



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE
BRETAGNE



du 13 au 24 mai, à la rencontre de l'excellence agricole bretonne...

Rendez-vous en Bretagne

Du 13 au 24 mai prochains, se déroulera partout en France la Semaine de l'Agriculture Française pour rapprocher l'agriculture et les filières alimentaires des consommateurs. De nombreuses actions, coordonnées par les Chambres d'agriculture de Bretagne en partenariat avec le réseau « Bienvenue à la Ferme », se dérouleront dans notre région dans l'objectif de valoriser la richesse et la diversité des produits alimentaires bretons, leur excellence mais aussi mieux faire connaître le travail de ceux et celles qui la produisent.

La Semaine de l'Agriculture en Bretagne, du 13 au 24 mai, c'est :

- 12 exploitations bretonnes à découvrir
- 1 marché de producteurs fermiers avec le réseau « Bienvenue à la ferme Bretagne »
- Une émission télé spéciale « Excellence alimentaire en Bretagne » multi-diffusée du 17 au 21 mai, sur les 3 chaînes bretonnes de la TNT
- Tro Breizh en images : suivez sur les réseaux sociaux « Savourez la Bretagne » le tour de Bretagne de Kathleen Junion, photographe professionnelle, à la rencontre des agriculteurs-trices et de leurs produits
- Jeu-Quizz sur les réseaux sociaux "Savourez la Bretagne" : de nombreux produits bretons à gagner

A découvrir sur www.semainedelagri.fr

EN MORBIHAN



Ferme de la petite Arche de la Vallée à Nivillac (56)

Immersion dans une exploitation laitière d'aujourd'hui le 24 mai de 15h à 18h

Installés à deux pas de la Roche-Bernard, Tiphaine et Mathieu élèvent 80 vaches laitières en agro-écologie. Au programme : découverte du métier d'agriculteur et visite de la ferme de l'élevage aux cultures en abordant le bien-être animal, l'alimentation, la préservation de l'environnement, atelier de fabrication du beurre, découverte de la traite après être allé chercher les vaches au champ, dégustation de lait et jus de pommes fermier. Sur inscription par mail : lapetitearchedelavallee56@gmail.com ou au 06.84.40.84.68.

Contact presse :

Emmanuelle Tadier – attachée de presse Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
emmanuelle.tadier@bretagne.chambagri.fr / Tel : 06 79 65 85 95

Ferme bio de Kerbizien - Noyal-Muzillac (56)

Vendredis 14 mai de 15h à 19h, 21 et 28 mai de 16h30 à 19h

Lors de votre visite à la ferme laitière bio de Christelle et Mickaël, vous découvrirez les secrets de fabrication de leurs fromages fermiers, de l'alimentation des vaches laitières au produit fini. Au programme : visite de la ferme, présentation de la transformation fromagère, du séchage du foin en grange, traite des vaches et alimentation des veaux à partir de 17h, présentation de l'activité apicole, jeux et quizz, vente directe à la ferme. Pour vous inscrire, rendez-vous sur www.lafermedekerbizien.fr.

A la découverte de la production de Spiruline à Landaul (56)

Visite commentée sur réservation du 17 au 22 mai de 11h à 12h30

Matthieu Fourneau et Bertrand Guillo cultivent à Landaul depuis 2013, une spiruline de grande qualité nutritionnelle dans un cadre préservé au bord de la Ria d'Etel. Le climat du sud de la Bretagne et son ensoleillement sont favorables au développement de cet aliment santé et vitalité. Au programme : découverte de la Spiruline du processus de récolte jusqu'à la transformation. Sur réservation au 06 87 13 50 66 ou par mail : bretagnespiruline@orange.fr.

EN FINISTERE



Esprit Safran et Cie à Pouldreuzic (29)

Visite de l'exploitation & ateliers DIY Aloé Vera et Arborescens

Passionnée de plantes atypiques, rares et aux vertus culinaires et/ou médicinales reconnues, Anne Roche cultive depuis 2011 en Pays Bigouden du safran, de l'aloé Vera et Arborescens, et du curcuma en Agriculture Biologique. Au programme : Ateliers DIY Aloé Vera et Aloé Arborescens le 15 mai de 10h à 12h30 et visites de l'exploitation les 13, 18 et 20 mai de 16h30 à 17h30. Sur réservation à contact@esprit-safran-et-cie.com ou au 06 61 59 01 09.

Ferme ostréicole du Château de Bélon - Riec Sur Belon (29)

Visite & randonnée les 15, 16, 22 et 23 mai de 10h à 18h

Venez découvrir cette ferme ostréicole élue "4^{ème} ferme préférée des français" en mars 2021 dans l'émission présentée par Stéphane Bern. Au retour d'une promenade sur le sentier côtier GR 34, dégustez quelques huîtres au cœur d'un site préservé. Visite de l'exploitation à 11h sur réservation au 02 98 06 90 58 : François De Solminihac et son équipe vous feront découvrir avec passion leur métier d'ostréiculteur et l'histoire de l'huître plate.

Contact presse :

Emmanuelle Tadier – attachée de presse Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
emmanuelle.tadier@bretagne.chambagri.fr / Tel : 06 79 65 85 95

Ferme équestre du Manoir de Trouzilit à Tréglonou (29) Balades pédagogiques les 22, 23 et 24 mai de 14h à 18h

Marie-Thérèse Stephan et son équipe vous invitent sur leur ferme de 80 ha à vocation équine au Manoir de Trouzilit dans le Finistère. Ils élèvent également des bovins en race limousine en agriculture raisonnée. Au programme : parcours et balades pédagogiques pour s'instruire sur le monde rural, jeu "Farming Prédator" pour découvrir sur le site de Trouzilit les animaux prédateurs de la ferme, balades à poney en famille. Sur réservation au 02 98 04 01 20.

EN ILLE-ET-VILAINE



Marché de producteurs fermiers à St Brieuc des Iffs (35)

> A la Ferme des Glaces samedi 22 mai de 10h à 18h

Plus de 15 producteurs vous accueilleront à la Ferme des Glaces à St Brieuc des Iffs (35), chez Marie-Christine et Patrick Rébillard, pour ce marché de producteurs "Bienvenue à la Ferme". Découvrez un large choix de produits fermiers vendus en direct du producteur au consommateur, rencontrez les producteurs et échangez sur leurs produits et leur métier d'agriculteur. Un moment de détente à la ferme pour préparer des recettes savoureuses et gourmandes en achetant local. Contact inscription : Tel. 06 86 96 67 95.

Invitation chez un producteur de Chouchen à Dinard (35)

> Visite sur réservation de 14h30 à 17h30 du 13 au 14 mai et du 17 au 21 mai

Stéphane Mordeles, producteur de Chouchen à Dinard, ouvre les portes de la Cave du Dragon Rouge pour vous faire découvrir cette boisson emblématique de Bretagne, issue du travail des Abeilles. Au programme : présentation de l'hydromel et du processus de fermentation, visite de la fabrique : de la mise en œuvre à l'embouteillage, dégustation des différents crus. Sur inscription par mail : lacavedudragonrouge@gmail.com ou au 06 23 67 50 58.

Lou Légumes, producteurs de champignons frais à Poilley (35)

> Visite d'une champignonnière les 21 et 22 mai, de 9h à 17h

Lou Légumes, producteurs de champignons frais et sans pesticides, vous propose une visite guidée dans leur champignonnière. Découvrez les chambres de culture ainsi que les hommes et les femmes qui travaillent tous les jours pour produire un champignon de qualité. Un moment d'échanges et de partages pour en apprendre plus sur le métier de producteur de champignons. Sur inscription uniquement par mail : emilie@lou-legumes.com

Contact presse :

Emmanuelle Tadier – attachée de presse Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
emmanuelle.tadier@bretagne.chambagri.fr / Tel : 06 79 65 85 95

EN CÔTES D'ARMOR



La ferme de Marie-Jeanne à Andel (22)

Escape Game à la ferme les 13 et 14 mai de 10h à 12h et de 14h à 16h

Depuis plus de 20 ans, Marie-Jeanne, Coline et Anne-Flore Avril sont productrices de volailles de plein air, à Andel, en vente directe à la ferme. Les 13 et 14 mai, elles proposent une expérience inédite en plein air avec l'Escape Game à la ferme « La graine du futur ». On y aborde les grands sujets en rentrant dans la peau de l'agriculteur : réchauffement climatique, nourrir la planète, rendement... Sur réservation uniquement au 06 87 32 17 44.

La ferme pédagogique " La Combe aux Ânes" à Lanvellec (22)

Découverte de l'âne les 23 et 24 mai de 10h à 12h et de 14h à 18h

Sur leur ferme « La Combe aux Ânes », Florence et Philippe Bens proposent des randonnées à dos d'ânes au cœur du Trégor et des animations ludiques autour de la vie de leurs équidés. Après avoir découvert la vie de l'âne, les visiteurs pourront apprendre à mener leur âne au licol et à préparer l'âne avec l'éleveur pour une balade avec un âne attelé ou bâté. Sur réservation uniquement par tel au 07 50 69 38 26 ou mail : contact@lacombeauxanes.com.

"Les Ânes de Min Guen" - St Fiacre (22)

Atelier, visite guidée sur l'âne et Escape Game les 14 et 22 mai de 14h à 18h

Sylvie et Jacky Labourde vous invitent à découvrir leur asinerie "Les Ânes de Min Guen" implantée à St Fiacre. Au programme : atelier et visite guidée pour découvrir l'âne par une approche sensorielle mais aussi une nouvelle expérience inédite en plein air créée par le réseau Bienvenue à la Ferme Bretagne : l'Escape Game « La graine du futur ». Sur réservation uniquement au 06 65 05 49 36.



Contact presse :

Emmanuelle Tadier – attachée de presse Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
emmanuelle.tadier@bretagne.chambagri.fr / Tel : 06 79 65 85 95