

## 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 12 au 19 avril.

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

## Poursuivez sur un week-end!

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 12 avril	10h	Rostrenen	EBECOB	1
	15h	Glomel	La ferme de la Cocadrille	2
Dimanche 13 avril	15h	Saint-Gilles-Pligeaux	Le Jardin de Crec'h Macouz	3
	10h	Saint-Nicolas-du-Pélem	Station expérimentale de Crécom	4
Lundi 14 avril	15h	Trémargat	Les moutons de Kernon	5
	10h	Rostrenen	L'atelier Kiwano	6
Mardi 15 avril	14h & 15h30	Mellionnec	L'atelier Ras l'bol	7
	10h	Rostrenen	Le KB	8
Mercredi 16 avril	15h	Maël-Carhaix	La ferme de David	9
	10h	Gouarec	L'atelier Salamandre	10
Jeudi 17 avril	15h	Lanrivain	Syndicat Mixte de Kerné Uhel	11
	10h	Bon Repos sur Blavet	Les métalleuses en fusion	12
Vendredi 18 avril	14h & 15h30	Canihuel	L'atelier Kin'noTé	13
	10h	Plouguernevel	Caserne des pompiers	14
Samedi 19 avril	15h	Lescouët-Gouarec	La ferme Mamm Douar	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.bzh](http://www.tourismekreizbreizh.bzh)

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

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

## Office de Tourisme du Kreiz Breizh

6 rue Abbé Gibert - 22110 ROSTRENEN  
02 96 29 02 72 - [office@tourismekb.bzh](mailto:office@tourismekb.bzh)  
[www.tourismekreizbreizh.bzh](http://www.tourismekreizbreizh.bzh)

## Tarif

3€ par personne.

Gratuit

pour les moins de 12 ans.

Réservation obligatoire

02 96 29 02 72

[office@tourismekb.bzh](mailto:office@tourismekb.bzh)

WWW.ROUDENN.BZH

**Kreiz Breizh**  
Office de tourisme

**Du 12 au 19 avril**

**DÉCOUVERTE & SAVOIR-FAIRE**

**OFFICE DE TOURISME DU KREIZ BREIZH**  
6 rue abbé Gibert 22110 ROSTRENEN - 02 96 29 02 72 - [www.tourismekreizbreizh.bzh](http://www.tourismekreizbreizh.bzh)

**CCKB** Communauté des communes du Kreiz-Breizh  
Kumuniezh kumunioù

**SPORT 2000**

**kb** LE MOULIN DE STAYLON

BRETAGNE

# Programme des visites



## Samedi 12 avril

À 10h :



**EBECOB 1**

15 bis rue Rosa Le Henaff, Rostrenen

Entreprise à but d'emploi, l'EBECOB œuvre pour la solidarité locale socio-économique. La structure propose, sur son territoire d'action, une conciergerie multiservices et des productions issues de l'économie circulaire. Visitez leurs locaux de production et découvrez les articles fabriqués.

À 15h :



**La ferme de la Cocadrille 2**

Porz an caz, Glomel

Paysans en agriculture biologique, fort-es d'une longue expérience de 1096 jours, Paul et Clémentine produisent des céréales pour faire du pain au levain, mais cultivent aussi des légumes divers et des légumes d'été, des fleurs coupées décalées et des plants (sur la comète !). Leur vaste verger de pommes à cidre leur promet encore de belles récoltes. Découvrez une ferme bien classée au CAC 47 de la biscotte !

## Dimanche 13 avril

À 15h :



**Le jardin de Crec'h Macouz 3**

6 lieu-dit Crec'h Macouz, Saint-Gilles-Pligeaux

Nathalie et Yannick ont changé de vie pour revenir à l'essentiel : la terre. Sur leur ferme de production maraîchère en agroécologie, ils cultivent, le plus naturellement possible, une quarantaine d'espèces de fruits et légumes. Courges, ail, carottes, salade ou pomme de terre... Chaque saison offre une production variée, respectant les cycles de la nature et la biodiversité.

## Lundi 14 avril

À 10h :



**Station expérimentale de Crécom 4**

Lieu-dit Crécom, Saint-Nicolas-du-Pélem

La station expérimentale porcine, membre des 4 stations de la Chambre d'agriculture de Bretagne, mène des essais sur le bien-être animal, l'alimentation, le sanitaire et l'environnement. Son originalité réside dans ses 2 élevages distincts (sur caillebotis et sur paille) permettant des comparaisons entre systèmes. La visite permettra d'observer grâce à des couloirs de visibilité garantissant la biosécurité.

À 15h :



**Les moutons de Kernon 5**

Kernon, Trémargat

Sur 35 hectares de prairies, Fañch Jégou élève un troupeau de 220 brebis croisées de 4 races (Suffolk, Île de France, Charollais, Berrichon du Cher) et plus de 4000 volailles label. Mais ici, vous croiserez aussi des vaches armoricaines, des lapins, poules, oies et cochons élevés pour la consommation personnelle. Découvrez le fonctionnement d'une ferme d'élevage.

## Mardi 15 avril

À 10h :



**L'atelier Kiwano 6**

5 rue de la Marne, Rostrenen

L'atelier de Camille Ricolleau est consacré à la céramique. Inspirée par la nature, la céramiste crée une variété d'objets décoratifs pour l'intérieur. Camille propose des formations et des expositions, et bientôt une boutique et des cafés-poteries. Découvrez les étapes de création d'une pièce en grès, du façonnage à la cuisson, décoration et fabrication des émaux, et assistez à une démonstration de tournage.

À 14h & 15h30 :



**L'atelier Ras l'bol 7**

4 place de la mairie, Mellionnec

Dans son atelier de tournage sur bois, Louis Le Mée crée des objets utilitaires en bois local. Bols, assiettes, saladiers, sont réalisés en sycomore, frêne, merisier, cerisier ou encore noyer. L'artisan privilégie des courbes harmonieuses et sobres, avec une finition à l'huile de pépin de raisin. Il accueille régulièrement des stagiaires réalisant leur propre bol en une journée.

## Mercredi 16 avril

À 10h :



**Le KB 8**

2 rue des hêtres, Rostrenen

Hélène et Laurent Maesele ouvrent les portes de Kœur de Bretagne, le laboratoire de pâtisserie des boulangeries KB. Ganache montée, crème, macaron, tarte, gâteau et biscuit... 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 :



**La ferme de David 9**

2 Kerborou, Maël-Carhaix

Passionné depuis toujours par les vaches, David Sidaner s'est lancé dans l'aventure en 2023. Il reprend le flambeau de Michel et Christine autour des valeurs de l'agriculture biologique, l'autonomie et la biodiversité. Ici les vaches laitières en monotraite profitent d'une vie en plein air, passant le plus clair de leur temps en pâturage. Visitez une ferme 100% autonome !

## Jeudi 17 avril

À 10h :



**L'atelier Salamandre 10**

Route de Plounévez, Gouarec

Plongez dans l'univers de la sérigraphie artistique à l'Atelier Salamandre. Otto et Elena, artistes imprimeurs spécialisés dans les livres d'artistes, vous invitent à découvrir leur travail. Admirez leurs impressions et leurs livres d'artistes et participez à la création d'un livre. Repartez avec comme souvenir, un petit monde de poésie et d'image.

À 15h :



**Syndicat Mixte de Kerné Uhel 11**

Pont Saint-Antoine, Lanrivain

Vous vous demandez d'où vient l'eau de votre robinet ? Entrez dans l'usine de production d'eau potable du Syndicat Mixte de Kerné Uhel. Découvrez comment l'eau brute, prélevée dans le barrage en amont, est purifiée grâce à des technologies de pointe avant d'être stockée dans les réservoirs et châteaux d'eau du sud-ouest des Côtes d'Armor.

## Vendredi 18 avril

À 10h :



**Les métalleuses en fusion 12**

10 Font Leur, Bon Repos sur Blavet

Les métalleuses en fusion, c'est le travail collaboratif et complice de deux sœurs sculptrices, dinandières et bijoutières sur métal. Anna et Lillie, diplômées des métiers d'arts en création métal, créent du bijou et de la sculpture. Réglage du chalumeau, pose de rivets, découpe et ciselure, création de patine sont autant d'étapes minutieuses que l'on retrouve dans leur travail.

À 14h & 15h30 :



**L'atelier Kin'no Té 13**

Moulin du Danouet, N°5, le bout du pont, Canihuel

L'atelier Kin'noTé, dirigé par Mylène Louicellier, est un studio dédié à la création textile, où se rencontrent tissage, stylisme et modélisme. Inspirée par le design japonais, Mylène conçoit des accessoires de mode, du linge de maison, des décorations murales et des vêtements uniques, en privilégiant les matières nobles. Le studio accueille les visiteurs au milieu des bobines et métiers à tisser.

## Samedi 19 avril

À 10h :



**La caserne des pompiers 14**

La ville Louis, Plouguernevel

Visitez le centre de secours de Rostrenen, qui intervient sur 12 communes. 50 hommes et femmes, pompiers volontaires engagés, sont à l'œuvre lors des 750 interventions annuelles. Explorez la caserne, ses 11 véhicules de secours, les équipements et le matériel d'intervention. Chaque samedi, une vingtaine de jeunes sapeur-pompiers se forment sur place pour agrandir l'équipe.

À 15h :



**La ferme Mamm Douar 15**

Keresto, Lescouët-Gouarec

Depuis 2019, Anne-Laure et Fabien valorisent les races locales et la biodiversité, au cœur de leur ferme engagée en agriculture biologique. Découvrez l'élevage de volailles Coucou de Rennes, suivez l'évolution de l'œuf au poussin, observez brebis et agneaux pâturer dans les vergers, approchez les vaches Bretonne Pie-Noir dont le lait devient fromage et produits laitiers.

## Légende



Alimentaire



Adapté aux familles



Métiers d'art et artisanat



Dégustation de produits



Élevage



Réservé aux plus de 5 ans



Innovation et technologie



Visite bilingue breton/français