



GUIDE

**Les producteurs locaux
de Bretagne porte de Loire
Communauté**

Les producteurs près de chez vous !



Pour aller chez les producteurs, pensez au covoiturage !



ouestgo.fr
Covoiturages du quotidien

Application téléchargeable dans le Play Store et l'Apple Store.



— LÉGENDE

- | | | |
|-------------------------------|---|--|
| 1 Le Pré de la Rivière | 19 Ferme du Semnon | 37 Ferme de la Pignerie |
| 2 Le temps des Pâtures | 20 La Ferme de la Noë Verte | 38 Julien Le Berre |
| 3 La Ferme du Levant | 21 Effluves Sauvages | 39 Exploitation Agricole
Renaud Sébastien |
| 4 Amimaté | 22 Les Ruchers du Semnon | 40 La Corne Rouge |
| 5 L'Atelier Bélénos | 23 Ferme du dos d'âne | 41 Champs d'Heol |
| 6 Aux Arômes de Miel | 24 Les jardins du Carré d'Ach | 42 Les Jardins de la Brutz |
| 7 Les Vergers de la Motte | 25 Draenek | 43 Ferme de la Ploutière |
| 8 Les Vies La Joie | 26 La Prairie des Vallons | 44 Les Vergers d'Ysabeau |
| 9 Le jardin des Merveilles | 27 Scop Trebara | 45 La Ferme de la bergerie |
| 10 ID BIO | 28 Ferme Le Bois Vert | 46 L'abeille blanche |
| 11 La Ferme du Pont Guisson | 29 Pied à Terre | 47 Le GAEC du Gasnier |
| 12 Le Moulin de Roudun | 30 Cidrierie Distillerie
Les Vergers de la Ferme | 48 Le Moulin de Belle Née |
| 13 Milky Breizh | 31 Le Rucher de Thomas | 49 GAEC La chèvrerie
des Perrières |
| 14 Abondance Végétale | 32 JP Cloteau | 50 Ferme Ty R'Naol |
| 15 Le Jardin de la Rue Creuse | 33 Ferme de la
Clairambaudière | 51 GAEC du Verger |
| 16 Ferme du Bon Abri | 34 Ferme de la Roussière | 52 L'Apicurien |
| 17 Le Pain des Menhirs | 35 Minoterie Prunault | 53 Les Boc's |
| 18 Les Trognos | 36 Ferme de la Fermillière | 54 La Grée en Bio |



Pour référencer les producteurs de ce guide, Bretagne porte de Loire Communauté a contacté les producteurs faisant de la vente directe et/ou en circuit court. Ils ont été recensés par le biais d'entretiens téléphoniques, par mail et par des visites sur place. Seuls sont référencés les producteurs volontaires, qui se sont déclarés intéressés pour figurer dans ce guide.

Vous faites de la vente directe ou en circuit court sur le territoire de Bretagne porte de Loire Communauté, et vous souhaitez apparaître dans le guide?

Contactez Marie-Caroline Taloté par mail à tourisme@bretagneportede Loire.fr



Champ de lupin à Pancé



Sommaire

- Manger local : *pour quoi faire ?* 6
- *Les labels* : gages de qualité dans l'assiette 7
- C'est meilleur *quand c'est de saison !* 8
- Trouver *le bon produit* 9
 - Fruits et légumes 10
 - Œufs 13
 - Viande 14
 - Produits laitiers 18
 - Céréales, pains et biscuits 20
 - Apiculture 22
 - Arboriculture, plantes et herbes aromatiques 24
 - Produits rares 26
 - Boissons 28
- Les fermes *relais* 31
- Un panier de produits locaux, *ça vous tente ?* 32
- Les commerces *partenaires* 33
- *Chiffres clés* de l'agriculture sur le territoire 34



Manger local : pour quoi faire ?



— POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

30% du transport de marchandises en France est dédié aux produits agricoles et alimentaires.

En privilégiant les achats de proximité, les acheminements de marchandises sont réduits, et donc **la qualité de l'air en bénéficie** également.

De même, les achats effectués directement auprès du producteur sont moins gourmands en emballage, le vrac étant privilégié.



— POUR SOUTENIR L'ÉCONOMIE LOCALE

Lorsque l'on parle de production locale, il y a plusieurs acteurs qui entrent en jeu : le producteur, le commerçant, le restaurateur et la cantine scolaire.

C'est un écosystème créateur d'emploi, dans lequel **l'argent dépensé est réinjecté localement**.



— POUR PRÉSERVER DES SAVOIR-FAIRE

Manger local c'est aussi soutenir des savoir-faire et leur transmission aux générations futures.

Le territoire est riche en producteurs talentueux, capables de faire du pain au feu de bois, des tartinales façon conserverie bretonne, ou encore du miel avec des abeilles sauvages locales.

Ils font partie de **l'identité du territoire**.



— POUR LA TRAÇABILITÉ DU PRODUIT

Les différentes crises sanitaires ont contribué à mettre sur le devant de la scène l'importance de la traçabilité du produit. En achetant en circuit court, **vous savez exactement d'où provient chaque produit**.



— POUR RETROUVER UNE ALIMENTATION DE SAISON ET FRAÎCHE

Les productions locales sont tributaires du climat breton. Ce qui veut dire pas de tomate en hiver !

Les légumes achetés dans les fermes **respectent le rythme de la nature**. Des concombres riches en eau à la belle saison et de la mâche en hiver pour les vitamines !



— POUR FAIRE DES ÉCONOMIES

Qui dit alimentation locale ne veut pas dire hors de prix !

Au contraire, l'achat réalisé directement à la ferme signifie qu'il n'y a pas de frais de transport, ni de frais d'emballage, ou encore de charges liées à un intermédiaire.

Le rapport qualité-prix est garanti !

Les labels :

gages de qualité dans l'assiette !

Si tous les producteurs figurant dans ce guide sont inscrits dans une démarche de qualité dans leur mode de production, un certain nombre d'entre eux ont fait le choix d'être certifié par l'un ou l'autre des labels suivants.

— AOC



Ce label se réfère à la notion de terroir d'où un produit tire son originalité.

— LABEL ROUGE



Le label rouge vient attester de la qualité supérieure d'un produit et bénéficie d'une forte notoriété auprès des consommateurs. Dans le cas de la viande, cette qualité supérieure est définie par plusieurs facteurs comme la couleur, l'odeur ou encore l'aspect du gras.

— LE LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB)



Probablement le label le plus identifié par les consommateurs en France, il existe depuis 1985 et garantit un impact limité sur l'environnement. Il concerne les productions agricoles ayant respecté un cahier des charges strict, notamment aucune utilisation d'OGM ni de produits de synthèse, et un respect du bien-être animal. 35 producteurs figurants dans ce guide sont détenteurs de ce label.

— BLEU-BLANC-CŒUR



Association qui rassemble un collectif d'agriculteurs, de consommateurs et de professionnels des métiers de bouche autour d'un objectif commun : la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation. Le bien-être animal est placé au cœur de la démarche.

— BE REIZH BIO



Label qui référence les produits bio et fabriqués en Bretagne (50% minimum d'ingrédients d'origine agricole bretonne). En Bretagne, cela représente environ 450 produits labellisés.

— TERRES DE SOURCES



Eau du Bassin Rennais est à l'origine de ce label, décerné aux agriculteurs ayant à cœur de protéger l'eau potable par des pratiques plus économes et de reconquérir une certaine qualité de l'air.

— BIENVENUE À LA FERME



Marque créée par des agriculteurs qui regroupe les exploitations faisant de la vente directe et de l'accueil à la ferme (séjour découverte, restauration). Il s'agit donc d'un réseau qui partage une éthique commune et qui organise des événements en France.

— FCA (FEED CHAIN ALLIANCE)



Référentiel reconnu mondialement qui a pour objectif d'assurer la qualité et la sécurité alimentaire à travers toute la chaîne de production. Le FCA vient donc certifier l'usage de bonnes pratiques qui permettent de maîtriser le risque alimentaire.

— HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Certification des exploitations agricoles la plus élevée. Elle vient couronner la démarche entreprise volontairement par le producteur, qui s'est engagé à mettre en œuvre des pratiques agricoles préservant l'environnement. Autonomie de l'exploitation, réduction de la consommation énergétique, irrigation raisonnée, sont autant de critères pris en compte et permettant de définir la "performance environnementale" globale de la ferme.

C'est meilleur quand c'est de saison !

Voici quelques uns des produits que vous pouvez trouver
sur le territoire au gré des saisons !

Automne

Octobre, novembre, décembre

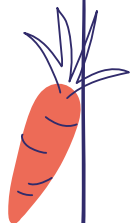
Butternut
Céleri branche
Épinard
Navet
Oignon
Pomme
Potimarron vert



Hiver

Janvier, février, mars

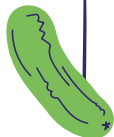
Carotte
Chou fleur
Endive
Fenouil
Kiwi
Patate douce
Poireau



Printemps

Avril, mai, juin

Aubergine
Brocoli
Courgette
Fenouil
Fraise
Haricot vert
Radis
Salade



Été

Juillet, août, septembre

Artichaut
Fraise
Framboise
Melon
Pastèque
Poivron
Rhubarbe
Tomate



Et toute l'année : pomme de terre (selon la variété)



Trouver
le bon
produit !

Les fruits et légumes, ça donne la pêche !

BAIN-DE-BRETAGNE

29 — Pied à Terre
Maraîchage



LIEUX DE VENTE



Vendredi de 16h à 19h et samedi de 9h30 à 12h30. Vends aussi des produits d'autres producteurs locaux (bières Draenek, cidre des Verges de la ferme, miel de Kévin Granger...)



Lundi matin à Bain-de-Bretagne

INFOS PRATIQUES

La Guignaudais
35470 Bain-de-Bretagne
06 24 66 27 53
piedaterre35@gmail.com
piedaterre35.fr
facebook.com/fermepiedaterre
instagram.com/piedaterre35

ERCÉ-EN-LAMÉE

36 — Ferme de la Fermillière
Maraîchage



LIEUX DE VENTE



Marché d'été d'Ercé-en-Lamée



Épicerie d'Ercé-en-Lamée, Coccimarket à Bain-de-Bretagne, Pied à Terre à Bain-de-Bretagne, La Clairambaudière à Bain-de-Bretagne.

INFOS PRATIQUES

06 10 65 80 60

GRAND-FOUGERAY

54 — La Grée en Bio
Fruits et légumes (fraises, melons, pastèques, pêches)



LIEUX DE VENTE



Vendredi après-midi



Pornichet, Amap de La Dominelais (cf page 32)

INFOS PRATIQUES

La Grée Pichard
35390 Grand-Fougeray
06 99 07 92 87
dominique.latoche@orange.fr

CHANTELOUP

1 — Le Pré de la Rivière
Maraîchage, œufs, plants potagers, confiture, viande porcine et d'agneau, rillettes et pâté.



LIEUX DE VENTE



Judi et vendredi de 16h à 19h, et le samedi de 10h à 12h30. Sur place, vente d'autres produits locaux (cf page 31).



Mercredi matin à Saint-Herblon, jeudi après-midi à la Courrouze à Rennes, dimanche matin à Noyal-Châtillon-sur-Seiche.



Commande possible sur leur site, avec livraison à domicile.

INFOS PRATIQUES

La Grée de Pouez
35150 Chanteloup
06 72 57 76 37
contact@lepredelariviere.fr
lepredelariviere.fr



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

LA COUYÈRE

20 — La Ferme de la Noë Verte

Maraîchage (pomme de terre, tomate, salade, courge, concombre, melon, poire)



LIEUX DE VENTE

Vente de paniers le mercredi de 15h à 20h et le samedi de 10h à 15h.

Vendredi matin à Nouvoitou, vendredi soir à Bourg-des-Comptes, samedi matin à Orgères.

Commande sur le site app.cagette.net

INFOS PRATIQUES

La Noë
35320 La Couyère
07 89 79 40 31
f.bomal@keltieg.bzh

facebook.com/lanoevertebio
instagram.com/lanoevertebio



PANCÉ

15 — Le Jardin de la Rue Creuse

Légumes, fruits, petits fruits et plantes aromatiques

En cours de conversion bio.

LIEUX DE VENTE

Mercredi de 17h à 19h à la Ruche qui dit oui.

Commande par SMS avec dépôt à la boulangerie Les Pains de Jennie à Pancé. Commande aussi via La Ruche qui dit oui (cf page 32).

INFOS PRATIQUES

06 62 80 89 93
gallaisyohann@gmail.com
facebook.com/LeJardindelaRueCreuse

PLÉCHÂTEL

10 — ID BIO

Maraîchage (légumes, fruits, feuilles, fraises et revente de pommes de terre de l'île de Batz)



LIEUX DE VENTE

Mercredi de 13h à 18h.
Dépôt-vente de produits d'autres producteurs locaux (Milky Breizh, les œufs de Stéphane Jochaut, le pain de Lalleu...).

Mercredi matin à Sainte-Thérèse, jeudi matin à Nantes, et samedi aux Lices à Rennes.

Biocopp à Bain-de-Bretagne

Commande sur leur site internet. Retrait le mercredi de 13h à 18h à la ferme.

INFOS PRATIQUES

La Monderais
35470 Pléchâtel
06 09 77 45 53

jardinbiodelamonderais.fr



SAINTE-ANNE-SUR-VILAINE

48 — Le Moulin de Belle Née

Fraises, légumes, et miel



Cueillette de fraises.
Organise des visites du moulin pour les scolaires.
Organisation de concerts.
Micro-camping.

LIEUX DE VENTE

De mai à septembre, le mercredi de 9h à 12h30, le samedi de 9h à 12h30.
Cueillette de fraises possible à ces horaires.

INFOS PRATIQUES

La Belle Née
35390 Sainte-Anne-sur-Vilaine
07 67 34 37 49
palierne.romeo@gmail.com
facebook.com/moulinbellenee35

TEILLAY

41 — Champs d'Heol

Plants potagers, fruits, aromates.

Production de plants potagers mis en vente de mi-mars à septembre.

Production de fraises et rhubarbes mises en vente de mai à juin.

Autres fruits à venir.

LIEUX DE VENTE



Plants potagers :

- de mi mars à fin juin : lundi et vendredi de 9h à 12h et de 16h à 19h
- de début juillet à fin septembre : lundi de 16h à 19h

Fraises : de mai à fin juin, lundi et vendredi de 9h à 12h et de 16h à 19h



Mercredi matin à Châteaubriant, samedi matin à Derval.

INFOS PRATIQUES

1 rue de la Compagnie de l'Ouest
35620 Teillay
06 14 99 39 04
contact@champ-heol.fr
champ-heol.fr
facebook.com : Champs d'Heol
instagram.com/champs.heol

42 — Les Jardins de la Brutz

Maraîchage (pomme, fraise, kiwi, poire, raisin blanc, raisin rose, raisin noir), jus de pomme en 3 litres, arboriculture.

LIEUX DE VENTE



Mercredi de 17h à 18h30.
Retrait de paniers sur commande.



Mercredi matin à Janzé, jeudi soir au marché de la ferme de la Pignerie à Ercé-en-Lamée, samedi matin à Thourie.



Commande via La Ruche qui dit oui (cf page 32).
Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

La Cour Colin
35620 Teillay
06 83 76 38 52
tonyrinfray@yahoo.fr

TRESBŒUF

18 — Les Trognés

Fruits et légumes, confitures, sirops (thym, sureau, rhubarbe, verveine), viande bovine, porc plein air.

En cours de conversion bio.

Vaches armoricaines.

Animations à la ferme.

LIEUX DE VENTE



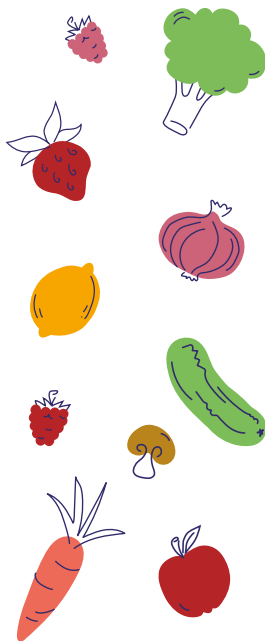
Confitures : Biocoop de Janzé, boulangerie de Lalleu, épicerie d'Ercé-en-Lamée
Sirops : les Pains de Jenny à Pancé



Commande au colis.
Réservation par téléphone.

INFOS PRATIQUES

Bel Air
35320 Tresbœuf
06 42 58 99 41
contact@lestrognés.fr
lestrognés.fr



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires




Commande en ligne


Les œufs, on ne peut pas faire d'omelette...


CHANTELOUP

- 1** — Le Pré de la Rivière 
Œufs, viande porcine et d'agneau,
rillette et pâté, maraîchage,
plants potagers, confiture

LIEUX DE VENTE

 Jeudi et vendredi de 16h à 19h, et le samedi de 10h à 12h30. Sur place, vente d'autres produits locaux (cf page 31).

 Mercredi matin à Saint-Herblon, jeudi après-midi à la Courrouze à Rennes, dimanche matin à Noyal-Châtillon-sur-Seiche.

 Commande possible sur leur site, avec livraison à domicile.

INFOS PRATIQUES

La Grée de Pouez
35150 Chanteloup
06 72 57 76 37
contact@lepredeklariviere.fr
lepredeklariviere.fr

LALLEU

- 23** — Ferme du dos d'âne 
Œufs

Pour éviter d'envoyer les poules pondeuses à l'abattoir, vente régulière de poules aux particuliers.

LIEUX DE VENTE


 Uniquement pour la vente de poules.

 Biocoop à Bain-de-Bretagne, Ferme de la Clairambaudière à Bain-de-Bretagne, épicerie de Tresbœuf

INFOS PRATIQUES

06 76 76 45 74
fermedudosdane@gmail.com

LE SEL-DE-BRETAGNE

- 16** — Ferme du Bon Abri 
Œufs

LIEUX DE VENTE

 Sur rendez-vous

 Boulangeries du Sel-de-Bretagne et de Saulnières, boucherie de Crevin.

INFOS PRATIQUES

06 83 36 11 26

ERCÉ-EN-LAMÉE

- 37** — Ferme de la Pignerie 
Œufs, viande bovine, jus de pommes

Le petit plus : à l'automne, cueillette de pommes au verger ouverte au public !

LIEUX DE VENTE

 Jeudi soir à partir de 18h

 Les Licès à Rennes

INFOS PRATIQUES


La Pignerie
35620 Ercé-en-Lamée
06 24 64 75 69
fermejolivel@gmail.com

- 34** — Ferme de la Roussière 
Œufs, volailles et charcuterie

Engagée dans une démarche qualité avec de l'élevage en plein air.

LIEUX DE VENTE

 Oui **QUAND ?**

 Mercredi à Sainte-Thérèse à Rennes, jeudi au marché Carrel (Jeanne d'Arc) à Rennes, vendredi à Bruz, samedi à Cesson-Sévigné

 La Boutique des terroirs (cf page X)
Intermarché à Bain-de-Bretagne


INFOS PRATIQUES

La Roussière
35620 Ercé-en-Lamée
02 99 44 28 82 / 06 86 12 76 46
dominique.fontaine1965@orange.fr
volaillesfermedelaroussiere.fr

TEILLAY

- 43** — Ferme de la Ploutière 
Œufs

LIEUX DE VENTE

 Lundi matin au marché à Bain-de-Bretagne, Pied à Terre à Bain-de-Bretagne (cf page 31), Les Vies La Joie à Pléchéat (cf page 31), Ferme de la Noë Verte à La Couyère (cf page 31)

 Intermarché de Bain-de-Bretagne, boulangerie Dagnaud, épicerie à Teillay et à Grand-Fougeray.

INFOS PRATIQUES

06 60 52 90 23
ferme.delaploutiere@hotmail.com

La viande, bleue ou à point ?

BAIN-DE-BRETAGNE

33 — La Ferme de la Clairambaudière

Viande porcine, charcuterie artisanale
et activité de traiteur



Impliquée dans une démarche de qualité, la ferme n'utilise pas de colorant ni de conservateur. Les porcs sont nourris à base de céréales.

LIEUX DE VENTE



Mercredi et samedi de 8h30 à 18h00, jeudi de 8h30 à 13h, vendredi de 8h30 à 19h00.



Lundi à Bain-de-Bretagne, mardi à Mordelles, mercredi à Janzé, jeudi à Malestroit, vendredi à Guipry, samedi à Grand-Fougeray.



Dépôt-vente des produits d'autres producteurs (Milky breizh, Les vies la joie)

INFOS PRATIQUES

La Ferronais
35470 Bain-de-Bretagne
02 99 43 97 23
gwengloro@aol.com
clairambaudiere.fr

26 — La Prairie des Vallons

Viande bovine et ovine



Élevage diversifié soucieux de conserver et de valoriser des races anciennes (vaches nantaises, brebis avranchine...). Les brebis sont élevées à l'herbe.

LIEUX DE VENTE



Ponctuellement



Les paniers de Léa à Saint-Senoux, Baranoux à Saint-Senoux



Commande possible par mail

INFOS PRATIQUES

Lansiduais
35470 Bain-de-Bretagne
06 50 18 44 23
laprairiedesvallons@orange.fr
laprairiedesvallons.jimdofree.com
facebook.com/laprairiedesvallons



La Prairie des Vallons



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

Zoom sur...

La Maison Voland, un label rouge pour une viande d'excellence !



Le point commun entre le restaurant gastronomique Le Paris-Brest à Rennes, le bistrot Mirlitantouille et La Viollette à Bain-de-Bretagne ? Ces 3 restaurants proposent dans leur menu la viande bovine produite par Maison Voland à Bain-de-Bretagne !

6^e génération à la tête de l'exploitation bainaïse, Caroline Voland est d'abord passée par l'Argentine et l'Angleterre pour ses études, puis par la restauration parisienne, avant de revenir poser ses valises dans la ferme familiale. En plus de son activité agricole, Caroline Voland assure ponctuellement des masters class à l'École Ferrandi de Rennes.

Certifiée label rouge depuis 1996, Maison Voland est résolument engagée pour une alimentation de qualité et le respect du bien-être de l'animal. La cheffe d'entreprise a d'ailleurs fait le choix d'agréer à la démarche Bleu Blanc Cœur depuis 2017, association qui place la sécurité alimentaire et le bien-être animal au cœur de son action.

À Maison Voland, les blondes d'Aquitaine et les limousines sont élevées à l'herbe, sur des grandes pâtures à la flore variée, qui garantissent une viande tendre et savoureuse.

Envie de tester ? Vous pouvez trouver les produits de Maison Voland à Leclerc à Bain-de-Bretagne, au rayon boucherie traditionnelle à la coupe.




CHANTELOUP


1 — Le Pré de la Rivière


Viande porcine et d'agneau, rillette et pâté, œufs, maraîchage, plants potagers, confiture



LIEUX DE VENTE

 Jeudi et vendredi de 16h à 19h, et le samedi de 10h à 12h30. Sur place, vente d'autres produits locaux (cf page 31).

 Mercredi matin à Saint-Herblon, jeudi après-midi à la Courrouze à Rennes, dimanche matin à Noyal-Châtillon-sur-Seiche.

 Commande possible sur leur site, avec livraison à domicile.

INFOS PRATIQUES

La Grée de Pouez
35150 Chanteloup
06 72 57 76 37
contact@lepredelariviere.fr
lepredelariviere.fr



ERCÉ-EN-LAMÉE

39 — Exploitation agricole Renaud Sébastien

Viande bovine

LIEUX DE VENTE

 4 fois par an, sur réservation

INFOS PRATIQUES

Boulay
35620 Ercé-en-Lamée
06 82 34 41 22
renaudsebastien.87@gmail.com
exploitationagricole-renaudsebastien.com



ERCÉ-EN-LAMÉE (suite)

37 — Ferme de la Pignerie

Viande bovine, œufs, jus de pommes

Le petit plus : à l'automne, cueillette de pommes au verger ouverte au public!

LIEUX DE VENTE

 Jeudi soir à partir de 18h

 Les Lices à Rennes

INFOS PRATIQUES


La Pignerie
35620 Ercé-en-Lamée
06 24 64 75 69
fermejolivel@gmail.com

34 — Ferme de la Roussière


Volailles, charcuterie et œufs

Engagée dans une démarche qualité avec de l'élevage en plein air.

LIEUX DE VENTE

 Mercredi à Sainte-Thérèse à Rennes, jeudi au marché Carrel (Jeanne d'Arc) à Rennes, vendredi à Bruz, samedi à Cesson-Sévigné

 La Boutique des terroirs (cf page 34) et Intermarché à Bain-de-Bretagne

 Réservation possible par téléphone.
Récupération à la ferme sur rendez-vous.

INFOS PRATIQUES

La Roussière
35620 Ercé-en-Lamée
02 99 44 28 82 / 06 86 12 76 46
dominique.fontaine1965@orange.fr
volaillesfermedelaroussiere.fr

PLÉCHÂTEL

11 — La Ferme du Pont Guisson

Viande bovine race croisé angus

LIEUX DE VENTE

 Vente tous les deux mois, sur réservation, le vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h.

INFOS PRATIQUES

Le Pont Guisson
35470 Pléchéatél
06 83 51 57 15
demyannie9@gmail.com

LA NOË-BLANCHE

45 — La Ferme de la Bergerie

Viande bovine

Bœuf normand, bœuf de kobé, et veau fermier élevé sur paille au lait entier.

LIEUX DE VENTE

 1 fois tous les deux mois

INFOS PRATIQUES

La Bergerie
35470 La Noë-Blanche
06 88 63 39 23
earldelabergerie35@gmail.com
lafermedelabergerie.fr

47 — GAEC du Gasnier

Viande bovine et lait

Les bêtes sont nourries avec du blé et de l'orge produits sur place.

LIEUX DE VENTE

 Commande au colis.
Réservation par téléphone.

INFOS PRATIQUES

8 Sevrignac
35470 La Noë-Blanche
06 41 26 10 68
gaecdugasnier@bbox.fr



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

SAULNIÈRES

7 — Les Vergers de la Motte

Viande ovine, arboriculture fruitière, cidres, jus de pomme et pommeau



Exploitation qui utilise des techniques agro-écologiques : des moutons pour la tonte, et aussi des poules noires de Janzé pour détruire les nuisibles (frelons entre autres).

Le saviez-vous ? L'exploitant a inventé le poulailler mobile : le Ty Poul. Il délivre également les permis de pêche pour son étang.

LIEUX DE VENTE



Vendredi à partir de 17h, samedi toute la journée, dimanche jusqu'à 12h.

INFOS PRATIQUES

La Motte
35320 Saulnières
06 95 53 00 00

SAINTE-ANNE-SUR-VILAINE

50 — Ferme Ty R'Nao

Viande bovine, céréales, pains, légumineuses, pâtes sèches d'amidonnière (épautre), de blés tendres et de poulards.



LIEUX DE VENTE



Vendredi de 17h à 19h



Épicerie de Sainte-Anne-sur-Vilaine

INFOS PRATIQUES

La Grée Bouju
35390 Sainte-Anne-sur-Vilaine
06 88 87 59 09
fermetyrnao@gmail.com

TRESBŒUF

18 — Les Trognés

Viande bovine, porc plein air, fruits et légumes, confitures, sirops (thym, sureau, rhubarbe, verveine)



En cours de conversion bio.
Vaches armoricaines.
Animations à la ferme.

LIEUX DE VENTE



Confitures : Biocoop de Janzé, boulangerie de Lalleu, épicerie d'Ercé-en-Lamée
Sirops : les Pains de Jenny à Pancé



Commande au colis.
Réservation par téléphone.

INFOS PRATIQUES

Bel Air
35320 Tresbœuf
06 42 58 99 41
contact@lestrognes.fr
lestrognes.fr

51 — GAEC du Verger

Viande ovine



LIEUX DE VENTE



Commande par téléphone. Possible aussi d'acheter à la ferme Ty R'Nao (cf page 31).

INFOS PRATIQUES

Le Verger
35390 Sainte-Anne-sur-Vilaine
06 58 90 26 57
agneauduverger@hotmail.com



Les produits laitiers, *c'est tout un fromage !*

CHANTELOUP

- 2** — **Le temps des Pâtures**
Fromages et produits laitiers

LIEUX DE VENTE

 Mercredi de 16h à 18h. Possible de récupérer des commandes d'autres jours.

 Comment possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

L'étang
35150 Chanteloup
06 98 41 41 33
letempsdespatures@gmail.com

LA NOË-BLANCHE

- 47** — **GAEC du Gasnier**
Viande bovine et lait

Les bêtes sont nourries avec du blé et de l'orge produits sur place.

LIEUX DE VENTE

 Commande au colis.
Réservation par téléphone.

INFOS PRATIQUES


8 Sevignac
35470 La Noë-Blanche
06 41 26 10 68
gaecdugasnier@bbox.fr

ERCÉ-EN-LAMÉE

- 38** — **Julien Le Berre**
Yaourts de brebis



LIEUX DE VENTE

 Jeudi soir à la ferme de la Pignerie à Erce-en-Lamée (cf page 32), les Lices à Rennes.

 Biocoop à Bain-de-Bretagne.

INFOS PRATIQUES

06 31 92 57 13
juleberre29@gmail.com


- 40** — **La Corne Rouge**
Fromages de chèvre, confiture de fruits rouge (framboise, cassis, groseille)



Une gamme de fromage frais et de tommes.

LIEUX DE VENTE

 Sur rendez-vous.

 Mardi matin à Thourie, ferme du Claray à Sionles-Mines, ferme de la Rousselière, et jeudi soir à la ferme de la Pignerie à Erce-en-Lamée (cf page 31).

INFOS PRATIQUES

Le Plessix
35620 Erce-en-Lamée
06 78 83 90 79
lacornerouge@gmail.com



Les fromages de la Corne Rouge



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

📍 PANCÉ

13 — Milky Breizh Fromages et produits laitiers



LIEUX DE VENTE



Vendredi de 16h à 19h.



La boutique des terroirs à Bain-de-Bretagne, la Ferme de la Clairambaudière à Bain-de-Bretagne, Coccimarket à Bain-de-Bretagne, Le Phil à Fromage à Bain-de-Bretagne.

INFOS PRATIQUES

La Roche
35320 Pancé
07 69 76 92 89
fermedelaroches35@gmail.com
milkybreizh.fr
facebook.com/MilkyBreizh
instagram.com/milkybreizh



📍 SAINTE-ANNE-SUR-VILAINE

49 — GAEC La chèvrerie des Perrières Fromages de chèvre



Fromages lactiques au lait cru. Fromages frais déclinés en plus de 15 variétés.

LIEUX DE VENTE



De février à novembre, vendredi, samedi et lundi matin aux halles de Redon, dimanche matin à Plélan-le-Grand.



D'avril à septembre, l'épicerie de Sainte-Anne-sur-Vilaine.

INFOS PRATIQUES

02 99 08 77 77
chevres.perrieres@orange.fr
facebook.com/GAEC.LachevriedesPerrieres

📍 TRESBŒUF

19 — Ferme du Semnon Production laitière, miel et cosmétiques à partir de la ruche

LIEUX DE VENTE



Sur rendez-vous du lundi au vendredi sauf le mercredi après-midi.

INFOS PRATIQUES

La Lande de Pussac
35320 Tresbœuf
06 31 13 82 40
fermedusemnon@gmail.com
facebook.com/fermedusemnon



Zoom sur...

La ferme du Semnon, seule ferme pédagogique du territoire !

Rien ne destinait Virginie Leclair à devenir agricultrice. Pourtant, après une formation dans le service à la personne et un Bafa, elle s'installe avec son compagnon dans une exploitation de vaches laitières et de céréales.

Son besoin d'être au service des autres lui donne l'idée de créer une ferme pédagogique : la ferme du Semnon. " J'accueille les particuliers pendant les vacances, mais aussi des structures comme le Relais petite enfance communautaire, les Ehpad, les écoles... ". Elle leur propose des ateliers pain, beurre, ou apiculture.

Veaux, poules, lapins... Les publics viennent à la rencontre des animaux de la ferme pour " les voir de près, les caresser... ", avec des effets bénéfiques sur les enfants et les personnes âgées ou en situation de handicap.

En développant l'accueil à la ferme, Virginie Leclair souhaite permettre aux visiteurs de mieux comprendre le monde agricole pour améliorer son image.



Les céréales, pains et biscuits,

ça donne du grain
à moudre !

BAIN-DE-BRETAGNE

27 — Scop Trebara Pain et viennoiserie

Pain biologique, issu de matières premières locales dans la continuité d'une tradition boulangère au levain naturel, et en accord avec des valeurs d'égalité au travail.

LIEUX DE VENTE



Vente au fournil les mardis de 11h à 15h et les vendredis de 14h à 19h.



Mardi soir et vendredi matin à Bruz, samedi matin aux Lices à Rennes.



Commande possible sur le site internet.

INFOS PRATIQUES

15 rue de la Seine
35470 Bain-de-Bretagne
trebara@free.fr
trebara.fr

32 — Jean-Pierre Cloteau Graines, farines, flocons, huiles, boisson à l'orge

LIEUX DE VENTE



Lundi, mercredi et vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.



Ferme de La Clairambaudière à Bain-de-Bretagne, Pied à Terre à Bain-de-Bretagne, et les Vies la Joie à Pléchéat (cf page 31).

INFOS PRATIQUES

La Cardichais
35470 Bain-de-Bretagne
06 70 70 50 26
contact@jpcloateau.fr
jpcloateau.fr

SAINTE-ANNE-SUR-VILAINE

50 — Ferme Ty R'Nao Céréales, pains, pâtes sèches, viande bovine

Farines de froment, d'épeautre et de sarrasin. Pain pétri à la main. Pâtes d'amidonnié (épaître), de blés tendres et de blés poulards.

LIEUX DE VENTE



Vendredi de 17h à 19h



Épicerie de Sainte-Anne-sur-Vilaine

CHANTELOUP

3 — La Ferme du Levant Céréales, pains et brioches

Paysan boulanger qui produit du froment et du seigle. À partir de ses céréales, fabrication d'une gamme de différents pains au levain : de campagne, multi-graines, figue-noix, allemand (50% seigle, 50% froment). Propose aussi des brioches.

LIEUX DE VENTE



Récupération des commandes les mercredis de 16h à 18h30



Le Pré de la Rivière à Chanteloup.



Commande possible par mail avant récupération à la ferme.

INFOS PRATIQUES

Impasse du Levant, La Rêgère
35150 Chanteloup
pierrebrouck@gmail.com

LE SEL-DE-BRETAGNE

17 — Le Pain des Menhirs Pains et brioches au levain naturel

LIEUX DE VENTE



Bourg-des-Comptes, Janzé



Biocoop à Bain-de-Bretagne



Commande obligatoire par téléphone ou par SMS au plus tard la veille avant 12h. Retrait au fournil le mardi et le vendredi à partir de 17h.

INFOS PRATIQUES

24 impasse du Petit Clos
35320 Le Sel-de-Bretagne
07 67 04 23 30
fournil@lepaindesmenhirs.fr
lepaindesmenhirs.fr



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

PLÉCHÂTEL

9 — Le Jardin des Merveilles

Biscuits, sirops de sureau,
limonades et tisanes

Biscuits à base de plantes chaque semaine. Concoction de tisanes sur demande par téléphone.

Propose des ateliers de cuisine sauvage et de reconnaissance des plantes (programme par mail).

LIEUX DE VENTE



Le vendredi de 15h à 19h.



Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

La Guinois
35470 Pléchâtel
06 49 45 51 98
isabellecheval8@gmail.com

POLIGNÉ

12 — Le Moulin de Roudun

Farines



Farines de blé, boulangère, tradition, gruau, blé noir, seigle, pepsane. Propose aussi des préparations boulangères et pâtisseries (pain d'épices, cookies, cakes, pains).

LIEUX DE VENTE



Lundi de 8h à 12h, mercredi de 8h à 12h30,
vendredi de 14h à 19h.



La Boutique des terroirs et La réserve Esprit Gourmand à Bain-de-Bretagne, Epi-Service à Ercé-en-Lamée, Ki Kafé Koi à Poligné, La Ruche qui dit Oui et Les pains de Jennie à Pancé, Au p'tit marché à Tresbœuf.

ERCÉ-EN-LAMÉE

35 — Minoterie Prunault

Farine, préparations
boulangères et pâtisseries



3^e génération à la tête de l'entreprise, la famille Prunault propose en bio farines blanche, bise, demi-complète, complète, intégrale, et de sarrasin, ainsi que des préparations.

LIEUX DE VENTE



Lundi, mardi et jeudi de 9h à 13h et de 14h à 17h, et le mercredi de 9h à 13h.



Commande en ligne sur leur site.

INFOS PRATIQUES

La Plesse
35620 Ercé-en-Lamée
02 99 44 38 01
minoterie.prunault@orange.fr
minoterie-prunault.fr

Zoom sur...

Le Moulin de Roudun, de l'eau au moulin depuis 500 ans !

Conquis par la force hydraulique du Semnon, Lionel Louasil a repris le Moulin de Roudun à Poligné en mai 2020. Accompagné par M. Souffleux, le meunier qui lui a revendu l'affaire (8^e génération d'exploitant à Roudun) et le meunier salarié, Lionel Louasil allie connaissances techniques et goût pour le produit bien transformé : " *produire de la farine de qualité meunière dans une petite structure de transformation, c'est un métier qui a du sens.* "

Lionel Louasil s'approvisionne dans un rayon de 100 km maximum et transforme uniquement du blé produit en France. " *Connaître sa matière première sert à maîtriser les qualités de la farine, avec peu de variations du produit.* " Ses clients sont des boulangers, artisans ou industriels. Il développe également la vente directe aux particuliers " *pour le côté local et patrimonial* " dans un espace aménagé au sein du Moulin.

Si vous souhaitez découvrir l'art de la meunerie, le Moulin vous ouvre ses portes lors des Journées du Patrimoine de Pays et des Moulins (mai ou juin selon l'année) et lors des Journées nationales du Patrimoine (septembre) !



L'apiculture,

ça donne le miel à la bouche !

BAIN-DE-BRETAGNE

- 28** — Ferme Le Bois Vert
Miel toutes fleurs et sarrasin

LIEUX DE VENTE



Vendredi de 17h à 19h.



Vente chez d'autres producteurs locaux, notamment Pied à Terre (cf page 31).

INFOS PRATIQUES

Le Bois vert
35470 Bain-de-Bretagne
06 23 67 42 98
kevingranger.5@gmail.com

- 31** — Le Rucher de Thomas
Miel, chouchen, bonbons et savons

Apiculture raisonnée.
Propose l'installation de ruches chez les particuliers.

LIEUX DE VENTE



Mercredi à Saint-Grégoire, samedi à Vern-sur-Seiche.



La Boutique des terroirs à Bain-de-Bretagne.

INFOS PRATIQUES

06 34 48 61 05
lerucherdethomas@gmail.com
lerucherdethomas.com

GRAND-FOUGERAY

- 52** — L'Apicurien
Miel

LIEUX DE VENTE



Ty Gwen à Grand-Fougeray, U Express à Grand-Fougeray, O'Sulpice des pains à Saint-Sulpice-des-Landes.

INFOS PRATIQUES

contact@lapicurien.com
lapicurien.fr

CREVIN

- 6** — Aux arômes de miel
Miel toutes fleurs et sarrasin, bonbons, sucettes et nougats

LIEUX DE VENTE



Marchés de printemps et d'automne de Crevin, le Chaudron à Crevin, boulangerie Aux saveurs d'antan à Orgères, le Comptoir à Laillé.



Les Vies la Joie à Pléchâtel (cf page 31)

INFOS PRATIQUES

06 66 13 02 73
auxaromesdemiel@gmail.com



LA NOË-BLANCHE

- 46** — L'abeille blanche
Miel

LIEUX DE VENTE



Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

02 99 43 20 42 - 06 19 50 94 61
guy-lagarde@hotmail.fr



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

Zoom sur...

Les Ruchers du Semnon : l'abeille noire bretonne butine le long du Semnon !

Entre Pancé et Martigné-Ferchaud, vous avez peut-être aperçu des ruches disposées le long du Semnon. Didier Massy a fait le choix d'implanter ses ruches tous les 4 km au bord de la rivière, garantissant des miels différents d'une commune à l'autre, sans avoir à déplacer les ruches. Le miel de Lalleu ne sera pas le même que celui d'Ercé-en-Lamée. " *L'abeille est un animal sauvage sédentaire qui a besoin de repères et qui co-évolue avec son milieu, donc je ne déplace pas mes ruches pour suivre les floraisons* " précise Didier Massy.

Aux Ruchers du Semnon, la star c'est l'abeille noire, écotype breton. C'est-à-dire une espèce locale, rustique, très bien adaptée à son territoire et particulièrement résistante à l'humidité bretonne. Chaque année, elles produisent environ 2,5 tonnes de miel. Des produits dérivés sont également proposés à la vente, notamment l'excellent pain d'épice cuit au feu de bois et avec des ingrédients 100% locaux.

Résolument engagé dans une démarche respectueuse de l'environnement, (Agriculture Biologique), Didier Massy propose aussi une consigne : pour chaque pot de miel ramené, une remise d'un euro est réalisée.



LALLEU

22 — Les Ruchers du Semnon

Miel, pain d'épices,
nougats, bonbons



LIEUX DE VENTE

 Ferme de la Pignerie à Ercé-en-Lamée (cf page 31), samedi matin à Thourie.

 Boulangerie de Lalleu, Biocoop à Janzé.

 Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES


06 10 46 68 64
didiermassy@aol.com

TRESBŒUF

19 — Ferme du Semnon

Miel, cosmétiques à partir de la ruche,
et production laitière

LIEUX DE VENTE

 Sur rendez-vous du lundi au vendredi sauf le mercredi après-midi.

INFOS PRATIQUES

La Lande de Pussac
35320 Tresbœuf
06 31 13 82 40
fermedusemnon@gmail.com
facebook.com/fermedusemnon

SAINTE-ANNE-SUR-VILAINE

48 — Le Moulin de Belle Née

Miel, fraises et légumes



Cueillette de fraises.

Organise des visites du moulin pour les scolaires.

Organisation de concerts.

Micro-camping.

LIEUX DE VENTE

 De mai à septembre, le mercredi de 9h à 12h30, le samedi de 9h à 12h30.

Cueillette de fraises possible à ces horaires.

INFOS PRATIQUES

La Belle Née
35390 Sainte-Anne-sur-Vilaine
07 67 34 37 49
paliarne.romeo@gmail.com
facebook.com/moulinbellenee35



L'arboriculture, les plantes et les herbes aromatiques,

découvrir les herbes folles !


LA BOSSE-DE-BRETAGNE

21 — Effluves Sauvages

Tisanes, baumes, sirops, hydrolats

Propose aussi des ateliers à domicile de confections de baumes.

LIEUX DE VENTE

 Sur les marchés ponctuels : au marché des Rigodailles à Bain-de-Bretagne, en juin à Ercé-en-Lamée, au marché de printemps à Thourie, au marché de producteurs à la MFR à Janzé, au Festival Mamaouez à Guipry-Messac, au marché de Champs d'Héol, au marché du Carré d'Ach.

 Ponctuellement sur Etsy :
EffluveSauvages.etsy.com

INFOS PRATIQUES

06 42 86 09 34
effluvesauvages@gmail.com
effluvesauvages.blogspot.com

LALLEU

24 — Les jardins du Carré d'Ach

Plants potagers, condiments et tartinables aux légumes



Organise un festival à la ferme le dernier dimanche de juillet avec des animations, des visites et un marché de producteurs.

LIEUX DE VENTE

 La pépinière est ouverte de mi-avril à fin mai, les mardis soirs et dimanches matins.

 Lundi matin et vendredi après-midi à Bain-de-Bretagne, samedi matin à Thourie.

 P'tit marché à Tresboëuf.

 Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

L'Eumelet
35320 Lalleu
06 89 51 04 87
a.chaussis@gmail.com
a.chaussis.wixsite.com/carredach

PANCÉ

15 — Le Jardin de la Rue Creuse

Plantes aromatiques, légumes, fruits et petits fruits

En cours de conversion bio.

LIEUX DE VENTE

 Mercredi de 17h à 19h à la Ruche qui dit oui.

 Commande par SMS avec dépôt à la boulangerie Les Pains de Jennie à Pancé.
Commande via La Ruche qui dit oui (cf page 32).

INFOS PRATIQUES

06 62 80 89 93
gallaisyohann@gmail.com
facebook.com/LeJardindelaRueCreuse

14 — Abondance Végétale

Arboriculteur (120 variétés), arbres et arbustes fruitiers et comestibles, plantes comestibles




Pépinière agro-écologique et zero-phyto qui propose à la fois des espèces plus communes (pommier, pêcher, poirier, groseille, cassis...) et des espèces plus rares et anciennes (kaki, abricotier, cornouiller, baies, toona sinensis...)

L'arboriculteur organise aussi des formations et des stages sur la greffe, la taille et l'aide au choix de plantes.

LIEUX DE VENTE

 Du 15 octobre au 15 mars. Le reste de l'année, réservation des particuliers à l'aide du catalogue.

 Du 15 mai au 15 octobre à Pied à Terre, la Pignerie, Saint-Senoux, Guichen, Bain-de-Bretagne, marché aux jardins du Carré d'Ach à Lalleu.

INFOS PRATIQUES

Le Bignon Gémier
35320 Pancé
07 64 40 08 37
contact@abondancevegetale.fr
abondancevegetale.fr



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

PLÉCHÂTEL

9 — Le Jardin des Merveilles

Tisanes, biscuits, sirops de sureau, et limonades

Biscuits à base de plantes chaque semaine. Concoction de tisanes sur demande par téléphone.

Propose des ateliers de cuisine sauvage et de reconnaissance des plantes (programme par mail).

LIEUX DE VENTE



Le vendredi de 15h à 19h.



Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

La Guinois
35470 Pléchâtel
06 49 45 51 98
isabellecheval8@gmail.com

TEILLAY

42 — Les Jardins de la Brutz

Arboriculture, Maraîchage (pomme, fraise, kiwi, poire, raisin blanc, raisin rose, raisin noir), et jus de pomme en 3 litres.

LIEUX DE VENTE



Mercredi de 17h à 18h30.
Retrait de paniers sur commande.



Mercredi matin à Janzé, jeudi soir au marché de la ferme de la Pignerie à Ercé-en-Lamée, samedi matin à Thourie.



Commande via La Ruche qui dit oui (cf page 32).
Commande possible par téléphone.

SAULNIÈRES

7 — Les Vergers de la Motte

Arboriculture fruitière, viande ovine, cidres, jus de pomme et pommeau

Exploitation qui utilise des techniques agro-écologiques : des moutons pour la tonte, et aussi des poules noires de Janzé pour détruire les nuisibles (frelons entre autres).

Le saviez-vous ? L'exploitant a inventé le poulailler mobile : le Ty Pou. Il délivre également les permis de pêche pour son étang.

LIEUX DE VENTE



Vendredi à partir de 17h, samedi toute la journée, dimanche jusqu'à 12h.

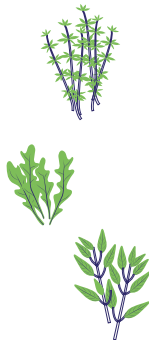
INFOS PRATIQUES

La Motte
35320 Saulnières
06 95 53 00 00



INFOS PRATIQUES

La Cour Colin
35620 Teillay
06 83 76 38 52
tonyrinfray@yahoo.fr



Zoom sur...

Abondance Végétale, 120 variétés d'arbres et d'arbustes locaux !

On peut raisonnablement affirmer que chez Abondance Végétale vous trouverez ce que vous cherchez : plus de 120 variétés d'arbres et arbustes locaux sont disponibles à la vente. Christophe Gérard a à cœur de proposer des variétés anciennes, récupérées chez des particuliers ou auprès de vergers conservatoires. Ici tout se mange, ou presque !

Les arbres sont fournis à racine nue et à récupérer à la pépinière du 15 octobre au 15 mars. Les réservations se font sur le catalogue, actualisé chaque année. Outre le trio classique pommes-poires-pêches, vous découvrirez dans les 4000m² de l'arboriculteur, des kakis, abricots, amélanchiers, cornouilles et même un acajou de Chine !

Certifiée Agriculture Biologique et zéro-phyto, Abondance Végétale est aussi économe en ressources ; panneaux solaires et récupération de déchets verts auprès de ses collègues producteurs contribuent à rendre la pépinière moins gourmande en énergie.

De pair avec son activité d'arboriculteur, Christophe Gérard organise régulièrement des formations pour apprendre la greffe et la taille, enseignant des techniques ancestrales qu'il a lui-même apprises auprès de son grand-père.




Les produits rares, des trésors locaux !


BAIN-DE-BRETAGNE

32 — **JP Cloteau**
Huiles, boisson à l'orge,
graines, farines et flocons



LIEUX DE VENTE

 Lundi, mercredi et vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

 Ferme de La Clairambaudière à Bain-de-Bretagne, Pied à Terre à Bain-de-Bretagne, et Les Vies la Joie à Pléchâtel.

INFOS PRATIQUES


La Cardichais
35470 Bain-de-Bretagne
06 70 70 50 26
contact@jpcloteau.fr
jpcloteau.fr

GRAND-FOUGERAY

53 — **Les Boc's**
Tartinables de légumes



LIEUX DE VENTE

 Épi-service à Ercé-en-Lamée, Le Shelby à Grand-Fougeray, La Ruche qui dit oui à Pancé, Les Vies la Joie à Pléchâtel.

 Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

06 31 92 80 56
lessaveursdecharlotte@gmail.com
lesbocs.fr

Zoom sur...

Les Boc's, dans la lignée des conserveries bretonnes !

La marque locale Les Boc's a été reprise en 2020 par une entrepreneuse tout aussi locale, Charlotte Taupin. " Je suis originaire d'Ercé-en-Lamée. Après mes études d'ingénieure agricole à Angers, j'ai voulu revenir entreprendre dans ma région. Le territoire est idéalement situé, et j'y connais beaucoup de monde. Je peux ainsi concilier vie personnelle et professionnelle".

Les recettes de Charlotte Taupin sont imaginées dans sa cuisine et testées par ses proches. Enfants compris. " Mes enfants ont exercé leur palais et savent me dire s'il y a trop d'épices, ou pas assez de sel !" C'est une conserverie finistérienne qui conditionne ses tartinables, réalisés "comme à la maison" avec des produits de saison, frais, bios et locaux. La transparence dans son approvisionnement est clairement revendiquée.

Actuellement, la gamme de produits comporte des tartinables à la courgette, au poivron, l'immanquable houmous et des citrons confits. Vous pouvez trouver les Boc's à La Ruche qui dit Oui de Pancé, et dans plusieurs enseignes du territoire.



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

CREVIN

4 — Amimaté Yerba maté



LIEUX DE VENTE



Occasionnellement à Guichen.



Passion chocolat à Bain-de-Bretagne.



Commande par internet. Retrait à Crevin ou livraison, les deux sur rendez-vous.

INFOS PRATIQUES

07 89 95 67 68
contact@amimate.fr
amimate.fr

5 — Atelier Bénélos Graines torrifiées

LIEUX DE VENTE



Ouverture à la demande.



Occasionnellement aux marchés d'Ercé-en-Lamée, Guichen, Laillé.

INFOS PRATIQUES

1 bis rue du Soleil
35320 Crevin
07 83 25 39 37
contact@atelier-belenos.fr
atelier-belenos.fr
facebook.com/latelierbelenos
instagram.com/latelierbelenos

Zoom sur...

Atelier Bénélos, un four solaire pour des graines rayonnantes !

Avez-vous déjà essayé de brûler une feuille de papier avec une loupe en concentrant les rayons du soleil ? C'est le même principe qu'utilise Didier Ménard avec son four solaire !

Ingénieur de formation, Didier Ménard "torrifie des graines issues de l'agriculture biologique et produites localement". Pour cela, il n'utilise ni gaz, ni électricité. "Été comme hiver, grâce à 5m² de miroirs, le soleil est réfléchi vers un point précis du four qui peut atteindre les 800°C à la focale. La chaleur est ensuite répartie pour une cuisson idéale, autour de 250°C". Son activité se base donc sur une source d'énergie a priori inépuisable et propre : "je veux montrer qu'il est possible de préparer des produits de qualité avec un objet simple, robuste, réparable, et sobre énergétiquement". C'est aussi un autre rapport au travail, étroitement connecté à la nature. "Il faut savoir observer, être à l'écoute du soleil, et s'adapter à la météo !"

Avec ses barres de céréales au miel, ses graines apéritives, son gomasio ou ses infusions, Atelier Bénélos apporte des alternatives décarbonnées aux produits industriels. Savoureux, avec des qualités nutritionnelles indéniables, les produits de l'Atelier ont su trouver leur public et retenu l'attention de la Chambre des Métiers de l'Ille-et-Vilaine, puisque l'entreprise a été lauréate du trophée des éco-défis en 2023.

LALLEU

24 — Les jardins du Carré d'Ach Tartinables aux légumes, condiments et plants potagers



Organise un festival à la ferme le dernier dimanche de juillet avec des animations, des visites et un marché de producteurs.

LIEUX DE VENTE



La pépinière est ouverte de mi-avril à fin mai, les mardis soirs et dimanches matins.



Lundi matin et vendredi après-midi à Bain-de-Bretagne, samedi matin à Thourie.



P'tit marché à Tresbœuf.



Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

L'Eumelet
35320 Lalleu
06 89 51 04 87
a.chaussis@gmail.com
a.chaussis.wixsite.com/carredach



Les boissons, avec ou sans alcool ?

La vente d'alcool est interdite aux moins de 18 ans. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Vous vous interrogez sur votre rapport à l'alcool ? À Bain-de-Bretagne, parlez-en avec des bénévoles de l'association Alcool Assistance. Plus d'infos au 06 82 95 49 20 ou 06 62 28 99 68. Vous pouvez aussi contacter Alcool Info Service au 0980980930 (appel gratuit et anonyme, 7j/7 de 8h à 2h).

BAIN-DE-BRETAGNE

25 — Draenek Bières artisanales

Gamme permanente de 4 bières (Pale Ale, American Wheat Ale, Black Ipa, Triple belge) et 2 brassins éphémères par saison. Les bouteilles sont consignées.
Propose aussi la location de tireuse.

LIEUX DE VENTE



Vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h.



Café associatif de Pancé, Amap Noë Verte, Épîservice à Ercé-en-Lamée, Pied à terre à Bain-de-Bretagne, Cavavin à Bain-de-Bretagne, Au palais des vignobles à Bain-de-Bretagne, Bistrot La Violette à Bain-de-Bretagne, Boutique des terroirs à Bain-de-Bretagne, BinHouse à Bain-de-Bretagne, Le Chaudron à Crevin.



Commande possible sur leur site internet.

INFOS PRATIQUES

1 rue de la Loire
35470 Bain-de-Bretagne
06 33 54 57 18
contact@draenek.bzh
draenek.bzh

Zoom sur...

Avec Draenek, ça brasse bio à Bain-de-Bretagne !

François brasse de la bière depuis dix ans en amateur et son voisin Julien a pris goût à brasser avec lui. Ils se sont donc lancés professionnellement en avril 2022, créant leur micro-brasserie Draenek, à Bain-de-Bretagne.

Draenek, "épineux" en Breton, est un clin d'oeil à l'Épinay le lieu-dit à Ercé-en-Lamée, où tout a commencé.

La passion du métier est présente dans chaque mot prononcé sur leur produit fabriqué à partir "d'orge bio, cultivée, maltée et séchée en Ille-et-Vilaine", de houblon conservé comme un trésor et de "l'eau de Bain-de-Bretagne parfaite pour une bière un peu ambrée". Le processus de brassage est ultra précis : recettes, tempos, températures, dosages de levure...

L'éthique est au cœur de leur entreprise : produits bio, tanks à lait recyclés pour l'empâtage, étiquettes lavables pour la réutilisation des bouteilles et bientôt la production de leur propre orge bio (déjà 1 ha. planté à Bain-de-Bretagne).



Leurs bières se retrouvent chez les meilleurs cavistes, bars et restaurants du secteur ! À consommer bien sûr avec modération !



BAIN-DE-BRETAGNE (suite)

- 30** — Cidrerie-Distillerie
Les Vergers de la Ferme 
Cidre, pommeau, jus de pomme, vinaigre et crackers au vinaigre de cidre, viande de mouton

LIEUX DE VENTE

-  Vendredi de 16h45 à 19h15.
Visite de la cidrerie sur demande.
-  Commande par internet possible.

INFOS PRATIQUES



La Cocharlais
35470 Bain-de-Bretagne
06 20 53 85 66
contact@cidre-baindebretagne.fr
facebook.com/cidre.baindebretagne



- 31** — Le Rucher de Thomas
Chouchen, miel, bonbons et savons

Apiculture raisonnée.
Propose l'installation de ruches chez les particuliers.

LIEUX DE VENTE

-  Mercredi à Saint-Grégoire, samedi à Vern-sur-Seiche.
-  La Boutique des terroirs à Bain-de-Bretagne.

INFOS PRATIQUES

06 34 48 61 05
lerucherdethomas@gmail.com
lerucherdethomas.com





ERCÉ-EN-LAMÉE

- 37** — Ferme de la Pignerie 
Jus de pommes, œufs, viande bovine

Le petit plus : à l'automne, cueillette de pommes au verger ouverte au public !

LIEUX DE VENTE

-  Jeudi soir à partir de 18h
-  Les Lices à Rennes

INFOS PRATIQUES


La Pignerie
35620 Ercé-en-Lamée
06 24 64 75 69
fermejolivel@gmail.com

LA BOSSE-DE-BRETAGNE

- 21** — Efflues Sauvages
Sirops, tisanes, baumes, hydrolats

Propose aussi des ateliers à domicile de confections de baumes.

LIEUX DE VENTE

-  Sur les marchés ponctuels : au marché des Rigodailles à Bain-de-Bretagne, en juin à Ercé-en-Lamée, au marché de printemps à Thourie, au marché de producteurs à la MFR à Janzé, au Festival Mamaouez à Guipry-Messac, au marché de Champs d'Héol, au marché du Carré d'Ach.

-  Ponctuellement sur Etsy :
EffluveSauvages.etsy.com




INFOS PRATIQUES

06 42 86 09 34
effluesauvages@gmail.com
effluesauvages.blogspot.com

LA COUYÈRE

- 20** — La Ferme de la Noë Verte 
Jus de pomme en 3 litres, maraîchage (pomme de terre, tomate, salade, courge, poire, raisin blanc, rose, noir), arboriculture

LIEUX DE VENTE

-  Vente de paniers le mercredi de 15h à 20h et le samedi de 10h à 15h.
-  Vendredi matin à Nouvoitou, vendredi soir à Bourg-des-Comptes, samedi matin à Orgères.
-  Commande via La Ruche qui dit oui (cf page 32).

INFOS PRATIQUES

La Noë
35320 La Couyère
07 89 79 40 31
f.bomal@keltieg.bzh
facebook.com/lanoevertelibio
instagram.com/lanoevertelibio



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

LA NOË-BLANCHE

4.4 — Les Vergers d'Ysabeau *Cidre, jus de pommes*



En plus de la vente de produits, vous avez la possibilité de visiter la cidrerie sur rendez-vous, et de bénéficier d'une dégustation (1h30 à 2h00 de visite). Accueil de camping-car France Passion.

LIEUX DE VENTE

Sur rendez-vous, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Crevin en mars et en octobre.

La Boutique des terroirs à Bain-de-Bretagne, le primeur à Bain-de-Bretagne.

INFOS PRATIQUES

20 ter Le Haut Branfeul
35470 La Noë-Blanche
06 12 52 51 93
isabelle-mazery@orange.fr
isabelle-mazery.wixsite.com/les-vergers-dysabeau
instagram.com/isabellamazerybrugalle



PLÉCHÂTEL

9 — Le jardin des Merveilles *Sirops de sureau, limonades, tisanes et biscuits*

Biscuits à base de plantes chaque semaine. Concoction de tisanes sur demande par téléphone. Propose des ateliers de cuisine sauvage et de reconnaissance des plantes (programme par mail).

LIEUX DE VENTE

Le vendredi de 15h à 19h.

Commande possible par téléphone.

INFOS PRATIQUES

La Guinois
35470 Pléchâtel
06 49 45 51 98
isabellecheval8@gmail.com

SAULNIÈRES

7 — Les Vergers de la Motte *Cidres, jus de pomme, pommeau, viande ovine, et arboriculture fruitière*



Exploitation qui utilise des techniques agro-écologiques : des moutons pour la tonte, et aussi des poules noires de Janzé pour détruire les nuisibles (frelons entre autres).

Le savez-vous ? L'exploitant a inventé le poulailler mobile : le Ty Poul. Il délivre également les permis de pêche pour son étang.

LIEUX DE VENTE

Vendredi à partir de 17h, samedi toute la journée, dimanche jusqu'à 12h.

INFOS PRATIQUES

La Motte
35320 Saulnières
06 95 53 00 00

TEILLAY

4.2 — Les Jardins de la Brutz *Jus de pomme en 3 litres, arboriculture Maraîchage (pomme, fraise, kiwi, poire, raisin blanc, raisin rose, raisin noir)*



LIEUX DE VENTE

Mercredi de 17h à 18h30.
Retrait de paniers sur commande.

Mercredi matin à Janzé, jeudi soir au marché de la ferme de la Pignerie à Ercé-en-Lamée, samedi matin à Thourie.

Commande via La Ruhe qui dit oui (cf page 32).

INFOS PRATIQUES

La Cour Colin
35620 Teillay
06 83 76 38 52
tonyrinfray@yahoo.fr

TREBŒUF

18 — Les Trognés *Sirop de thym, confiture, viande bovine, et porc plein air*



Vaches armoricaines.
Animations à la ferme.

LIEUX DE VENTE

Commande par téléphone.

INFOS PRATIQUES

Bel Air
35320 Tresbœuf
06 42 58 99 41
contact@lestrognés.fr
lestrognés.fr



Vente directe



Marchés



Boutiques et commerces partenaires



Commande en ligne

Les fermes relais

Plusieurs fermes du territoire servent de "dépôt-vente" aux producteurs locaux.
Pratique pour trouver à un seul endroit une variété de produits du quotidien !

1 Le Pré de la Rivière
La Grée de Pouez à Chanteloup

8 Les Vies la Joie
La Guinois à Pléchâtel

10 ID Bio
La Mondrais à Pléchâtel

29 Pied à Terre
La Guignaudais à Bain-de-Bretagne

33 Ferme de la Clairambaudière
La Clairambaudière à Bain-de-Bretagne

37 Ferme de la Pignerie
La Pignerie à Ercé-en-Lamée

50 Ferme Ty R'Nao
La Grée Bouju à Sainte-Anne-sur-Vilaine

Mercredi

33 8h30-18h00

10 14h00-18h00

Jeudi

33 8h30-13h00

1 16h00-19h00

37 18h00

Vendredi

33 8h30-19h00

8 15h00-19h00

29 16h00-19h00

1 16h00-19h00

50 17h00-19h00

Samedi

33 8h30-18h00

29 9h30-12h30

1 10h00-12h30



Marché de Pied à Terre à Bain-de-Bretagne

Un panier de produits locaux, *ça vous tente ?*

*En dehors des offres proposées dans les fermes relais,
il est possible de commander des paniers de produits locaux
auprès de l'AMAP de La Dominelais et à La ruche qui dit oui à Pancé.*

— L'AMAP DU CHAMP AU PANIER · LA DOMINELAIS

Cette association permet à ses adhérents, les "consomm'acteurs", de bénéficier de produits bio de qualité et à un prix intéressant. Elle favorise les circuits courts et encourage un contact privilégié entre les producteurs et les acteurs de la consommation.



À chaque début de saison, un contrat est passé entre le producteur et le consommateur: le producteur s'engage à fournir chaque semaine le panier demandé, tandis que l'acheteur s'engage à récupérer ses achats, ainsi qu'à aider le producteur dans la distribution des paniers une fois par saison.

INFOS PRATIQUES

Distribution tous les jeudis de 18h15 à 19h15
4 rue des arcades à la Dominelais.
amap.dominelais@gmail.com
sites.google.com/view/amap-dcap

— LA RUCHE QUI DIT OUI · PANCÉ

Entreprise pionnière dans la valorisation des circuits courts, elle permet aux producteurs de fixer leurs prix, sans frais d'intermédiaire. La commande se fait en ligne et le retrait des articles dans une "ruche".



INFOS PRATIQUES

Distribution tous les mercredis de 17h à 19h
24 Le Bas Rochereuil à Pancé
laruchebdb@gmail.com
laruchequiditoui.fr

— LE GOÛT D'ICI · PAYS DES VALLONS DE VILAINE

Une association de paysans bio du pays des Vallons de Vilaine, vous propose des paniers de saison à composer selon vos envies et sans abonnement préalable ! La commande s'effectue sur leur site internet et peut être récupérée dans une des douze fermes partenaires.



INFOS PRATIQUES

Distributions tous les vendredis de 17h à 19h à la ressourcerie, 2 rue du général Wood à Bain-de-Bretagne et à la ferme Ty R'Nao, la Grée Bouju à Sainte-Anne-sur-Vilaine.
legoutdici.com

Les commerces

partenaires

Vos commerçants travaillent avec les producteurs locaux.

- Biocoop à Bain-de-Bretagne
- La Réserve esprit gourmand à Bain-de-Bretagne
- Cocci Market à Bain-de-Bretagne
- Le Phil à Fromages à Bain-de-Bretagne
- Passion Chocolat à Bain-de-Bretagne
- La Boutique des Terroirs à Bain-de-Bretagne
- Boulangerie Dagnaud à Bain-de-Bretagne
- Cavavin à Bain-de-Bretagne
- Aux Palais des Vignobles à Bain-de-Bretagne
- Fruits Légumes et Sens à Bain-de-Bretagne
- L'étal des saveurs à Crevin
- Episervice à Ercé-en-Lamée
- Le Shelby à Grand Fougeray
- Boulangerie Ty Gwen à Grand Fougeray
- Boulangerie Le chant du blé à La Dominelais
- An Alloz à Lalleu
- Les Pains de Jennie à Pancé
- Au Partage à Poligné
- Boulangerie Desilles à Saulnières
- Boulangerie Barbot au Sel-de-Bretagne
- O' Sulpice des Pains à St-Sulpice-des-Landes
- Alimentation Viveco à Ste-Anne-sur-Vilaine
- Chez Yann à Teillay
- Au ptit marché à Tresboeuf

Liste non exhaustive. Vous êtes responsable d'un commerce et vous vendez des produits des producteurs locaux ? Pour figurer dans ce guide, envoyez un mail à tourisme@bretagneportedeleoire.fr



Les chiffres clés de l'agriculture sur le territoire

32 786 hectares
de surfaces agricoles

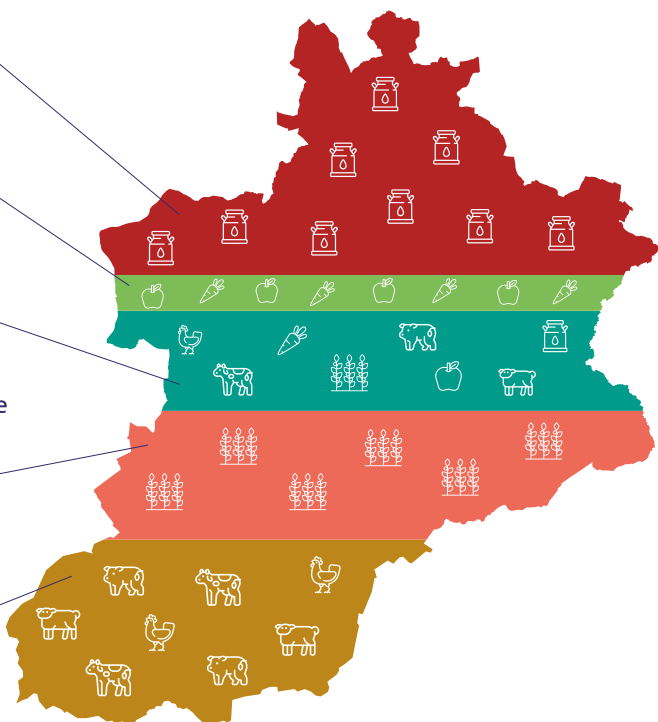
37 %
d'exploitations
laitières

5 %
d'exploitations
maraîchères

14 %
d'exploitations
en polyculture
et/ou polyélevage

18 %
d'exploitations
céréalières

26 %
d'exploitations
de bovins, ovins,
porcs, volailles...





434

exploitations
agricoles



8

établissements dans
l'industrie agroalimentaire



610

personnes à la tête
d'exploitations agricoles



7%

d'emplois en agriculture,
sylviculture et pêche



54

exploitations font
de la vente directe



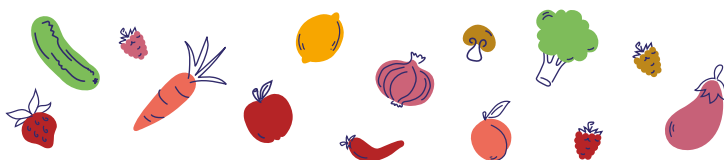
17%

d'exploitations en
agriculture biologique

Fruits, légumes, viande, farine, huile,
boissons, miel... et même des arbres !

Retrouvez dans ce guide les producteurs locaux
de Bretagne porte de Loire Communauté.

Que ce soit en direct chez le producteur,
dans des fermes relais, ou au marché,
54 producteurs et productrices
du territoire vous font découvrir
une belle variété de produits locaux.



Restez connectés à
Bretagne porte de Loire
Communauté

 bretagneportede Loire.fr

 Bretagne porte de Loire Cté

 Bretagne porte de Loire Cté

