



BRETAGNE 70

N. PASQUIER

Présenter une image de la Bretagne en 1970, telle est l'ambition de cette plaquette.

Plus qu'aucune autre région, la Bretagne dispose d'un capital de notoriété qui dépasse les frontières de la France et celles de l'Europe. Son nom est connu dans le monde entier mais qu'évoque-t-il? Une vieille terre de tradition et de fidélité où les hommes comme les choses, dans une époque d'uniformité, ne sont pas tout à fait comme ailleurs...

Certes, la Bretagne a vécu depuis vingt ans de profondes transformations. Mais l'essentiel demeure. A travers les bouleversements qu'entraînent l'industrialisation et l'urbanisation, un style de travail, de production et de vie subsiste à l'Extrême-Ouest. C'est une région où l'on reste à l'échelle humaine, où le producteur, comme l'artisan et le fabricant, suit son œuvre avec le souci de lui donner le maximum de lui-même.

Le Comité Interprofessionnel de Propagande « Bretagne » qui édite cette plaquette, s'est donné pour tâche, en liaison avec les Chambres d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie, de Métiers, de maintenir les qualités traditionnelles de la production bretonne. Par l'attribution et le contrôle de la marque « Bretagne », il certifie non seulement une origine, mais une certaine manière dans laquelle se retrouve le goût de ce qui est naturel et bien fait.

Fidèle à son portrait, à ses traditions de travail méthodique, la Bretagne présente ici ce dont elle est le plus fier, aussi bien parmi ses paysages et ses initiatives que parmi ses productions : ce qu'elle reconnaît elle-même comme le plus authentiquement breton.

Joseph Martray

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DE PROPAGANDE "BRETAGNE"

# BRETAGNE

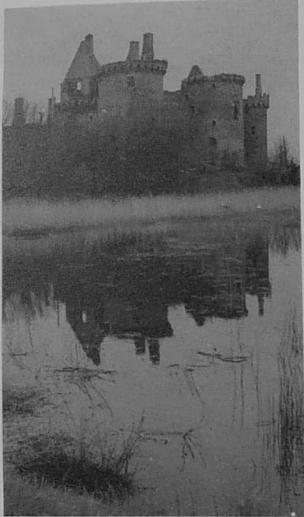
70

Une terre, une histoire, des hommes...	2
Bretagne des loisirs et des contrastes	5
La mer, chance de la Bretagne	11
Une industrie renouvelée	15
Une agriculture en mutation	24
La Bretagne et l'action régionale	37
Qu'est-ce que la marque "Bretagne" ?	41

AVEC LA COLLABORATION DU C.E.L.I.B.

# Bretagne Touristique





Une terre,

**La Bretagne**, entre Manche et Atlantique, à l'extrême pointe Ouest de l'Europe, est avec ses 3 500 km de côtes, comprenant une multitude d'îles, **la région la plus maritime de France.**

A l'origine occupée par les premiers Celtes qui la baptisent Armorique, puis romanisée, elle subit à la fin du V<sup>e</sup> siècle une nouvelle invasion, celle des Bretons refoulés de Grande-Bretagne par les Angles et les Saxons, qui lui apportent son nom de Bretagne.

Unie à la France par le traité de 1532 après les mariages d'Anne de Bretagne avec Charles VIII, puis avec Louis XII, la Bretagne, jusqu'alors duché indépendant, devient province du royaume de France; elle sera divisée en cinq départements à la Révolution.

une histoire, des hommes...

Occupant une place de choix dans le commerce maritime et la pêche jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, elle subit une crise à la Révolution. Au début du XX<sup>e</sup> siècle la Bretagne est essentiellement

agricole, mais à partir de 1960 elle enregistre un développement économique important; en pleine expansion, **c'est aujourd'hui la deuxième région touristique française.**



La Bretagne est maintenant engagée dans un processus de croissance; son évolution est plus rapide que celle de la moyenne française.

Ainsi avec une population rajeunie, qui se concentre dans les villes, l'importance des secteurs agricole et tertiaire, elle compte 3 329 679 habitants.

De nombreux efforts sont entrepris, notamment dans le domaine de l'enseignement technique et supérieur; les

universités de Nantes, Rennes et Brest regroupent 37 700 étudiants.

Des activités nouvelles apparaissent, en particulier dans les secteurs de l'électronique et de l'océanographie : des villes comme Rennes, Lannion et Brest sont en passe de devenir d'importants centres de recherches.

L'importance de la situation maritime de la Bretagne et sa vocation commerciale fondée sur l'exploitation de la mer sont maintenant mieux comprises.

La Bretagne, seule région

française à dominante rurale, dont la densité de population soit supérieure à la moyenne nationale, avec la répartition actuelle de ses villes, la variété et la qualité de ses sites, peut accéder directement à une civilisation urbaine offrant à la fois les avantages recherchés à la ville et ceux dus à la proximité de la mer et de la campagne, sans passer par l'étape des grandes concentrations jugée jusqu'à présent inévitable.

## Bretagne des loisirs et des contrastes



Sait-on que l'on peut traverser la Bretagne sans jamais voir la mer? Cependant, qui n'évoque tout d'abord la Manche et l'Atlantique en parlant de cette région?

La Bretagne intérieure a pourtant son attrait; méconnue du touriste, secrète et colorée, elle apporte le dépaysement de ses sites encore vierges, de ses landes, ses ajoncs dorés et ses bruyères, de ses forêts et de ses rivières à truites. C'est la Bretagne des vieux manoirs et de la chasse, celle où se développent l'équitation et le golf, celle aussi des grands plans d'eau qui rendent la voile praticable toute l'année et des canaux bretons qui permettent le motonautisme.



Elle s'oppose à la Bretagne littorale qui, sauvage parfois comme le Cap Fréhel ou la Pointe du Raz, peut être lisse et soignée, offrant son millier d'hectares de sable fin avec plus de 400 plages allant de la plus petite grève à l'immense étendue.

La mer avec ses vertus thérapeutiques et le climat marin, propice à la détente, grâce à sa tiédeur persistante, permettent les bains quotidiens et favorisent une flore abondante et variée qui pousse en pleine terre : lauriers, figuiers, fuchsias, mimosas, magnolias... L'air iodé abondant, revivifiant, fait bronzer plus que partout ailleurs.

Cette Bretagne de roches et de sable se prête incomparablement aux joies de la plage, du nautisme, de la voile et de la pêche: pêche sous-marine, surtout pratiquée dans les Côtes-du-Nord, pêche à pied, avec la cueillette des coquillages, ou pêche en bateau.

A ses richesses archéologiques, dolmens et menhirs, les nombreuses traces d'art néolithique, la Bretagne ajoute encore celles de son folklore, fêtes de Cornouaille à Quimper



et Festival international de cornemuse à Brest, la diversité des costumes, l'originalité de la musique, de la danse et la vitalité de la langue, ainsi que son artisanat, qui s'adapte de plus en plus à l'évolution de la technique et des goûts actuels et la variété de sa gastronomie également caractérisée par la qualité des produits utilisés : fruits de mer, crustacés, poissons, charcuterie, primeurs, fraises, crêpes, galettes généralement accompagnées par les vins du cru, Muscadet et Gros Plant ou par le cidre traditionnel.

La Bretagne est en outre au premier rang en France du tourisme dit scientifique. L'usine marémotrice de la Rance, le radôme de Pleumeur-Bodou, la centrale nucléaire de Brennilis et bientôt sans doute les pétroliers géants dans la rade de Brest ou la baie de Douarnenez, attirent en effet chaque année de nombreux curieux.

Ainsi, grâce à ses nombreux facteurs d'attraction, la Bretagne est accueillante toute l'année. Ceci explique l'augmentation constante du flux touristique (actuellement plus de 2 millions par an), 60 % des estivants étant constitués par des familles avec enfants.



Les touristes français viennent essentiellement de la Région Parisienne et des régions limitrophes, l'apport étranger vient surtout d'Angleterre (à 45 %) mais aussi de Belgique, du Luxembourg, d'Allemagne.

La Bretagne, rapprochée de la Région Parisienne, grâce aux moyens de communications de plus en plus rapides, 1 h 30 d'avion entre Paris et Brest, est appelée à s'organiser pour un tourisme permanent et de week-end; cette perspective l'amène donc à modifier et à développer ses capacités d'hébergement et l'ensemble de ses équipements touristiques.

L'accueil en Bretagne est assuré par 760 hôtels de toutes catégories surtout concentrés sur le littoral, plus de 150 gîtes ruraux, une vingtaine d'auberges de jeunesse, plusieurs centaines de maisons familiales et de nombreux camping classés et colonies de vacances permettant d'atteindre une gamme diversifiée de vacanciers.

Les écoles de voile toujours plus nombreuses sont réparties sur l'ensemble de la région et ont vu quadrupler leur fréquentation depuis 1960.

Les ports de plaisance, qui offrent de multiples services, abritent plus de 10 000 bateaux.

Installés à Quiberon, Paramé, Tréboul-Douarnenez, Roscoff et Pornichet, les centres de thalassothérapie fonctionnent une grande partie de l'année.



Photo Philippe Verdon



Le manoir de Rochevilaine



Commandant l'estuaire de la Vilaine, pointe d'un triangle dont les deux autres seraient Vannes et Redon, la pointe de Pen-Lan, sur le territoire de la commune de Billiers, par Muzillac, est le type même du « haut-lieu ». Il s'y dresse un merveilleux ensemble architectural et hôtelier, le domaine de Rochevilaine. Sur un hectare de rochers surplombant la mer, c'est un véritable petit village organisé autour d'une cour centrale. Toutes les pierres ici, ont une histoire, celles, patiemment rassemblées, des bâtiments comme celles des fontaines, des portes, des calvaires, des statues. Et cette histoire, il faut entendre Henri-Joseph Dresch, le grand-maître de Rochevilaine, la raconter. Car il s'agit de bien plus qu'un accueil hôtelier : il s'agit d'un lieu privilégié, où se rencontrent objets, pierres, souvenirs venus du fond des temps bretons; il s'agit d'une gastronomie raffinée de la mer, d'un cadre reposant et vivifiant, comme il en est peu, mais aussi du partage d'un certain sentiment mystique, d'un amour brut de la Bretagne. Toute la Bretagne est là; à travers les pierres, les choses, le vent, la mer, le feu qui brûle en permanence, les magnifiques azalées cultivées près de Quimper par M. de la Hubaudière et qui illuminent la grand'salle, à travers l'inoubliable accueil, on reçoit la Bretagne en plein visage, on l'aime...

## Rochevilaine-Penlan, à Billiers

une entreprise

typiquement bretonne :

Le Minor



Les Ateliers Le Minor situés à Pont-l'Abbé, produisent tout un art d'expression bretonne : des poupées de terroir, des broderies, des vêtements, du linge de table, des tapisseries brodées — dans une tradition qui allie l'habileté manuelle de l'artisanat aux procédés techniques les plus modernes.

Créée en 1937, sur l'initiative personnelle de Mme Le Minor, l'Entreprise s'est fixée dans le Pays Bigouden où l'inspiration populaire est restée particulièrement vivante.

ATELIERS LE MINOR

8-10 quai Saint-Laurent  
29-S - PONT-L'ABBÉ  
Tél. 1-80

un comité  
dynamique  
et  
original



Créé en 1953, à la demande de la Viticulture et du Négoce du Pays Nantais, le Comité Interprofessionnel des Vins d'origine du Pays Nantais est un organisme de promotion, destiné à mieux faire connaître et apprécier les vins de la région; sans but lucratif, il utilise les méthodes de propagande les plus diverses, tant en France qu'à l'Etranger : distributions de produits, campagnes de publicité, foires expositions, dégustations, etc.

Le Président et les membres du Comité se sont donnés pour objectif, entre autre, d'intensifier l'implantation, sur le marché français et européen, de deux grands vins de qualité :  
« Muscadet », Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C.);  
« Gros Plant du Pays Nantais », Vin délimité de qualité supérieure (V.D.Q.S.), vins qui se marient étonnamment avec les productions bretonnes : telles les fruits de mer, les crustacés, les poissons et les fromages.

Le siège du Comité, installé face au Château des Ducs de Bretagne, 17, rue des États à Nantes, téléphone : 40-71-15-58, possède également un Caveau de Dégustation (s/s à la même adresse), aménagé avec beaucoup de goût et d'originalité, ainsi qu'une vaste salle de conférence et un salon d'accueil où une charmante hôtesse reçoit et informe les nombreux touristes curieux et amateurs, qui viennent goûter les vins du Pays.  
Le Comité Interprofessionnel des Vins d'origine du Pays Nantais est aussi un véritable ambassadeur de la production et de la qualité bretonnes.



Comité Interprofessionnel des Vins  
d'origine du Pays Nantais

17, rue des États  
44 - NANTES  
Tél. : 71.15.58

## La Mer, chance de la Bretagne

La Bretagne, Armor, « le Pays sur la mer », doit tout en effet à la Manche et à l'Océan qui l'entourent, qui la pénètrent largement par ses multiples estuaires; son climat régulier et son économie, l'agriculture développée à l'origine grâce aux engrais marins qui ont donné leur qualité aux productions bretonnes, l'industrie liée à la mer, recherche océanographique, pétrochimie, le commerce maritime et la pêche, sans oublier bien sûr le tourisme qui prit son essor dès le début du siècle sur les premières plages à la mode.

Cette importance exceptionnelle de la mer pour la Bretagne, n'est-elle pas symbolisée aujourd'hui par la création du CNEXO à Brest, dont le but est de rassembler des équipes de chercheurs de toutes les disciplines océanographiques, pour l'exploitation de la matière vivante et minérale, et l'action générale de l'Océan sur les conditions météorologiques et climatiques?





Dans un domaine voisin, un essai est actuellement tenté en Bretagne. Il s'agit de l'habitat artificiel pour les poissons et crustacés, destiné à fixer les poissons dans une zone donnée en permettant l'exploitation des diverses espèces intéressantes, sans provoquer leur disparition.

Les dispositions naturelles de la Bretagne pour l'industrie de la pêche en font la première région française à cet égard (46 % de la production nationale en poids) et procurent 35 000 emplois.

Plusieurs formes de pêche sont pratiquées, depuis la pêche côtière et la pêche saisonnière à la sardine, jusqu'à la grande pêche en passant par la pêche hauturière au chalut et les pêches spécialisées de crustacés et de thon.

Outre ces formes de pêche, la Bretagne est aussi réputée dans le domaine de la conchyliculture et la mytiliculture. Le Golfe du Morbihan, la Baie de Morlaix, Tréguier, Paimpol, Cancale, la rivière du Belon, produisent environ le quart de la production française d'huîtres.

Les sites particulièrement favorables ont amené la Bretagne à fournir 85 % de la production nationale d'huîtres plates, qui sont aussi les plus recherchées.

L'élevage des moules, qui représente un peu plus du quart de la production française, la culture des palourdes et des bigorneaux connaissent un essor notable.

Le secteur de la pêche maritime est actuellement en mutation. Les « campagnes » de pêche deviennent en effet de plus en plus longues puisqu'elles s'étendent jusqu'aux côtes africaines. Elles demandent donc une technicité de plus en plus grande pour les pêcheurs, et nécessitent un équipement spécial: 30 navires congélateurs pour la pêche au thon.

La Bretagne arme également la quasi-totalité des langoustiniers et de nombreux chalutiers de pêche hauturière. La flotte de pêche bretonne, qui se modernise, représente actuellement 45 % de la flotte de pêche française.

Chaque port breton est un outil de travail pour sa zone d'influence: il anime la vie économique, locale, favorise certaines formes d'industrialisation et constitue un facteur d'attraction pour le tourisme.

Les ports bretons se caractérisent par leur diversité et leur dispersion géographique. Concarneau et Lorient sont au deuxième rang des ports de pêche français. Concarneau, premier port thonier de France, Lorient, Douarnenez et le Guilvinec totalisent à eux seuls 90 % de l'ensemble des poissons et crustacés débarqués en Bretagne.

**Brest-Douarnenez, station service de l'Atlantique et bientôt port d'éclatement européen...**

Port pétrolier privilégié en Europe, Brest est à la charnière des façades maritimes nord et ouest de la France. C'est aussi le port français le plus proche des côtes d'Amérique, d'Espagne, de la côte Ouest africaine et du Cap de Bonne Espérance. Chaque année 30 000 navires défilent au large du port. La rade de Brest

avec une superficie de 15 000 ha pourrait recevoir toutes les escadres du monde en même temps.

Le projet principal à l'étude concerne la création d'un port pétrolier d'éclatement permettant l'approvisionnement de l'Europe.

Les chantiers de réparation de Brest permettent la réparation et l'entretien des plus gros navires actuellement en service, grâce à la forme de radoub qui peut accueillir des bateaux de 250 000 tonnes.



**Nantes-Saint-Nazaire, capitale de la construction navale?**

Nantes-Saint-Nazaire est la capitale de la construction navale avec 60 % de la capacité nationale. C'est actuellement le quatrième port français.

De nombreuses industries se sont en outre développées autour des ports, comme la pétrochimie à Donges.

Pour son commerce international, la Bretagne utilise surtout la voie maritime. Les ports de commerce bretons assurent actuellement un trafic annuel de 4 millions de tonnes.



## une industrie renouvelée

Le mouvement d'industrialisation qui a marqué la Bretagne ces dernières années s'est traduit par le renforcement des industries dites agro-alimentaires et par le développement d'activités nouvelles (automobile et électronique).

Ce mouvement paraît aujourd'hui, assez avancé pour permettre bientôt une expansion autonome à partir des industries existantes.

La couronne littorale et les grandes villes ont été les principales bénéficiaires de ce mouvement d'industrialisation.

Quelles sont aujourd'hui les principales caractéristiques de l'industrie bretonne?



le radôme de Pleumeur-Bodou

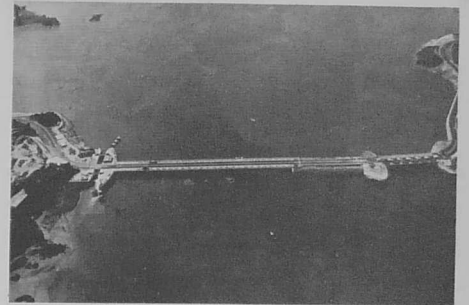
Elle occupe 220 000 personnes, soit 22 % de la population active.

La part du bâtiment et des travaux publics y est particulièrement importante (40 % des emplois), ce qui traduit un développement accéléré dans le domaine de l'urbanisation et de la modernisation des infrastructures.

Viennent ensuite l'industrie des métaux et celle de la conserverie et les activités de pêche. Les perspectives de développement de l'électronique professionnelle conduisent à prévoir pour 1975 environ 25 000 emplois dans cette branche.

La Bretagne est bien dotée en richesses minérales; elle possède par exemple, le seul gisement français de minerai d'étain, les plus importantes réserves de kaolin.

Dans le domaine de la métallurgie, la fonderie est bien représentée. Les entreprises de construction de machines agricoles sont localisées à Redon, Vitré, Châteaubriant, Pontivy, Quimper et produisent un matériel léger.



le barrage de la Rance

La mécanique de précision est représentée par la fabrication de briquets à Redon, la construction d'appareils médicaux et chirurgicaux dans le Morbihan, etc.

La construction automobile est concentrée à Rennes, où les deux établissements de Citroën emploient 9 000 personnes.

En ce qui concerne la construction navale, la Bretagne est la mieux dotée des régions françaises avec l'un des principaux chantiers navals d'Europe : Saint-Nazaire, les arsenaux de la Marine Nationale de Brest et de Lorient.

A partir de Lannion, cité des télécommunications, et grâce à l'installation du C.N.E.T., source de nombreuses décentralisations et de création d'industries nouvelles, l'électronique professionnelle se développe dans le triangle Rennes-Brest-Lannion.

Ce développement doit être complété par celui de la mécanique de précision. Née à Nantes, l'industrie agricole et alimentaire occupe près de 15 % de la main-d'œuvre industrielle régionale.

Les activités de conserve de légumes sont surtout localisées sur la côte sud; les conserveries bretonnes de poissons produisent plus de la moitié du tonnage français; la Bretagne est également bien placée pour la salaison, qui est en plein essor et trouve sur place de larges facilités d'approvisionnement.

L'industrie laitière utilise des techniques d'avant-garde et produit essentiellement du beurre pasteurisé, de la poudre de lait, des fromages; l'alimentation animale et la biscuiterie sont loin d'être des activités négligeables.

Les industries du textile et des cuirs et peaux sont en évolution; Fougères est le second centre français de la chaussure.

Le Finistère possède les installations d'un très important groupe de la papeterie, tandis que le plus important quotidien de province et une grosse imprimerie de labour apportent 2 500 emplois à Rennes.

Saint-Brieuc est l'un des centres de broserie les plus importants d'Europe.

Le transport ferroviaire avec plus de 1 800 km de lignes s'améliore avec l'électrification du réseau et la diésélisation qui entraînent un accroissement régulier du nombre de voyageurs.

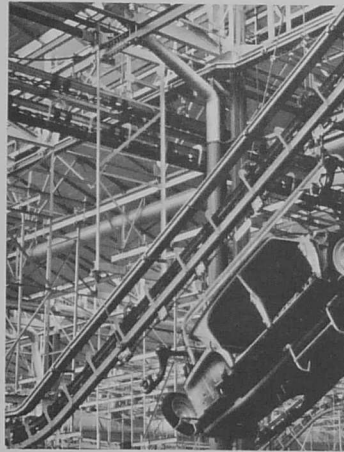


La Bretagne commercialise ses produits dans le monde entier; elle assure 98 % des exportations françaises de choux-fleurs, 44 % pour les pommes de terre; viennent ensuite les fruits, les produits maraîchers, laitiers et la viande. Les exportations industrielles, voitures, chaussures, papier, etc... représentent 70 % de la valeur de ces produits.

Les expéditions vers la C.E.E. et les pays tiers représentent respectivement 73 et 26 % des exportations, avec 30 % pour l'Italie, 26 % pour l'Allemagne de l'Ouest et 19 % pour l'Angleterre.

Le développement de l'industrie en Bretagne est due surtout à:

- la densité de sa population et la disponibilité d'une main-d'œuvre jeune et qualifiée;
- la présence d'une Université en plein essor et l'importance du potentiel scientifique;
- la densité et l'équilibre du réseau urbain;
- l'existence d'un puissant secteur agricole et de pêche;
- une industrie électronique et mécanique en pleine expansion;
- et enfin des ressources touristiques exceptionnelles, avec des facteurs naturels d'attraction.

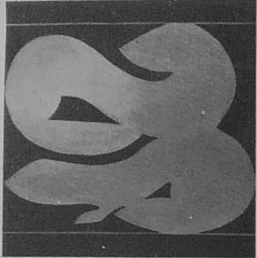


A l'usine Citroën de Rennes

Mais la façade atlantique est appelée à jouer un autre rôle, dans le sens d'une réorientation de l'économie bretonne vers la mer. Cette évolution se justifie par celle, de plus en plus nette, de l'économie mondiale : c'est un fait maintenant connu et irréversible que les industries lourdes et semi-lourdes à la base du cycle industriel s'installent sur l'eau.

La Bretagne se prépare dès maintenant à ce rôle nouveau en proposant l'installation dans la zone rade de Brest-baie de Douarnenez d'un port pétrolier d'éclatement et de réparation, avec un complexe raffinerie-pétrochimie.

Elle s'y prépare également en développant la recherche océanologique susceptible d'entraîner l'apparition d'industries neuves.



## la Bretagne à la tête de l'Europe pour l'élevage du vison



un vison de Bretagne

L'affaire la plus importante se trouve à Priziac, dans le Morbihan, installée dès 1964 par André Simon. Elle s'est imposée grâce à l'importance et à la qualité de sa production. Initialement à Mittainville, en Seine-et-Oise, cet élevage s'est implanté en Bretagne, dans le cadre de la décentralisation industrielle.

En effet, l'abondance et la richesse des matières premières (poissons, poulets, etc.), l'efficacité et la facilité d'adaptation de la main-d'œuvre à cette nouvelle industrie ont été des facteurs déterminants dans le choix de cette région.

La Ferme André Simon de Priziac, dont le cheptel se compose de 25 000 visons, s'étend sur 35 ha de terres, situées à proximité du lac de Bel Air, au cœur du pays « Pourlet ». Le bâtiment principal, ultra moderne, abrite des installations frigorifiques pouvant contenir jusqu'à 600 t d'aliments congelés.

Les cuisines automatisées peuvent produire 8 t de nourriture par jour.

Le fonctionnement de la ferme est assuré par un personnel de techniciens agricoles parfaitement adapté au caractère industriel de la production.

20 000 peaux de grande taille et de haute qualité sont ainsi préparées chaque année à Priziac et offertes sur le marché international.

Depuis quatre ans, le vison de Bretagne obtient les plus hauts prix d'Europe, dominant ainsi des productions plus anciennes et provenant de pays plus spécialisés.

André Simon, le créateur de la Société, commercialise dans la capitale, des vêtements de vison mondialement connus par leur style et leur technique de fabrication.

L'élevage de Priziac, dont la croissance active doit placer la Bretagne dans une position de plus en plus privilégiée dans l'industrie du vison, permettra aussi d'offrir à une clientèle plus diversifiée et plus nombreuse une production typique de la région.

Siège Social

« VISIONS DE BRETAGNE »

56 - PRIZIAC

A Paris

André SIMON et Frères

39, rue du Faubourg-Poissonnière - 9<sup>e</sup>

20

## les ménagères européennes préfèrent la farine conditionnée

A 36 kilomètres de Rennes, Maure-de-Bretagne ressemble à une paisible bourgade: avec son l'église et son audacieux clocher, entourée des petits commerces. Depuis 1954, une très belle tour blanc crème domine toutes ces habitations. En lettres rouges au sommet de la tour : « Celbert ». En apparence, c'est une minoterie, dont on peut imaginer que cette grande tour abrite le silo. Primitivement d'ailleurs, la vocation traditionnelle des Moulins Celbert ne différait en aucune façon des moulins, qu'ils soient à vent, à eau, ou mécaniques.

Faure: « Nous avons la préoccupation d'encourager l'insertion de l'activité agricole dans la vie économique du pays et il est excellent que les industriels aident les agriculteurs dans ce sens, devait déclarer le ministre de l'Agriculture. France-Farine est un exemple de centralisation commerciale sans concentration des entreprises industrielles. » Huit sociétés, neuf usines, 318 200 tonnes de froment écrasées par an, un chiffre d'affaires de 30 milliards d'anciens francs, 722 personnes employées, 70 millions de sachets de



vue aérienne de l'usine

Et pourtant en l'espace de quelques années, une dizaine à peine, une reconversion totale allait se produire, dans ce domaine fluctuant qu'est celui de la transformation du froment en farine.

Devant un problème nouveau, posé par la concurrence proche des pays adhérent au Marché Commun, les frères Celbert s'aperçurent que la farine en sacs de 100 kg, présentée de cette façon, n'était pas la bonne solution d'un problème pour le moins épineux. René Celbert, chargé de la partie commerciale, visitait les boulangers pour vendre quelques quintaux de farine.

Les deux frères Celbert décidèrent d'abandonner partiellement la vente en sacs de 100 kg. Du sac de 100 kg ils passèrent aux petits sachets de 175 g, 500 g et 1 kg. Les libres-services et les magasins à succursales diffusèrent à grande échelle ces farines conditionnées en sachets d'excellente qualité. Le pari était gagné. Les frères Celbert firent part de leur découverte et des possibilités énormes du marché à leurs collègues français; dans chaque région un grand moulin s'aperçut du bien-fondé d'une telle industrialisation. Résultat : la formation d'un groupement qui reçut l'adhésion de M. Edgar



farine conditionnée distribués dans 160 000 points de vente, soit près de 65 % de la distribution totale des farines conditionnées en France. La France est quadrillée, afin d'éviter les frais de transport élevés, les commandes sont centralisées puis redistribuées en fonction des lieux de vente. Ce groupe offre à la distribution une unité de production, une unité de qualité et une même image de marque. Cette unité s'étend à la promotion auprès

21

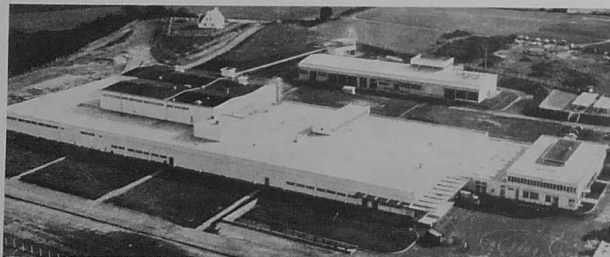
du grand public, une promotion dont le label de base est « qualité ». En 1954, les frères Celbert dirigeaient une entreprise de 5 personnes. Aujourd'hui, 48 employés travaillent de nuit comme de jour dans leur minoterie ultra-moderne. Le blé provient des 2 500 exploitations agricoles qui entourent Maure-de-Bretagne. Au moment de la récolte, le blé est stocké dans les silos de coopératives, et au fur et à mesure des besoins de l'usine il est amené sur place. Les frères Celbert ne veulent pas en rester là. Demain, avec un sachet de farine et quelques ingrédients, nous aurons en quelques secondes un déjeuner tout préparé. C'est vers cette formule que veulent tendre les frères Celbert, une formule qui est actuellement étudiée dans leur laboratoire de recherche. Sur toutes les lèvres des ménagères, la farine « Francine » a fait son apparition. D'ailleurs, ces ménagères du XX<sup>e</sup> siècle savent aussi bien cuisiner que nos bonnes grand-mères ; elles le

prouvent chaque jour, puisque le taux de consommation de farine du Français moyen est de 1 800 kg par an et ce taux ira en augmentant. Par sa capacité d'écrasement (312 000 tonnes de blé par an), France-Farine est le groupe le plus puissant sur le marché français, et il est d'ores et déjà le plus puissant minotier du Marché Commun en farine conditionnée. De plus, la Société Celbert, dans ce pays de l'Ouest qui lui est cher et pour rester dans les plus pures traditions de la Bretagne, fabrique cette bonne farine de blé noir avec laquelle sont faites ces bonnes crêpes bretonnes tant appréciées et qui satisfont les plus gourmets. La farine de blé noir, sous la marque « Treblec », que commercialise la Société Celbert, fait l'unanimité dans l'Ouest et est très demandée dans toutes les régions de France où se sont expatriés les Bretons qui retrouvent un peu du pays en dégustant les crêpes de leur enfance.

## Olida et Caby

La Société OLIDA, créée en 1855, à l'initiative de M. Olida fut une affaire artisanale jusqu'à la fin du siècle dernier; elle s'industrialisa avec la création de l'usine de Levallois et le quadrillage du territoire par 10 usines régionales dont l'une, la plus moderne, fut implantée à Loudéac en 1965. La Bretagne fut choisie pour cette implantation parce que : — c'est la meilleure région pour l'approvisionnement en matières premières;

A l'avant-garde du progrès technique et des méthodes publicitaires elle se classe comme la première entreprise française et européenne avec 40 000 tonnes de produits frais fabriqués annuellement, plus 26 000 tonnes de conserves de viande. Son taux d'expansion est double du taux de développement de la consommation française. Les produits de l'usine de Loudéac bénéficient à la fois :



Vue aérienne de l'usine OLIDA LOUDÉAC (3 000 m<sup>2</sup>)

— c'est un marché de consommation en forte expansion,  
— c'est une région traditionnelle de charcuterie et salaisons, synonyme de qualité. Elle compte actuellement 6 000 employés, après la fusion en 1968 avec Caby.

— de la finesse et de la qualité d'une production régionale;  
— de la qualité et de la sécurité d'une grande entreprise nationale.

Établissements OLIDA  
22-LOUDÉAC

## Un spécialiste du meuble et souvenirs : Charles Le GOARANT

L'entreprise Charles Le Goarant, créée en 1933 à l'initiative de son actuel fondateur est située à Concarneau; spécialisée dans la fabrication des meubles et souvenirs bretons, c'était une entreprise strictement régionale qui s'adressait plus particulièrement à une clientèle touristique, ce qui explique le choix de son emplacement actuel; mais l'entreprise Charles Le Goarant, titulaire du label Art et Qualité, aujourd'hui en pleine mutation, s'oriente de plus en plus vers un marché national avec la vente de ses produits à Paris.

Entreprise Charles LE GOARANT  
6, rue Vauban et 10, place Saint-Guénolé (Ville close).  
29S - CONCARNEAU  
Tél. : 2-61.

## Un spécialiste du vêtement de protection

Installés à Fougères dans le cadre de la décentralisation, les Établissements Melcer et Cie, créés à l'initiative de Yves Rolland-Braun, associé de l'actuel gérant Léon Melcer, datent de 1955. Avec près de 100 employés, ces Établissements spécialisés dans le vêtement de week-end produisent environ 200 000 vêtements par an et sont très connus sur les marchés des vêtements de protection à cause de la soudure électronique des coutures. Les Établissements Melcer commencent seulement à exporter.

Établissements MELCER et Cie  
24, rue de Dunkerque  
PARIS 10<sup>e</sup>  
Tél. 824-76-36

## La Belle Iloise : qualité d'abord

Sur le port de Quiberon, la conserverie La Belle Iloise, dont l'actuel Directeur-Propriétaire est M. Georges Hilliet, ne saurait être mieux placée pour travailler la sardine ou autre poisson délicat.

Créée en 1932, La Belle Iloise, produit également une soupe de poisson en conserve qui lui vaut une grande partie de sa renommée. Avec un effectif de près de 90 personnes, la conserverie La Belle Iloise utilise tous les moyens publicitaires et promotionnels modernes : jeux de cartes, cadeaux divers, plans de la ville, affiches, etc.

Les principes de sa fabrication sont stricts : QUALITÉ D'ABORD ET SENS DU MODERNISME.

La plus grande partie des conserves de sardines, exclusivement bretonnes, et des conserves de soupe de poisson, est vendue en France. La Belle Iloise exporte aussi en Hollande, en Belgique et en Suisse.

LA BELLE ILOISE

10, rue de Kervozès  
Port Maria  
56 - QUIBERON  
Tél. : 1.05

## Une société qui a fait sa place

Dans la zone industrielle de Dinan, la Société BRANDILY Père et Fils n'a cessé de s'agrandir depuis sa création en 1950. Elle fabrique des vêtements de nautisme de grande qualité et, bien que produisant essentiellement sur le marché national, elle touche une clientèle de plus en plus étendue d'année en année.

Société BRANDILY Père et Fils

Zone Industrielle  
B.P. 23  
22 - DINAN  
Tél. : 0.35



## une agriculture en mutation

L'agriculture tient une place essentielle dans l'économie bretonne: elle assure, en effet, le quart de la production totale de la région et fournit le tiers des emplois.

Elle alimente d'importants courants d'exportation qui représentent 28 % du tonnage des légumes exportés par la France.

Les exploitations bretonnes sont généralement de petite taille: 162 000 exploitations sur 2 000 000 ha, soit une moyenne de 12 ha.

Le milieu naturel est particulièrement favorable aux productions animales.

L'élevage bovin à dominante laitière est en accroissement très sensible et ceci grâce à l'amélioration des pâturages, à l'introduction de races nouvelles, au développement de l'insémination et au contrôle laitier.

La Bretagne fournit 11 % de la production française de lait, qui est presque totalement transformé en beurre et 150 000 tonnes de viande.

Le cheptel porcin a pour sa part plus que doublé dans les dix dernières années. Utilisant principalement les croisements avec le Large White, cet élevage est orienté vers le « porc charcutier » et représente le quart de la production française, plus du tiers étant transformé sur place en salaisons et conserves.

L'aviculture fournit plus d'un milliard d'œufs, 10 millions de poussins et 80 000 tonnes de poulets de chair annuellement. L'effectif ovin (avec notamment les prés-salés) se maintient autour de 70 000 têtes.

Ce nombreux bétail explique l'importance du territoire agricole destiné à le nourrir en herbe, cultures fourragères et céréales.

D'autre part, la production des légumes de plein champ, favorisée par le climat maritime, est le fait de quelques 12 000 exploitations situées sur la côte Nord et dans le Sud-Finistère; on y trouve entre autres des artichauts et des choux-fleurs, qui fournissent respectivement 70 et 65 % de la production française. La Bretagne assure 20 % du tonnage national de pommes de terre, 20 % des primeurs et 70 % des semences.



Les zones maraîchères en extension; Brest, Morlaix, Nantes, Plougastel, Rennes... approvisionnent la France et les pays voisins en légumes divers: carottes, concombres, endives, laitues, melons, tomates, etc.; là, ainsi que sur la côte Nord, se développent les cultures florales et pépinières. Les légumes destinés à la conserve ou à la surgélation, petits pois, haricots princesse... sont à la base d'une industrie très active. La part des cultures fruitières est moins importante mais de grande qualité, pommes, poires, fraises de Plougastel, sans oublier les vignobles nantais qui donnent deux vins accordés aux fruits de la mer: Muscadet et Gros Plant.

En 1975 l'exploitation bretonne avec une superficie moyenne de 20 ha tirera 90 % de ses ressources des productions animales. On y rencontrera des ateliers spécialisés de porcs, de bovins, parfois communs à plusieurs exploitations. La transformation et la commercialisation de cette production accrue exigeront le développement de structures nouvelles, mais, demain comme aujourd'hui, l'agriculture continuera à jouer un rôle fondamental dans l'économie bretonne.

## La charcuterie bretonne une ancienneté qui est le gage de sa valeur

L'éloge de la charcuterie bretonne n'est plus à faire; sa renommée n'est pas nouvelle, et cette ancienneté même est le gage de sa valeur. Voici une trentaine d'années qu'elle a quitté le stade de l'artisanat et que l'on peut parler d'industrie de la salaison.

Beaucoup des quelque cent vingt entreprises actuelles sont nées d'un commerce de détail; la valeur technique des hommes et l'expansion du marché, expliquent ces passages rapides et nombreux de la fonction de détaillant à celle de transformateur.

La salaison bretonne apparaît aujourd'hui comme une branche de l'industrie alimentaire qui fait preuve du plus grand dynamisme et qui évolue rapidement. Mais cette évolution est d'autant plus remarquable qu'elle n'a jamais cessé de se faire sous le signe de la qualité. La salaisonnerie a su garder les caractéristiques de la production artisanale, tout en faisant appel aux procédés techniques les plus modernes.

L'approvisionnement est essentiellement local, ce qui est permis par la très grande densité de la production porcine en Bretagne: il en résulte que les conserveurs et les salaisonniers utilisent une matière première extrêmement fraîche qui contribue grandement à la qualité de la charcuterie.

un buffet bien breton



## bretonne le gage de sa valeur

Le consommateur bénéficie ainsi d'un produit sain et naturel, d'autant plus que les moyens de transport les plus perfectionnés sont utilisés; fabriquées aujourd'hui, les salaisons bretonnes sont demain sur votre table. Elles peuvent voyager tout en gardant leurs caractéristiques si précieuses. Tout cela explique leur succès sur les marchés français et même européens.

Grâce à l'esprit d'entreprise de ces industriels, la Bretagne possède là un secteur économique de pointe.

Nous avons tenu à présenter dix des maisons les plus représentatives de ce secteur; réparties sur l'ensemble du territoire breton, d'importance diverse, elles ont en commun de porter par-delà les frontières de notre région une juste réputation de sérieux et de qualité.

L'assiette bretonne se compose: de l'Andouille de Guémené, de la noix de jambon au poivre, du saucisson et de la saucisse fumée, de la Terrine bretonne et du Lard breton



Tradition, dynamisme, qualité, service, sont les principaux atouts des Établissements Stalaven, entreprise familiale depuis plusieurs générations et dont M. Jean Stalaven est le Président Directeur Général. Ils ont choisi de s'installer à Saint-Brieuc, carrefour routier et ferroviaire.

Avec 130 employés, leur production pour 1968 est de 1 300 tonnes à laquelle il faut ajouter la revente d'autres produits, tels que : gâteaux bretons, beurre, œufs, volaille. L'augmentation annuelle du chiffre d'affaires est de 35% en moyenne et doit se maintenir au-dessus de 20% dans les années à venir.



La salle d'emballage des établissements Stalaven

chez Rossignol à Binic : un stérilisateur



Le Havre, la région parisienne, le nord, la région de Lyon sont les principaux points de vente; la diffusion des produits s'étend maintenant à toute la France et au-delà, en Angleterre, Belgique et Allemagne. Les Établissements Stalaven qui recherchent constamment de nouveaux produits viennent d'en sortir un révolutionnaire cette année par ses qualités de conservation : les barquettes de 200 grammes de pâté breton.

Établissements STALAVEN  
Rue Buffon  
22-SAINT-BRIEUC

Binic est aujourd'hui une charmante petite station de la baie de Saint-Brieuc. Mais il y a cent ans la pêche à la morue y entretenait un commerce florissant; les bateaux ne partaient pour les lointaines campagnes qu'après avoir rempli leurs cales de fûts de lard salé. C'est ce qui explique l'implantation de la maison de M. Ange Rossignol; créée au début du siècle, elle passa du stade de la charcuterie de détail à celui de centre d'approvisionnement des marchés locaux, pour devenir, dès 1938, une société anonyme assurant des expéditions de salaisons et de conserves dans toute la France. Les établissements Rossignol emploient 95 ouvriers et produisent chaque année plus de 1 000 tonnes de charcuterie et de plats cuisinés, ce qui signifie l'utilisation de quelques 15 000 porcs.

Les débouchés sont essentiellement les marchés français; les produits Rossignol atteignent toutes les régions. Ils sont appréciés parce que fabriqués selon les méthodes et les traditions qui ont fait le renom de la charcuterie de campagne en Bretagne.

Cette qualité a été récompensée par une des trois médailles d'or remportées par la France aux Olympiades mondiales de la qualité à Nuremberg en 1968. L'objectif de la maison Rossignol, qui est un très gros fournisseur des collectivités, est de tenir un taux d'expansion annuel de 15%.

Éts A. ROSSIGNOL  
22-BINIC.

A quelques kilomètres de Brest le grand port breton, la petite ville de Landerneau abrite la Maison Francis Martin, spécialisée dans la fabrication de charcuterie de Bretagne, de conserves de viandes et de plats cuisinés. Landerneau est une belle et attachante petite ville bretonne sur les berges de l'Elorn où les plaisirs de la table sont une tradition à laquelle on demeure fidèle et que le visiteur apprécie en ces multiples cochonnailles.

Créée en 1937 la charcuterie Francis Martin s'est orientée vers la vente en gros en 1950. L'efficacité de son organisation et la qualité de ses fabrications lui permirent de quitter rapidement le stade artisanal. Cette maison est aujourd'hui installée dans sa nouvelle usine du Bel-Air dotée d'équipements ultra-modernes, répondant aux exigences les plus impératives en matière de qualité et d'hygiène alimentaire.

chez Francis Martin à Landerneau



Les produits Francis Martin sont vendus dans tout le Marché Commun, en Amérique du Nord et dans les territoires français d'outre-mer. L'expansion de l'entreprise s'oriente vers le développement de ces exportations et une meilleure implantation dans les magasins de grande surface.

Le Breton n'est point égoïste; il aime à faire partager ses joies, fussent-elles gastronomiques et c'est ainsi qu'au pays de la Lune (Landerneau), on s'est mis à commercialiser les bons produits de charcuterie du pays.

Établissements Francis MARTIN  
Zone Industrielle du Bel-Air  
29N - LANDERNEAU

L'affaire familiale J. Gouiffes, dont l'origine remonte à 1884, a pris son véritable essor en 1938 quand M. Jean Gouiffes — l'actuel Président-Directeur Général — lui a donné une dimension industrielle, tout en conservant les qualités de la production artisanale.

La S.A. J. Gouiffes implantée au cœur de la production porcine, dispose d'un réseau de transport dense et varié. La modernisation des structures, la promotion de technologies avancées, permettent à la société de faire face aux conditions actuelles et d'affirmer sa place sur les Marchés Français et Européens.

Cette modernisation permet en outre de respecter les règles que la Maison s'est toujours imposées : hygiène, qualité, travail soigné.

En 1968, la production annuelle a été de 4 600 tonnes et un important programme d'expansion est encore actuellement en cours.

S.A. J. GOUIFFES  
1, avenue de Coray  
29S - QUIMPER

quelques produits Gouiffes



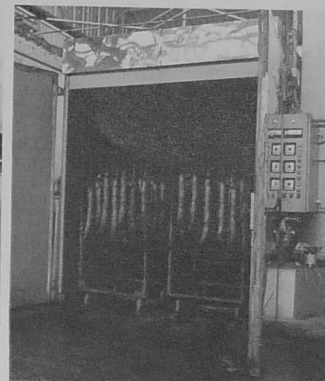
à côté du château de Josselin  
les établissements LE NET  
Photo Nédélec



l'élevage Quintinais : la découpe  
Photo Dhinaut



Les Établissements Caugant à Rospenden



chez Yannick Le Coustumer ;  
le fumoir

Établissements LE NET  
119, rue Glatinier  
56-JOSSELIN

A Josselin, au cœur de la Bretagne, les Établissements LE NET préparent depuis plusieurs générations les meilleures viandes de porc, charcuteries fines et salaisons. Les chefs les plus compétents et un matériel moderne permettent de contenter une clientèle de gourmets et de gastronomes des plus avertis. Les transports rapides assurés par la maison amènent en une nuit, sur toutes les bonnes tables de France et de l'étranger, des produits toujours frais. Les produits LE NET sont cuisinés selon les plus anciennes traditions, c'est-à-dire qu'aucune matière étrangère n'entre dans leur composition. C'est la vraie charcuterie bretonne traditionnelle, mise à la disposition de la gastronomie d'aujourd'hui. C'est en 1925 que M. Henri Le NET créa les établissements qui portent son nom et dont il est l'actuel Président-Directeur Général.

2 000 tonnes de charcuterie saine fraîche et naturelle sont fabriquées annuellement à partir d'animaux élevés dans la proche région de Josselin; la production est acheminée en parfait état de fraîcheur sur les lieux de consommation aussi bien en France qu'à l'étranger et jusqu'en Afrique Noire. Cette entreprise, dont la gestion est familiale, emploie 138 personnes et prévoit une expansion annuelle de 10 %.

Initialement propriétaire d'une Brasserie à Quintin, Alfred Duault, père de l'actuel Président-Directeur Général, Hervé Duault, fonda, en 1931, une porcherie industrielle d'une capacité de 3 000 bêtes d'où la raison sociale « Élevage Quintinais » qui a été maintenue, bien que depuis 1956, la Société ait abandonné toute activité agricole pour concentrer ses moyens sur la transformation.

L'usine de charcuterie-salaisons-conserves de viandes de l'Élevage Quintinais existe depuis 1937 et actuellement ses principales spécialités sont les suivantes :

*En charcuterie fraîche :*

- Terrine bretonne au Cognac.
- Pâté de campagne, pâté de lapin, andouillette.
- Noix de porc fumée, saucisson de Bretagne.

*En conserves :*

- Rillettes, pâté breton, pâté de foie.
- Les produits sont commercialisés sous la marque « Elquin ». L'Élevage Quintinais dont les points de vente sont principalement répartis dans la moitié nord de la France, n'essaye pas de progresser par les prix, mais par la qualité et le service. Le chiffre d'affaires a triplé en 9 ans. Cette année encore le taux d'expansion prévu doit dépasser 15 %.

ÉLEVAGE QUINTINAIS  
B.P. 39  
22-QUINTIN

Créée en 1928, la Société Laurent CAUGANT n'était qu'une simple charcuterie de détail.

Le dynamisme de MM. Caugant a permis une très importante évolution; les faits d'ailleurs le démontrent :

— 1949 : construction de la première usine ne représentant à l'époque qu'un tonnage de 100 tonnes par an. Très rapidement, cet outil se trouve dépassé et oblige la Maison CAUGANT à faire face à une très importante extension de son marché.

— 1967 voit naître une nouvelle usine dont le taux de progression s'accroît chaque année dans d'excellentes proportions : 1969 représente actuellement plus de 1 200 tonnes de produits transformés.

La politique de la Maison est essentiellement axée sur la qualité « produits bretons », ce qui représente un atout très important auprès du consommateur de plus en plus sensible à une qualité « personnalisée ».

Bien entendu, la production de la Maison CAUGANT couvre toute la gamme des produits bretons, mais il faut mentionner tout particulièrement : les pâtés bretons et les foies de volaille dont la renommée n'est plus à faire.

L'implantation actuelle des ventes est surtout localisée sur : Paris, Lyon, Nice et Strasbourg. Cependant les perspectives de MM. Caugant sont bien plus larges, et toutes les régions de France les intéressent.

L'exportation n'est pas oubliée pour autant; déjà la Belgique compte parmi ses bons clients et l'ensemble du Marché Commun reste dans les perspectives proches. En résumé, une entreprise dont les facteurs déterminants sont : dynamisme, qualité et sérieux.

L'entreprise Triskel a été fondée à Guéméné-sur-Scorff au siècle dernier à l'endroit même où elle perpétue encore de nos jours la bonne tradition bretonne...

En 1965, il s'avérait nécessaire d'agrandir l'unité de production pour faire apprécier du plus grand nombre la spécialité guéménoise qui a fait la renommée de TRISKEL. Aujourd'hui, à Lorient, 260 employés refont chaque jour les mêmes gestes de l'artisan de Guéméné qui assurent à l'andouille pur porc TRISKEL cette qualité campagnarde tant recherchée par le consommateur.

Le dynamisme de cette entreprise, son importance, la qualité de ses produits, en font dans toute la France un ambassadeur de la gastronomie bretonne.

S.A. L. CAUGANT  
90, rue Nationale  
29S - ROSPENDEN

TRISKEL  
Av. Amiral Melchior  
B.P. 222  
56 - LORIENT



Ets ONNO  
56 - PONTIVY

vue aérienne  
de l'usine Onno  
à Pontivy

C'est d'une charcuterie artisanale, créée par M. Jean Mathurin ONNO, en 1920, reprise en 1946 et dirigée depuis par son fils que sont nés les Établissements ONNO.

Située à PONTIVY, au cœur de la Bretagne, leur usine de Lestitut, sélectionne chaque semaine 1 200 des meilleurs porcs de la région. 300 charcutiers, cuisiniers, préparatrices découpent les viandes dans les chambres froides parfaitement conditionnées, et préparent les différentes spécialités suivant les recettes traditionnelles de la charcuterie bretonne qui ont fait sa renommée. Des fours et des installations ultra-modernes équipent cette usine modèle et permettent une fabrication importante, tout en gardant le tour de main indispensable pour mettre à la disposition du client une gamme variée de produits savoureux, sains et parfaitement élaborés.

Les produits ONNO sont distribués dans toute la France, par un réseau commercial dynamique, entièrement au service du client. La Société « Les produits de Terroir » en assure la distribution dans la région parisienne.

Un service Exportation, installé à PARIS, fait connaître, par delà nos frontières, des produits réputés par leur qualité et leur fraîcheur :

Produits ONNO...  
Plus qu'un NOM  
Le RENOM  
des Produits BRETONS...

une réalisation Le Bihan  
Photo Imp. Simoneau



LE BIHAN  
45, rue Nationale  
29 s - ROSPORDEN

A la boutique paternelle de charcuterie créée en 1929, a succédé la salaison LE BIHAN.

Elle est située à ROSPORDEN, cœur d'un élevage de qualité, et haut lieu de la gastronomie bretonne.

Le propriétaire, M. Michel LE BIHAN, s'attache au maintien de la tradition familiale, et veille personnellement aux détails de ses fabrications.

La production se compose de produits frais ou salés, et d'une éclatante gamme de pâtés, parmi lesquels un dernier-né : « LE CHAPEAU BRETON » (pâté en croûte). Ni chapeau, ni gâteau, cette galantine de jambon est enrobée de feuilleté; vous la mangerez froide ou passée au four et vous direz : « QU'ILS SONT BONS LES CHAPEAUX BRETONS ».

## Une production de légumes abondante et diversifiée

La Bretagne dispose d'une gamme très étendue de légumes; elle offre ainsi aux conserveurs une polyvalence leur permettant d'animer une industrie qui occupe une place de choix au sein de la production française et même européenne.

La Bretagne produit en effet 30% des conserves de légumes françaises et 15% environ des conserves de légumes du Marché Commun. Il est important de constater que la production bretonne de petits pois est plus forte que celle de la Belgique et de l'Allemagne et que pour les haricots, elle devance tous nos partenaires de la C.E.E.

Ce sont là en effet les deux produits de base de la conserverie de légumes en Bretagne : le petit pois et le haricot, mange-tout ou princesse, les autres produits étant des compléments intéressants; l'évolution a été différente pour ces deux matières premières au cours des dix années écoulées, puisque le petit pois a reculé de 5% pendant que le haricot princesse progressait de 70%. Mais la diversité de sa production de légumes permet à la Bretagne de réaliser près de la moitié (46%) des macédoines françaises.

L'industrie de la conserve de légumes est essentiellement le fait du Finistère (75%) et du Morbihan; comme les usines de conserve de poissons, celles de légumes ont essaimé le long du littoral Sud, jusqu'à Vannes.

Elles sont au nombre d'une cinquantaine. D'une façon générale la taille de ces entreprises est supérieure à la moyenne régionale, puisque 20% d'entre elles emploient plus de 200 personnes.

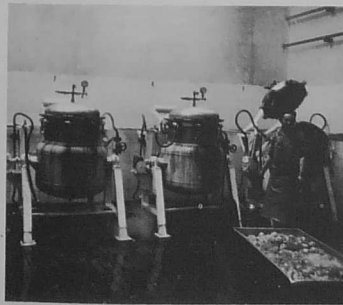
Malgré tous les handicaps qu'elle doit supporter (atomisation des exploitations agricoles, éloignement des trois



la culture des salades

plus grandes zones de consommation que sont la région parisienne, la région méditerranéenne et l'Est) l'industrie bretonne de la conserve de légumes a pu maintenir ses positions. Elle l'a pu grâce au dynamisme de ses dirigeants, à leur souci de la qualité et à la recherche de produits nouveaux adaptés à l'évolution du goût et des besoins du consommateur.

Nous présentons trois établissements particulièrement représentatifs de cette volonté : l'Union Fermière Morbihannaise, la Coopérative du Coat-Ker et la Conserverie Morbihannaise.



cuisine d'une entreprise de conserve de légumes

La conserverie Morbihannaise, installée à Lanvéneën, à la frontière du Morbihan et du Finistère, entre Le Faouët et Bannalec, fut créée en 1942 au centre d'une région de culture, sur la rivièr Inam; elle n'a cessé de voir s'accroître sa production depuis 1958.

Avec 150 employés dont 80% de femmes, elle axe surtout sa politique sur la qualité des produits; des légumes (pois, haricots divers, cœurs de céleri, épinards, macédoine) des plats cuisinés (quenelles, cassoulets, choucroutes) et des potages de légumes.

Elle dépasse annuellement les 7 000 tonnes de haricots princesse et couvre actuellement 5% du Marché National.

Georges Andrin, l'actuel Président-Directeur Général, envisage l'augmentation progressive de sa production de légumes et un élargissement sensible de la gamme des plats cuisinés et des potages.

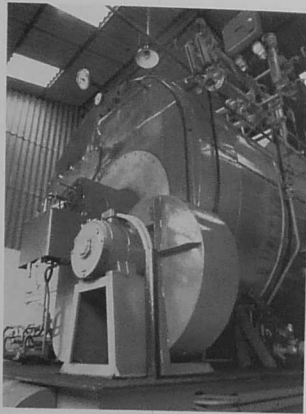
#### CONSERVERIE MORBIHANNaise 56-LANVÉNÉGEN

Située en pleine zone de production de légumes, créée en 1964, l'Union Fermière Morbihannaise, société filiale de la C.E.C.A.B. (Centre Coopérative Agricole Bretonne), est une société spécialisée dans la conserve de légumes.

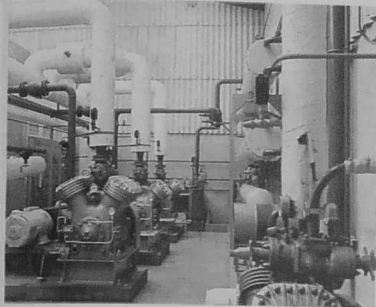
Elle a pour Président M. de Gouyon et pour Directeur Général M. Le Bot. A la production de conserve (13 000 t. en 1969) sont venues s'ajouter 2 800 t. de produits surgelés en 1969. L'atelier de surgélation-continue a été créé en 1968 et a produit cette année-là 1 500 tonnes. En saison, le nombre d'employés s'élève à 130 personnes.

Une tranche d'investissements est prévue prochainement afin d'obtenir une production supérieure à 20 000 t. de conserves.

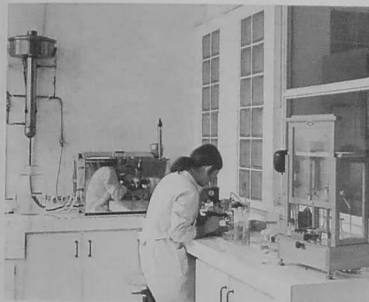
Sa forme juridique particulière et son appartenance à la C.E.C.A.B. font que l'Union Fermière Morbihannaise participe à l'activité d'un complexe agro-alimentaire breton très important, où de nombreuses activités se trouvent intégrées.



à la conserverie morbihannaise : la chaufferie



l'union fermière morbihannaise : la salle de réfrigération



au Coat-kaer : le laboratoire

Les possibilités de mise en commun des efforts, dans le domaine de la publicité par exemple, sont ainsi très nombreuses.

Union Fermière Morbihannaise  
B.P. 14  
56-LOCMINÉ

Fondée en 1931, la S.C.A. du Coat-Ker est la plus importante Coopérative de la région, elle emploie, avec ses filiales, 300 personnes.

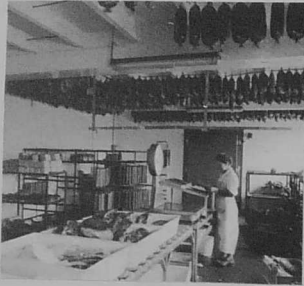
Spécialisée dans les conserves de légumes, sa production annuelle est d'environ 15 000 tonnes commercialisées sous la marque « RIVAL ».

Les petits pois, haricots princesse et épinards, traités dans une usine moderne avec un souci constant de recherche de la qualité, sont particulièrement appréciés des gourmets.

Une de ses filiales, spécialisée dans la fabrication de charcuterie bretonne et de salaisons, diffuse ses produits sous la marque « COAT-KAER ».

La Coopérative, dont M. de la Ville Fromoit est le directeur général, est composée de 500 adhérents, tous animés du même souci de mériter le slogan de la marque « RIVAL EST SANS RIVAL ».

Coopérative Agricole  
du Coat-Kaer  
29 S - QUIMPERLÉ



les Établissements Tallec

Bannalec a vu la naissance et l'évolution des Établissements Georges Tallec, dont les charcuteries et salaisons de marque Creis-Ker constituent l'activité principale depuis 1952. Leur production annuelle pour 1968, a été de 1 000 tonnes avec un effectif d'une cinquantaine de personnes dont 60% d'hommes et 40% de femmes. Les Établissements Georges Tallec vendent essentiellement en France.

Établissements Georges TALLEC  
29-S-BANNALEC

## la crêpe en Bretagne

Quimper est le berceau de la crêpe dentelle, mondialement connue et appréciée. La Maison Tanguy, première en date, qui tient la seconde place du marché national, n'a cessé d'accroître sa production en France et en Europe. La recette qu'elle utilise actuellement pour la fabrication de ses crêpes dentelles est celle qui fut mise au point en 1897 lors de la création de cette maison. De nombreuses modifications ont été apportées au cours des années, dans divers domaines, notamment dans celui de l'emballage; une mécanisation plus poussée, la mise en place d'un atelier, permirent de travailler dans des conditions plus rapides et plus rationnelles tout en respectant la qualité. Les crêpes passent aujourd'hui par un tapis transporteur pour être présentées à un emballeur automatique.

Mme Nicol née Tanguy, propriétaire de la maison, s'est toujours refusée à utiliser des produits chimiques et déclare que, « pour qu'une crêpe dentelle soit digne de porter ce nom, elle doit être roulée à la main ».

Elle se prépare à exporter partout dans le monde dans les années qui viennent.



Mme NICOL TANGUY  
29, boulevard de Kerguélen  
29 S - QUIMPER

## A Bannalec : les établissements Georges Tallec



## la Bretagne et l'action régionale

Depuis bientôt vingt ans, la Bretagne fait figure de leader en matière d'action régionale et un grand quotidien français a même été jusqu'à écrire que la région armoricaine avait déjà son assemblée régionale depuis longtemps : le C.E.L.I.B.

Créé en 1950, le Comité d'Étude et de Liaison des Intérêts Bretons groupe en effet plus de 1 200 collectivités ou organisations adhérentes. Parmi celles-ci figurent les départements, plus de 800 communes (dont les villes de Rennes, de Nantes, de Brest, Lorient, Saint-Brieuc, Quimper, Vannes, etc.), toutes les Chambres de Commerce, d'Agriculture et de Métiers, tous les syndicats patronaux, ouvriers et agricoles, les associations familiales, culturelles, touristiques et les divers organismes départementaux ou locaux de développement.

Si bien que pour beaucoup, l'Assemblée Générale du C.E.L.I.B. fait un peu penser à une version moderne des États de Bretagne.

Le C.E.L.I.B. est né d'un réflexe de la base : sa force a été de réunir spontanément, dans un seul et même organisme, des représentants de toutes les familles politiques, économiques, sociales et culturelles; ceci n'a été possible que parce que la défense et la promotion des intérêts bretons ont constitué les seuls critères de l'action du C.E.L.I.B.

Le C.E.L.I.B. ne s'est d'ailleurs pas contenté d'assumer la liaison des organismes existants. Il a suscité, année après année, la création d'organismes spécialisés qui constituent aujourd'hui un véritable réseau d'intervention et de promotion :

— Société d'Économie Mixte pour l'Aménagement et l'Équipement de la Bretagne (S.E.M.A.E.B.), pour le financement des investissements des collectivités.

— Société de Développement Régional de Bretagne (S.D.R.), pour le financement des investissements privés.

— Société Bretonne d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural (la S.B.A.F.E.R.) pour financer la restructuration des exploitations agricoles.

— Centre Régional de Productivité pour l'adaptation des structures des entreprises.

— Comité Interprofessionnel de Propagande « Bretagne », pour la promotion commerciale des ventes bretonnes, par une politique de qualité.

Ce dernier organisme a lui-même déposé et organisé la « marque Bretagne » puis suscité la création d'un Centre Breton à Londres et d'associations telles que Bretagne-Galice, Bretagne-Irlande, etc., enfin le Centre ÉLYSÉES-BRETAGNE, véritable ambassade économique au cœur de Paris.

Loi de se substituer aux Collectivités et aux Chambres Économiques, tous ces organismes ont été, comme le C.E.L.I.B. lui-même, des points de rencontre, de mise en commun des efforts pour assurer la promotion des équipements publics, le « décollage » économique de la région.

Grâce aux efforts conjugués de l'État et de la région, un premier résultat important a été obtenu : alors que le recensement de 1962 faisait ressortir un déficit migratoire de 12 000 par an (1954-1962), ce chiffre est tombé à 2 000 en moyenne pendant la période 1962-1968.

Puisque la preuve est faite qu'il est possible de renverser le cours de l'évolution séculaire, l'action régionale doit tendre désormais non plus au rattrapage mais au dépassement des régions développées.

L'évolution technique rend la chose désormais possible, grâce à la recherche, à l'électronique et au traitement de l'information, grâce surtout à une meilleure utilisation de la mer sous toutes ses formes. Car on sait déjà que celle-ci va jouer un rôle fondamental dans le renouvellement de notre civilisation à base trop exclusivement continentale.



Une vitrine du Centre Breton de Londres

Enfin, comme le problème de l'établissement humain devient chaque jour davantage le fait dominant, c'est par un pari de civilisation que la Bretagne peut durablement attirer chez elle les activités de l'avenir.

Ce pari de civilisation repose sur une meilleure utilisation des facteurs attractifs de la Bretagne, sur une urbanisation originale qui juxtapose les contrastes équilibrants pour l'homme : villes d'avant-garde et quartiers ou villages anciens remis en valeur; agriculture de compétition et réserves naturelles; côte urbanisée et côte sauvage préservée, Bretagne d'hier et Bretagne de l'an 2 000.

Tous ces éléments reliés par des routes rapides permettront de passer sans transition d'un cadre de vie à tous les autres. Que l'homme puisse se dépayser totalement en un quart d'heure ou une demi-heure, selon son choix, et travailler au centre de ces possibilités de loisirs toujours offertes, quelle révolution !

Pavillon du Comité Interprofessionnel de Propagande « Bretagne » au Salon de l'Agriculture



Marier la civilisation urbaine moderne et bien équipée avec la richesse du passé; tel est le pari qui doit permettre d'attirer en Bretagne les activités les plus évoluées, celles qui commanderont la localisation des activités économiques de demain.

Le nouveau pari que la Bretagne a entrepris sur elle-même dépend donc aussi de l'intensité et de la qualité de ses relations avec l'extérieur.

D'où l'action intensive amorcée par le Comité Interprofessionnel de Propagande « Bretagne » en France et à l'étranger, soit directement, soit par l'intermédiaire des organismes qu'il a suscités.



Au club de l'Ellysées-Bretagne

Au niveau du Marché Commun, la présence de la Bretagne est désormais assurée dans beaucoup de foires et de manifestations analogues.

Un réseau de promotion de vente s'implante peu à peu à l'initiative des entreprises les plus dynamiques. La marque « Bretagne » a passé les frontières et contribue à la conquête de nouveaux marchés.

En Grande-Bretagne, par exemple, la présence bretonne s'est faite permanente depuis 1965, grâce au Centre de Londres. Il s'agit là encore d'une anticipation volontaire sur l'entrée de la Grande-Bretagne dans le Marché Commun.

## Qu'est-ce que



## la marque « Bretagne » ?

La marque « Bretagne » est la propriété du Comité Interprofessionnel de Propagande « Bretagne » qui groupe les Chambres Économiques de la Région (Chambres de Commerce et d'Industrie, d'Agriculture, de Métiers), le C.E.L.I.B., divers groupements professionnels et interprofessionnels et l'ensemble des titulaires de la marque.

L'idée d'une marque collective « Bretagne », constituant à la fois une protection d'origine et un argument de vente en France et à l'étranger, remonte à 1932, date de son premier dépôt par les Chambres de Commerce et d'Agriculture. Elle fut utilisée surtout à ce moment pour les primeurs et son développement devait être arrêté par la guerre de 1939.

Reprise sur une base plus large en 1956, la marque « Bretagne » n'a cessé de s'étendre pour s'appliquer aujourd'hui à trois secteurs :

- les produits alimentaires (76 titulaires);
- les fabrications ou productions à caractère artistique régional (37 titulaires);
- les restaurants et crêperies reconnus conformes à certains critères (74 titulaires).

La marque « Bretagne » répond à un triple objet :

1. Garantir l'origine et l'appellation bretonne d'un produit ou d'un article;
2. Constituer une sélection de ce que la Bretagne peut présenter de plus valable et de plus caractéristique dans sa production;
3. Apporter un « argument de vente » supplémentaire aux bénéficiaires de la marque et permettre également une propagande collective afin de faire connaître la marque par le public français et étranger (édition d'une plaquette annuelle largement diffusée, participation aux salons et foires, organisation de quinzaines commerciales, etc.).

La marque « Bretagne » se traduit par un sigle comportant la carte de la Région. Elle a été déposée par le Comité Interprofessionnel de Propagande « Bretagne » qui autorise, dans des conditions précises, les bénéficiaires désignés par lui à l'apposer sur leurs produits et articles, emballages, prospectus, papier à lettres, documents commerciaux, et dans leurs établissements. La marque est attribuée par le Comité Interprofessionnel après instruction d'un dossier et avis de commissions de sélection spécialisées. Elle fait l'objet d'un contrôle régulier et peut être retirée, en cas d'infraction aux clauses du contrat signé au moment de l'attribution.

Toute demande d'attribution de la marque « Bretagne » doit être envoyée au Comité Interprofessionnel de Propagande « Bretagne », 7, place de Bretagne, 35 - Rennes.

## Artisanat

### ÉBÉNISTERIE - SCULPTURE

- M. ANGBAUD, ébéniste  
Route de la Falencerie, 44 - PORNIC.
- M. AULNETTE, sculpteur  
35 - Le SEL-DE-BRETAGNE.
- M. CHEMOIS, ébéniste  
Rue de Saillié, 44 - GUERANDE.
- M. LE DANTEC, ébéniste  
12 bis, venelle des Champs-Lorins, 22 - SAINT-BRIEUC.
- M. LE GOARANT, sculpteur, ébéniste  
6, rue Vanhan, 29 S - CONCARNEAU.
- M.M. LE ROUX, Frères, sculpteurs, ébénistes  
Belle Vue, 22 - PLOUISY-PRES-GUINGAMP.
- QUIMBROT ET FILS, Fabrique de meubles  
21, rue Pierre-Bourdel, 35 - RENNES.
- M. SAVINA, sculpteur, ébéniste - Atelier d'Art Celtique  
Rue Saint-André, 22 - TRÉBUIER.
- M. TRÜTEL, ébéniste  
Rue J.B.-Corbel, 22 - HENANBIHEN.
- M. VANHALEWYN, ébéniste  
« Au bois de Rose »  
Avenue Saint-Sébastien, 44 - PORNICHE.

### ÉDITION

- JOS LE DOARE, éditions d'art  
11, quai Jean-Moulin, 29 S - CHATEAULIN.
- MOUEZ BREIZ, disques bretons  
4, rue Astor, 29 S - QUIMPER.

### FAIENCES - GRÈS GRAND FEU PORCELAINES

- ÉTS GRANDE MAISON H.B.  
Locmaria, 29 S - QUIMPER.
- ÉTS JULES HENRIOT  
Locmaria, 29 S - QUIMPER.
- ÉTS KERALUC  
Créach-Maria, Ergué-Armel, 29 S - QUIMPER.

### ORFÈVRE

- H. HOGOMMAT  
53, avenue des Sports, Kerfeunteun, 29 S - QUIMPER.

### FERRONNERIE - VANNERIE

- M. BRAND, ferronnerie  
11, rue Noël-du-Fail, 35 - RENNES.
- M. BRIAND, vannerie  
31, rue Siméon-Foucault, 44 - REZÉ.

### LUTHIER

- M. LE VOYER  
Lutherie régionale, biniou, bombardes  
4, rue Bourde-de-la-Rogerie, 35 - RENNES.

### MAROQUINERIE

- MAROQUINERIE DELORT Vve BROSEIL ET FILS  
Zone industrielle, 22 - DINAN-QUEVERT.

### PHOTOGRAPHES - PORTRAITISTES

- HEURTIER (Photographie industrielle)  
15, rue Saint-Hélier, 35 - RENNES.
- 28, boulevard des Frères-de-Goncourt, 44 - NANTES.
- M. LODY  
7, rue de la Marne, 22 - ROSTRENEC.
- M. et Mme L'HOSTIS  
5, rue du Verger, 29 N - PLOUGUERNEAU.
- STUDIO LE MERDY  
4, place Jean-Jaurès, 29 S - CONCARNEAU.
- STUDIO GUILLAUME  
2, rue Motte-Fabiet, 35 - RENNES.
- M. PHILIPPOT  
Place de la Cathédrale, 35 - SAINT-MALO.

### TISSAGES - BRODERIES - VÊTEMENTS

- Mme BOUCHER, poupées  
28, rue Victor-Massé, 56 - LORIENT.
- Mme BUELLEC, tissages  
Manoir Créac'h Alan, Kerfeunteun, 29 S - QUIMPER.
- MARC LE BERRE, tissages  
Rue Haute, Locmaria, 29 S - QUIMPER.
- Mlle LE BRETON, Fleur d'Ajone  
10, rue Émile-Bernard, 29 S - PONT-AVEN.
- ATELIERS LE MINOR, broderies, poupées, art de tradition populaire  
8 et 10, quai Saint-Laurent, 29 S - PONT-L'ABBÉ.
- ÉTS NABAD, chaussonnier  
34, avenue de la Libération, Ergué Armel, 29 S - QUIMPER.
- M. POIVRE, tissages  
ATELIERS SAINT-RONAN, 29 S - LOCRONAN.
- POUPÉES DE PENTHIEVRE  
39, rue du Docteur-Laverne, 22 - LAMBALLE.
- Mme VONICK MORLET, poupées régionales  
« FLEUR DE BLE NOIR »  
20, rue Mansard, 22 - SAINT-BRIEUC.
- VISONS DE BRETAGNE  
ANDRÉ SIMON  
56 - PRIZIAC.

### VITRAUX D'ART

- M. DE SAINTE MARIE  
22 - QUINTIN.



Choisissez vos plantes de beauté

**Yves Rocher**

et soyez belle en toutes saisons

**LES PRODUITS YVES ROCHER  
SONT VENDUS PAR CORRESPONDANCE**

La brochure illustrée de tous les produits Yves Rocher  
vous sera adressée gratuitement sur simple demande en  
écrivant à Yves Rocher Service B-56-La Gacilly Morbihan

Exceptionnellement, à Paris, ils sont en vente :  
au Centre de Beauté Yves Rocher  
43, bd Haussmann - PARIS 9<sup>e</sup> - Tél. : 073-14-70  
à Elysées Bretagne  
4, av. Franklin-D.-Roosevelt - PARIS 8<sup>e</sup> - Tél. : 359-20-63



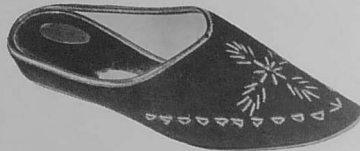
### GRÈS GRAND FEU

de POL LUCAS

### FAIENCES

- PIÈCES  
UNIQUES
- PAUL YVAIN  
ANDRÉ L'HELGUEN  
RENÉ QUÉRÉ

**Les  
belles mules  
de Bretagne**



Création  
**Roger  
NABAD**

**KORRIGAN**

PETITS POIS  
HARICOTS VERTS  
CASSOULET  
LANGUE DE BŒUF

et le fameux  
**PATÉ PUR PORC !**

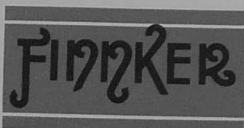


CONSERVES ALIMENTAIRES  
**JEAN HÉNAFF Fils et Cie**  
29 S - **POULDREUZIC** Finistère

Fines Spécialités de Cornouaille  
**"TOUT AU BEURRE"**

*Galettes - Madeleines - Kouign Amann - Cakes  
Quatre-Quarts - Tartelettes*

Si<sup>6</sup> FINNKER des É<sup>ts</sup> PICARD, Rosporden (Sud-Fr<sup>ance</sup>)



Abattoir agréé n° 2 208 A

**Louis QUÉRÉ**  
SAINT-NICOLAS-DU-PÉLEM

« POULET LABEL BRETAGNE »

**Produits alimentaires**

**CHARCUTERIE - SALAISONS  
CONSERVES DE VIANDE**

BERTHELOM-LE-BOURHIS, 29 S - CORAY.  
BEYOT, 27, rue du Port, 35 - CANGALE.  
BOURHIS Pierre, 29 S - TOURC'H.  
GORLER G., 29 S - SGAER.  
ÉLEVAGE QUINTINAIS, 22 - SAINT-BRANDAN.  
GOUIFFES Y., Eau Blanche, 29 S - QUIMPER.  
GUILMOTO-BLANCHARD, 22 - PLOEUC.  
HÉNAFF Jean, FILS ET Cie, 29 S - POULDREUZIC.  
JO JAN, ROTISSERIE DU COMTE EVEN, Place le Fiô, 29 N - LESNEVEN.  
LARZUL Joseph, 29 S - PLOMEUR-LANVERN.  
LAURENT, « SALAISONS DU JET », boulevard Ernest-Renan  
29 S - ROSPORDEN.  
LE BIHAN J. ET FILS, rue Nationale, 29 S - ROSPORDEN.  
LE COUSTOMER YANNICK, ANDOUILLES « LE TRISKEL »,  
7, av. Amiral-Melchior, 55 - LORIENT.  
LE NET, Belle Rive, 56 - JOSSELIN.  
LE PAPE YVES, ANDOUILLES FUMÉES, 4, rue Ampère  
22 - SAINT-BRIEUC.  
MARD LOUIS, CONSERVES « BEG AVEL », 33, rue Anatole-France  
29 N - SAINT-PIERRE-QUILBIGNON.  
MARTIN FRANCIS, « CONSERVES DE L'ELORN », Zone industrielle  
du Bel Air, 29 N - LANDERNEAU.  
OLIDA, 22 - LOUDÉAC.  
OMNO « AU VRAI RÉGAL BRETON », 56 - PONTIVY.  
PERDRIEL H ET FILS, 35 - MÉDRÉAC.  
PIRIOU LEBRIGNONEN, « SALAISONS DU TRÉBOR », 22 - LE VIEUX-  
MARCHÉ.  
RANNOU Y., « SALAISONS DE L'ODET », rue Guy-Autret, 29 S - QUIMPER.  
ROSSIGNOL A., 22 - BINIC.  
SICA du COAT KAER, Ker Dordia, 29 S - QUIMPERLÉ.  
STALAVEN J., 6, rue Pasteur-Crespin, 22 - SAINT-BRIEUC.  
TALLED G. SALAISONS CONSERVES « CREIS-KER », Place de l'Église,  
29 S - BANNALEC.  
TREMEL CHARLES « LES SALAISONS D'ARMOR », 22 - PLELD.

**CONSERVES DE LÉGUMES**

BOUTET, 29 S - ROSPORDEN.  
CONSERVIERIE MORBIHANNaise, 56 - LE FAOUCET.  
COOPÉRATIVE AGRICOLE DU COAT KAER, 29 S - QUIMPERLÉ.  
HÉNAFF JEAN FILS ET Cie, 29 S - POULDREUZIC.  
UNION FERRIÈRE MORBIHANNaise, 56 - LOCMINÉ.

**LÉGUMES SURGELÉS**

COOPÉRATIVE DES AGRICULTEURS DE BRETAGNE, rue de Brest,  
29 N - LANDERNEAU.

**CONSERVES DE POISSONS**

HILLIET GEORGES, 56 - QUIBERON.

**COQUILLES SAINT JACQUES -  
HUITRES - SALMONICULTURE**

COOPÉRATIVE « AR GROUENN », Lauberlac'h, 29 N - PLOUGASTEL-  
DAULAS.  
ÉTABLISSEMENTS OSTRÉICOLES CADORET J., 29 S - RIEC-SUR-BELON.  
SALMONICULTURE DU MOULIN MARIE-JEANNE, 22 - YVIAS.

**PLATS CUISINÉS BRETONS**

SOCIÉTÉ DE CADENET, 44 ter, rue Yves-Collet, 29 N - BREST.

**POULETS DE CHAIR**

Label agricole n° 006-66  
ÉTABLISSEMENTS LOUIS-QUÉRÉ, 22 - SAINT-NICOLAS-DU-PÉLEM.  
MONTEBAULT, « TUVOMON », 35 - FOUGÈRES.

**PINTADES**

SOGESCO, 56 - GESTEL.

**CRÊPES DENTELLES**

« LES GAVOTTES » SOCIÉTÉ DES CRÊPÉRIES DE LOCMARIA, 22 - DINAN.  
TANBUY, 29, boulevard de Kerguelen, 29 S - QUIMPER.

**CRÊPES BRETONNES**

Mme GROZIER, « CRÊPES FERRIERS DE L'ARBOAT », Kérouel,  
22 - TREBRIVAN.

**GATEAUX AU BEURRE**

BISCUITERIE DE LA BRUYÈRE, 22 - PLESIDY.  
GAELIC, BISCUITERIE, route de Rostrenen, 22 - MAEL-CARHAIX.  
GALETTES SAINT-ROMAN, HÉRAFF, Vieille Place, 29 S -  
LOCRONAN.  
GUILLOU R., 56 - ROUDOUALEC.  
JAFFRELO, « BISCUITERIE DE L'AER », 56 - SAINT-TUDUAL.  
LE ROUX J., BISCUITERIE, 140, rue de Verdun, 29 N - BREST.  
LE VILAIN « TRAOU MAD », 29 S - PONT-AVEN.  
LOZACH « Les Feux-Follets », 22 - MAEL-PESTIVEN.  
LE STER, « LA GOLPÉENNE », 56 - LUDMINE.  
MAHÉ G., 29 S - LECHIAGAT.  
MOTTEFF ET Cie, « BISCUITERIE KREIZ BREZ IZEL », 22 - MAEL-  
CARHAIX.  
JEAN NICOLAS, GATEAUX BRETONS, 29 S - LOCRONAN.  
PETIT « LA TRINITAINE », 56 - LA TRINITÉ-SUR-MER.  
PICARD « FINNKER », 29 S - ROSPORDEN.  
REVOLT, Le Croisty, 56 - SAINT-TUDUAL.  
ALBERT SEZNEC, 2, rue de la Liberté, 29 N - BRIEC-DE-L'ODET.  
STERVINDU, « LES 5 GLOCHERS », 29 S - LEUHAN.  
ÉTABLISSEMENTS TANTER LE BARS, 5, rue Jean-Jaurès, 29 S -  
DOUARNÉNEZ.

**FARINES D'AVOINE ET  
DE SARRASIN**

MINOTERIE GELBERT, 35 - MAURE-DE-BRETAGNE.  
COLLET « MOULIN DU PAVILLON », 22 - LE QUILLIO.

**CONFISERIE**

FISSELIER, 8, rue de la Pasquette, 35 - RENNES.  
ÉTABLISSEMENTS CHATILLON, 6, rue Victor-Hugo, 29 N - BREST.

**CIDRE - JUS DE POMMES -  
et CONCENTRÉS**

RAISON L., 35 - DOMAGNÉ.  
UNIFRUIT « DISTILLERIES BRETONNES », 35 - CHATEAUBOURG.

**FRAISES**

LA PRESQU'ILE SYNDICAT, Croas-ar-Bis, 29 N - PLOUGASTEL-  
DAULAS.

**PRODUITS LAITIERS**

COOPÉRATIVE DES AGRICULTEURS DE BRETAGNE, CENTRALE LAI-  
TIÈRE, route de Sizun, 29 N - LANDERNEAU.  
COOPÉRATIVE LAITIÈRE, 29 N - PLOUDANIEL.  
ENTREMONT « AU BON BEURRE BRETON », 56 - MALESTROIT.  
BERMOLLAIT, 29 S - PLONÉIS.  
LAITERIE MODERNE, 11, quai Surcouf, 35 - REDON.  
LANQUETOT ROGER ET FILS, 35 - VERN-SUR-SEICHE.  
ROLLAND YVES, LAITERIE, 29 S - PLOUEDERN.

## Restaurants et Crêperies

### CÔTES DU NORD

#### RESTAURANTS

DINAN  
HOTEL DE LA POSTE, 21, place Duguesclin.

GOUAREC  
HOTEL DU BLAVET.

LAMBALLE  
HOTEL DE LA GARE ET D'ANGLETERRE.

L'ARCOUEST  
HOTEL LE BARBU.

LÉZARDIEUX  
LE RELAIS BRENNER, Pont de Lézardieux.

PAIMPOL  
RESTAURANT « LA VIEILLE TOUR ».

PENVENAN  
HOTEL DE LA POSTE.

PLESTIN-LES-GRÈVES  
HOTEL MARTIN.

PLOUGRESCANT  
HOTEL BREIZH NEVEZ.

PLOUËC'H  
HOTEL RESTAURANT « LES GENETS D'OR », Le Yaudet.

PLOUMANAC'H  
HOTEL DES ROCHERS.

PORT-BLANC  
HOTEL DES ILES.

SABLES-D'OR-LES-PINS  
HOTEL DE DIANE.  
HOTEL DES AJONCS D'OR.

SAINT-BRIEUC  
RESTAURANT LE COVEC, place de la Résistance.  
HOTEL DE LA CROIX ROUGE, 2, rue du Gouédic.

SAINT-GAST  
GRAND HOTEL « AR VRO ».

SAINT-MICHEL-EN-GRÈVES  
HOTEL DE LA PLAGE.

TRÉQUIER  
RESTAURANT DU CENTRE, place de la Cathédrale.

VAL ANDRÉ  
GRAND HOTEL DU VAL ANDRÉ MEVEL LIBEZ, 80, rue A.-Charner.

#### CRÊPERIES

DINAN  
CRÊPERIE QUEFFLEC, 20, place du Champs-Clos.

SAINT-CAST  
CRÊPERIE « LA CHAUMIÈRE ».

### FINISTÈRE

#### RESTAURANTS

ABERWRAC'H  
HOTEL DE LA BAIE DES ANGES.

BÉNOËT  
« A L'ANDRE DE LA MARINE ».

CARHAIX  
HOTEL DE FRANCE.

GONCARNEAU  
RESTAURANT « CHEZ ARMANDE ».

DAULAS  
HOTEL DE BRETAGNE.

LE GUILVINEC  
HOTEL RESTAURANT DU CENTRE, 16-18, rue de Penmarc'h.

HELGOAT  
AUBERGE DE LA TRUITE, Gare de Locmaria.

LANDIVISIAU  
HOTEL GUILLOU, 12, rue Saint-Guénal.

LESNEVEN  
RESTAURANT « LE CHALET ».

LOCRONAN  
HOTEL RESTAURANT « AU FER A CHEVAL ».

PONT-L'ABBÉ  
HOTEL DE LA TOUR D'Auvergne.

QUIMPERLÉ  
HOTEL DE L'EUROPE.

ROSCOFF  
HOTEL TALABARDON.

ROSPORDEN  
HOTEL DE LA GARE.

SAINT-GUÉNOLÉ  
HOTEL DE LA MER.

NEVEZ  
AUBERGE TAL MOOR, Pont de Kerdruc-en-Nevez.

#### CRÊPERIES

FOUESNANT  
AUBERGE DU BON CIDRE.

PONT-L'ABBÉ  
CRÊPERIE COURTOY, 35, rue du Lycée.

QUIMPER  
CRÊPERIE « AU VIEUX QUIMPER », 20, rue Verdelet.

QUIMPERLÉ  
CRÊPERIE TY BREIZ, 13, rue de la Tour-d'Auvergne.

### LOIRE-ATLANTIQUE

#### CRÊPERIES

NANTES  
CRÊPERIE QUIMPÉROISE, 4, rue Santeuil.

SAINT-BRÉVIN-LES-PINS  
CRÊPERIE DE VILA GOLF.

### ILLE-ET-VILAINE

#### RESTAURANTS

CHATEAUBOURG  
AR MILIN.

COMBOURG  
HOTEL DU CHATEAU ET DES VOYAGEURS.  
HOTEL DU LAC, 2, place Chateaubriand.

DINARD  
HOTEL PRINTANIA, 5, avenue Georges-V.  
HOTEL ROCHE CORNEILLE, 4, rue Georges-Clémenceau.

DOL-DE-BRETAGNE  
HOTEL DE BRETAGNE.

GUICHEN  
AUBERGE DU VIEUX MOULIN DU BOEL.

MESSAC  
HOTEL DE LA POSTE ET DE LA GARE ET VOYAGEURS RÉUNIS.

MONTAUBAN  
HOTEL DE FRANCE.

PAGÉ  
RESTAURANT DU PONT.

RENNES  
HOTEL DUGUESCLIN, 2, place de la Gare.  
RESTAURANT « TI KOZ », 2, rue Saint-Guillaume.

SAINT-MALO  
CHEZ CHUCHE, 1, place de la Poissonnerie.  
RESTAURANT ROBERT SURCOUF, 13, rue de Dinan.

SAINT-MÉLOIR-DES-ONDES  
HOTEL RESTAURANT « AU VIEUX SAINT-MALO », Les portes Rouges,  
R.N. 155.

#### CRÊPERIES

SAINT-MALO  
CRÊPERIE « TI NEVEZ », 12, rue Broussais.

### MORBIHAN

#### RESTAURANTS

AURAY  
HOTEL DU PAVILLON D'EN HAUT.

BILLIERS-PAR-MUZILLAC  
HOTEL DE LA ROCHEVILAINE, AUBERGE DE PEN LAN.

GOURIN  
HOTEL DE CORNOUAILLE.

GUIDEL-PLAGE  
AUBERGE DE LA MER.

HENNEBONT  
HOTEL DE LOGUENOLÉ.

JOSSELIN  
HOTEL DU CHATEAU.

LA TRINITÉ-SUR-MER  
HOTEL OSTREA.

LORIENT  
HOTEL D'ARVOR, 104, rue Carnot.

PONTIVY  
RESTAURANT LOUIS ROBIC, rue Jean-Jaurès.

VANNES  
HOTEL RICHEMONT, 26-28, avenue Favrel-et-Liney.

#### CRÊPERIES

AURAY  
CRÊPERIE QUINTIN, 1, rue du Père-Éternel.

GARNAC  
CRÊPERIE « CHEZ MARIE », avenue de la Plage.

LORIENT  
CRÊPERIE « AU BON VIEUX TEMPS », 7, rue Fénelon.  
BRASSERIE CRÊPERIE « LE CORNOUAILLE », 13, boulevard Franchet-  
d'Espérey.

## AUBERGE TAL-MOOR

HOTEL \*\* RESTAURANT \*\*

Port de Kerdruc en NEVEZ - (tél. : 159)

entre Pont Aven et Port Manech

OUVERT TOUTE L'ANNÉE

DEPUIS 1820

A QUIMPER

# L'IMPRIMERIE BARGAIN

poursuit sa tradition de qualité

CATALOGUES

AFFICHETTES ET BROCHURES ILLUSTRÉES

ÉTIQUETTES

## Quelques adresses utiles

### CHAMBRES DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

1, PLACE HONORE-COMMEUREC  
35-RENNES  
TEL. 30.26.93

13, RUE DE TOULOUSE  
35-SAINT-MALO  
TEL. 34.84.09

PALAIS DE LA BOURSE  
44-NANTES  
TEL. 71.69.18

35, RUE VILLES-MARTIN  
44-SAINT-NAZAIRE  
TEL. 70.09.13

21, QUAI DES INDES  
56-LORIENT  
TEL. 64.30.46

2, BOULEVARD SEVIGNE  
22-SAINT-BRIEUC  
TEL. 33.00.91

1, RUE PARMENTIER  
29-N-BREST  
TEL. 44.10.86

PLACE DES OTAGES  
29-N-MORLAIX  
TEL. 3.02

BOULEVARD DE KERQUELEN  
29-S-QUIMPER  
TEL. 2.13

36, RUE NATIONALE  
35-FOUGERES  
TEL. 3.82

### CHAMBRE REGIONALE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE BRETAGNE

1, PLACE HONORE-COMMEUREC  
35-RENNES  
TEL. 30.26.93

### CHAMBRES D'AGRICULTURE

COTES-DU-NORD  
1, RUE VOLTAIRE  
22-SAINT-BRIEUC  
TEL. 33.13.73

FINISTERE  
32, RUE DE BREST  
29-S-QUIMPER  
TEL. 20.97

ILLE-ET-VILAINE  
6, RUE DE LA MABILAIS  
35-RENNES  
TEL. 30.82.52

LOIRE-ATLANTIQUE  
12, RUE DE STRASBOURG  
44-NANTES  
TEL. 71.75.85

MORBIHAN  
24, PLACE DE LA REPUBLIQUE  
56-VANNES  
TEL. 66.12.53

### CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE DE BRETAGNE

35 bis, BOUL. DE LA LIBERTE  
35-RENNES  
TEL. 30.13.47

### CHAMBRES DE METIERS

COTES-DU-NORD  
17, RUE JEAN-METAIRIE  
22-SAINT-BRIEUC  
TEL. 33.05.22

7, RUE DE LA PREJENTAIS  
22-DINAN  
TEL. 3.38

FINISTERE  
22-24, RUE JEAN-JAURES  
29-S-QUIMPER  
TEL. 11.16

ILLE-ET-VILAINE  
9, RUE DE LA PALETTE  
35-RENNES  
TEL. 30.01.81

LOIRE-ATLANTIQUE  
7, RUE DE BREA  
44-NANTES  
TEL. 71.82.21

MORBIHAN  
6, RUE DE L'ARTISANAT  
56-VANNES  
TEL. 66.18.06

### C.E.L.I.B.

COMITE D'ETUDE ET DE LIAISON DES INTERETS BRETONS.  
7, PLACE DE BRETAGNE  
35-RENNES  
TEL. 30.92.90 et 30.92.91

### COMITE INTERPROFESSIONNEL DE PROPAGANDE DE BRETAGNE

7, PLACE DE BRETAGNE  
35-RENNES  
TEL. 30.92.90 et 30.92.91

BUREAUX A PARIS  
6, AVENUE FRANKLIN D. ROOSEVELT  
75-PARIS 8<sup>e</sup>  
TEL. BAL. 56-94

### LA VIE BRETONNE

REVUE MENSUELLE D'ACTION REGIONALE

7, PLACE DE BRETAGNE  
35-RENNES  
TEL. 30.92.90 et 30.92.91

BUREAUX A PARIS  
6, AVENUE FRANKLIN D. ROOSEVELT  
75-PARIS 8<sup>e</sup>  
TEL. BAL. 56-94

### BRETON CENTRE

196 SLOANE STREET  
LONDON SW 1  
TEL. BELGRAVIA 89-49

### CENTRE ELYSEES-BRETAGNE

4, AVENUE FRANKLIN D. ROOSEVELT  
75-PARIS 8<sup>e</sup>  
TEL. ELY. 20.63

### « BRETAGNE 2000 »

RELATIONS PUBLIQUES  
6, AVENUE FRANKLIN D. ROOSEVELT  
75-PARIS 8<sup>e</sup>  
TEL. BAL. 56-94

## NOËL PASQUIER

La couverture de cette plaquette a été spécialement réalisée par le peintre Noël PASQUIER.

Après des études à l'Ecole Nationale Supérieure des Arts Décoratifs, Noël PASQUIER, médaille d'argent de la Société des Arts, des Sciences et des Lettres, fait de nombreuses expositions en France et à l'étranger.

Plusieurs musées conservent actuellement ses œuvres; mais Noël PASQUIER a beaucoup d'autres activités; il monte des décors de ballets, illustre les œuvres de Maurice Gennevoix et Pierre Benoit de l'Académie Française. Sa dernière céramique décore les Halles de Rungis.

Noël PASQUIER originaire de Rennes est un artiste complet, il est également compositeur et n'a que 27 ans!

## JEAN-CHRISTIAN DAVID

Les photographies sont de Jean-Christian DAVID, photographe de « LA VIE BRETONNE », il a 25 ans et sait rendre avec beaucoup de finesse et d'originalité le caractère rude, mystérieux et nostalgique de la Bretagne.

CETTE PLAQUETTE A ÉTÉ RÉALISÉE PAR ÉLISABETH CLÉMENTEY

Imprimeries OBERTHUR - Rennes - D. L. N° 8935 - 3<sup>e</sup> trimestre 1969

# Bretagne Agricole





BRETAGNE 70

H. PASQUIER