

Local, sain et gourmand... À la découverte des savoir-faire du Pays de Lorient !

Lorient Agglomération s'engage aux côtés de la **Chambre d'agriculture** et de la **Chambre de métiers** pour promouvoir les filières locales ainsi que les femmes et les hommes qui concourent au développement de ces produits de grande qualité.

Chaque jour du **Festival Interceltique des producteurs du Pays de Lorient** se succèdent sur l'espace solidaire (Mail République) pour présenter leurs produits et leur métier.

Vendredi 4 Samedi 5 août	<p>📍 Le moulin de Sebrevet (Lanvaudan) Ce moulin à eau de 1798 est l'un des plus petits de France encore en activité, il propose une belle gamme de farines et de préparations pour les professionnels et les particuliers.</p>
Dimanche 6 août	<p>📍 Laiterie de Kerguillet (Plouay) Créée en 1920, cette entreprise artisanale propose une large gamme de produits en majorité biologiques : spécialités bretonnes, beurre en baratte, yaourts et crème fraîche...</p>
Lundi 7 août	<p>📍 Ferme d'Autruches de la Saudraye (Guidel) L'élevage de la Saudraye comprend une trentaine d'autruches et d'émeus qui gambadent dans les prés... La ferme propose à la vente : viandes, pâtés, plats cuisinés... et des œufs évidemment !</p>
Mardi 8 août	<p>📍 Pâtes Le Ruyet (Languidic) De la farine de blé tendre, des blancs d'œufs, du lait biologique et du sel de Guérande. Rien de plus ! C'est ce qui fait toute la saveur et l'authenticité de ces pâtes.</p>
Mercredi 9 août	<p>📍 Boulangerie Cres'pain (Lorient) Cres'Pain propose chaque jour une gamme de pains, sandwiches et pâtisseries fabriqués à partir de matières premières sélectionnées avec rigueur pour des produits faits maison.</p>
Jeudi 10 août	<p>📍 Laiterie Lorco (Pont-Scorff) Ce lait collecté, conditionné et vendu en Bretagne permet de développer l'économie locale. Des engagements ont été pris entre éleveurs, transformateurs et distributeurs pour appliquer un juste prix à l'achat.</p>
Vendredi 11 août	<p>📍 Ty Producteurs (Kervignac) Produit de la coopération entre deux éleveurs porcins, « Ty producteurs » propose de la viande et de la charcuterie artisanale sans additif, ni conservateur.</p>
Samedi 12 août	<p>📍 Café d'Oriant (Lorient) Thé, chocolat, mais surtout... café ! Les grains viennent du Pérou, de Colombie, d'Ethiopie... et sont ensuite torréfiés à Lorient !</p>
Dimanche 13 août	<p>📍 Biscuiterie la Lorientaise (Kervignac) Créée en 1959, la Biscuiterie la Lorientaise propose des produits fabriqués sur place comme les galettes bretonnes fines « pur beurre », issues d'une recette familiale inchangée depuis plus de 50 ans.</p>



Plus d'infos sur :
lorient-agglo.bzh

