



---

## **C'est reparti avec les Marchés de Noël !**

Rendez-vous incontournable de la fin d'année

---

Les producteurs fermiers du réseau «Bienvenue à la Ferme Bretagne» organisent trois marchés de Noël à la ferme dans le Finistère, les dimanches 15 et 22 décembre 2013 :

### **à TREGLONOU**

**A la ferme de Trouzilit**

chez Marie Thérèse  
STEPHAN

**Dimanche 15 décembre**

de 10 h à 18 h

### **à MILIZAC**

**A la ferme de Keroudy**

chez Solenn MILIN

**Dimanche 22 décembre**

de 14 h à 19 h

### **à BRIEC**

**A la ferme de Ste Cécile**

chez Françoise et René  
PETILLON

**Dimanche 15 décembre**

**Dimanche 22 décembre**

de 10 h à 18 h

Une large gamme de produits fermiers de saison et de produits festifs seront proposés, notamment des produits d'adhérents Bienvenue à la ferme venant du sud-ouest (vins, foie gras).

En accueillant du public sur leur ferme, les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme Bretagne privilégient un tourisme d'échange et de proximité dans une ambiance festive et aux couleurs de Noël. Ils veulent faire découvrir des produits authentiques qu'ils élaborent chaque jour pour offrir des aliments sains.

Des artisans seront également présents pour proposer leurs propres créations qui étayeront la gamme de produits proposés sur les marchés. De nombreuses animations d'artisans sont programmées ainsi que le tirage au sort de paniers garnis de produits fermiers à chaque marché.

Pour en savoir plus :

Contact : Claire LE FLOC'H au 02 98 52 49 06 ou le secrétariat au 02 98 41 33 02

Informations également sur :

- [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)
- [www.bretagnealaferme.com](http://www.bretagnealaferme.com)
- [www.facebook.com/bretagnealaferme](https://www.facebook.com/bretagnealaferme)

Les fermes se déplacent dans les locaux de la chambre d'agriculture à Quimper le vendredi 13 décembre de 16h à 19h !

Pour la première fois, 8 producteurs du réseau Bienvenue à la Ferme Bretagne proposeront leurs produits aux salariés de la Maison de l'agriculture à Quimper, ainsi qu'aux entreprises voisines (SDEF, DDPP, DDTM, ...)

Une occasion d'échanger ensemble et de mieux connaître les produits du terroir.

Venez-vous offrir et déguster des produits fermiers de qualité pour les fêtes de fin d'année :

- miel, pain d'épices
- charcuteries et viandes diverses (volailles, porc, cerf), plats cuisinés
- escargots
- fromages de chèvres, mozarella de bufflone
- cidre, jus de pommes et produits dérivés

Contact : Claire LE FLOC'H au 02 98 52 49 06

**MARCHÉ DE PRODUCTEURS**  
Maison de l'agriculture • Quimper  
vendredi 13 décembre de 16h à 19h

Noël approche...  
Venez faire le plein de produits fermiers  
directement auprès du producteur

**Miellerie d'Huelgoat**  
Miels, pains d'épices

~~La basse cour en Pont-Aven~~  
Volailles diverses, porcs,  
plats cuisinés

**La ferme de Sainte-Cécile**  
Cochonnailles (jambon,  
rillettes, pâtés,...)  
Volailles, jus de pommes

**Cerfs de Coat-Broez**  
Viande de cerf  
(frais et conserves)

**Chèvrerie de la Baie**  
Fromages de chèvre,  
mozarella de bufflone

**Ferme de Kerguézarc**  
Viande de porc, rillettes,  
pâtés, recettes en bocaux

**L'escargot de Cornouaille**  
Escargots cuisinés et  
volailles

**Ferme de Rozavern**  
Cidre, jus de pomme,  
apéritif, confit de cidre,  
vinaigre de cidre

**Cidrerie Melenig**  
Cidre AOP Cornouaille,  
cidre fermier, jus de pomme,  
lambig, pommeau

Contact:  
Claire Le Floch • 02 98 52 49 06  
claire.leloch@maisondechambre.fr