

Explorons le Made In Kreiz Breizh!

Poussons ensemble les portes de 15 entreprises du territoire. Vous découvrirez des métiers, des savoir-faire, des produits et des secrets de fabrication. Vous écouterez des histoires de passion, de transmission et d'innovation.

Témoins de la richesse et de l'ingéniosité du territoire, les entreprises du Kreiz Breizh vous accueillent du 20 au 27 avril.

E miz ebrel, deuit d'ober anaoudegezh gant hon embregerezhioù hag hon ar-tizaned!

Vous souhaitez poursuivre la visite ?



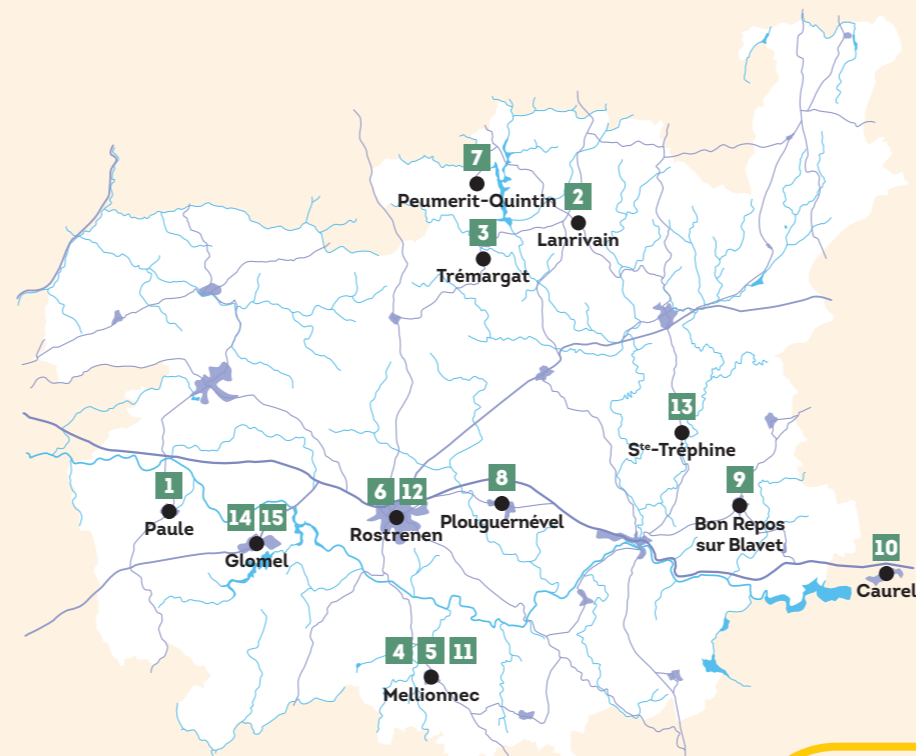
À travers les ateliers d'initiation, des stages de découverte le temps d'un week-end ou d'un après-midi, vous pourrez découvrir leurs passions et savoir-faire, vous accéderez aux coulisses de la création tout en repartant avec votre réalisation.

Pour un cadeau d'anniversaire, de fête des mères, un pot de départ... **Offrez une expérience hors du commun chez un artisan passionné du Kreiz Breizh.**

5 bonnes raisons de visiter les entreprises

- 1 Accéder aux coulisses de la création et de l'innovation
- 2 Découvrir leur univers, leurs métiers et leurs parcours inspirants
- 3 Échanger sur les savoir-faire, les techniques et les méthodes de production
- 4 Écouter de belles histoires de passion et de transmission
- 5 Rencontrer les acteurs économiques, et connaître les entreprises du Kreiz Breizh.

Samedi 20 avril	10 h	Paule	Greem Forge	1
	15 h	Lanrivain	Les asperges de Lanrivain	2
Dimanche 21 avril	15 h	Trémargat	Les chèvres de Kergonan	3
	10 h	Mellionnec	Adeline	4
Lundi 22 avril	15 h	Mellionnec	La Forêt Jardin du Robin	5
	10 h	Rostrenen	Le KB	6
Mardi 23 avril	15 h	Peumerit-Quintin	Le Tourne Sol	7
	10 h	Plouguernevel	L'épi qui chante	8
Mercredi 24 avril	15 h	Bon Repos sur Blavet	Pythagore	9
	10 h	Caurel	La Verrerie de Guerlédan	10
Jeudi 25 avril	15 h	Mellionnec	La ferme de Poulprenn	11
	10 h	Rostrenen	Oriana Donati	12
Vendredi 26 avril	15 h	S ^{te} -Tréphine	Pisciculture de Kerauter	13
	10 h	Glomel	Toazennoù Bro Fisel	14
Samedi 27 avril	15 h	Glomel	La ferme du canal	15



Infos pratiques

Les consignes de chaque visite vous seront données à la réservation et en début de visite sur chaque site. Pensez à vous habiller de manière adéquate (tenue d'extérieur, bottes...).

Billetterie et paiement en ligne

www.tourismekreizbreizh.com

La semaine Découverte & Savoir-Faire est organisée par l'Office de Tourisme Kreiz Breizh Communauté, en partenariat avec la CCKB.

Avantage au co-voiturage ! Pensez à partager les trajets pour vous rendre aux visites d'entreprise.

Office de Tourisme

Kreiz Breizh Communauté

6 rue Abbé Gibert - 22110 ROSTRENEN
02 96 29 02 72 - office@tourismekb.com
www.tourismekreizbreizh.com

Tarif

3€
par personne.

Gratuit
pour les moins de 12 ans.

Réservation obligatoire

02 96 29 02 72

office@tourismekb.com

WWW.ROUDENN.BZH



DÉCOUVERTE & SAVOIR-FAIRE

Du 20 au 27 avril

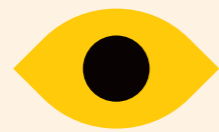
SPORT 2000

Rostrenen

kb
LE FOURNIL
FAST GOOD

CCKB
Communauté des communes du
Kreiz-Breizh
Kumuniezh kumunioù

Programme des visites



Samedi 20 avril

À 10h:



Greem Forge 1

5 rue de Bellevue, Paule

Passionné de l'univers médiéval et du monde de la métallurgie, Jérémie Bru s'est tourné vers des savoir-faire anciens pour modeler ses pièces de métal. Utilisant une forge à charbon et les techniques de fonderie, forge ou déformation à froid, il fabrique diverses pièces de ferronnerie, lames et outils.

À 15h:



Les asperges de Lanrivain 2

Guerlagadec, Lanrivain

Et si l'asperge verte avait sa place en Centre Bretagne? C'est le pari que Marion a fait. Sur 3 ha, plusieurs essais de variétés et d'itinéraires techniques sont à l'œuvre pour adapter l'asperge verte au climat et au sol du Centre Bretagne.

Dimanche 21 avril

À 15h:



Les chèvres de Kergonan 3

Kergonan, Trémargat

50 chèvres de race alpine pâturent les prairies de la ferme, bordées de jolis talus bocagers. Nolwenn et Mathieu produisent du fromage de chèvre en pratiquant une agriculture qui a du sens, respectueuse des milieux naturels. La production est vendue en circuits courts.

Lundi 22 avril

À 10h:



Adeline 4

Château de Trégarantec, Mellionnec

Une restauration de boiserie entreprise dans ce lieu exceptionnel donne une occasion unique de découvrir le travail d'Adeline de la Barrera. Ébéniste d'art, elle navigue entre design, agencement, création et restauration. Le tout avec passion!

À 15h:



La Forêt Jardin du Robin 5

Hakadour, Mellionnec

Géraldine produit des arbres fruitiers et des arbustes comestibles. Plus qu'une pépinière, c'est aussi un verger conservatoire de poiriers et une forêt-jardin en devenir. Son objectif: transformer 9 ha de prairie en un bocage riche de biodiversité, où développer une production fruitière bio et paysanne. Dégustation des produits de la Maison d'Hacadour.

Mardi 23 avril

À 10h:



Le KB 6

2 rue des hêtres, Rostrenen

Hélène et Laurent Maesele ouvrent les portes de Koeur de Bretagne, le laboratoire de pâtisserie des boulangeries KB. Ganache montée, crème, macaron, tarte, gâteaux et biscuits... n'auront plus de secret pour vous, tandis que la chocolaterie vous mettra l'eau à la bouche. Chaque jour, le KB transforme des ingrédients simples en créations gustatives uniques.

À 15h:



Le Tourne Sol 7

Kerbidiry, Peumerit-Quintin

Diplômée des Métiers d'Arts en céramique artisanale, Solée crée de la vaisselle. Ergonomie, couleurs douces, émaux satinés, matière brute... elle joue avec les irrégularités de formes en associant plusieurs techniques: estampe, modelage, tournage. Le mouvement de ses créations redonne à la terre l'authenticité de son caractère.

Mercredi 24 avril

À 10h:



L'épi qui chante 8

Lieu-dit Kerpierre, Plouguernevel

Erell et Camille cultivent différentes variétés de blé ainsi que du seigle et du sarrasin, qu'ils transforment dans leur moulin à meule de pierre. La farine entrera alors dans la confection des délicieux pains au levain, brioches, fougasses, mais également des pâtes sèches.

À 15h:



Pythagore 9

Lieu-dit Pen ar hoat, Laniscat, Bon Repos sur Blavet

Marbrerie spécialisée dans les plans de travail en pierre naturelle et composite depuis 1995, Pythagore continue son développement en intégrant depuis 2023 le groupe AMI-QUAR. Les process de fabrication allient numérique et contrôle humain jusqu'à l'installation.

Jeudi 25 avril

À 10h:



La verrerie de Guerlédan 10

70 rue Roc' Hell, Caurel

Artiste verrière, Sue MacGillivray manie ce matériau depuis de nombreuses années. Après avoir exploré ses talents en soufflage de verre en Angleterre et Afrique du Sud, c'est à Caurel qu'elle s'est installée, se concentrant sur la technique de fusion de verre pour fabriquer ses œuvres et transmettre sa passion.

À 15h:



La ferme de Poulprenn 11

Poul Prenn, Mellionnec

Bienvenue à Poulprenn! Sophie et Jocelyn vous raconteront comment depuis 25 ans en agriculture biologique, ils combinent maraichage diversifié, élevage de races locales, transformation laitière et vente directe, avec le souci de respecter la richesse du milieu naturel qui les entoure.

Vendredi 26 avril

À 10h:



Oriana Donati 12

13 rue de Verdun, Rostrenen

Costumière pour le cinéma et le spectacle vivant et créatrice de vêtements sur mesure, Oriana Donati mêle, tradition et contemporanéité dans son travail textile. L'univers du cabaret et l'histoire du costume sont son inspiration pour confectionner costume de scène, accessoire ou vêtements. Un métier de passion et de savoir-faire, répertorié méritier d'art du patrimoine.

À 15h:



Pisciculture de Kerauter 13

Moulin de Kerauter, Pontou, Sainte-Tréphine



Découvrez l'univers d'une pisciculture et ses 26 bassins alimentés par le Blavet. 250 tonnes de truites arc-en-ciel sont produites ici par Richard Le Dreff et son équipe, avant d'être transformées en filet et commercialisées grâce au groupement « Bretagne Truites ».

Samedi 27 avril

À 10h:



Toazennoù Bro Fisel 14

Kerbellec, Trégornan, Glomel

Les paysans pastiers, Pierre-Yves Le Panse et Mickaël Derrien, produisent une gamme de pâtes bio réalisée à partir de variétés anciennes de blé, cultivées sur des terres de Rostrenen. Le blé trié et moulu en farine, à l'atelier, sera utilisé pour la fabrication de pâtes, plaques de lasagnes et vermicelle. En partenariat avec RAOK.

À 15h:



La ferme du canal 15

10 Kerangall, Glomel



« Simple et vrai », telle est la devise d'Adeline et Pierre-Yves Mahé. Vaches, cochons et moutons se côtoient dans la ferme d'agriculture biologique, au bord du canal de Nantes à Brest, autonome à 100% sur l'alimentation des bêtes.

Légende



Alimentaire



Métiers d'art et artisanat



Élevage



Innovation et technologie



Adapté aux familles



Dégustation de produits



Réservé aux plus de 12 ans



Visite bilingue breton/français