Billetterie : www.tempsfete.com

38

IMPRIMERIE DU COMMERCE

IMPRIMERIE

David Jestin

20 rue Anne Robert Jacques Turgot - BP 21015
29551 QUIMPER Cedex 9
02 98 95 07 29
www.impricom.fr
david@impricom.com

VISITE

- Visites de groupes toute l'année (hors août), uniquement sur rendez-vous
- 20 personnes max.
- Durée : 1h30
- Tarifs : gratuit.



LE PETIT +

Venez découvrir une des plus anciennes imprimeries de Bretagne et retracez pas à pas le circuit de l'élaboration d'un livre, d'une brochure, d'une affiche, etc.

Depuis 1984 l'imprimerie du Commerce, entreprise familiale depuis 4 générations, porte une attention toute particulière à faire partager à ses clients son souci de qualité et son sens de l'innovation.

Elle maîtrise deux procédés d'impression : offset et rotative, et tout en préservant l'avenir, l'entreprise s'est fortement investie dans le

développement durable (certifications PEFC - FSC - Imprim'Vert).



39

YPREMA

RECYCLAGE DE MATÉRIAU

Pierre Tallec

27 rue de Bel Air - ZA de Bel Air n°1
29700 PLUGUFFAN
02 98 53 72 59
www.yprema.fr
agence.quimper@yprema.fr

VISITE

- Visites toute l'année sur RDV les lundis et mardi de 9h à 12h et 14h à 16h30
- 12 visiteurs max.
- Durée : 1h
- Tarifs : gratuit.



Implantée depuis 20 ans sur le pays de Quimper, Yprema réceptionne les bétons de déconstruction pour les transformer en produits destinés aux chantiers du BTP. Concassé, criblé, le béton est recyclé en matériaux offrant aux entreprises de travaux publics des solutions respectueuses de l'environnement : Grave Concassée Industrielle et Grave de Béton Concassé.



BOUTIQUE OUVERTE TOUTE
L'ANNÉE DU LUNDI AU SAMEDI

9H30-12H30/14H-19H

Fermeture à 18h30 du 1er novembre au 31 mars



VENTE AU DÉTAIL - DÉGUSTATION GRATUITE
SÉLECTION DE PRODUITS ET SAVEURS DU TERROIR

À VISITER
ESPACE DÉCOUVERTE



Cidrie Kerné - 37, Mesmeur - 29710 POULDREUZIC

www.cidre-kerne.bzh
f @

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Lignes des
PLAGES

• Du 8 juillet au 31 août •

4€
Aller/Retour
EN BUS
& EN CAR

Pour plus d'informations rendez-vous à l'agence commerciale ou sur www.qub.fr



5 engagements
concrets

au service de l'économie maritime
dans le Grand Ouest



ENGAGEMENT N°1

Accompagner
Financer et investir
dans l'économie maritime



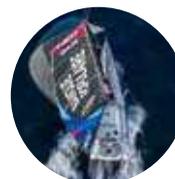
ENGAGEMENT N°2

Soutenir
une économie responsable



ENGAGEMENT N°3

Valoriser
le savoir-faire et le travail
des gens de mer



ENGAGEMENT N°4

Vibrer
et partager notre
passion de la mer



ENGAGEMENT N°5

S'impliquer
pour l'économie maritime
de demain



La Banque Bleue est une marque de Banque Populaire Grand Ouest. Siège social : 15 boulevard de la Boutière CS 26858 - 35768 Saint-Grégoire. N° SIREN : 857 500 227 RCS Rennes. N° ind. d'ident. Intracommunautaire : FR 68 857 500 227



 **CCI MÉTROPOLITAINE
BRETAGNE OUEST**

Quimper : 145 avenue de Kéradennec - 02 98 98 29 29

Brest : 1 Place du 19^{ème} RI - 02 98 00 38 00

Morlaix : Aéroport CS 27934 - 02 98 62 39 39

www.bretagne-ouest.cci.bzh

