La Manche

Océan Atlantique

29 Finistère

22 Côtes-d'Armor

56 Morbihan

35 Ille-et-Vilaine

44 Loire-Atlantique

Turbot d'élevage

Coco de Paimpol

Noix de coquilles Saint-Jacques surgelées

Moules de bouchot

Moules

Moules de bouchot de la baie du Mont Saint-Michel

Oignon de Roscoff

Volaille de Bretagne

Vache Froment du Léon

Whisky breton

Charcuteries

Mouton d'Ouessant

Abeille noire d'Ouessant

Fraise de Plougastel *(IGP en cours)*

Moules de bouchot

Œufs

Rillettes pur porc

Porc

Conserves de sardines pêchées à la bolinche

Conserves de maquereau

Sardines à l'huile d'olive Chancerelle

Le Gwell *(AOP en cours)*

Cidre de Cornouaille

Saumon Atlantique d'élevage fumé

Conserves de thon albacore

Sardines et filets de sardines pêchés à la bolinche

Saumon fumé tranché à la main

Moules

Eau de vie de cidre de Bretagne

Rillettes de Saumon

Volaille fermière

Cidre royal Guillevic

Mouton de Belle-Île

Lapin fermier d'Argoat

Pâté de campagne breton

Volaille fermière

Œufs

Charcuteries

Vache armoricaine

Farine

Cidre de Bretagne

Vache bretonne Pie Noir

Porc blanc de l'Ouest

Mouton des landes de Bretagne

Farine de blé noir traditionnel

Chèvre des Fossés

Œufs

Moules de bouchot

Sel de Guérande

Porc

Œufs

Veau Bretanin

Bœuf Blond d'Aquitaine

Bœuf Charolais

Agneau de Brocéliande

Bœuf Limousin

Œufs

Coucou de Rennes

Lait de foin

Volaille de Janzé

Pommeau de Bretagne

Vache nantaise

Agneau Prés salés du Mont Saint-Michel

Volaille de Normandie

Porc de Normandie

Œufs

Bœuf du Maine

Bœuf Maine Anjou

LANNION

MORLAIX

LANDERNEAU

BREST

CHÂTEAULIN

DOUARNEZ

QUIMPER

CONCARNEAU

QUIMPERLÉ

LORIENT

AURAY

VANNES

GUINGAMP

SAINT-BRIEUC

LAMBALLE ARMOR

DINARD

SAINT-MALO

DINAN

GRANVILLE

AVRANCHES

SAINT-LÔ

COUTANCES

PONTIVY

RENNES

VITRÉ

FOUGÈRES

REDON

CHÂTEAUBRIANT

SEGRÉ

ANCENIS

NANTES

SAINT-NAZAIRE

CHOLET

20 km

© IGN 2024 – Région Bretagne – février 2024
Représentation non exhaustive des données issues de inao.gouv.fr

Signes d'identification de la qualité et de l'origine des produits (SIQO) :

1 spécialité traditionnelles garanties (STG)	*Une référence au caractère traditionnel du produit*
2 appellations d'origine contrôlée (AOC)	*Un gage d'authenticité, lié à l'origine géographique du produit*
5 appellations d'origine protégée (AOP)	
6 indications géographiques protégées (IGP)	*Une reconnaissance liée à l'aire géographique*
60 « Label Rouge »	*Un signe de qualité supérieure, lié au goût du produit*
Produits issus de 4 050 exploitations en agriculture biologique	*Une garantie de pratiques agricoles respectueuses*

Autre distinction liée au terroir

11 races locales élevées en Bretagne	*Une distinction liée au patrimoine génétique et au territoire*