



Catalogue des produits locaux pour la restauration collective

Septembre 2022

AVEC LE SOUTIEN DE :



Co-présidents : Pascal DALLÉ et David FOUILLET
Contact : Marie BEHRA
1 rue de la Moussais – 35300 Fougères
Tél: 06 18 29 36 24
<http://www.ecosolidaire.org>



SOMMAIRE

Un catalogue des produits, pourquoi ?	1
« L'eau à la bouche » en quelques mots	1
Le portrait alimentaire du territoire en 8 chiffres	2
La loi EGAlim	2
Le calendrier des principales mesures	3
Comment utiliser ce catalogue ?	4
La carte de localisation des producteurs	4
Sommaire des producteurs	5
Fiches-produits	7
<i>Bœuf et veau</i>	7
<i>Agneau et brebis</i>	11
<i>Porc</i>	14
<i>Volailles</i>	18
<i>Œufs</i>	23
<i>Lait et produits laitiers</i>	25
<i>Légumes</i>	30
<i>Fruits et produits transformés</i>	40
<i>Oléagineux et produits transformés</i>	45
<i>Farine et produits céréaliers</i>	46



Un catalogue des produits, pourquoi ?

Ce catalogue se veut **un outil au service des professionnels**, les productrices et producteurs d'une part, les cuisinières et cuisiniers, gestionnaires de la restauration collective, d'autre part.

Il a vocation à :

- identifier les producteurs locaux du territoire et améliorer leur visibilité ;
- faciliter la recherche de produits locaux pour la restauration collective et la mise en relation des fournisseurs et des clients potentiels.

L'idée de ce catalogue est née au cours d'un atelier de travail qui réunissait ces mêmes professionnels le 9 février 2022, afin de réfléchir aux actions à même de renforcer l'approvisionnement local de la restauration collective en pays de Fougères. D'autres pistes d'action ont émergé au cours de cet atelier, par exemple la création de sites de transformation pour la viande ou les fruits et légumes, l'organisation de formations pour les cuisinières et cuisiniers, la proposition d'une solution logistique (commande, livraison, traçabilité...). La réalisation du catalogue s'est rapidement imposée comme étant prioritaire. Un groupe de travail constitué de quelques cuisinières et cuisiniers et élu.e.s s'est réuni le 29 mars pour poser les bases du contenu de ce catalogue.

Ces initiatives s'inscrivent dans le **projet alimentaire de territoire baptisé « L'eau à la bouche »**.

« L'eau à la bouche » en quelques mots



Les objectifs de ce projet alimentaire de territoire (PAT) sont les suivants :

1. Permettre à la restauration collective de proposer une alimentation saine et durable reposant sur des circuits de proximité et de répondre aux objectifs des lois EGAlim et Climat et résilience ; développer l'offre locale
2. Promouvoir une alimentation saine et durable auprès des jeunes et des adultes (actions d'éducation)
3. Etudier la faisabilité de la création d'une organisation visant à mettre en adéquation l'offre et la demande, en circuits de proximité
4. Gérer plus efficacement les déchets de la restauration collective et répondre aux objectifs des lois EGAlim et AGEC
5. Faciliter un accès digne à une alimentation saine et durable pour chaque personne

C'est **un programme porté depuis 2020** par le Pôle de développement de l'Économie Sociale et Solidaire du pays de Fougères, en partenariat avec Couesnon Marches de Bretagne, Fougères Agglomération et le Réseau d'Éducation à l'Environnement du pays de Fougères.

Le portrait alimentaire du territoire en 8 chiffres



1175 exploitations agricoles...



142 restaurants collectifs



15 000 repas par jour



68 000 ha de SAU



Dont 116 en vente directe



42 cuisines



5 700 000 repas par an



Besoin de 14 400 ha pour nourrir les habitants du pays

4

La loi EGAlim

La loi du 30 octobre 2018 sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », prévoit un ensemble de mesures qui **concerne la restauration collective publique et privée**, qu'elle soit en gestion directe ou concédée à une société. Elle a pour finalité l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. Elle a été modifiée et renforcée par la loi AGECE relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire en février 2020, puis par la loi Climat et Résilience, en août 2021.

Elle vise les 5 objectifs suivants :

1. La diversification des sources de protéines, pour diversifier l'alimentation et réduire ses impacts environnementaux, par le biais d'une alimentation plus végétale
2. Des produits de qualité et/ou durables dans les assiettes, pour améliorer la qualité des repas et contribuer à la structuration de filières plus durables
3. L'information des convives et l'affichage, afin d'engager les restaurants vis-à-vis de leurs convives et de contribuer à la sensibilisation de ceux-ci
4. L'interdiction de certains contenants ou ustensiles en plastiques, afin de limiter les risques sanitaires et de réduire les quantités de déchets
5. La lutte contre le gaspillage alimentaire, afin de réduire les déchets et les coûts associés au gaspillage

Le calendrier des principales mesures

Certaines mesures ne concernent que certaines catégories de restaurants.

Mesures	Echéances	SECTEURS CONCERNÉS				
		Restauration scolaire publique et privée (de la maternelle au lycée)	Etablissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans publics et privés	Autre administration ou établissement public (restaurants d'administration, médico-social public, armée, pénitentiaire...)	Autres établissements privés mentionnés au L. 230-5 du CRPM (santé, social, médico-social et pénitentiaire)	Autres établissements privés non mentionnés au L. 230-5 du CRPM (restaurants d'entreprise privée..)
Au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques	1er janvier 2022					1er janvier 2024
Au moins 60 % de viandes et poissons de qualité et durables	1er janvier 2024					
Information obligatoire des convives une fois par an	1er janvier 2020					
Obligation d'afficher en permanen la part des produits durables et de qualité et de produits issus de PAT	1er janvier 2022					
Information nutritionnelle	30 octobre 2018					
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	31 octobre 2018	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour	Si > 200 couverts/jour A partir du 1er janvier 2024
Interdiction de la viande de synthèse						
Menu végétarien obligatoire par semaine	22 août 2021					
Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique	1er janvier 2020					
Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique	1er janvier 2020					
Interdiction des contenants alimentaires en plastique	1er janvier 2025 (1er janvier 2028 si < 2 000)					
Diagnostic et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire	22 octobre 2020					
Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables	1er janvier 2020	Si > 3000 repas/jour	Si > 3000 repas/jour	Si > 3000 repas/jour	Si > 3000 repas/jour	Si > 3000 repas/jour

Comment utiliser ce catalogue ?

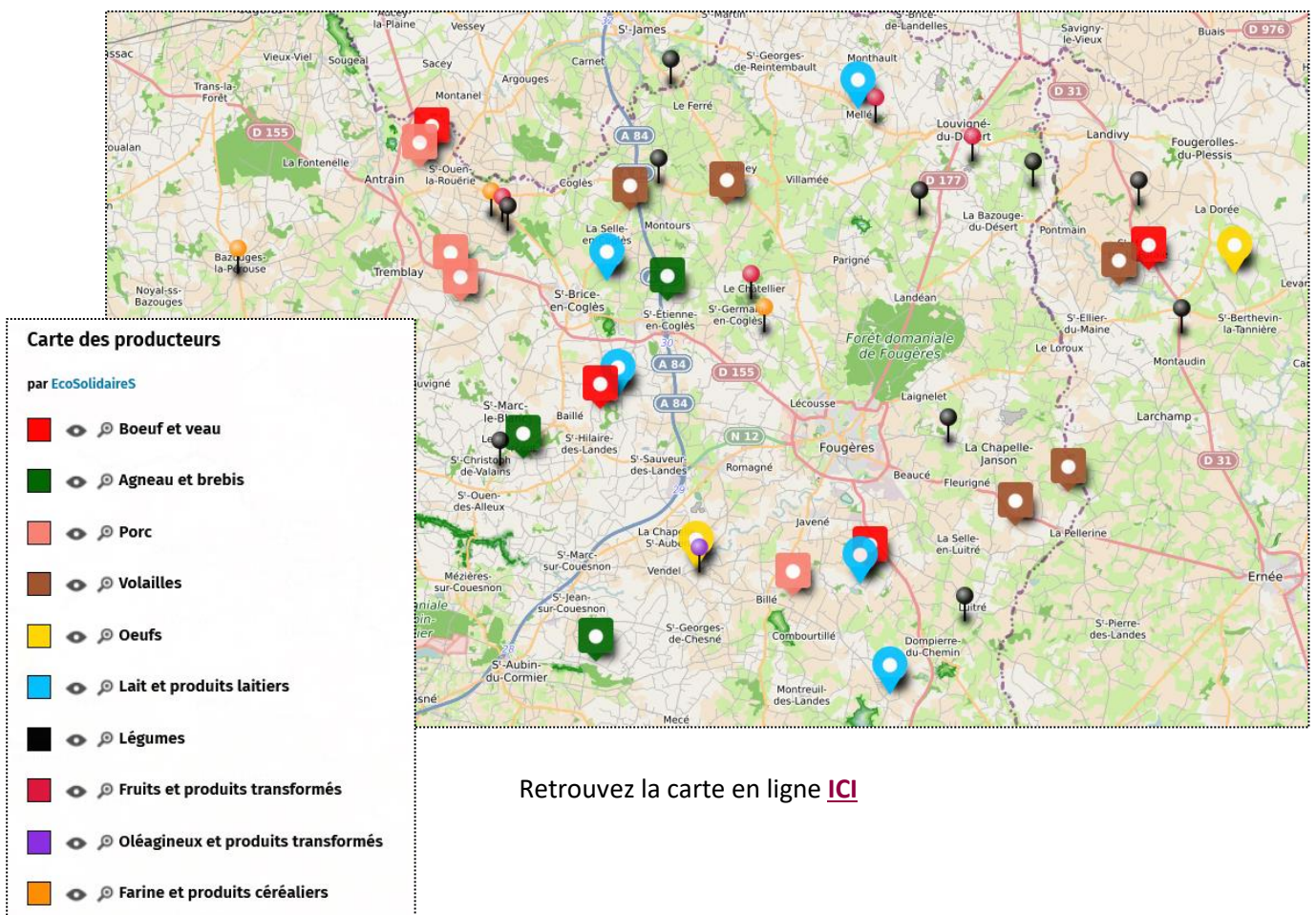
Il y a plusieurs manières d'entrer dans le contenu de ce catalogue :

- en consultant le **sommaire des producteurs** organisé par grandes catégories de produits ;
- en localisant les producteurs sur une **carte** ;
- en parcourant les **fiches-produits** avec tous les renseignements utiles pour passer une commande.

Notez bien les précisions importantes suivantes :

1. A l'échelle du pays de Fougères, les programmes « L'eau à la bouche » et Terres de Sources© sont complémentaires et menés en partenariat. Les produits labellisés Terres de Sources© seront très prochainement commercialisés via la SCIC Terres de Sources© et seront de ce fait soumis aux règles de commercialisation de la SCIC, quelles que soient les modalités de la commande.
2. Lorsqu'ils sont indiqués, les prix sont donnés à titre indicatif : ils peuvent évoluer en fonction du contexte géo-politique, économique et climatique. Ils sont aussi susceptibles d'être majorés si une solution de transport/logistique est mise en place, via le programme Terres de Sources© notamment.
3. Sur certaines fiches, la liste des produits disponibles n'est pas exhaustive : un échange avec le producteur concerné vous permettra de l'affiner.

La carte de localisation des producteurs



Sommaire des producteurs

Bœuf et veau	7
<i>La ferme des Biaux Cochons</i>	<i>7</i>
<i>GAEC Le Feuil</i>	<i>8</i>
<i>GAEC Rattier.....</i>	<i>9</i>
<i>GAEC de la Saudrais.....</i>	<i>10</i>
Agneau et brebis	11
<i>EARL de Pérouzel.....</i>	<i>11</i>
<i>Ferme de Surminette.....</i>	<i>12</i>
<i>La bergerie de Maen Roch.....</i>	<i>13</i>
Porc.....	14
<i>Le cochon du Chenot.....</i>	<i>14</i>
<i>Délices du pré Vert.....</i>	<i>15</i>
<i>La ferme de la Rondaie.....</i>	<i>16</i>
<i>La ferme des Biaux Cochons.....</i>	<i>17</i>
Volailles.....	18
<i>Au Bas Montigné.....</i>	<i>18</i>
<i>Ferme Méli-Mélo.....</i>	<i>19</i>
<i>GAEC Volailles du Nord Mayenne.....</i>	<i>20</i>
<i>La Ferme du Domaine.....</i>	<i>21</i>
<i>La Pasquerie.....</i>	<i>22</i>
Œufs.....	23
<i>GAEC du Vend'Ouest.....</i>	<i>23</i>
<i>EARL de la Morinière.....</i>	<i>24</i>
Lait et produits laitiers.....	25
<i>Ferme Lait Gaillardises.....</i>	<i>25</i>
<i>Ferme Le Fail.....</i>	<i>26</i>
<i>Fruit des prés - GAEC Les 4 chemins.....</i>	<i>27</i>
<i>GAEC de la Saudrais.....</i>	<i>28</i>
<i>GAEC Le Feuil.....</i>	<i>29</i>
Légumes.....	30
<i>Au potager de Pauline.....</i>	<i>30</i>
<i>EARL Chemin.....</i>	<i>32</i>
<i>La ferme de Malagra.....</i>	<i>33</i>

<i>EARL La ferme des deux chênes</i>	34
<i>GAEC Les p'tites berouettes</i>	35
<i>Les Copains de Jardin - GAEC Galle</i>	36
<i>Les jardins de la Rogerie</i>	37
<i>Les jardins des Coccinelles</i>	38
<i>Les jardins Ty'Bio</i>	39
<i>Ô jardin des Cousin</i>	40
Fruits et produits transformés	41
<i>Entre pommes et sureau</i>	41
<i>Fruits des prés – GAEC Les 4 chemins</i>	42
<i>Les Locos</i>	43
<i>Les Vergers de la Justais</i>	44
Oléagineux et produits transformés	45
<i>GAEC du Vend'Ouest</i>	45
Farine et produits céréaliers	46
<i>Ferme du Bas Val</i>	46
<i>Le chant des haies</i>	47
<i>Les Locos</i>	48

Fiches-produits

Bœuf et veau

La ferme des Biaux cochons



Personne à contacter : Michel BOBON

Téléphone : 07 87 40 45 41

Adresse : Le Plessis, Antrain, Val-Couesnon

Site internet: <http://www.michelbobon.fr>

"Je suis passionné par l'agro-écologie depuis plus de 30 ans. Sur la ferme, je replante des haies pour le paysage et la qualité de l'eau. Je pratique aussi l'agriculture de conservation pour la fertilité des sols et la biodiversité. Les animaux d'élevage apportent un équilibre indispensable à cet écosystème."

Abattage avec agrément CE

Descriptif produit	Date DLC	Pièçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Boeuf	2 semaines	Colis de 12kg	Colis Assortiment sous vide (toute sorte de morceau)	15€/kgTTC
Boeuf	2 semaines	1/4 de carcasse minimum	En carcasse	11€/kg HT
Génisse	2 semaines	1/4 de carcasse	En carcasse	11€/kg HT
Génisse	2 semaines	Colis de 12kg	Colis Assortiment sous vide (toute sorte de morceau)	15€/kg TTC
Veau rosé sous la mère dans le champs	2 semaines	1/4 de carcasse	En carcasse	12€/kg HT
Veau rosé sous la mère dans le champs	2 semaines	Colis de 8kg	Colis Assortiment sous vide (toute sorte de morceau)	16€/kg TTC

Informations complémentaires :

Les produits sont prêts à congeler. Le producteur bénéficie de la certification environnementale de niveau 3 (HVE).

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

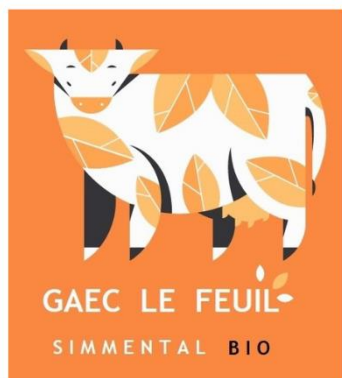
Conditions de livraison:

Jours de livraison : en fonction de la demande.

Commander 2 ou 3 mois à l'avance.

Zone de livraison : pays de Fougères

GAEC Le Feuill



Personne à contacter : Adrien GOUPIL

Téléphone : 06 76 07 57 88

Mail : adrien.goupil.35@gmail.com

Adresse : Le Feuill, Saint-Étienne-en-Coglès, Maen Roch

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/gaeclefeuill.goupilvaslet.7>

Le GAEC le Feuill vous propose de découvrir son exploitation en agriculture biologique. Vente de viande bovine bio, Simmental de nos pâturages, et de veaux de lait bio conditionnés sous vide et étiquetés. La ferme met également en libre-service du lait cru bio, tous les jours de 17h30 à 18h30.

Abattage avec agrément CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Steak haché de vache	1 semaine	Caissette (kg à la demande)	Sous vide et étiqueté	15,15€/kg
Steak haché de veau	1 semaine	Caissette (kg à la demande)	Sous vide et étiqueté	17€/kg
Viande haché de boeuf	1 semaine	Caissette (kg à la demande)	Sous vide et étiqueté	15,15€/kg
Chipolata de boeuf	10 jours	Caissette (kg à la demande)	Sous vide et étiqueté	
Chipolata de veau	10 jours	Caissette (kg à la demande)	Sous vide et étiqueté	
Viande hachée de veau	1 semaine	Caissette (kg à la demande)	Sous vide et étiqueté	17€/kg

Informations complémentaires :

Si vous souhaitez des produits précis ou connaître les tarifs qui ne sont pas précisés, contactez Adrien Goupil.

La viande de boeuf et de veau est pure, sans gras. Rotation de la viande tous les 30-45 jours.

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Jours de livraison : Du lundi au vendredi (fin de matinée et après-midi).

À commander de préférence 2 semaines à l'avance.

Zone de livraison : pays de Fougères.

GAEC Rattier Aurélie et Ludovic



Personne à contacter : Aurélie RATTIER

Téléphone : 06 79 51 60 59

Mail : aurelie.jubin@orange.fr

Adresse : La Bigottière 53220 Saint-Mars-sur-la Futaie

Site internet : /

Installés sur 80 ha depuis 2001 pour lui, début 2022 pour elle, Ludovic et Aurélie s'occupent d'un troupeau laitier de 50 vaches et de 40 mères allaitantes, de race charolaise. Les animaux sont nourris au foin, à l'herbe et au méteil.

Descriptif produits	Disponibilité	DLC	Piçage	Conditionnement	Prix indicatif
Boeuf de race charolaise	Une fois par mois	10 jours	12,5 kg minimum	Colis assortiment	14 €/kg TTC

Informations complémentaires :

Des caisses de plus grande capacité sont possibles, sur demande

Conditions de livraison :

A venir chercher sur place ou possibilité de livraison avec supplément (en fonction du nombre de colis et du poids)

Jour de livraison : du lundi au vendredi, matin ou après-midi

Zone de livraison : dans un rayon de 25 km autour de St-Mars-sur-la Futaie

Délai de commande : 1 mois

GAEC de la Saudrais



Personne à contacter : Nadège BLANCHET

Téléphone : 06 87 21 59 22

Mail : gaecdelasaudrais@coopchezvous.com

Adresse : 8 La Saudrais, Luitré, Luitré-Dompierre

Site internet : coopchezvous.com

Nadège et Léon Blanchet sont installés à Luitré depuis 2006.

L'exploitation familiale est tenue de père en fils depuis 6

générations. La 7ème est à venir !

Ils élèvent des vaches laitières et des porcs sans antibiotique

dès la fin du sevrage. Les porcs sont nourris sans OGM.

L'exploitation regroupe pas moins de 600 porcs et 80 vaches laitières.

Sensibles au respect du bien-être animal et de

l'environnement, ils cultivent des céréales (blé, colza, méteil)

selon une approche globale d'agriculture raisonnée.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Génisse	2 semaines	Colis de 12 kg minimum	Colis assortiment	12 €/kg TTC

Informations complémentaires :

La viande est issue d'un troupeau normand ou croisé limousin, charolais ou Holstein, élevé au pâturage.

Les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : 200 €

Livraison le vendredi en fin de matinée

Zone de livraison : 20 km autour de Luitré

Délai de commande : 1 semaine.

Agneau et brebis

EARL de Pérrouzel



Abattage avec agrément CE

Personne à contacter : Elise GENTILHOMME

Téléphone : 06 33 88 73 42

Mail : elise.gentilhomme@gmail.com

Adresse : Pérrouzel, Saint-Jean-sur-Couesnon,
Rives-du-Couesnon

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/Ferme-de-Perrouzel-1555410134759812/>

Depuis 6 ans, la ferme de Pérrouzel est une ferme familiale de brebis laitières en agriculture biologique. Située à Saint-Jean-sur-Couesnon, la ferme bio de Perrouzel abrite un couple d'éleveurs, Laurent et Élise, 250 brebis et Marty, chien de berger et mascotte locale.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement
Merguez de brebis	5 jours	Paquet de 6	Sous vide
Saucisses de brebis	5 jours	Paquet de 6	Sous vide
Chair à saucisses de brebis	5 jours	500g en principe, sous vide, mais possibilité de faire à la demande	Sous vide

Informations complémentaires :

Acheter au minimum la moitié d'une bête, commander au moins 8 kg minimum et maximum 25 kg. D'autres produits peuvent être disponibles à la demande, contactez Elise Gentilhomme pour plus d'informations.

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Livraison en fin de matinée la semaine.

Commander 1 mois à l'avance de préférence.

Zone de livraison : jusqu'à 30 minutes de Pérrouzel.



Personne à contacter : Stéphane DELOGNE

Téléphone : 06 16 56 76 79

Mail : contact@surminette.fr

Adresse : 48 Surminette, Saint-Hilaire-des-Landes

Site internet: <https://surminette.fr/>

Stéphane Delogne s'est installé avec sa famille sur le site historique de Surminette à Saint-Hilaire des Landes en 2020. Il élève des moutons Texel et Suffolk ainsi que des vaches Bretonnes Pie Noir en plein air sur 20 hectares.

Abattage et transformation avec agrément CE

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Piçage produit	Conditionnement
Agneau 1/4 de carcasse (environ 5 kg)													1 roti dans l'épaule (700g), 2 rouelles de gigot (500 g pièce), 250 g de viande à brochette, 2 côtes baronnes (ou côte filet), 800 g de plat de côte et poitrine, 8 côtelettes, 2 pièces hachées, 500 g de hachis d'agneau, 2 tranches de collier Foie et Abats sur demande	Sous vide
Agneau 1/2 carcasse (environ 10 kg)													1 épaule(1,8kg), 1 gigot(2,2kg), 15 côtelettes, 4 côtes baronnes (ou côte filet), 1 kg de plat de côte et poitrine, 6 tranches de collier Foie et Abats sur demande	Sous vide
Brebis													Merguez/ Saucisses aux herbes/pièce haché élaborée dans le gigot/haché vrac pour élaboration de sauce style bolognaise	Sous vide

Informations complémentaires :

Le poids et les quantités des caissettes sont donnés à titre indicatif et peuvent varier légèrement.

En ce qui concerne les produits, un autre format plus adapté peut être envisagé en fonction de la demande.

Contactez Stéphane Delogne pour plus d'informations.

L'exploitation bénéficie actuellement de la certification environnementale de niveau 1, et est en cours d'atteinte du niveau 2 ; la certification haute valeur environnementale (niveau 3) est envisagée si possible.

Conditions de livraison:

Commander **au moins 3 mois à l'avance**, mais il est préférable de prévoir une contractualisation sur 6 mois ou 1 an.

Un montant minimum d'achat peut être défini, contactez Stéphane Delogne pour plus d'informations.

Zone de livraison : pays de Fougères

La Bergerie de Maen Roch



Personne à contacter : David RONDIN

Téléphone : 07 88 46 18 80

Mail : labergeriedemaenroch@orange.fr

Adresse : Le Haut Primaux, Saint-Etienne-en-Coglès, Maen Roch

Page Facebook:

<https://www.facebook.com/labergeriedemaenroch/>

Agrément sanitaire CE

Installés depuis 2016, David Rondin et son associé ont une activité laitière et ovine sur 100 hectares (dont 80% situés sur les drains de Rennes).

Ils élèvent des moutons de race romane croisés charolais et réalisent 3 agnelages en 2 ans, ce qui leur permet de proposer de l'agneau toute l'année. 100% des fourrages sont produits sur les exploitations.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement
Agneau	15 jours	Demi-carcasse, carcasse ou découpé	Sous vide en frais
Chipolata d'agneau	15 jours	10kg	Sous vide
Merguez de brebis	15 jours	Paquet de 5kg unités ou 10 kg	Sous vide
Sauté d'agneau	15 jours	De 500g à 10 kg	Sous vide
Gigot tranché	15 jours	Colis de 400g	Sous vide

Informations complémentaires :

Prendre contact avec David Rondin pour plus d'informations.

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison:

Livraison possible tous les jours de la semaine, matin ou après-midi.

Commander plusieurs mois à l'avance (minimum 2 mois).

Zone de livraison : le pays de Fougères

Porc



Le cochon du Chenot



Personne à contacter : Jean-Pierre HUARD

Téléphone : 06 84 78 86 79

Mail : lecochonduchenot@gmail.com

Adresse : Le Chenot, Billé

Site internet : <https://lecochonduchenot.com>

Nathalie et Jean-Pierre Huard ont créé leur structure agricole en 2005. Le cochon du Chenot produit des porcs de race Duroc et propose de nombreux produits en vente directe à la ferme et aux collectivités locales. Leurs produits sont garantis sans antibiotiques, sans OGM et leurs cochons sont nourris à la graine de lin.

Agrément sanitaire CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Prix indicatif HT
Chair à saucisse	14jours	Au kg	Sous vide	6,50€
Sauté de porc	14jours	Au kg	Sous vide	6€
Cotes de porc	14jours	Au kg	Sous vide	6,70€
Escalope de porc	14jours	Au kg	Sous vide	6,70€
Merguez de porc	14jours	Au kg	Sous vide	7,80€
Paupiettes de porc	11jours	Au kg	Sous vide	8€
Crepinette	11jours	Au kg	Sous vide	7,50€
Roti de porc	14jours	Au kg	Sous vide	6,70€
Émincé de porc	14jours	Au kg	Sous vide	6,50€
Saucisses nature	14jours	Au kg	Sous vide	7,40€
Saucisses au fromage	10jours	Au kg	Sous vide	7,80€
Saucisses espelette	14jours	Au kg	Sous vide	7,80€
Saucisses aux herbes	14jours	Au kg	Sous vide	7,80€
Chipolatas	14jours	Au kg	Sous vide	7,80€
Lardons nature	14jours	Au kg	Sous vide	6,40€
Paté de campagne	14jours	Au kg	Sous vide	8€
Paté de chair	14jours	Au kg	Sous vide	8€
Paté espelette	14jours	Au kg	Sous vide	8,50€
Rillettes	14jours	Au kg	Sous vide	8€
Saucisson à l'ail	21jours	Au kg	Sous vide	9€
Boudin	8 jours	Au kg	Sous vide	9€

Informations complémentaires :

La DLC indiquée est sous vide.

Les prix indiqués sont ceux livrés hors taxe à compter du 4 juillet 2022.

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Certification environnementale niveau 2.

Conditions de livraison :

Quantité minimum d'achat : 5 kg min.

À commander idéalement entre 3 et 4 jours à l'avance.

Livraison tous les matins du lundi au vendredi sauf le jeudi, sur le pays de Fougères.

Délices du Pré Vert



Personne à contacter : Johan MARIAU

Téléphone : 06 95 95 86 85

Mail : delicesduprevert@gmail.com ou

johan.mariau@gmail.com

Adresse : 1 La Doubaie, Tremblay, Val-Couesnon

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/lesdelicesduprevert/>

Ferme familiale avec un salarié, en production diversifiée d'élevage et céréales. Les céréales sont valorisées pour les animaux et la transformation s'effectue à la ferme pour des recettes traditionnelles et/ou à la carte. Il y a également une production annexe de poulets tous les 3 mois. Un projet de mise en place de fruitiers est envisagé.

Dérogation à l'agrément CE
Agrément sanitaire CE en cours

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Date DLC	Pièçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Saucisses de porc bio													7j en vrac/ 14j sous vide	Au kg (plus ou moins 100g l'unité, selon souhait)	Vrac en caisse ou sous vide	11,50€/kg
Chipolatas													7j en vrac/ 14j sous vide	Au kg (plus ou moins 60g l'unité selon souhait)	Vrac en caisse ou sous vide	13,50€/kg
Chipolatas porquippique													7j en vrac/ 14j sous vide	Au kg (plus ou moins 60g l'unité selon souhait)	Vrac en caisse ou sous vide	14,50€/kg
Pâté de campagne													6 mois après fabrication	À l'unité (du bocal)	Bocal en verre de 200g, avec consigne de 1,50e	20€/kg

Informations complémentaires :

Autres produits disponibles sur demande, contactez Johan Mariau.

Conditions de livraison :

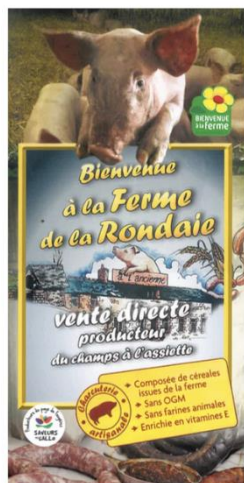
Pas de frais de livraison.

Jours de livraison : lundi et mardi.

À commander au minimum 15 jours à l'avance.

Zone de livraison : pays de Fougères (dans des caissons réfrigérés de camion de transport).

La ferme de la Rondaie




Personne à contacter : Hervé BARBELETTE

Téléphone : 02 99 98 20 89

Mail : barbeletteherve@gmail.com

Adresse : La Rondaie, Tremblay, Val-Couesnon

Site internet: www.ferme-de-la-rondaie.com

 @fermedela_rondaie

Installée à la Rondaie depuis trois générations, la ferme Barbelette a toujours été spécialisée dans la viande de porc. En 1992, Léon, père d'Hervé, a décidé d'adjoindre à l'élevage une charcuterie pour transformer ses propres produits selon les méthodes traditionnelles de fabrication. Hervé lui a succédé en 1999. La ferme compte aujourd'hui près de 10 salariés.

Dispense d'agrément CE

Descriptif produit	Date DLC	Pièçage produit	Conditionnement	Prix indicatif HT
Saucisses	4 jours	Au kg ou à la pièce	Frais	7,60€
Jambon blanc tranché	8 jours	À la tranche	En sachet	14,40€
Jambon blanc entier	6 semaines	Entier sous vide	Entier sous vide	12,40€
Rôti de porc sans os	5 jours	Commande à la pièce et prix au kg	Emballage	8,40€
Sauté de porc	5 jours	Commande à la pièce et prix au kg	Emballage	7,90€
Pâté de campagne	15 jours	Commande à la pièce et prix au kg	Emballage	9,40€
Pâté à l'ail	15 jours	Commande à la pièce et prix au kg	Emballage	9,04€
Boudin noir	8 jours	Commande à la pièce et prix au kg	Emballage	10,55€
Saucisson à l'ail	15 jours	Pièce (entre 200 et 300g), prix au kg)	Emballage	11,27€
Saucisson sec	15 jours		Emballage	20,80€

Informations complémentaires :

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

En ce qui concerne les saucisses, merci de préciser le grammage à la commande.

Préciser aussi si le produit doit être tranché ou entier au moment de la commande (jambon par exemple).

D'autres produits sont disponibles, contactez Hervé Barbelette pour plus d'informations.

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : 100 euros.

Jours de livraison : du mardi au vendredi, plutôt le matin.

Pour les grosses quantités, passer commande 15 jours à l'avance.

Zone de livraison : pays de Fougères.

La ferme des Biaux cochons



Personne à contacter : Michel BOBON

Téléphone : 07 87 40 45 41

Adresse : Le Plessis, Antrain, Val-Couesnon

Site internet: <http://www.michelbobon.fr>

"Je suis passionné par l'agro-écologie depuis plus de 30 ans. Sur la ferme, je replante des haies pour le paysage et la qualité de l'eau. Je pratique aussi l'agriculture de conservation pour la fertilité des sols et la biodiversité. Les animaux d'élevage apportent un équilibre indispensable à cet écosystème."

Abattage avec agrément CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Cochon	2 semaines	Colis sous vide 10KG	Colis Assortiment sous vide (toute sorte de morceaux)	12€/kg TTC
Cochon	2 semaines	1/4 de carcasse	En carcasse	7,50€/kg HT

Informations complémentaires :

Les produits sont prêts à congeler. Le producteur bénéficie de la certification environnementale de niveau 3 (HVE).

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison:

Jours de livraison : en fonction de la demande.

Commander 2 ou 3 mois à l'avance.

Zone de livraison : pays de Fougères

Volailles

Au Bas Montigné

Personne à contacter : Yannick MOREAU

Mail : aubasmontigne@gmail.com

Adresse : Le Bas Montigné, La Chapelle-Janson

Volailles fermières vivant en plein air toute l'année, elles sont en partie nourries aux céréales de l'exploitation. L'abattage se fait à partir de 16 semaines.

Agrément sanitaire CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Quantité max. livrable
Poulet	5 jours après abattage	Volaille entière 1,5kg à 2,5kg (ou coupée en 2)	Emballé sac congélation	50/semaines
Pintade	5 jours après abattage	Volaille entière 1,5kg en moyenne (ou coupée en 2)	Emballé sac congélation	30/semaines
Canard	5 jours après abattage	Volaille entière 4 kg (ou coupée en 2)	Emballé sac congélation	10/semaines
Canette	5 jours après abattage	Volaille entière 1,8kg et 2 kg (ou coupée en 2)	Emballé sac congélation	10/semaines

Informations complémentaires :

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Peut s'adapter en fonction des besoins.

Si possible, livraison le mardi après-midi ou le vendredi matin.

Commander au minimum en début de semaine pour une livraison en fin de semaine (en fonction du volume).

Livraison sur le pays de Fougères



Ferme Méli-Mélo



Personne à contacter : Louise MELOT

Téléphone : 06 51 22 23 66

Mail : fermemelimelo@outlook.fr

Adresse : 37 La Normandière, Montours, Les Portes du Coglais

Site internet: <https://fermemelimelo.fr>

Louise Melot est éleveuse de volailles fermières biologiques depuis 1 an et demi. Ses poulets et pintades évoluent dans des poulaillers déplaçables, et ils ont accès à un parcours herbager. Elle possède 10 hectares dont 8 sur lesquels elles cultivent exclusivement pour nourrir les volailles.

Dérogation agrément sanitaire CE
Abattage avec agrément CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Quantité max. livrable	Prix indicatif
Poulet	8 jours à partir de la livraison	Poulet entier entre 1,5kg et 2,5kg	En vrac ou en sachet	80/semaines	9,39/kg HT
Pintade	8 jours à partir de la livraison	Pintade entière	En vrac ou en sachet	80/semaines	10,80/kg HT

Informations complémentaires :

Les poulets et pintades peuvent être livrés découpés, mais ils doivent être achetés entiers.
Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison:

Livre le jeudi après-midi.
Plannification plusieurs mois à l'avance.
Livraison sur le pays de Fougères.

GAEC Volailles du Nord Mayenne

Personne à contacter : Nathalie GERAULT

Téléphone : 02 43 05 00 63

Mail : volaillesdunordmayenne@orange.fr

Adresse : Les grands moulins neufs, Saint-Mars-sur-la-Futaie

Site internet : <https://www.volaillesdunordmayenne.com>



Agrément sanitaire CE

"Nous, Thierry et Nathalie sommes la 3e génération des Volailles du Nord-Mayenne. L'exploitation a été créée par le grand-père de Nathalie. Aujourd'hui producteur de volailles vivantes et également à l'origine de la transformation de la volaille en terrine, nous maîtrisons toute la chaîne qui concerne nos produits. Nous favorisons complètement le bien-être de l'animal : les animaux ont de l'espace, pas plus de six au mètre carré. Nous sommes dans le processus de croissance lente soit 130 jours. Ici, pas de maltraitance, nos bêtes sont heureuses, soignées et chouchoutées du début à la fin. Notre exploitation est presque autonome : nous produisons une très grosse partie de nos céréales pour nos volailles. En bref, nous sommes passionnés par nos bêtes et notre métier, que nous essayons de faire de la manière la plus responsable et intelligente possible."

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement
Poulet entier													5 jours à partir de la livraison	Entier	Vrac
Pintade													5 jours à partir de la livraison	Entier	Vrac
Canard													5 jours à partir de la livraison	Entier	Vrac
Poule													5 jours à partir de la livraison	Entier	Vrac
Dinde													5 jours à partir de la livraison	Entier	Vrac

Informations complémentaires :

"Nous sommes très réactifs, et nous savons nous adapter à nos clients".

Les pintades et les canards sont disponibles toute l'année selon le stock disponible.

La dinde est disponible selon la demande.

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : 400 euros.

Jour de livraison : mercredi après midi.

Commande possible jusqu'au samedi midi.

Selon quantité commandée, possibilité de livraison sur tout le pays de Fougères.



La Ferme du Domaine



Agrément sanitaire CE

Personne à contacter : Hugo DEMAZEL

Téléphone : 06 46 78 72 46 ou 02 99 95 12 57

Mail : volepetitpoulet@gmail.com

Adresse : Le Haut Domaine, Poilley

Site internet:

<https://www.volepetitpoulet.fr>

Depuis 2 ans, Hugo Demazel a repris la ferme familiale et élève des poulets en plein air, abattus à 120 jours environ. Les volailles sont nourries aux céréales de la ferme.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Quantité max. production	Prix indicatif
Poulet prêt à cuire (poulet entier)	5 jours	Poulet de 2kg à 3,5kg	Bruts, dans des caisses en polystyrène, et possibilité en sachet congélation	Entre 20 et 30 poulets	6,5€/kg

Informations complémentaires :

Les poulets sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Coût de livraison : 0,30€/kg.

Commander jusqu'au mercredi soir maximum.

Livraison le jeudi et vendredi toute la journée, et le samedi matin.

Zone de livraison : rayon d'environ 15 km autour de Poilley.

La Pasquerie



Personne à contacter : Jean-Philippe BOITTIN

Téléphone : 06 81 17 45 70

Adresse : La Pasquerie, La Chapelle-Janson

Ferme familiale d'élevage de volailles élevées avec les cultures de la ferme sur parcours extérieurs.

Agrément sanitaire CE

Descriptif produit	Disponibilité	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement
Poulet	Toute l'année	7 jours	Poulet entier	Vrac ou sac congélation
Pintade	Toute l'année	7 jours	Pintade entière	Vrac ou sac congélation
Poule	Produit hivernal	7 jours	Poule entière	Vrac ou sac congélation
Pintade chaponnée	Produit festif à réserver longtemps à l'avance	7 jours	Pintade chaponnée entière	Vrac ou sac congélation
Chapon	Produit festif à réserver longtemps à l'avance	7 jours	Chapon entier	Vrac ou sac congélation
Dinde noire	Produit festif à réserver longtemps à l'avance	7 jours	Dinde noire entière	Vrac ou sac congélation
Dinde grise	Produit festif à réserver longtemps à l'avance	7 jours	Dinde grise entière	Vrac ou sac congélation

Conditions de livraison :

Livraison le mercredi et vendredi.

Pour des quantités importantes, il est préférable d'anticiper la commande.

Livraison sur le pays de Fougères.

Oeufs

GAEC du Vend'Ouest



Agrément sanitaire CE

Personne à contacter : Sonia PRIEUR

Téléphone : 06 28 72 88 00

Mail : fermeetgiteduvendouest@gmail.com

Adresse : Le domaine de la Fosse, Vendel, Rives-du-Couesnon

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/fermeetgiteduvendouest/>

Installés sur une ferme d'élevage de 58 vaches laitières et 2500 poules pondeuses en circuit court, Sonia et son mari pressent également de l'huile de colza. Ils produisent les céréales pour l'alimentation des poules. Toute la ferme est en agriculture biologique.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement
Oeufs	3 semaines (DDM)	Plaques de 30 (minimum 4 plaques de 30 pour une livraison)	Plaques empilées, livrées dans une caisse plastique ou carton en fonction de la quantité

Informations complémentaires :

Les oeufs sont travaillés en extra-frais.
Les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison:

Montant minimum d'achat : 120 oeufs.
Livraison le matin.
Les jours de livraison dépendent des tournées.
Commander minimum 48h à l'avance.
Zone de livraison : pays de Fougères.

EARL de la Morinière



Personne à contacter : Sandrine et Stéphane LHUISSIER
Téléphone : 06 71 83 31 76
Mail : lhuissier.stephane@orange.fr
Adresse : 5 La Georgerie, Saint-Berthevin La Tannière

Sandrine et Stéphane Lhuissier possèdent 4 lots de 3000 poules qui ont accès à un parcours arboré de 5 hectares. Les poules sont élevées suivant le modèle danois en volière. Elles ont accès à un jardin d'hiver. Leur atelier de conditionnement respecte les normes européennes.

Agrément sanitaire CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Quantité max. production
Oeufs	30 jours	Alvéole de 30	Alvéole	2500 oeufs minimum par semaine

Informations complémentaires :

Les oeufs sont disponibles toute l'année.

Le prix sera défini par la prise de contact avec les producteurs. Un montant minimum d'achat pourra être décidé.

Conditions de livraison:

Commander minimum 48h à l'avance.

Jours de livraison : le lundi et le vendredi à Fougères.

Zone de livraison : pays de Fougères

Lait et produits laitiers



La Ferme Lait gaillardises



Agrément sanitaire CE

Personne à contacter : Aude GAILLARD

Téléphone : 06 47 63 39 77

Mail : aude.gaillard@la-ferme-lait-gaillardises.bzh

Adresse : La Desnière, Maen Roch

Site internet : <https://www.la-ferme-lait-gaillardises.bzh/>

"Pierrick, mon mari et moi-même, avons repris l'exploitation laitière de mon papa en 2018. D'abord concentrés sur la ferme, nous avons développé en 2021 un atelier de transformation à la ferme de notre lait en yaourts principalement, et développons petit à petit une gamme de produits laitiers frais (fromage blanc, fromage frais...). Nous vivons avec nos 3 garçons sur notre ferme à Saint Brice en Cogles et travaillons ensemble au quotidien ! Avec nos 50 vaches Montbéliardes, nous avons à cœur de proposer des produits de qualité simples et équilibrés.

Convaincus du bien-fondé de la nutrition, pour nos vaches d'abord, pour nos enfants encore plus, et pour nous tous, nous nous sommes naturellement engagés en filière Bleu-Blanc-Cœur. Amoureux de notre territoire et de ses paysages, nous sommes fiers de contribuer au dynamisme local. Chaque jour, nous cherchons et proposons différents moyens de partager notre passion, d'expliquer nos pratiques et d'échanger avec le plus grand nombre, des tout-petits aux très anciens ! Nos petits yaourts, au-delà d'être bons, sont aussi pour nous, un véritable outil pour créer du lien et de la proximité ! C'est dans cet esprit que nous imaginons des partenariats avec nos clients."

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Quantité max. livrable	Quantité max. production
Yaourts Fermiers Nature	28jours	Yaourt de 125g	Pot de 125g	8 000 pots	12 000 pots
Yaourts Fermiers Sucre de canne	28jours	Yaourt de 125g	Pot de 125g	8 000 pots	12 000 pots
Yaourts Fermiers Vanille	28jours	Yaourt de 125g	Pot de 125g	8 000 pots	12 000 pots
Yaourts Fermiers Citron	28jours	Yaourt de 125g	Pot de 125g	8 000 pots	12 000 pots
Yaourts Fermiers Fraise	28jours	Yaourt de 125g	Pot de 125g	8 000 pots	12 000 pots
Yaourts Fermiers Framboise	28jours	Yaourt de 125g	Pot de 125g	8 000 pots	12 000 pots

Informations complémentaires :

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Le prix varie selon la quantité commandée, pour plus d'informations prenez contact avec Aude Gaillard.

Conditions de livraison :

Aucun montant minimum d'achat dans un rayon inférieur à 30 km de l'exploitation.

Jours de livraison : du lundi au vendredi, seulement le matin.

Délai de livraison : de A pour B à A pour D selon les quantités commandées.

Zone de livraison : 50 km autour de la ferme.

Ferme Le Fail

Ferme "Le Fail"

VENTE DIRECTE



Lait pasteurisé
Fromage Blanc
Crème
Yaourt

GAEC BEAUGENDRE - 35210 PARCÉ
06 73 68 97 03 06 75 08 05 52
eati.beaugendre@wanadoo.fr
http://facebook.com/fermelefail



Personne à contacter : Marie DELAUNAY

Téléphone : 06 75 08 05 52 ou 06 73 68 97 03

Mail : commandefermelefail35@orange.fr

Adresse : Le Fail, Parcé

Page Facebook: Ferme Le Fail

"Nous sommes une exploitation familiale de 4 associés avec 4 salariés. Il y a 160 vaches de races Prim Holstein et Montbéliarde avec lesquelles nous produisons nos produits. Nous avons aussi un atelier taurillons, cultures et porcs (200 places engraissement), le tout sur 180 hectares. Nous avons commencé l'atelier de transformation en 2008-2009 par de la crème crue, et depuis nous avons augmenté notre gamme de produits (crème crue, crème liquide, fromages blancs et yaourts).

Nous pratiquons une agriculture raisonnée sans OGM."

Agrément sanitaire CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement
Lait entier pasteurisé	10 jours	Seau	Seau de 5L ou 10 L
Lait 1/2 écrémé pasteurisé	10 jours	Seau	Seau de 5L ou 10L
Fromage blanc 40%	21 jours	Pot	Pot de 1L
Fromage blanc 40%	21 jours	Seau	Seau de 5L
Fromage blanc 20%	21 jours	Pot	Pot de 1L
Fromage blanc 20%	21 jours	Seau	Seau de 5L
Fromage blanc sucre 20%	21 jours	Seau	Seau de 5L
Crème crue fermière	18 jours	Pot	Pot de 1L
Crème crue fermière	18 jours	Seau	Seau de 5L
Crème liquide pasteurisée	18 jours	Bouteille	Bouteille de 1L
Crème liquide pasteurisée	18 jours	Seau	Seau de 5L
Yaourt fermier	28 jours	Seau	Seau de 5L
Yaourt Nature fermier	28 jours	Pot	Pot de 125g
Yaourt fermier sucré	28 jours	Pot	Pot de 125g
Yaourt fermier vanille	28 jours	Bouteille	Pot de 125g
Yaourt fermier parfumés	28 jours	Pot	Pot de 125g
Yaourt fermier sucre	28 jours	Seau	Seau de 5L

Informations complémentaires :

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Yaourts fermiers parfumés : fraise, abricot, poire, noix de coco, banane, citron, caramel

Conditions de livraison :

Jour de livraison : mardi matin et vendredi matin.

Zone de livraison : pays de Fougères.

Pour la livraison du mardi, commander jeudi matin avant 9h et pour la livraison du vendredi, commander le mercredi matin avant 9h.

Fruit des prés – GAEC Les 4 Chemins



Personne à contacter : Angeline DUBOIS
Téléphone : 07 89 44 49 03 ou 06 64 16 13 37
Mail : fruitdespres-melle@laposte.net
Adresse : La Guennerais, Mellé
Site internet : <https://www.fruit-des-pres.fr>

Ferme laitière biologique située à Mellé. Des vaches, une gamme de fromages au lait cru depuis 2000, et puis des glaces ! Des chèvres et des produits à base de leur lait à partir de 2023 !

Agrément sanitaire CE

Descriptif produit	Date DLC	Pièçage produit	Conditionnement		Quantité max. de production	Prix indicatif HT
Tomme de Marie	DDM = 2 mois	tome (environ 1,5kg)	emballé (papier compostable)		15/semaine toute l'année	15,5€/kg
Claudette la Raclette	DDM = 2 mois	raclette (environ 1,8kg)	emballé (papier compostable)		3/semaine reste de l'année 8 l'hiver	15,5€/kg
Fromage blanc	DLC = 14 jours	Seau de 5L	Seau		50L/semaine	4,40€/L
Crème glacée	DDM = 1 an	Pot de 2,5L	Pot		15 bac de glace tout parfum confondu	12€/L

Informations complémentaires :

Parfums disponibles pour les crèmes glacées : vanille d'Amazonie, chocolat, caramel et éclats de caramel au beurre salé, praliné amande noisette, café.

D'autres parfums de glaces sont disponibles, contactez Angeline Dubois pour plus d'informations.

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Tout est au lait cru y compris le fromage blanc.

Conditions de livraison :

Sur le territoire de ex-Louvigné Communauté : 100 euros de produits minimum, livraison possible tous les jours (matin ou après-midi).

Sur l'axe Mellé-Fougères incluant Fougères : 100 euros de produits minimum, pour livraison le mardi matin.

Sur l'axe Mellé-Fougères en dehors du mardi matin, et partout ailleurs dans le pays de fougères : 400 euros minimum de produits, ou si en-dessous de ce seuil, 50 euros de frais de livraison.

Si les commandes incluent du fromage blanc, passer commande avant le vendredi soir au plus tard, pour être approvisionné à partir du mardi ; pour les autres produits, passer idéalement commande par mail le lundi midi au plus tard pour une livraison le mardi. Pour une livraison dans la semaine en dehors du mardi, prévenir idéalement le lundi.

GAEC de la Saudrais



Personne à contacter : Nadège BLANCHET

Téléphone : 06 87 21 59 22

Mail : gaecdelasaudrais@coopchezvous.com

Adresse : 8 La Saudrais, Luitré, Luitré-Dompierre

Site internet : coopchezvous.com

Nadège et Léon Blanchet sont installés à Luitré depuis 2006. L'exploitation familiale est tenue de père en fils depuis 6 générations. La 7ème est à venir !

Ils élèvent des vaches laitières et des porcs sans antibiotique dès la fin du sevrage. Les porcs sont nourris sans OGM.

L'exploitation regroupe pas moins de 600 porcs et 80 vaches laitières.

Sensibles au respect du bien-être animal et de l'environnement, ils cultivent des céréales (blé, colza, méteil) selon une approche globale d'agriculture raisonnée.

Descriptif produit	Date DLC	Pièçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Lait cru entier	3 jours	Bidon de 5L	En vrac	1 €/L TTC

Informations complémentaires :

Fournir un contenant pour le lait.

Les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : /

Livraison le vendredi en fin de matinée

Zone de livraison : 20 km autour de Luitré

Délai de commande : 1 semaine.

GAEC Le Feuill



Personne à contacter : Adrien GOUPIL

Téléphone : 06 76 07 57 88

Mail : adrien.goupil.35@gmail.com

Adresse : Le Feuill, Saint-Étienne-en-Coglès, Maen Roch

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/gaeclefeuillgoupilvaslet.7>

Le GAEC le Feuill vous propose de découvrir son exploitation en agriculture biologique. Vente de viande bovine bio, Simmental de nos pâturages, et de veaux de lait bio conditionnés sous vide et étiquetés. La ferme met également en libre-service du lait cru bio, tous les jours de 17h30 à 18h30.

Abattage avec agrément CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Lait cru entier	3 jours	Bidon de 5 L	En vrac	0,95 €/L

Informations complémentaires :

Pour le lait, le contenant est à fournir.
Les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Jours de livraison : Du lundi au vendredi (fin de matinée et après-midi).
À commander de préférence 2 semaines à l'avance.
Zone de livraison : pays de Fougères.

Légumes



Au potager de Pauline



Personne à contacter : Pauline LECHAT

Téléphone : 06 79 42 27 48

Mail : aupotagerdepauline@gmail.com

Adresse : Le Haut Clérissé, Saint-James

Page Facebook : <https://www.facebook.com/Au-Potager-de-Pauline-103892238449336/>

Pauline Lechat s'est installée en avril 2021 sur son exploitation en maraîchage diversifié et fruits rouges de 2 hectares. Elle cultive une soixantaine de légumes différents répartis sur l'année selon les saisons. Elle n'utilise pas de produits chimiques, ni phytosanitaires, et fertilise uniquement avec de l'engrais organique. Elle vend ses produits en vente directe sous différentes formes (marché, paniers, cueillette libre et vente à la ferme).

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prix indicatif TTC
Aromatiques (Persil plat - Menthe - Basilic - Ciboulette)													0.80 €/Botte
Salades (Batavia - Laitue - Feuille de chêne en vert ou rouge)													0.80€/Pièce
Mâche													9.00€/kg
Mesclun													7.00€/kg
Epinard													4.00 €/kg
Radis rose													0.90€/botte
Fenouil													3.00 €/kg
Oignon nouveau blanc ou rouge													1.60 €/botte
Betterave nouvelle													1.60 €/botte
Navet nouveau													2.50€/kg
Blette													2.00 €/kg
Fève													2.90€/kg
Rhubarbe													2.90 €/kg
Aubergine													2.70 €/kg
Poivron vert													3.20€/kg
Concombre													0.80 €/pièce
Courgette longue verte ou jaune ou ronde verte													1.70 €/kg
Tomates Paola													2.40 €/kg
Tomates anciennes (une dizaine de variété)													3.20 €/kg
Tomates cerises (3 couleurs)													4.90 €/kg

Informations complémentaires :

Tarifs dégressifs possibles selon les quantités commandées sur certains légumes.

Fruits rouges (fraises, framboises, cassis, groseilles) sur demande et selon quantité et disponibilité

Légumes (haricots verts, beurre, petit pois, navet boule d'or, chioggia, carotte couleur, rutabaga, pâtisson, grosse courgette...) sur demande et selon disponibilité et quantité

Conditions de livraison :

Dans un rayon de 15-20 km autour de l'exploitation.

Commander minimum 24h à l'avance.

Au potager de Pauline



Personne à contacter : Pauline LECHAT

Téléphone : 06 79 42 27 48

Mail : aupertagerdepauline@gmail.com

Adresse : Le Haut Clérissé, Saint James

Page Facebook: <https://www.facebook.com/Au-Potager-de-Pauline-103892238449336/>

Pauline Lechat s'est installée en avril 2021 sur son exploitation en maraîchage diversifié et fruits rouges de 2 hectares. Elle cultive une soixantaine de légumes différents répartis sur l'année selon les saisons. Elle n'utilise pas de produits chimiques, ni phytosanitaires, et fertilise uniquement avec de l'engrais organique. Elle vend ses produits en vente directe sous différentes formes (marché, paniers, cueillette libre et vente à la ferme).

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Prix indicatif TTC
Betterave													2.20 €/kg
Navet													2.20€/kg
Radis noir													2.20 €/kg
Céleri rave													2.20 €/kg
Céleri branche													2.50 €/kg
Poireau													1.80 €/kg
Chou romanesco													2.50 €/kg
Chou fleur													2.20 €/kg
Chou frisé													1.70 €/pièce
Chou blanc													1.90 €/kg
Chou rouge													1.90 €/kg
Chou de bruxelles													4.50 €/kg
Chou kale vert ou rouge													2.50 €/kg
Brocoli													2.80€/kg
Echalotte													3.60€/kg
Oignon jaune													1.50 €/kg
Oignon rouge													1.50 €/kg
Pomme de terre Monalisa (purée, potage, frites)													1.20 €/kg
Pomme de terre Charlotte (sauté, rissolé, gratin, four, eau, frite)													1.20 €/kg
Carotte nouvelle													2.30€/kg
Carotte hiver													1.80€/kg

Informations complémentaires :

Tarifs dégressifs possibles selon les quantités commandées sur certains légumes.

Fruits rouges (fraises, framboises, cassis, groseilles) sur demande et selon quantité et disponibilité

Légumes (haricots verts, beurre, petit pois, navet boule d'or, chioggia, carotte couleur, rutabaga, pâtisson, grosse courgette...) sur demande et selon disponibilité et quantité

Conditions de livraison:

Dans un rayon de 15-20 km autour de l'exploitation.

Commander minimum 24h à l'avance.



EARL Chemin



Personne à contacter : Christian ou Martine CHEMIN

Téléphone : 02 99 95 28 87 ou 06 82 85 70 06

Mail : cheminmaraicher@orange.fr

Adresse : La Martinière, Fleurigné

Page Facebook:

<https://www.facebook.com/Earl-Chemin-Mara%C3%AEcher-102616231429199/>

Installé depuis 30 ans, Christian et Martine Chemin produisent des légumes toute l'année. Ils vendent leurs produits en vente directe à la ferme ou en livraison.

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Pièçage produit
Aubergine													5 kg
Betterave cru													5kg
Carotte													5kg
Chou (couleur à l'automne) blanc, vert ou bruxelles, ou chou fleur, brocolis)													6 pièces
Courgette													5kg
Échalotte													5 ou 10kg
Navet botte et vrac													5kg, 10kg (vrac) ou minimum 6 bottes
Oignons jaune													5 ou 10kg
Oignon rouge													5 ou 10kg
Persil botte ou vrac													1kg, 5kg (vrac) ou par botte minimum 10
Poireau													5 ou 10 kg
Poivron													5kg
Pomme de terre													5kg, 10kg, 25kg
Radis													6 ou 12 botte
Salade													6 ou 12 (pièce)
Tomate de terre (ancienne ou ronde)													3kg, 5kg ou 6kg

Informations complémentaires :

Possibilité de mélanger dans une même cagette différentes variétés de salade.

Conditionnement : tout est en cagette sauf les pommes de terre qui sont en sac.

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : 70€uros.

Livraison possible tous les jours (le matin) sur Fougères et alentours et livraison sur Maen Roch, les mardi et vendredi.

Commande en A pour B (la veille pour le lendemain).

EARL La ferme de Malagra



**la Ferme
de Malagra**



Personne à contacter : Jérôme COLLET

Téléphone : 06 51 80 33 15

Mail : contact@lafermedemalagra.com

Adresse : La Gobetière 35420 La-Bazouge-du-Désert

Site internet : www.lafermedemalagra.com

Installé depuis 2009, Jérôme Collet vous propose des pommes de terre et des courges en agriculture biologique, semi-mécanisée.

La ferme agricole de Malagra est située au cœur d'un îlot de verdure de 18 hectares, paisible et préservé. À côté de la production de légumes, elle propose une activité d'accueil autour du cheval, des plantes médicinales et du conte.

Descriptif produits	Disponibilité	Piçage	Conditionnement	Quantité maximum de production	Prix indicatif
Pomme de terre	Septembre à avril	20 kg	Filet	100 kg/semaine	1,50 €/kg HT
Potimarron	Octobre à mars	10 kg	Cageot bois	40 kg/semaine	2,50 €/kg HT

Informations complémentaires :

/

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : 100 €

Jour de livraison : du lundi au vendredi le matin

Zone de livraison : dans un rayon de 30 km autour de La Bazouge-du-Désert

Délai de commande : 2 jours

EARL La ferme des deux chênes



Personne à contacter : Cyrille DESCHILDRE

Téléphone : 06 65 30 69 12

Mail : lafermedesdeuxchenes@gmail.com

Adresse : Le Bas Tertre, Saint-Ouen-des-Alleux

Site internet : <https://www.lafermedesdeuxchenes.fr>

"Nous sommes Cyrille et Youenn, deux trentenaires associés depuis 2020 dans cette aventure de ferme diversifiée. Nous avons choisi de faire de nos convictions personnelles un métier."

Produits:

Les producteurs proposent une grande diversité de produits, tous les légumes sont potentiellement disponibles (dépendant des contrats passés avec la restauration collective et de la saisonnalité des légumes). Prendre contact avec Cyrille Deschildre à l'avance pour prévoir une planification.

Conditions de livraison:

Commander au minimum 48h à l'avance.

Livraison possible du lundi au vendredi.

Pour plus d'informations concernant la livraison, contactez Cyrille Deschildre.



GAEC Les p'tites Berouettes



Personne à contacter : David LECRIVAIN

Téléphone : 06 45 72 71 71

Mail : gaec.ptitesberouettes@gmail.com

Adresse : Le Bas Rocher, Luitré-Dompierre

Page Facebook:

<https://www.facebook.com/Gaec-Les-Ptites-Berouettes-104981058838909/>

Le Gaec Les P'tites Berouettes, c'est Jonas Cadieu et David Lécivain, associés producteurs de légumes diversifiés en agriculture biologique, installés début 2022 sur la commune de Luitré-Dompierre.

Accueil vente directe à la ferme les mercredis et vendredis de 16h30 à 19h30 ; commande paniers par internet et retrait les jours d'ouverture sur la ferme.

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Carotte												
Carotte saison												
Choux de Bruxelles												
Courgette verte												
Oignon jaune ou rouge												
Poireau												
Pomme de terre												
Pomme de terre primeur												
Tomate rouge												

Informations complémentaires :

Conditionnement : les produits sont disponibles en vrac, bac ou cagette.

D'autres produits sont potentiellement disponibles, contactez David Lécivain pour plus d'informations.

Conditions de livraison :

Jours de livraison : en fonction des jours de livraison de la cuisine centrale de Fougères et des magasins (2 livraisons par semaine) matin ou après-midi.

Délai de livraison : environ 1 semaine.

Distance : dans un rayon de 10 km autour de Fougères, peut-être davantage en fonction des quantités livrées.

Les Copains de Jardin GAEC Galle



Personne à contacter : Jérôme GALLE

Téléphone : 06 30 21 52 54

Mail : lescopainsdejardin@orange.fr

Adresse : La Basse Rouannerie, Montours,
Les Portes du Coglais

"Les Copains de Jardin vous proposent des légumes de saison en circuit court cultivés en agriculture biologique. Nous avons une longue expérience concernant la livraison des cantines et autres établissements de restauration collective. Notre capacité de production nous permet de répondre à vos demandes tant en qualité qu'en volume. N'hésitez pas à nous contacter, nous répondrons à vos demandes rapidement."

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Pièçage produit	Quantité max. production	Prix indicatif
Aubergine													Cageot de 3 ou 5 kg	10 kg	2,90€/kg
Butternut													Cageot de 10 kg	20 kg	1,80€/kg
Chou frisé													Selon souhait/ cageot	15 kg	2€/unité
Chou pommé rouge et blanc													Selon souhait/ cageot	15 kg	2€/kg
Concombre													À l'unité	15 unités	1,10€/unité
Courgette															2,30€/kg
Navet													Selon souhait/ cageot	15 kg	2€/kg
Poireau													Cageot de 5 kg ou 10kg	30 kg	2,15€/kg
Poivron													Cageot de 3 ou 5 kg	10 kg	3€/kg
Pomme de terre													Cageot de 10 kg	50 kg	1,30€/kg
Potimarron													Cageot de 10 kg	20 kg	1,80€/kg
Radis noir													Selon souhait/ cageot	10 kg	1,90€/kg
Salade batavia ou feuille de chêne													Cageot de 12 salades	5 cageots	1,10€/salade
Tomates rouges rondes													Cageot de 5 kg ou 10 kg	30 kg	2,50€/kg

Informations complémentaires :

Conditionnement : tout est livré en cageot.

Autres produits disponibles : contactez Jérôme Galle.

Conditions de livraison :

Montant d'achats minimal : 50 € souhaitable, avec un délai de livraison de 3 ou 4 jours.

Livraison les mardi et vendredi.

Zone de livraison : pays de Fougères.



Les Jardins de La Rogerie



Personne à contacter : Jérôme LAPIERRE

Téléphone : 06 33 98 76 74 ou 09 63 67 74 49

Mail : terredechevres@gmail.com

Adresse : La Rogerie, Landivy

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/LaRogerie/>

Installés en 2021, Kathleen et Jérôme produisent sur moins d'un hectare, en plein champ et sous serre froide, une quarantaine de légumes frais de saison, obtenus de la manière la plus naturelle possible dans le respect de l'environnement et sa biodiversité.

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Piçage produit	Quantité max. production
Carotte botte													la botte	2
Navet jaune													kg	1
Navet rond violet													kg	2
Poireau													kg	2
Tomate													kg	5
Oignon jaune													kg	1
Oignon rouge													kg	1
Chou frisé													kg	4
Courgette verte													kg	4
Laitue Batavia													pièce	5
Chou blanc													kg	4
Concombre													kg	2

Informations complémentaires :

Conditionnement : tout est en cagette.

Autres produits disponibles : contactez Jérôme Lapierre

Conditions de livraison :

Montant min. d'achat : 100 euros.

Jours de livraison : flexibles mais idéalement le lundi ou le jeudi après-midi.

Délai de livraison : une demie journée.

Zone de livraison : dans un rayon de 25 km autour de l'exploitation (dont. Fougères par exemple)

Les jardins des coccinelles



Personne à contacter : Sabrina DECAEN

Téléphone : 07 85 73 67 44

Mail : lesjardins.des.coccinelles@gmail.com

Adresse : Villeneuve, Saint-Ouen La Rouerie, Val-Couesnon

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/Jardinscoccinelles/>

Site Internet:

<https://lesjardinsdescoccinelles.wordpress.com/>

Descriptif produit	Disponibilité
Aubergine	Été
Betterave	Été
Blette	Été
Carotte	Hiver
Céleri (hiver)	Hiver
Chou	Hiver
Courge	Hiver
Courgette	Été
Épinard	Hiver
Haricot	Été
Mélon	Été
Oignon	Hiver
Panais	Hiver
Poivron	Été
Pomme de terre	Hiver
Radis d'hiver	Hiver
Rhubarbe	Été
Salade	Toute l'année
Tomate cerise et tomate ancienne	Été

"Forts de plus de 15 ans d'expériences dans nos domaines respectifs, la restauration, le tourisme et l'animation, nous voulions créer un lieu pour transmettre et utiliser ces compétences. Passionnés par la culture légumière depuis quelques années, la transition était toute trouvée pour promouvoir l'alimentation saine et locale. Nous étions également désireux de recevoir des familles pour leurs vacances afin de transmettre notre vision de l'alimentation et notre lieu de vie."



Informations complémentaires :

Des petits fruits seront disponibles d'ici 1 an, et les fruits d'ici 3 ans (noix et noisettes cette année).
D'autres légumes sont disponibles : pour plus d'information, n'hésitez pas à contacter Sabrina Decaen.
En ce qui concerne le conditionnement, tout est en cagette. La commande se fait au kg.

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : 80€ HT.
Livraison du lundi au vendredi.
Commander 36 heures à l'avance minimum.
Zone de livraison jusqu'à Fougères.

Les Jardins Ty-Bio



TERRES DE SOURCES
LES PRODUCTEURS D'ICI
PROTÈGENT L'EAU



Personne à contacter : Jérémy THIBAUT

Téléphone : 06 99 86 53 41

Mail : lesjardinstybio@gmail.com

Adresse : La ruelle, Montaudin

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/LesJardinsTyBio>

/
Les jardins Ty-bio est une micro ferme agro-écologique certifiée AB cultivant des légumes de saison en vente directe à Montaudin, aux portes de la Bretagne, dans le nord-ouest de la Mayenne.

Descriptif produit	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Piçage produit	Quantité max. production	Prix indicatif HT
Fraise													kg	3 kg	14€/kg
Tomate ronde													kg	10 kg	2,80€/kg
Aubergine													kg	10 kg	3,50€/kg
Carotte botte (avec fanes)													botte	20 bottes	2,20€/bottes
Carotte													kg	5 kg	2,20€/kg
Céleri branche													botte	10 bottes	2,80€/kg
Chou Kale													kg	3kg	4,50€/kg
Concombre													pièce	20 pièces	1,50€/pièce
Concombre type "Noa"													kg	5 kg	2,80€/kg
Courgette													kg	10 kg	2€/kg
Epinard													kg	5 kg	5€/kg
Haricot Vert													kg	5 kg	8€/kg
Laitue													pièce	50 pièces	1€/pièce
Persil													botte	10 bottes	1€/kg
Radis													botte	15 bottes	1,80€/pièce
Mâche													kg	3 kg	10€/kg
Mesclun													kg	3 kg	12€/kg

Conditions de livraison :

À Fougères, livraison le vendredi matin en général et possibilité le jeudi matin.

Commander au minimum 48h avant livraison.

Zone de livraison : Fougères et Est de Fougères.



EARL Ô jardin des Cousins



Personne à contacter : Cédric COUSIN

Téléphone : 06 60 93 85 25

Mail : ojardindescousin@orange.fr

Adresse : 5 La Bourdière, 35133 Landéan

Site internet : /

Cédric et Sophie Cousin sont les 2 associés frère et sœur de l'EARL Ô jardin des Cousins. Ils produisent salades et courgettes de plein champs depuis le 1er janvier 2015. Ils se sont installés à la suite de leurs parents, M. et Mme Gérard Cousin, qui ont exploité les terres de 1988 à 2015.

Descriptif produits	Disponibilité	Piçage produit	Conditionnement
Salades	Mi-mai à fin octobre	12	Cageot bois
Salades	Mi-mai à fin octobre	6	Cageot bois
Courgette longue verte	Juillet à octobre	10 kg	Cageots bois
Courgette longue verte	Juillet à octobre	5 kg	Cageots bois
Courgette longue jaune	Juillet à octobre	10 kg	Cageots bois
Courgette longue jaune	Juillet à octobre	5 kg	Cageots bois

Informations complémentaires :

/

Conditions de livraison :

Montant minimum d'achat : variable en fonction du lieu de livraison

Jour de livraison : du lundi au vendredi de préférence le matin

Zone de livraison : sur l'axe Landéan-Rennes

Délai de commande : appeler la veille, avant 17h.

Fruits et produits transformés



Entre pomme et sureau



Personne à contacter : Jean-Emmanuel DUBREIL

Téléphone : 06 72 34 00 04

Mail : entrepommeetsureau@gmail.com

Adresse : 17 Heussé, Saint-Germain-en-Coglès

Site internet: www.camping-gite.com

Estelle et Jean- Emmanuel Dubreil exercent une activité de production et vente de jus de pomme en agriculture biologique et autres produits dérivés. Ils proposent également des vacances à la ferme. Ils possèdent 3,5 hectares, dont 2 sur lesquels se trouvent des vergers de pommes à cidre qui sont transformées en jus.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Jus de pomme	2 ans	Bouteille 1L ou Poche 3L	Bouteille par carton de 6 ou Poche par carton de 4	2,60€/bouteille; 7,35€/poche
Jus pomme citron gingembre	2 ans	Bouteille 1L ou Poche 3L	Bouteille par carton de 6 ou Poche par carton de 4	3,01€/bouteille; 8,19€/poche
Vinaigre de cidre	2 ans	Bouteille 50cl	Bouteille en verre	2,50€/bouteille

Informations complémentaires :

Labellisés produits paysans.

Le jus est pasteurisé. D'autres jus sont disponibles, contactez Jean-Emmanuel Dubreil pour plus d'informations.

Tous les produits sont disponibles toute année.

Conditions de livraison :

Minimum de commande de 24 L de jus.

Livraison offerte sur Fougères et le pays de Fougères.

Livraison matin ou après-midi du lundi au samedi.

Délai de livraison : 1 semaine.

Fruit des prés - GAEC Les 4 Chemins



Personne à contacter : Angeline DUBOIS
Téléphone : 07 89 44 49 03 ou 06 64 16 13 37
Mail : fruitdespres-melle@laposte.net
Adresse : La Guennerais, Mellé
Site internet : <https://www.fruit-des-pres.fr>

Ferme laitière biologique située à Mellé. Des vaches, une gamme de fromages au lait cru depuis 2000, et puis des glaces ! Des chèvres et des produits à base de leur lait à partir de 2023 !

Agrément sanitaire CE

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Quantité max. de production	Prix indicatif HT
Sorbet	DDM = 1 an	Pot de 2,5L	Pot	15 bac de glace tout parfum confondu	12€/L

Informations complémentaires :

Parfums disponibles pour les sorbets : fraise, cassis, passion-pomme, citron et écorce confite de citron, mangue-gingembre.

D'autres parfums de glaces sont disponibles, contactez Angeline Dubois pour plus d'informations.

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Sur le territoire de ex-Louvigné Communauté : 100 euros de produits minimum, livraison possible tous les jours (matin ou après-midi).

Sur l'axe Mellé-Fougères incluant Fougères : 100 euros de produits minimum, pour livraison le mardi matin.

Sur l'axe Mellé-Fougères en-dehors du mardi matin, et partout ailleurs dans le pays de fougères : 400 euros minimum de produits, ou si en-dessous de ce seuil, 50 euros de frais de livraison.

Si les commandes incluent du fromage blanc, passer commande avant le vendredi soir au plus tard, pour être approvisionné à partir du mardi ; pour les autres produits, passer idéalement commande par mail le lundi midi au plus tard pour une livraison le mardi. Pour une livraison dans la semaine en dehors du mardi, prévenir idéalement le lundi.



Les Locos



Personne à contacter : Catherine ALLAIN
Téléphone : 06 31 50 60 33 ou 06 21 65 92 39
Mail : leslocosstouen@gmail.com
Adresse : La Gaucherais, Saint-Ouen-la-Rouerie, Val-Couesnon

Le jus de pomme est fabriqué artisanalement à la main et pasteurisé avant la mise en bouteille.

Descriptif produit	Piçage produit	Conditionnement	Descriptif du produit
Jus de pomme 100% pur jus	Bouteille 1L	Bouteille en verre	2,50 €
Pommé	Bocal 370g	Bocal en verre	4,50 €
Vinaigre de cidre	Bouteille 1L	Bouteille en verre	4,00 €

Informations complémentaires :

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

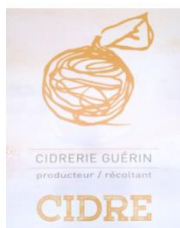
La DDM du jus de pomme est de 2 ans, et son prix est dégressif selon le nombre de bouteilles commandées.

Conditions de livraison :

Jours de livraison : mercredi, jeudi, vendredi.

Heures de livraison : mercredi toute la journée, pour les autres jours, soit très tôt le matin, soit l'après-midi.

Zone de livraison : St-Ouen-la-Rouerie et communes limitrophes.



Les Vergers de la Justais

Personne à contacter : Romuald GUERIN

Téléphone : 02 99 98 17 44

Mail : lesvergersdelajustais@orange.fr

Adresse : La Justais, Louvigné-du-Désert

Page Facebook :

<https://www.facebook.com/cidrierieguerin/>



L'entreprise familiale a été créée en 1988 par Jean et Catherine Guérin avec la production de fruits rouges et la plantation d'un verger de pommes à cidre en basse tige. En 1998, fabrication de cidre et jus de pomme ; en 2013, arrivée de Romuald (fils) sur l'exploitation. En 2019, arrêt de la production de fruits rouges pour se consacrer à temps plein aux vergers que nous avons développés et à la production de cidre et jus de pomme. En 2020, nous atteignons 17 ha de vergers en production avec une quinzaine de variétés de pommes à cidre.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Cidre (demi-sec ou brut)		Bouteille 75cl par carton de 6 ou 12 ou 33cl par carton de 24 (panachage possible)	Bouteille en verre	Bouteille de 75cl : 2,40€; Bouteille de 33cl : 1,40€
Cidre rosé		Bouteille 75 cl par carton de 6 ou 12 ou 33cl par carton de 24 (panachage possible)	Bouteille en verre	Bouteille de 75cl : 2,90€; Bouteille de 33cl : 1,60€
Cidre blanc		Bouteille 75cl par carton de 6 ou 12 ou 33cl par carton de 24 (panachage possible)	Bouteille en verre	Bouteille de 75cl : 2,90€; Bouteille de 33cl : 1,60€
Jus de pomme	1 an DLC	Bouteille 1L par carton de 6	Bouteille en verre	2,10€

Informations complémentaires :

Pour commander, préciser dans l'objet du mail : "Commande cidre", ou "Commande jus de pomme".

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Livraison du lundi au vendredi ; minimum d'achat de 48 bouteilles.

Zone de livraison : pays de Fougères.

GAEC du Vend'Ouest



Agrément sanitaire CE

Personne à contacter : Sonia PRIEUR

Téléphone : 06 28 72 88 00

Mail : fermeetgiteduvendouest@gmail.com

Adresse : Le domaine de la Fosse, Vendel, Rives-du-Couesnon

Page Facebook :

fhttps://www.facebook.com/fermeetgiteduvendouest/

Installés sur une ferme d'élevage de 58 vaches laitières et 2500 poules pondeuses en circuit court, Sonia et son mari pressent également de l'huile de colza. Ils produisent les céréales pour l'alimentation des poules. Toute la ferme est en agriculture biologique.

Descriptif produit	Date DLC	Piçage produit	Conditionnement
Huile de colza	Au minimum 6 mois de DDM	Bib de 3 ou 5L	Bib

Informations complémentaires :

Les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison:

Livraison le matin.

Les jours de livraison dépendent des tournées.

Commander minimum 48h à l'avance.

Zone de livraison : pays de Fougères.

Ferme du Bas Val



Personne à contacter : Blandine LECRIVAIN

Téléphone : 07 80 36 73 73

Mail : fermedubasval@gmail.com

Adresse : 11 Le Bas Val, Saint-Germain-en-Coglès

Agrément sanitaire CE

"La Ferme du Bas Val, située à St Germain en Coglès, nous a été transmise par mes grands-parents maternels. Ils avaient choisi le Bas Val parce que, ô miracle, il y avait un puits dans la cour. Eux qui devaient de leur jeune temps faire plus d'un kilomètre pour aller chercher l'eau.... Chacune des générations qui se sont succédées a apporté sa touche, a fait évoluer la ferme. Mes parents, producteurs de lait, ont notamment choisi de passer en Agriculture Biologique en 1997 dans un souci de protection de l'environnement, de production de lait bon et sain.

En 2004, je les rejoins pour transformer les céréales en pain et le vendre en direct sur le marché de Fougères. Depuis, l'activité s'est développée, toujours en direct. De nouveaux produits ont élargi notre gamme (gâteaux secs, pain d'engrain, cannelés...). De nouveaux clients nous font confiance et leur satisfaction nous porte chaque jour. Nous avons plaisir à travailler ensemble, à cultiver la terre sans l'appauvrir avec un équilibre global, à produire un aliment sain, bon pour nous, pour vous, pour la planète et les générations futures."

Descriptif produit	Pièçage produit	Conditionnement	Prix indicatif
Pain demi-complet nature moulé ou non (selon souhait)	1kg ou 1,5kg	sac papier	4€/kg
Pain aux graines (de lin, sésame et tournesol)	1kg ou 1,5kg	sac papier	5,80€/kg
Pain de mie moulé	1kg ou 1,5 kg	sac papier	

Informations complémentaires :

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

D'autres produits sont disponibles à la demande, contactez Blandine Lécivain pour plus d'informations.

Conditions de livraison :

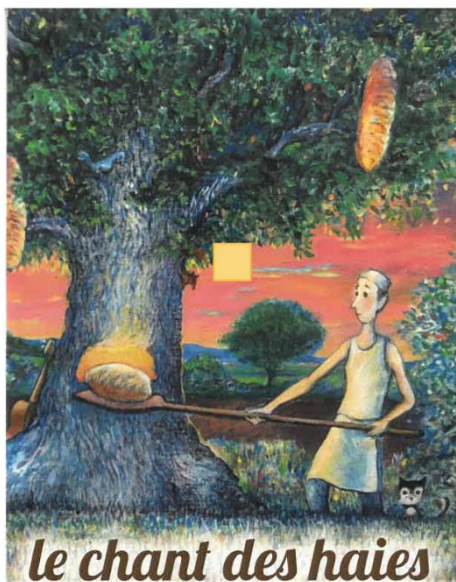
Minimum d'achat : 50 euros.

Jour de livraison : jeudi matin.

Commander au moins 5 jours à l'avance.

Zone de livraison : pays de Fougères

Le Chant des Haies



la boulangerie nature de Bazouges-la-Pérouse
06 70 72 16 49 - lechantdeshaiies@ovh.fr

Personne à contacter : Bruno GIFFARD

Téléphone : 06 70 72 16 49

Mail : lechantdeshaiies@ovh.fr

Adresse : 2 square du Champ des Haies,
Bazouges-la-Pérouse

"Le pain nature du chant des haies, c'est de la farine bio, du levain naturel, de l'eau filtrée et un peu de sel non raffiné. Pétri à la main et cuit au feu de bois, il se conserve 5 à 7 jours enroulé dans un torchon. C'est un aliment presque complet, équilibré, très digeste. Sa pousse lente en fait un pain riche en arômes qui accompagne le sucré (confitures, miel,...) comme le salé (terrines, tapenade...). On peut aussi le déguster "nature", sans rien dessus !"

Descriptif produit	Disponibilités	Piçage produit	Conditionnement
Pain nature bis T80 ou complet T150 (moulé ou long)	Toute l'année	Pain entier (500g, 1kg, 2kg)	Dans des sacs de farine ou des panières avec un sac papier à l'intérieur
Pain aux graines de lin	Toute l'année	Pain entier (500g, 1kg, 2kg)	Dans des sacs de farines ou des panières avec un sac papier à l'intérieur

Informations complémentaires :

Autres pains disponibles, pour plus d'informations contactez Bruno Giffard.

Conditions de livraison :

3 fournées par semaine (lundi, mercredi et vendredi) : commander la veille de la fournée avant 18h.

Un montant minimum d'achat peut être demandé.

Pour une première commande, appeler une semaine à l'avance.

Quantité maximale livrable tous produits à ce jour (sous réserve d'une évolution future) :

- le jeudi : 20-25 kg,

- le mardi : 10 kg le mardi.

Livraison possible le mardi matin tôt ou le jeudi matin.

Zone de livraison : dans un rayon de 20 km environ autour de Bazouges-la-Pérouse.



Les Locos



Personne à contacter : Catherine ALLAIN

Téléphone : 06 31 50 60 33 ou 06 21 65 92 39

Mail : leslocosstouen@gmail.com

Adresse : La Gaucherais, Saint-Ouen-la-Rouerie, Val-Couesnon

Fabrication de pain cuit au feu de bois et produits locaux, à partir de farine d'origine biologique (uniquement du Moulin de Quincampoix à Rimou pour le sarrasin et Marigny à Saint-Germain-en-Coglès pour le froment). Les crêpes sont réalisées avec des oeufs biologiques.

Descriptif produit	Piçage produit	Conditionnement	Descriptif du produit
Pain traditionnel	Pain 400g	Sac papier kraft	1,40 €
Pain au levain	Pain 400g	Sac papier kraft	1,90 €
Brioche	Brioche 200g	Sac papier kraft	Nature: 1,20 €; pépité chocolat: 1,30 €
Galettes	À l'unité	Film plastique	0,60 €
Crêpes	À l'unité	Film plastique	0,70 €

Informations complémentaires :

Farine semi-complète pour les deux pains.

Tous les produits sont disponibles toute l'année.

Conditions de livraison :

Jours de livraison : les jours de fabrication : mercredi, jeudi, vendredi et samedi pour le pain ; les mêmes jours pour les crêpes et galettes, le dimanche en plus.

Heures de livraison : mercredi toute la journée, pour les autres jours, soit très tôt le matin, soit l'après-midi.

Zone de livraison : St-Ouen-la-Rouerie et communes limitrophes.

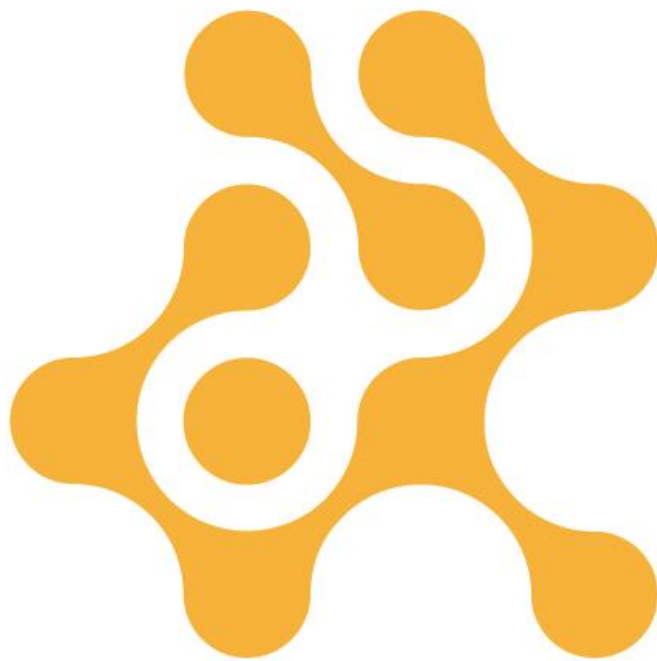


Ce catalogue a été réalisé par Lucie Delaunay durant un stage de master première année effectué au Pôle ESS du pays de Fougères, du 14 mars au 10 juin 2022.

Nous remercions chaleureusement tous les producteurs présents dans ce catalogue pour leur contribution, leur implication et leur réactivité, ainsi que les membres du groupe de travail des cuisinières et cuisiniers, pour leur appui et leurs conseils avisés lors de sa conception.

Fougères, juin 2022





Pôle
ESS

PAYS DE
FOUGÈRES