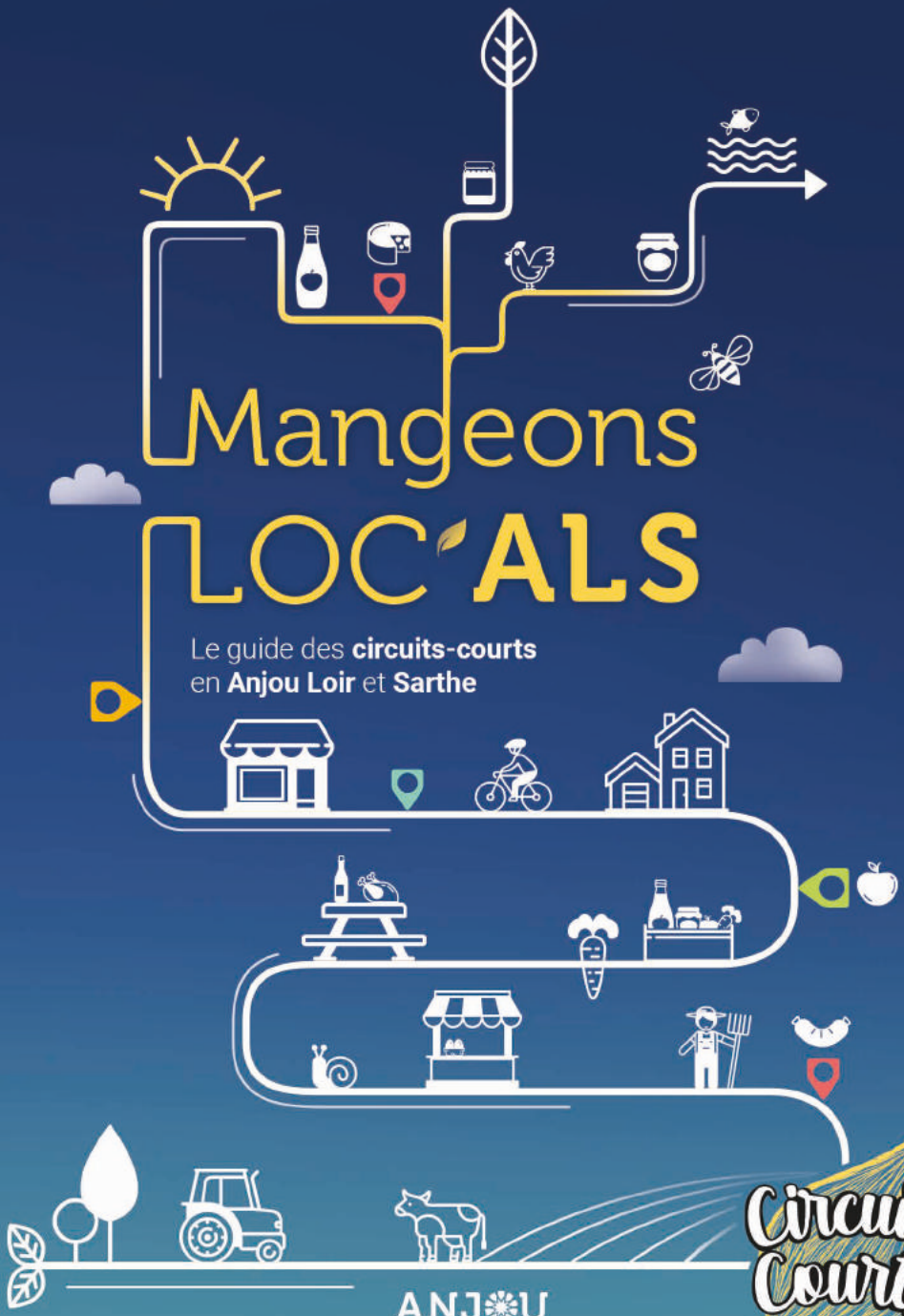
Mangeons LOC'ALS

Le guide des **circuits-courts**
en **Anjou Loir** et **Sarthe**



ANJOU LOIR & SARTHE
communauté de communes

Circuits Courts
DE PROXIMITÉ

Directeur de la publication : **Jean-Jacques GIRARD, Président CCALS.**
Rédaction : **Chambre d'agriculture Pays de la Loire, OTALS, exploitations agricoles, Tendance bio, AMAPs.**
Création : **M-GRAF.**
Crédits photos : **CCALS, OTALS, Volailles d'Antoine, EARL Anjou Biquettes, La Ferme Eco'Terre, Michel Eon, Domaine de la Tuffière, Escargots Petit Pré, AMAP du Loir, A MA Passion du Loir, Tendance Bio, Bernard Abraham, Freepik.**
Impression : **SETIG-Abélia.**
Tirage : **16 000 exemplaires, mai 2020.**

ANJOU LOIR & SARTHE communauté de communes

LEADER

UNION EUROPÉENNE

Région PAYS de la LOIRE

CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL. L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

SOMMAIRE

P.04 INTRODUCTION
PRÉSENTATION DU PROJET - LES CLÉS DE LECTURE - OFFICE DE TOURISME ANJOU LOIR ET SARTHE

PRODUCTEURS DE LÉGUMES P.08

P.15 PRODUCTEURS DE VIANDES, POISSONS ET PRODUITS LAITIERS

PRODUCTEURS DE FRUITS P.29

P.35 PRODUCTEURS D'AUTRES SAVEURS

AMAP P.41

P.44 MAGASIN SPÉCIALISÉ

MARCHÉS DE PLEIN VENT P.45

P.46 AUTRES INFORMATIONS
MENTION ET SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ - CALENDRIER DES SAISONNALITÉS

LE PROJET :
Circuits-courts de proximité en Anjou Loir et Sarthe

Tout a commencé au Forum participatif sur l'alimentation organisé en octobre 2018 à l'initiative de la **Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe** autour de cette question :
quels projets imaginer pour rapprocher les producteurs et les habitants et contribuer au développement de l'économie locale ?

Lors de cette soirée, 70 participants, habitants, producteurs et élus ont mis en lumière 88 idées dont 4 retenues collectivement. Pour concrétiser ces 4 idées sur le territoire, la Communauté de communes Anjou Loir et Sarthe a engagé pour 2019 et 2020 le **projet Circuits-courts de proximité** animé par l'antenne Baugeois Vallée de la **Chambre d'agriculture Pays de la Loire**.

Plus de 200 personnes se sont investies au sein des **groupes de travail participatifs réunis à Durtal, Seiches-sur-le-Loir et Tiercé**. Tous les projets sont proposés ouvertement et discutés collectivement avec l'objectif que les actions mises en place soient le plus en adéquation possible avec les attentes locales.

En réponse à la première préoccupation exprimée, **MANGEONS LOC'ALS le guide des circuits-courts en Anjou Loir et Sarthe** va désormais permettre à chacun, particuliers et professionnels, de savoir où trouver des produits locaux sur le territoire.

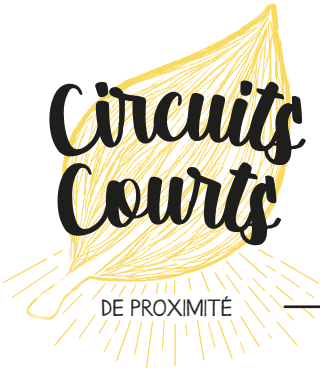
Des réflexions sont engagées collectivement sur les polarités du territoire pour faire avancer le développement des circuits-courts et favoriser l'interconnaissance : **un programme d'animation** pour les jeunes sur l'alimentation et l'agriculture locale sur la polarité de Tiercé, **les produits locaux en restauration collective** sur la polarité de Seiches-sur-le-Loir et un réseau de producteurs pour **développer les lieux de vente circuits-courts** sur la polarité de Durtal.
Tous les comptes rendus sont accessibles sur la page circuits-courts du site www.ccals.fr.

Pour en savoir plus : **www.ccals.fr/circuits-courts-de-proximite-2019-2020/**
Contact : **circuits-courts@ccals.fr**

FORUM PARTICIPATIF SUR L'ALIMENTATION

OCTOBRE 2018
70 participants
88 idées

ANJOU LOIR & SARTHE
communauté de communes



maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur

les produits locaux d'Anjou Loir et Sarthe

DÉMARCHE PARTICIPATIVE

Où trouver des produits locaux ?

MANGEONS LOC'ALS

Le guide des circuits-courts en Anjou Loir et Sarthe

LES PRODUCTEURS NOUS REG'ALS

Le fête des circuits-courts en Anjou Loir et Sarthe

DES PROJETS ET DES ANIMATIONS SUR LE TERRITOIRE

Ateliers cuisine de saison

Marchés des producteurs locaux

Alimentation et agriculture locale pour les jeunes

Produits locaux en restauration collective

Réseau de producteurs et lieux de vente en circuits-courts

LES CLÉS DE LECTURE :

Pour feuilleter facilement le guide des circuits-courts, voici les codes couleurs et les pictogrammes utilisés avec leur signification.

LÉGUMES

LÉGUMES

VIANDES, POISSONS PRODUITS LAITIERS

BŒUF ET VEAU
VOLAILLE
PORC
MOUTON
LAPIN
POISSON
PRODUITS LAITIERS
ŒUFS

FRUITS

FRUITS
JUS

AUTRES SAVEURS

CONFITURE
MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE
CÉRÉALES
VIN
ESCARGOTS

LIEUX DE VENTE :

AMAP
MAGASIN SPÉCIALISÉ
MARCHÉ DE PLEIN VENT

VENTE AUX PROFESSIONNELS

Ce pictogramme vous aidera à visualiser les producteurs qui vendent aux professionnels. Pour en savoir plus, rendez-vous sur : **www.ccals.fr/carte-circuits-courts/**

L'OFFICE DE TOURISME ANJOU LOIR & SARTHE (OTALS)

L'Office de Tourisme Anjou Loir & Sarthe (OTALS), dont les bureaux sont situés à Durtal, s'attache à valoriser et faire connaître le territoire Anjou Loir & Sarthe et l'ensemble de ses partenaires touristiques. L'accueil et l'information des visiteurs sont assurés toute l'année, tout comme la promotion et l'animation touristique. L'OTALS, à travers ses missions, travaille à l'accroissement de l'attractivité de son territoire par la promotion de l'activité et du développement touristique.

Afin d'étoffer ses services, l'OTALS propose, dans son espace d'accueil, une vitrine dédiée aux artisans et producteurs locaux. Une sélection de produits issus du territoire est proposée à la vente, parmi laquelle vins, confitures, gelées, jus de fruits, épices, tisanes, cafés et thés.

L'OTALS, à travers les produits valorisés au sein de sa boutique, soutient l'économie de proximité et valorise les artisans et producteurs auprès des visiteurs et des habitants en mettant en avant des savoir-faire locaux.

+

www.tourisme-anjouloiretsarthe.fr

Office de Tourisme Anjou Loir et Sarthe

@tourismeals

Durtal

41 rue du Maréchal Leclerc

02 41 76 37 26

bienvenue@tourisme-anjouloiretsarthe.fr

vous accueille toute l'année

• du 1er/10 au 30/04 :
du lundi au vendredi
de 10h à 13h et de 14h à 17h30

• du 1er/05 au 30/06 :
du lundi au samedi
de 10h à 13h et de 14h à 18h

• du 1er/07 au 30/09 :
du lundi au samedi
de 10h à 13h et de 14h à 18h
et le dimanche de 10h à 13h

1

Tiercé

La Fourmillère
1413 route de Soucelles

06 19 61 61 64
earllafourmi@free.fr

À la ferme
• le samedi de 9h à 13h

Sur les marchés
• Tiercé : le mercredi matin
• Angers (rue Saint Julien) : le vendredi de 16h à 19h

En AMAP
• Angers :
AMAP Homme de Terre

EARL LA FOURMI

Vanessa COTTEVERTE, Jérémy VAILLANT

Depuis 2007, nous proposons des légumes de saison et bio (variétés anciennes non hybrides), cultivés en pleine terre sans bâches ni produits phytosanitaires.
Nous produisons nos plants pour garantir le choix des variétés et la qualité gustative de nos légumes.

Nos productions :

- légumes de saison
- légumes secs

2

EARL LES MAROLLES

Damien GILBERT

Seiches-sur-le-Loir
Les Marolles

06 81 88 62 96
earllesmarolles@gmail.com

À la ferme
• du mercredi au vendredi
de 17h30 à 19h
• le samedi
de 9h30 à 12h30

Ferme familiale depuis 4 générations. La production principale est le tabac. Nous avons développé la production en agriculture raisonnée et la vente à la ferme de légumes de saison depuis l'automne 2019. Nous proposons également d'autres produits régionaux et de saison (œufs, miel, bières, fromages de chèvre, asperges, fraises, ...).

Nos productions :

► légumes de saison

\+ De la terre à l'assiette

3

LE JARDIN DES FONTENELLES

Samuel GOHIER

Étriché
Les Fontenelles

06 20 09 56 69
sgohiermaraichage@gmail.com

À la ferme
• paniers de légumes
le vendredi et le samedi
sur réservation
• en mai, vente de plants de
légumes le samedi matin

Sur le marché
• Cheffes : Marché des 4
saisons (4 fois / an)

En AMAP
• Marcé : AMAP du Loir
• Cheffes : AMAP des Prés Bas

Autre lieu
• Étriché : Le Biau Verger
le vendredi de 14h à 18h

Maraîchage biologique, avec une gamme d'une quarantaine de légumes de saison, variétés anciennes et gustatives.
La ferme, installée depuis 2011 dans le bocage entre Étriché et Daumeray, produit des cultures potagères sur 2 ha en plein champ et 3000 m² sous abris.
Production de semences sous contrats.

Nos productions :

- légumes de saison
- légumes secs
- fraises
- sauce et jus de tomate

VENTE AUX PROFESSIONNELS

4

LA FERME DES PETITS PAS

Jérôme DEHONDT

Durtal
Les Petites Esnauderies
route de Daumeray

06 88 80 87 79
contact@lafermedespetitspas.fr

À la ferme
• le samedi matin
de 10h à 11h30

En AMAP
• Durtal :
A MA Passion du Loir

La Ferme des Petits Pas a été conçue en 2012 en se basant sur les principes de la permaculture. Ferme à vocation nourricière, nous y produisons principalement des légumes mais aussi des fruits et des œufs. Nous nous inscrivons résolument dans une démarche d'agriculture paysanne et biologique. Les productions se font d'ailleurs sous mention "Nature & Progrès".

Nos productions :

- légumes de saison
- pommes
- poires
- melons
- pastèques
- fraises
- œufs

+ www.lafermedespetitspas.fr
La ferme des petits pas

5

LE POTAGER DE LA GRANDE MAISON

Stéphanie et Patrick BOUMARD

Morannes-sur-Sarthe Daumeray

La Grande Maison
rue Jean de Blois
Daumeray

02 41 27 82 06
06 13 06 36 54
p.boumard@orange.fr

À la ferme
• le mercredi de 17h à 19h
• le samedi de 9h à 12h30

Sur le marché
• Seiches-sur-le-Loir :
le jeudi de 8h à 12h

Ferme biologique en culture maraîchère, divers légumes de saison. Point de vente à la ferme ouvert le samedi de 9h à 12h30 et le mercredi de 17h à 19h.
Espace gratuit (livres, CD, vêtements, objets, vaisselle) lors de chaque vente.

Nos productions :

- légumes de saison
- fruits rouges
- œufs

VENTE AUX PROFESSIONNELS

+

www.potagerdelagrandemaison.wordpress.com
Potager de la grande maison

6

LE POTAJ'OSÉ

José DELHOMMEAU

Corzé
La Morellière

06 78 56 85 15
lepotajose@outlook.fr

À la ferme
• le samedi de 9h30 à 12h

Lieu de vente :
• Points de livraison pour les paniers de légumes pré-commandés
-> contactez-moi

Production en maraîchage bio et petit atelier de poules pondeuses. Environ 40 variétés de légumes, petits fruits rouges produits en Agriculture Biologique.
Pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement, reflet de mes convictions. Production sur 1.5 hectares de plein champ et 2000 m² de serres. 175 poules pondeuses pour compléter la production. Installation en septembre 2020 pour commercialisation à partir du printemps 2021.

Nos productions :

- légumes de saison
- fruits rouges
- œufs

VENTE AUX PROFESSIONNELS

+ Le potaj'osé

7

MARAICH'AKI

Matthieu COCQUERELLE

Morannes-sur-Sarthe Daumeray
Bol d'Herbe
Daumeray

07 50 85 74 47
matthieu.cocquerelle@hotmail.fr

À la ferme :
• du lundi au samedi
de 8h à 20h

Maraîchage de petite surface en plantes permanentes sans outils mécaniques (travail manuel) avec système de poulailler ambulant dans un verger.

Nos productions :

- légumes de saison
- pommes
- poires
- œufs

8

ÉLEVAGE SALLÉ CHAROLAIS

Marina et Pierre-Yves SALLÉ

Corzé
Le Buisson

07 63 04 65 18
06 64 90 49 17
elevagesallecharolais@gmail.com

À la ferme
• sur commande 1 fois / mois les dates sont communiquées par mail et sur notre page Facebook.

3ème génération d'éleveurs de Charolaises à Corzé.
Nous nous efforçons de perpétuer un élevage traditionnel, familial et de qualité. Dans le respect de l'environnement et des animaux, nous avons commencé la vente directe en 2002 afin de nous rapprocher des consommateurs, car nous sommes fiers de nos produits !
Nous proposons à la vente : de la viande rouge tous les mois : colis 1er choix (steaks, rôtis, côtes, fondue), colis traditionnel (steaks, rôtis, côtes, fondue, pot au feu, bourguignon) et au détail (steak haché, haché vrac, saucisses, bolognaise, abats, etc.). Une partie de l'année, nous proposons du veau sous la mère, en colis. Tout est sous vide, prêt à déguster. Au plaisir de vous recevoir.

Nos productions :

- bœuf
- veau

VENTE AUX PROFESSIONNELS

\+ Viande Charolaise du Buisson

9

Morannes-sur-Sarthe Daumeray

La Millasserie
route de Notre-Dame-du-Pé
Morannes

02 41 42 26 80
contact@ferme-aquacole.com

À la ferme
• du mardi au samedi
de 10h à 12h30
et de 14h30 à 18h30

Autre lieu
• vente en ligne

FERME AQUACOLE D'ANJOU

Valérie et Pierre ZIMMERMANN, Carole BRIS

Pisciculture en étang, élevage respectueux de l'environnement : nos poissons sont produits dans un écosystème naturel qui s'auto-épure.
Nous possédons aussi une serre pilote en aquaponie où sont produits en circuit fermé truites et végétaux : les poissons fertilisent l'eau qui nourrit les plantes.
Il s'agit d'une production écologique car économe en eau, sans engrais ni pesticide.

Nos productions :

- poissons : truite (en projet atelier de fumaison), brochet, sandre, black-bass, perche, carpe, gardon, tanche, de novembre à février selon pêche
- herbes aromatiques
- bassin potager aquaponique : structure en bois permettant d'élever des poissons et de produire ses propres légumes

\+ www.ferme-aquacole.com
Ferme Aquacole d'Anjou

10

EARL DE L'ARGANCE

Martine et Gilbert DESMARRES

Durtal
Houssigné

06 04 45 02 77
06 83 33 96 72
gilbert-desmarres@orange.fr

À la ferme :
• sur commande

Nous sommes éleveurs, naisseurs, engraisseurs de bovins de race Charolaise. Nous nourrissons nos animaux avec les céréales de la ferme. Nous faisons de la vente directe à la ferme de viande de vache et de veau une fois par mois. Nous sommes une entreprise familiale et préparons l'installation de notre fils Pierre.

Nos productions :

- bœuf
- veau

VENTE AUX PROFESSIONNELS

\+ Martine à la ferme

11

GAEC ARTHUS AND CO

Patricia et Benoit ARTHUS

Marcé
Singé

06 13 71 72 60
benoitarthus@yahoo.fr

À la ferme :
• sur commande

En AMAP
• Marcé : AMAP du Loir

Éleveurs depuis plusieurs générations, nous sommes arrivés sur les hauteurs de Marcé en 2004.
Les veaux, vaches, bœufs, de race locale Rouge des Prés (Maine Anjou) sont élevés sur nos prairies naturelles conduites en agriculture biologique. Tous les soins apportés à nos bovins se font à base de produits naturels.
Nous proposons des colis de viande de 5 kg ou 10 kg tout au long de l'année.

Nos productions :

- bœuf
- veau

\+ Papa Maman j'aime la Viande

12

GAEC DE LA PAGERIE

Fabienne HAVARD et Fabien BIGOT

Marcé
La Haute Pagerie

02 41 95 43 77
07 82 31 49 39
scea.lapagerie@orange.fr

À la ferme :
• sur commande

Élevage de 50 vaches allaitantes Limousines en système extensif incluant pâturage, foin et enrubannage.
Le bien-être de nos animaux est pour nous une priorité permettant d'obtenir une viande de qualité. Nous vendons en direct depuis 20 ans. Vente de viande de veau Limousin en février. Celle de la viande bovine est réalisée en mars, juin, septembre et décembre. Colis de 5, 10 et 15 kg en traditionnel ou barbecue. Possibilité d'augmenter les périodes.

Nos productions :

- bœuf
- veau

13

Montreuil-sur-Loir

Le Petit Pont

06 81 00 56 16
gaecdupetitpont@gmail.com

À la ferme
• sur commande
une vente / mois
retrait sur deux soirées
entre 17h et 19h

GAEC DU PETIT PONT

Benoit BRUNEAU, Thomas PLANCHENAULT et Charles Henri DRU

Ferme d'élevage de vaches allaitantes de race Limousine conduite en agriculture biologique depuis 2001. Nous avons une part importante de prairies inondables dans les Basses Vallées Angevines où vont pâturer nos vaches. Nous sommes en autonomie alimentaire totale avec les cultures que nous conduisons en agriculture biologique pour l'alimentation hivernale des bovins. Nous proposons chaque mois de la viande de bœuf en colis (colis prestige 11 kg, colis classique de 10 à 15 kg) ou au détail (steaks hachés, saucisses, bolognaise, bourguignon, pot au feu, abats) et de la viande de veau en colis de 10 à 15 kg. Le détail de nos produits est disponible sur notre site Internet.

Nos productions :

- bœuf
- veau

VENTE AUX PROFESSIONNELS

\+ www.viande-limousine-bio49.com

14

LA FERME DE VIRGINIE

Virginie DRAPEAU

Jarzé-Villages

La Verglacière
Jarzé

06 22 71 41 91
contact@lafermedevirginie.fr

À la ferme
• le vendredi
de 17h30 à 19h30
• le samedi de 10h à 12h

En AMAP
• Marcé : AMAP du Loir
• Durtal : A MA Passion du Loir
• Cheviré-le-Rouge : AMAP de Chambiers
• Baugé : AMAP'O Potes
• Angers : AMAP Homme de Terre
• Gennes : AMAP'pétit
• Vernoil : AMAP d'harchi
• AMAP du Lude
• AMAP de Crosmières

Autres lieux
• La Flèche : Biocoop
• Baugé : O Saveurs Baugeoises

Petit élévage en agriculture biologique, je commercialise toute l'année des œufs et des volailles fermières vendues prêtes à cuire, préparées par mes soins dans mon laboratoire sur place. Mes volailles sont élevées dans de grands parcs extérieurs agrémentés de plantations diverses.

Nos productions :

- volailles
- rillettes de poulet
- œufs

+ www.lafermedevirginie.fr
la ferme de virginie

15

VOLAILLES D'ANTOINE

Antoine BELLANGER

La Chapelle-Saint-Laud

La Maison Neuve
chemin du Breuil

02 41 95 62 79
06 22 10 23 10
lesvolaillesdantoine@hotmail.com

A la ferme
• sur commande
retrait des commandes :
le vendredi
de 18h à 19h
et le samedi de 11h à 12h

En AMAP
• Briollay :
AMAPapille Briollaytaine

Étant récemment installé, je vous propose des volailles prêtes à cuire (poulets, pintades), élevées pendant au moins 120 jours avec les céréales issues de ma production (blé, maïs, triticale, féverole). Après le démarrage des poussins dans des structures de 40 m², ceux-ci accèdent à de spacieux parcours équipés de perchoirs, d'arbres et de cultures (maïs, topinambours) afin de leur assurer un confort de vie maximal. Les pintades sont disponibles de mai à décembre.

Nos productions :

- poulets
- pintades

16

MARC SOREAU

Marcé
Les Fossés

06 07 13 58 70
msoreau@wanadoo.fr

À la ferme
• sur commande
en colis de 5, 10 ou 15 kg
pour le bœuf
et de 5 ou 10 kg pour le porc

J'élève des vaches allaitantes (vaches qui élèvent leurs veaux pendant 8 mois), des bœufs et des génisses de race Salers ainsi que des porcs charcutiers (plein air), l'ensemble en agriculture biologique. Les animaux sont nourris en autonomie complète : tous les fourrages (paille et foin) et toutes les céréales consommées (blé, triticale, pois, féverole) sont produits sur la ferme. Les colis de bœuf que je vous propose comprennent, entre autre, des steaks hachés et des saucisses, et les colis de porc, des rillettes, des saucisses, du pâté et du boudin…

Nos productions :

- bœuf
- porc

1) **EARL LA FOURMI**
Vanessa COTTEVERTE, Jérémy VAILLANT
p.8

2) **EARL LES MAROLLES**
Damien GILBERT
p.9

3) **LE JARDIN DES FONTENELLES**
Samuel GOHIER
p.10

4) **LA FERME DES PETITS PAS**
Jérôme DEHONDT
p.11

5) **LE POTAGER DE LA GRANDE MAISON**
Stéphanie et Patrick BOUMARD
p.12

6) **LE POTAJ'OSÉ**
José DELHOMMEAU
p.13

7) **MARAICH'AKI**
Matthieu COCQUERELLE
p.14

8) **ÉLEVAGE SALLÉ CHAROLAIS**
Marina et Pierre-Yves SALLÉ
p.15

9) **FERME AQUACOLE D'ANJOU**
Valérie et Pierre ZIMMERMANN, Carole BRIS
p.16

10) **EARL DE L'ARGANCE**
Martine et Gilbert DESMARRES
p.17

11) **GAEC ARTHUS AND CO**
Patricia et Benoit ARTHUS
p.18

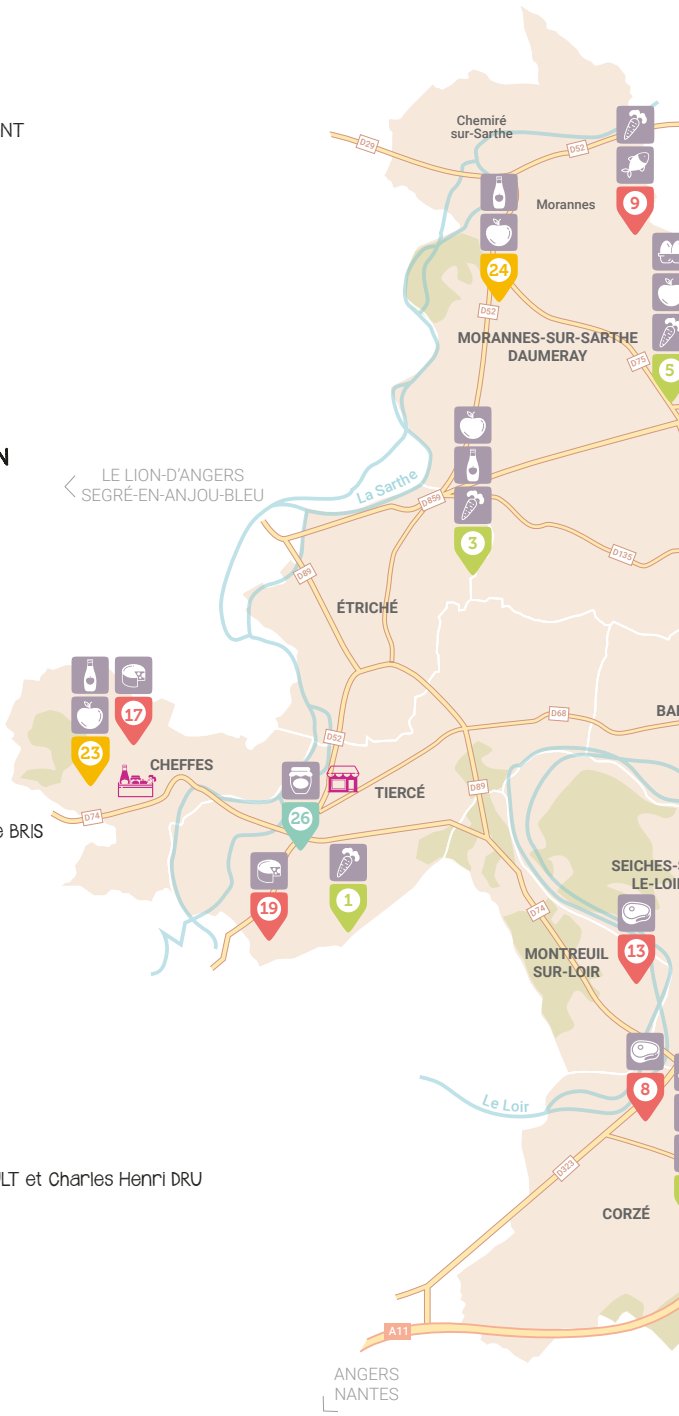
12) **GAEC DE LA PAGERIE**
Fabienne Havard et Fabien BIGOT
p.19

13) **GAEC DU PETIT PONT**
Benoit BRUNEAU, Thomas PLANCHENAULT et Charles Henri DRU
p.20

14) **LA FERME DE VIRGINIE**
Virginie DRAPEAU
p.21

15) **VOLAILLES D'ANTOINE**
Antoine BELLANGER
p.22

16) **MARC SOREAU**
p.23



17) EARL ANJOU BIQUETTES
Jean-Paul et Gaëtan CHAUVET
p.26

18) GAEC BOL D'HERBE
Anne-Lise MONTAY, Benoît SENECHAL
p.27

19) GAEC DES MAROUETTES
Nathalie, Stéphane, Violette et Théotime RICHARD
p.28

20) LA FERME ECO'TERRE
Anaïs et Benjamin ASSELINE
p.29

21) BERTRAND GODEBOUT
p.30

22) MICHEL EON
Sylvie, Michel et Thomas EON
p.31

23) LA FERME DES PETITS FRUITS, LE BIAU VERGER
Cécile MORILLON
p.32

24) LES FRUITS D'ALTHO
Alexandre et Thomas HUMEAU
p.33

25) ANNE MONNIER
p.34

26) BERNARD ABRAHAM
p.35

27) DOMAINE DE LA TUFFIÈRE
Clarisse et Fabrice BENESTEAU
p.36

28) ESCARGOTS PETIT PRÉ
Raphaël PONCET
p.37

29) FERME BIO DU POINT DU JOUR
François CORNUAULT, Emmanuel DINAND, Cédric DURMORT
p.38

30) LAURENCE RENET
p.39

31) LES SAVEURS DE TOM
Marie et Thomas LANTHIEZ
p.40

17

EARL ANJOU BIQUETTES

Jean-Paul et Gaëtan CHAUVET

Cheffes

La Robionnière

06 86 25 47 18
anjou.biquettes@orange.fr

À la ferme
• Les mercredis, jeudis, vendredis de 11h à 12h et de 16h à 18h
• le samedi de 16h30 à 18h

Sur les marchés
• Chalonnes-sur-Loire : le mardi de 8h à 12h30
• Seiches-sur-le-Loir : le jeudi de 8h30 à 12h30
• Le Lion d'Angers : le vendredi de 8h30 à 12h30
• Angers (place Leclerc) : le samedi de 8h à 13h

Autres lieux
• Cheffes : Coccimarket
• Angers : Au Plaisir, Des Halles et des Gourmets

Située à Cheffes près de Tiercé, la ferme Anjou Biquettes est une exploitation d'environ 22 hectares en système tout herbe, spécialisée en élevage caprin avec transformation. Nous y élevons des chèvres dont la totalité de la production est transformée en fromages fermiers au lait cru et yaourts fermiers. Jean-Paul a relancé la production sur ce site en 2016 et Gaëtan (son fils) l'a rejoint en 2019 pour poursuivre l'aventure. Nous recherchons toutes les méthodes alternatives préservant l'environnement (pas de produits phytosanitaires, lutte intégrée, alimentation non OGM sans soja, etc.) et le bien-être animal (parc de bien-être animal, vieillissement des animaux).

Nos productions :

- yaourts
- fromage blanc
- fromages de chèvre

VENTE AUX PROFESSIONNELS

\+ www.fermeanjoubiquettes.fr

18

Morannes-sur-Sarthe Daumeray

Bol d'Herbe
Daumeray

06 42 43 30 29
earl.boldherbe@gmail.com

À la ferme
du lundi au samedi
jusqu'à 19h30

Sur les marchés
• Saint-Denis-d'Anjou :
le mardi de 16h à 19h
• Tiercé : le mercredi
de 8h30 à 12h30
• Morannes : le vendredi
de 8h à 13h
• Angers (place Saint Julien) :
le vendredi de 16h à 19h

En AMAP
• Durtal :
A MA Passion du Loir

GAEC BOL D'HERBE

Anne-Lise MONTAY, Benoît SENECHAL

Notre ferme de production laitière est en agriculture biologique. Nous nourrissons les vaches essentiellement au pâturage, au foin, un peu d'enrubannage et des céréales, produits essentiellement par nos soins. Nous produisons aussi des céréales pour faire du pain au levain cuit au feu de bois.

Nos productions :

- lait
- yaourts
- fromage blanc
- crème
- bœuf
- pommes
- jus de fruits
- pain

VENTE AUX PROFESSIONNELS

19

Tiercé

Les Champs
630 chemin de la Retusière

07 49 41 42 36
lacremeriedeviolette@outlook.fr

À la ferme
• le samedi de 10h à 13h
possibilité de passer commande

Sur les marchés
• Ecuillé au Marché Super (marché de producteurs à La Casserie) :
le vendredi de 17h à 20h

GAEC DES MAROUETTES

Nathalie, Stéphane, Violette et Théotime RICHARD

C'est l'histoire de 5 générations, un lieu de vie, l'envie de travailler ensemble, parents et enfants, l'amour de notre environnement, se réapproprier notre métier en proposant des produits fermiers au lait cru, beurre, crème, fromages, lait, le tout en agriculture biologique.

Nos productions :

- lait
- crème
- beurre
- fromages

VENTE AUX PROFESSIONNELS

\+ La crèmerie de Violette

20

LA FERME ECO'TERRE

Anaïs et Benjamin ASSELINE

Jarzé-Villages

Les Ecotais
Jarzé

lafermeecoterre@outlook.fr

À la ferme
• de mai à septembre
voir les horaires sur notre page Facebook

Autres lieux
• Baugé : O Saveurs Baugeoises
• Angers : Caba Biocoop

Production de fraises en agriculture biologique. Nous produisons nos fraises de façon naturelle, sans intrants chimiques. Elles grandissent au gré du soleil et de la pluie en plein champ, au cœur des prairies de notre campagne jarzéenne. Tout le travail de culture, production et récolte est fait à la main par nos soins.

Nos productions :

► fruits rouges

\+ La Ferme Eco'Terre

21

BERTRAND GODEBOUT

Jarzé-Villages

Le Petit Bois
Jarzé

02 41 95 43 39
06 67 23 61 20
godebout.pommebio@orange.fr

À la ferme
• sur rendez-vous

Sur le marché
• Beaufort-en-Anjou :
le vendredi de 17h30 à 19h30,
tous les 15 jours

EN AMAP
• Marcé : AMAP du Loir
• Cheffes : AMAP des Prés Bas
• Brain-sur-l'Authion :
AMAP La Goutte d'eau
• Angers : AMAP l'Aneth
• Vernoil-le-Fourrier :
AMAP d'Harchi
• Baugé : AMAP'O Potes
• Ste-Gemmes-sur-Loire :
Nature AMAP Porte

Autres lieux :
• Baugé : O Saveurs Baugeoises
• Angers : Epicerie 2 Pauline

En agriculture biologique depuis 1994, je limite au maximum les traitements sur mon verger qui est non irrigué. Je propose une quinzaine de variétés de pommes qui arrivent à maturité dès le 20 août. Je produis également des poires, des noix, du jus de pomme, de l'huile de tournesol et de l'huile de noix.

Nos productions :

- pommes
- poires
- noix
- jus de fruits
- huiles de noix et de tournesol

22

MICHEL EON

Sylvie, Michel et Thomas EON

Morannes-sur-Sarthe Daumeray
Les Varennes
Daumeray

06 80 81 02 97
smvarennes@orange.fr

À la ferme
• de août à mars
le vendredi de 14h à 19h
le samedi de 9h à 13h

Entreprise familiale depuis 4 générations sur 20 ha de vergers éco-responsables produisant une douzaine de variétés de pommes et poires. Nous commercialisons des jus issus de notre production de fruits.

Nos productions :

- pommes
- poires
- jus de fruits

LA FERME DES PETITS FRUITS, LE BIAU VERGER

Cécile MORILLON

23

Cheffes L'Ecotière **Étriché** route de Tiercé

06 25 04 60 40
contact@macueillette.net

À la ferme
• pommes (Étriché) :
de fin septembre à fin octobre
pommes à cueillir ou cueillies
du lundi au vendredi de 14h à 18h, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
de novembre à mai :
vente directe le vendredi de 14h à 18h
• petits fruits (Cheffes) :
De fin juin à fin août (horaires en fonction de la récolte, téléphoner avant de venir)

Sur les marchés
• Angers (place Molière) :
le samedi matin
• Angers (Lafayette) :
le mercredi matin
• Laval (place des Acacias) :
le mardi matin

Le verger de pommes bio propose une quinzaine de variétés dont un panel important de variétés anciennes. Il y en a pour tous les goûts : fraîches, croquantes, parfumées, fondantes, sucrées, acidulées… Nous proposons deux sortes de jus de pommes, plus ou moins sucré, plat ou pétillant. En petits fruits, nous avons framboises, cassis, groseilles, myrtilles, groseilles à maquereau et quelques mûres. Bienvenue à tous les curieux de découverte.
Avant de vous déplacer, pensez à vérifier les horaires d'ouverture et les disponibilités sur le téléphone (actualités à écouter).

Nos productions :

- pommes
- poires
- fruits rouges
- jus de fruits

VENTE AUX PROFESSIONNELS

\+ www.macueillette.net

LES FRUITS D'ALTHO

Alexandre et Thomas HUMEAU

24

Morannes-sur-Sarthe Daumeray

Les Chintres
route d'Angers
Morannes

02 41 42 22 01
06 03 70 66 60
contact@groupe-humeau.com

À la ferme
• pommes :
de septembre à mi-juillet
• poires et noix :
de septembre à mi-février
du lundi au vendredi
de 8h à 12h
et de 13h30 à 17h

Autre lieu
• vente en ligne

Depuis 3 générations de pomiculteurs, nous proposons toute l'année nos différentes variétés de pommes et poires issues de nos vergers certifiés éco-responsables et Haute Valeur Environnementale et favorisons en priorité les méthodes alternatives. Dans notre atelier de transformation de jus, nous élaborons notre jus de pomme, plat ou pétillant. Disponibles également dans notre boutique des produits locaux : miel, confiture, pâtes artisanales, cidre, saucisson, caramel…

Nos productions :

- pommes
- poires
- noix
- jus de fruits

VENTE AUX PROFESSIONNELS

+

www.fruitsdaltho.com
Les Fruits d'Altho

25

ANNE MONNIER

Montigné-lès-Rairies
La Montagne

02 41 32 51 06
07 82 77 34 66
anne-m.monnier@laposte.net

À la ferme
• de septembre à mai
le vendredi de 17h à 18h30
et le samedi de 14h à 17h30

Productrice de pommes bio depuis 2012, mon objectif est de proposer des fruits d'excellente qualité gustative, produits à flanc de coteaux sans irrigation. Les variétés de pommes reflètent la richesse de notre terroir local et permettent de découvrir des saveurs authentiques. La production est vendue uniquement en circuits-courts dans une démarche respectueuse de l'environnement.

Nos productions :

- pommes
- petits fruits
- pêches de vigne
- jus de fruits
- pommes de terre

VENTE AUX PROFESSIONNELS

26

BERNARD ABRAHAM

Tiercé

20 rue du Val de Sarthe

02 41 42 67 50
06 27 11 85 37
abraham.bernard412@orange.fr

À la ferme
• sur rendez-vous

Sur les marchés
• Tiercé : le mercredi matin
• Châteauneuf-sur-Sarthe : le vendredi
• Sablé-sur-Sarthe : le jeudi
• Cheffes : Marché des 4 saisons (4 fois / an)

Autres lieux
• Tiercé : Tendance Bio
• Soucelles : Carrefour

Avec un cheptel de 200 ruches sur 12 ruchers dans un rayon de 10 km autour de Tiercé, je produis du miel de bocage. Je propose selon les saisons du miel de fleurs, de printemps, de fleurs d'été et du miel de forêt avec plusieurs textures selon vos goûts, façon crémeux ou non crémeux.

Nos productions :

► miel

VENTE AUX PROFESSIONNELS

DOMAINE DE LA TUFFIÈRE

Clarisse et Fabrice BENESTEAU

27

Jarzé-Villages

Le Domaine de la Tuffière
Lué-en-Baugeois

06 22 68 79 02
vignobletuffiere@gmail.com

Au domaine
• du lundi au samedi
de 9h30 à 12h
et de 14h à 18h30

Autres lieux
• Saint-Sylvain-d'Anjou :
Marché Fermier
Les Fermes Baugeoises
• Les Bois d'Anjou :
Drive des Bois d'Anjou

Entre Loir et Loire, un vignoble d'exception en Pays Baugeois. Vignoble familial de 25 ha en appellation Anjou, avec 8 cépages cultivés, une gamme de vins variée (blanc, rosé, rouge, crémant de Loire, ...). Conduite en lutte raisonnée, certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2018 pour une viticulture respectueuse et durable. Vignerons passionnés.
Accueil touristique d'excellence avec les labels "Caves touristiques" et "Vignoble et découvertes".

Nos productions :

- vins
- jus de fruits

VENTE AUX PROFESSIONNELS

+

www.vignoble-tuffiere.com

Domaine de la Tuffière

28

Cornillé-les-Caves

1 rue des Petits Prés

06 63 45 72 40
escargots@petit-pre.fr

À la ferme
• sur rendez-vous

Sur les marchés
d'octobre à mai
• Angers (place Leclerc)
• Saumur : le samedi matin

Autre lieu
• Saint-Sylvain-d'Anjou :
Marché Fermier
Les Fermes Baugeoises

ESCARGOTS PETIT PRÉ

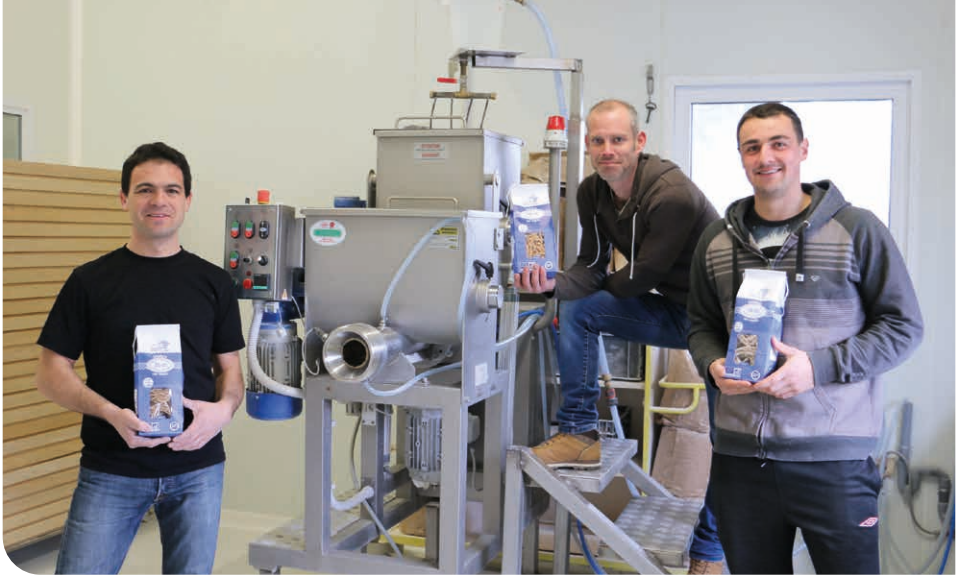
Raphaël PONCET

Ayant repris le suite d'Anne et Eric Oblin installés à Cornillé-les-Caves depuis 1989, j'élève et cuisine environ 300 000 escargots "gros gris" en parcs plein air et enherbés. Ces escargots sont nourris de végétaux que je cultive et de céréales que j'apporte en complément. Je cuisine mes escargots selon des recettes traditionnelles en n'utilisant que des produits frais : ail, échalote, persil, beurre...

Nos productions :

► escargots

VENTE AUX PROFESSIONNELS



FERME BIO DU POINT DU JOUR

François CORNUAULT, Emmanuel DINAND, Cédric DURMORT

29

Jarzé-Villages

Le Point du Jour
Jarzé

06 06 87 94 69
fermebiodupointdujour@gmail.com

À la ferme :
• sur commande une vente / mois, retrait des commandes à Angers le jeudi de 19h30 à 20h30 ou à Jarzé le vendredi de 17h30 à 19h

En AMAP
• Durtal : A MA Passion du Loir

Autres lieux
• La Ménitré : Locavor
• St-Barthélemy-d'Anjou : Locavor
• Angers : Caba Biocoop

En agriculture biologique depuis 1998, la ferme du Point du Jour est située à Jarzé. Nous élevons des vaches limousines et nous cultivons des céréales. Depuis avril 2014, l'exploitation a démarré la production de pâtes avec le blé produit sur la ferme.

Nos productions :

- bœuf
- veau
- pâtes
- farine

+ www.fermebiodupointdujour.com
Ferme Bio Du Point Du Jour

30

LAURENCE RENET

Jarzé-Villages

La Rainière
Lué-en-Baugeois

07 60 26 51 20
abeille.desboisdelue@laposte.net

A la ferme
• le vendredi de 16h à 18h30
• le samedi de 9h à 12h

Autre lieu
• Les Bois d'Anjou :
Drive des Bois d'Anjou

Le miel que nous produisons est récolté de façon artisanale, extrait à froid puis décanté et mis en pot sur le lieu de production (pas de transhumance), miel des Pays de Loire. Nous vendons également du pain d'épices, du Leckerlis, du pollen et de la cire.

Nos productions :

- miel
- produits de la ruche
- crêpes et galettes

VENTE AUX PROFESSIONNELS

LES SAVEURS DE TOM

Marie et Thomas LANTHIEZ

Producteur de safran et artisan confiturier, nous avons la passion de créer des saveurs originales. Nous proposons des gelées, des confitures et des pâtes à tartiner pour le petit déjeuner mais aussi pour accompagner toutes sortes de plats : viandes, poissons, fromages, foie gras... Toutes nos préparations sont cuites en petites quantités dans un chaudron en cuivre. Nos produits conviennent aux personnes véganes.

Nos productions :

- confitures
- tartinades
- pâtes à tartiner

VENTE AUX PROFESSIONNELS

+

www.lessaveursdetom.com

Les Saveurs de Tom

31

Morannes-sur-Sarthe Daumeray

Le Grand Sauresour
Daumeray

02 41 27 34 16
06 95 73 74 10
thomas.lanthiez@gmail.com

À la ferme
• sur rendez-vous

Sur les marchés
• occasionnellement

Autres lieux
• Les Bois d'Anjou :
Drive des Bois d'Anjou
• La Ruche qui dit Oui

AMAP DU LOIR

Dans notre AMAP, des adhérents trentenaires jusqu'aux presque septuagénaires, tous se côtoient dans la bonne humeur car ils y trouvent des aliments de qualité (issus de producteurs-bio) distribués en circuits-courts et même très courts, c'est-à-dire livrés sans aucun intermédiaire par les producteurs eux-mêmes. Ce lien direct est un avantage considérable des deux côtés : le consommateur peut entendre comment le producteur travaille, le producteur sait à qui ses produits sont destinés et quel est le ressenti des personnes qui les mangent.

+

http://amapduloir.blogspot.com/

AMAP du Loir

Marcé

salle municipale
parking de l'école

amapduloir@gmail.com

le mardi de 18h30 à 19h30
sur réservation

Les produits proposés :

- légumes de saison
- champignons
- pommes
- agrumes de Corse
- yaourts de brebis
- fromage blanc de brebis
- fromage de brebis
- œufs
- volailles
- bœuf, veau
- mouton et agneau
- poisson
- farine
- pain
- céréales
- pâtes alimentaires
- miel
- produits de la ruche
- huiles
- galettes de sarrasin
- crêpes
- bières
- jus de fruits

AMAP DES PRÉS BAS

L'AMAP, Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne, repose sur un partenariat solidaire qui vise à rétablir le lien entre producteurs paysans et consommateurs. Elle permet de manger sain et local, connaître les producteurs et retrouver le lien avec lui et sa ferme, rétablir un prix juste pour le producteur et le consommateur, s'affranchir des processus de fabrication industrielle et de la grande distribution par une consommation de produits locaux, sans produits chimiques.

\+ amapdespresbas.blogspot.fr

Cheffes
locaux du terrain de foot
rue de l'Arche

02 41 42 67 50 - 02 41 42 13 84
06 27 11 85 37
amapdespresbas@gmail.com

le jeudi de 18h30 à 19h30
sur réservation

Les produits proposés :

- légumes de saison
- pommes
- poires
- agrumes de Corse
- lait
- yaourts
- fromage blanc
- crème
- beurre
- fromage de vache
- œufs
- volailles
- viande de bœuf
- porc
- mouton et agneau
- lapin
- poisson
- pain
- biscuits
- brioches
- huiles
- bières
- jus de fruits

L'AMAP DES PRES BAS
Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne
Un appui à l'agriculture paysanne locale
Une nouvelle économie solidaire
Un moyen de manger sainement à prix juste
Une contribution à la préservation de l'environnement

A MA PASSION DU LOIR

Une AMAP c'est l'association de producteurs paysans locaux et bio avec ses consom'acteurs, des clients soucieux du bien manger autant que du bien produire. Lors des distributions, règnent la simplicité, l'échange, la diversité, le partage, la connaissance, la bienveillance et le plaisir de la discussion. Parce que demain, plus que jamais, nous aurons besoin des uns des autres. Bienvenue !

+ https://amapassionduloir.fr/

Durtal
salle Camille Claudel

contact.amapassionduloir
@gmail.com

le jeudi de 17h30 à 18h45
sur réservation

Les produits proposés :

- légumes de saison
- pommes
- poires
- lait
- yaourts
- fromage blanc
- crème
- fromages de vache
- fromage de brebis
- œufs
- volailles
- bœuf et veau
- mouton et agneau
- poisson
- farine
- pain
- pain d'épices
- pâtes alimentaires
- biscuits
- brioches
- jus de fruits
- agrumes Corses
- miel
- crêpes et galettes

AMAPassion du Loir

TENDANCE BIO

Dans un décor chaleureux et convivial, notre boutique vous propose un large choix de produits biologiques… mais pas que ! Il y a aussi des produits locaux ! Rayons vrac (fruits et légumes secs, céréales, café, sucre, chocolat, produits DIY, cosmétiques et entretien...), fruits et légumes, épicerie sucrée et salée, crèmerie, boissons, produits d'hygiène et d'entretien, cosmétiques, surgelés. Nous sommes à votre écoute et comptons sur vous pour faire évoluer la gamme.

\+ Tendance Bio Tiercé

Tiercé
37 rue d'Anjou

02 44 85 28 83 - 06 22 64 23 66
tendancebio@sfr.fr

• du mardi au vendredi
de 9h30 à 12h30
et de 14h30 à 19h30
• le samedi de 9h30 à 13h
et de 15h à 18h30

Les produits proposés :

- légumes de saison
- légumes secs
- pommes
- poires
- noix
- confitures
- yaourts
- fromages blanc
- fromages de vache
- fromages de chèvre
- fromages de brebis
- farine
- pain
- céréales
- pâtes alimentaires
- biscuits
- brioches
- miel
- produits de la ruche
- infusions
- huiles
- vinaigres
- jus de fruits
- bières
- cidres
- vins

MARCHÉS DE PLEIN VENT

Cheffes

place de l'église

Marché des 4 saisons

une fois par trimestre
le dimanche matin,
de 10h à 13h

Plus d'informations :
www.cheffes.fr

Durtal

au pied du château

Marché

le mardi matin
de 8h à 12h30

Jarzé

place Norbert Davignon

Marché

le vendredi matin
de 7h à 12h30

Les Rairies

place de l'église

Marché

le vendredi matin
de 8h à 12h30

Morannes-sur-Sarthe

devant la mairie
place du Général de Gaulle

Marché

le jeudi matin
de 8h à 12h30

Seiches-sur-le-Loir

place Auguste Gautier

Marché

le jeudi matin
de 8h30 à 12h30

Tiercé

rue d'Anjou

Marché

le mercredi matin
de 8h30 à 12h30

MENTION ET SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

AB

L'**Agriculture Biologique** est une méthode de production agricole qui privilégie le maintien des équilibres naturels des écosystèmes et le bien-être animal en élevage. L'AB exclut l'utilisation de produits chimiques de synthèse, des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et limite l'utilisation d'intrants.

AOP - AOC

L'**Appellation d'Origine Protégée**, équivalent européen de l'**Appellation d'Origine Contrôlée**, désigne un produit répondant à des conditions de production précises, provenant d'une aire de production délimitée et dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire caractéristique et reconnu.

IGP

L'**Indication Géographique Protégée** identifie un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule sa production ou sa transformation selon des conditions déterminées.

HVE

L'agriculture à **Haute Valeur Environnementale** valorise les productions issues d'exploitations agricoles qui s'engagent volontairement dans des démarches respectueuses de l'environnement en tenant compte des zones naturelles présentes sur l'exploitation. HVE est une mention valorisante et ne fait pas partie des signes officiels de qualité.

Calendrier des fruits et légumes de saison

	JANV	FÉVR	MARS	AVR	MAI	JUIN	JUILL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
Asperges			P	S	S	S						
Aubergines						S	S	S	S	S		
Betteraves	M	M	M		S	S	S	S	S	S	M	M
Brocolis								M	S	S		
Cardes	S	S	S	S	S			S	S	S	S	
Carottes	M	M	M	P	P	S	S	S	S	S	M	M
Céleris raves	M	M	M						S	S	S	M
Choux fleurs			S	S				S	S	S	S	
Choux rouges	M	M	M						S	S	M	M
Choux verts	M	M	M						S	S	S	M
Concombres						S	S	S	S			
Courges	M							S	S	S	M	M
Courgettes					P	S	S	S	S	S		
Épinards	S	S	S	S	S	S			S	S	S	S
Haricots					P	S	S	S	S			
Navets	S	S	S	S	S	S			S	S	S	S
Panais	S	S	S						S	S	S	S
Petits pois					S	S	S					
Poireaux	S	S	S	S					S	S	S	S
Poivrons							S	S	S	M		
Pommes de terre	M	M	M	M	P	P	S	S	S	S	M	M
Radis	S	S	S	S	S	S			S	S	S	S
Radis noirs	M	M	M							S	S	S
Tomates						S	S	S	S	S		
Cassis							S					
Fraises				P	S	S	M		M			
Framboises					S	S	M	S	S			
Groseilles						M	S					
Melons						M	S	S	S			
Myrtilles								S	S			
Poires	M	M	M	M	M	M	M	S	S	S	S	M
Pommes	M	M	M	M	M	M	M	M	S	S	S	M

P = Primeur, M = Moyenne saison / disponibilité, S = Pleine saison

Source : www.approximite.fr

Une carte interactive
qui recense les producteurs locaux.
Flashez ou connectez-vous !

www.ccals.fr/carte-circuits-courts/

Des supports de communication permettant
d'identifier facilement les producteurs du guide

ANJOU LOIR & SARTHE
communauté de communes