

## Produits de la mer



### **Erwan Tonnerre, ostréiculteur** *Groix Haliotis*

Élevage d'ormeaux et d'huîtres fines, spécialités de produits de la mer  
Ouvert toute l'année, vente sur place, sous les halles ou à la boutique  
Ti Dudy Breizh au bourg. Dégustation au Pub de la Jetée à Port-Tudy.  
Port-Tudy, quai sud  
02 97 86 81 35 ou 06 84 78 07 04  
erwan.tonnerre@wanadoo.fr  
www.groixhaliotis.com



### **Laëticia et Philippe Le Garrec, pêcheur** *Bateau "La Confiance"*

Pêche côtière, poissons et crustacés  
Vente directe sous les halles au bourg les mardi, jeudi et samedi, selon  
arrivage.



### **Christian Yvon, pêcheur** *Bateau "Ar Galez"*

Pêche côtière, poissons et crustacés  
Vente directe sous les halles au bourg les mardi, jeudi et samedi, selon  
arrivage.



### **Patrick Saigot, Marc Caradec, conchyliculteurs** *Les moules de l'île de Groix*

Cultures de moules bio en pleine mer  
Vente chez Groix Haliotis, aux viviers des côtiers à Port-Tudy quai  
sud, à la poissonnerie Orven et sous les halles au bourg.  
Port-Tudy  
06 63 82 49 71  
mdgroix@gmail.com

## Agriculture



### **Yves et Isabelle Guélou, maraîchers Biologiques** *EARL Armor Champi - Les Paniers Bio*

Fruits et légumes : tomates (variétés anciennes), fraises, raisin, ...  
Graines (del païs); Plantes aromatiques ; Pain au levain pétri à la  
main cuit au four à bois, farine de blé noir ; Miel, confitures, transfor-  
mations, ...  
Vente sous les halles au bourg les jours de marché.  
Paniers de légumes le mercredi à Groix et le jeudi à Lorient.  
Village de Lomener  
06 17 66 29 98  
yves.guelou@gmail.com



### **Alain et Pascale Rousseau, agriculteurs** *La Ferme de Kerbus - GAEC Rousseau*

Fruits et légumes de saison produits en agriculture biologique,  
semences fermières, élevage de bovins normands.  
Vente sous les halles au bourg les jours de marché ainsi qu'aux halles de  
Lorient.



### **Jessica Colin et Guirec Rousseau, agriculteurs** *GAEC de Kerampoulo*

Légumes et fruits de saison, élevage.  
Vente directe sous les halles au bourg les jours de marché.



### **Isabelle et Philippe Guider** *L'Escargoterie de l'île de Groix*

Élevage d'escargots, conserves et spécialités à base d'escargots et de  
produits de la mer.  
Visite de l'élevage d'escargots tous les matins 10h-12h. Vente à la ferme,  
repas et dégustations organisés sur réservation.  
Kerbus (direction Pen-Men, au carrefour de Port-St-Nicolas)  
02 97 86 58 94  
escargotiledegroix@orange.fr / www.lescargoterie.fr

## Spécialités bretonnes et groisillonnes



### **Sylvie Barlet, artisan-confiturière** *Les fruits à la ligne*

Confitures artisanales et autres douceurs selon la tradition familiale.  
Vente sous les halles le samedi d'octobre à mars, le mardi et samedi  
d'avril à juin, le mardi, jeudi et samedi de juillet à septembre. Vente à la  
boutique Ti Dudy Breizh au bourg. Visite de l'atelier de juin à septem-  
bre, le mercredi après midi de 16h à 17h30.  
Le Bourg, 6 rue St Jean / 09 70 44 52 32  
confiture@lesfruitsalaligne.com / www.lesfruitsalaligne.com



### **Frédérique Le Goff, crêpière-bisctière** *Ti Dudi Breizh*

La maison des délices bretons : Biscuiterie artisanale, crêpes et galettes  
fraîches, kouign-amann, gâteau breton, far, produits régionaux ...  
Ouvert toute l'année, vente sur place ou sous les halles.  
Le bourg, route de Port-Mélite  
02 97 86 56 39 ou 06 58 68 44 65 / contact@tidudibreizh.fr



### **Sébastien Autret, confiseur** *Les caramels de Groix*

Gamme de caramels de qualité : Caramels au beurre salé, à la vanille,  
au chocolat, à la pistache ...  
Ouvert toute l'année, vente sur place, sous les halles ou à la boutique Ti  
Dudi Breizh au bourg.

Port-Tudy, "Au repos de la montée", 56 rue du Général De Gaulle.  
02 97 24 04 74  
lescaramelsdegroix@hotmail.fr / www.caramelsdegroix.com

## Métiers de bouche



### **André et Roselyne Mahé, boulanger-pâtissier** *La boulangerie de la poste*

Spécialités bretonnes  
Ouvert tous les jours sauf lundi, tournée dans l'île le matin.  
Le bourg, 12 rue du Général de Gaulle / 02 97 12 77 74



### **Cyrille Tiphaigne, boulanger** *La Petite Boulangerie*

Pains de tradition et pains spéciaux, tourtes au seigle noir, au sel  
marin gris de Guérande, gwastell, brioche, pain d'épices, gâteau  
breton, far et kouign-amann.  
Ouvert tous les jours sauf mercredi.  
Le bourg, 7 rue du Presbytère  
02 97 86 88 65 / familletiphaigne@orange.fr



### **Loïc Le Maréchal, boucher-charcutier** *La Boucherie de l'île*

Boucherie, charcuterie, traiteur, rôtisserie, produits bios.  
Spécialités groisillonnes : Lard des Thoniers, pâté "Gangster",  
boudin "grek".  
Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi.  
Le bourg, 17 rue du Presbytère / 02 97 86 82 81



### **Frédéric et Lucie Cleraux, maître-restaurateurs** *Restaurant Les Alizés*

Cuisine à l'ardoise à partir de produits frais, produits de la mer,  
poissons issus de la pêche locale.  
Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi  
8 rue du Général De Gaulle 02 97 86 89 64  
luciecleraux@gmail.com / lesalizesgroix.over-blog.com



### **Maurice et Nénette BEYS, traiteurs** *Les Pizzas du camion*

Pizzas traditionnelles et plats à emporter  
Près du cinéma des familles, lundi au VVF, mercredi matin au  
camping des Sables Rouges, jeudi matin et dimanche soir à Locmaria.



### **Franck Rose, pizzaiolo** *Les Pizzas du caillou*

Pizzas traditionnelles à emporter  
Près des halles au bourg. 06 65 09 94 78