

Guide
2020-2021 *des*
produits
BIO
mayennais



• Civam BIO 53 •

Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

ÉDITO

Un consommateur vit en chacun de nous...

Mais, quand j'achète en circuit court un légume, un fromage, un pain, des œufs ou de la viande bio, produits localement, ça change quoi ? Ça agit sur quoi ?

Ça influe sur ma santé et sur l'environnement ! En me nourrissant sainement d'aliments produits sans substances chimiques de synthèse, respectant les saisons et adaptés au territoire, je contribue à entretenir et à favoriser les grands équilibres écologiques, la biodiversité... Je me procure une alimentation qui n'a parcouru que quelques kilomètres pour aller de la ferme à mon panier, avec un bilan carbone limité donc !

Ça développe aussi l'économie locale et les liens sociaux ! En réduisant les intermédiaires entre la ferme et mon assiette, je permets aux paysans de mieux se rémunérer et de se réapproprier leur métier. Je soutiens ainsi également des fermes à taille humaine qui privilégient la qualité à la quantité. Sans oublier que, sur les lieux de ventes, je rencontre des paysans, acteurs essentiels du territoire et de mon alimentation et, par la même occasion, des gens de mon quartier, de ma ville, dans des conditions qui souvent permettent l'échange !

Quand je fais tout ça, je remets en lien et en cohérence la santé, l'écologie, l'économie et les liens sociaux ! Ça ne me coûte pas forcément plus cher, et surtout, ça redonne de la valeur et du sens à mon alimentation ainsi qu'au travail des paysans. Bref, ça ajoute une certaine saveur à ce que je mange, une saveur gustative oui, mais pas que...

Convaincu ? Presque convaincu ? Ouvrez ce guide et courez dans les fermes bio près de chez vous, sur les marchés, dans les AMAP, dans les groupes de producteurs et dans certains magasins de proximité... Vous y trouverez de quoi vous approvisionner largement en aliments bio mayennais vendus en direct, vous y rencontrerez des producteurs bio locaux généreux d'explications sur leur métier et sur les produits alimentaires qui sortent tout droit de leurs fermes !

Alors, bonnes courses et régalez-vous !



MARIE ROBINEAU
Ancienne maraîchère
et consommatrice de produits bio locaux
Administratrice du CIVAM Bio 53



• Civam BIO 53 •

Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

Civam Bio 53

Impasse des Tailleurs, ZA de la Fonterie 53810 Changé
02 43 53 93 93 | coordination@civambio53.fr

www.civambio53.fr | Facebook : Civam Bio 53

NOS MISSIONS



• **Civam BIO 53** •
Les Agriculteurs **BIO** de la Mayenne



DÉVELOPPER L'AGRICULTURE BIO

en apportant un appui technique aux agriculteurs et en s'impliquant dans la structuration des filières (*groupes d'échanges techniques et formations*).



ACCOMPAGNER LES PORTEURS DE PROJETS

et les candidats à la conversion et à l'installation (*formations, portes ouvertes...*).



PERMETTRE LE PARTAGE

d'expériences et de savoir-faire entre les acteurs (*agriculteurs, restaurants collectifs, consommateurs...*) sur le territoire.



SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À LA BIO

à travers la mise en oeuvre de manifestations et de moyens de communication.



ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT

de la production et de la consommation des produits bio sur le territoire (*restauration collective, circuits courts*).

NOTRE ÉQUIPE SALARIÉE



COORDINATION

Céline LAUNAY-PARIS

coordination@civambio53.fr
02 43 53 93 93 | 07 68 84 42 33



PRODUCTION ANIMALE

Simon THOMAS

productionsanimales@civambio53.fr
06 95 82 60 01



CIRCUITS COURTS

Moïse CORNÉE

circuitscourts@civambio53.fr
02 43 49 97 21 | 07 83 12 11 92



GESTION ET COMPTABILITÉ

Clémence RONDEAU

b.groupes@wanadoo.fr
02 43 49 38 61



PRODUCTION VÉGÉTALE

Thomas QUEUNIET

productionsvegetales@civambio53.fr
07 83 99 19 22

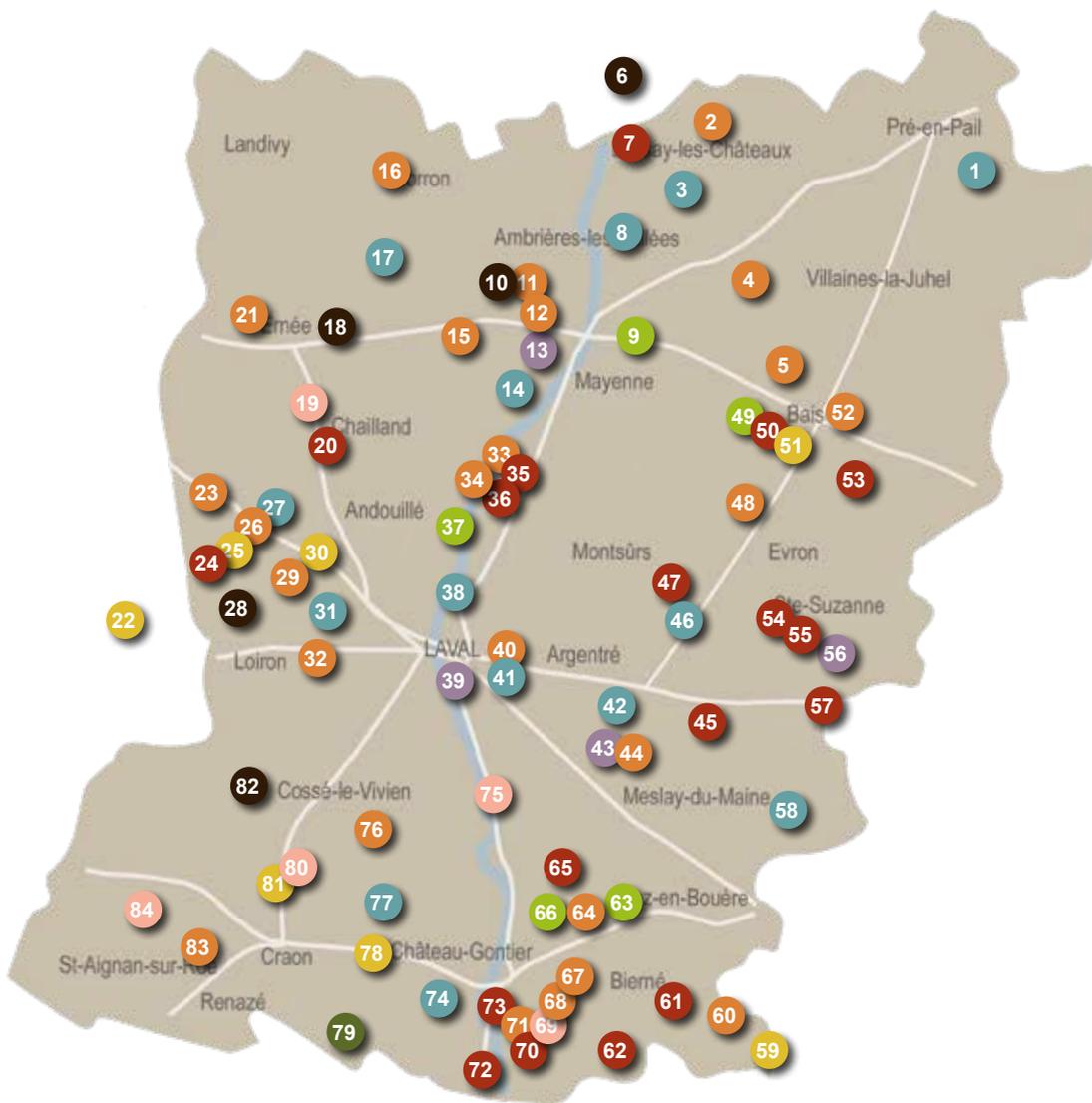


SERVICE CIVIQUE

Héloïse ROYER

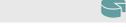
communication.civambio.53@gmail.com
02 43 49 97 21

Carte des producteurs **BIO** mayennais

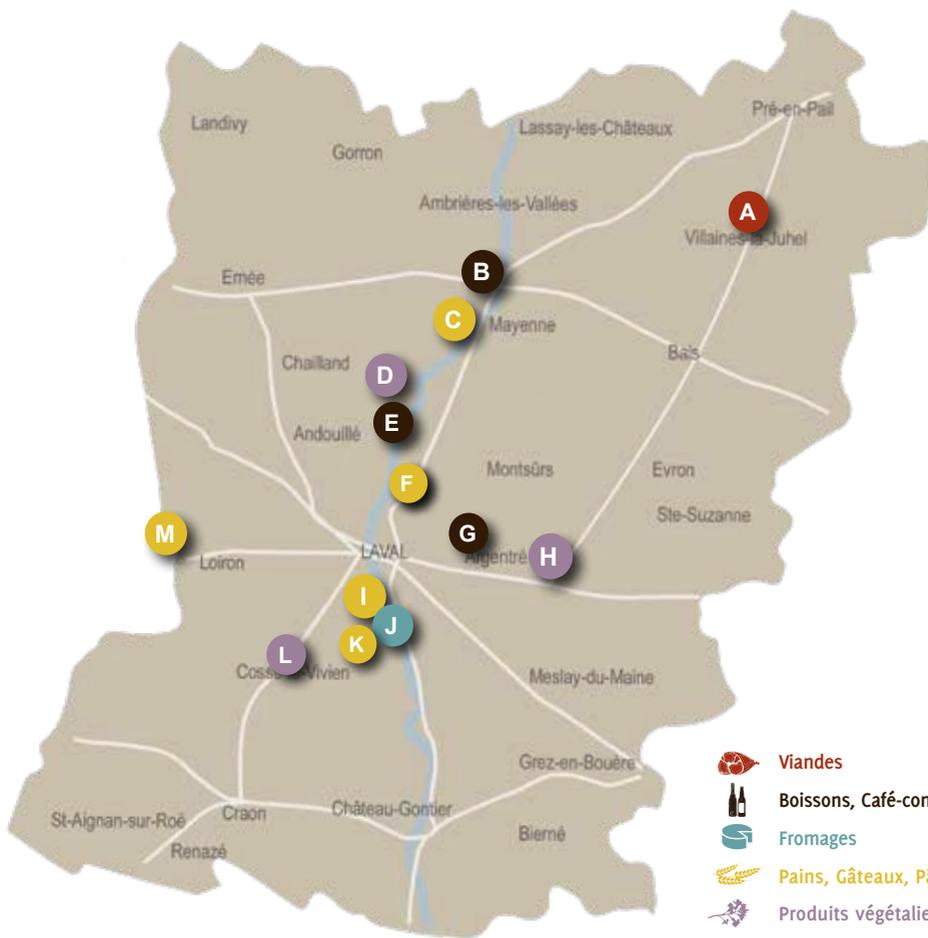


- | | | |
|--|---|--|
|  Légumes |  Viandes |  Huiles, Miel, Plantes, Cosmétiques |
|  Fruits, Confitures, Sirops |  Oeufs |  Boissons |
|  Produits laitiers |  Pains, Gâteaux, Farines, Céréales |  Légumes secs |



1	FERME FROMAGÈRE DU PAYS DE PAIL		p.8
2	AU BIO JARDIN		p.8
3	GAEC CARRÉ D'OUAILLES		p.8
4	FERME DE LA CENSERAIE		p.9
5	GAEC DE LA PHACELIE		p.9
6	FERME DU BOIS		p.9
7	LA FERME DE TOM		p.9
8	GAEC DE L'HERBE AU FROMAGE		p.10
9	AU P'TIT VERGER		p.10
10	FERME ET BRASSERIE L'ARBORESCENCE		p.10
11	LÉGUMES DE PRAIRIE		p.10
12	BORIS MOQUET		p.11
13	FLORI'SAIN		p.11
14	LES CABRIOLES		p.11
15	LES FONTAINES		p.11
16	FERME DE LA GRILLE		p.12
17	BERGERS DANS L'ÂME		p.12
18	LA GASSELINAI		p.12
19	EARL DE LA ROUBERIE		p.12
20	RÉMI ROSE		p.13
21	GAEC DES CLICS AU POTAGER		p.13
22	GAEC DE LA BRANCHETTE		p.13
23	EARL LES JARDINS BOURGONNAIS		p.13
24	EARL SAVEURS DU RÂBLE		p.14
25	SAFARINE		p.14
26	LA FERME DU-PÂQUIS FLEURY		p.15
27	GAEC CHAVROT		p.15
28	FERME DE CORNESSE		p.15
29	LE JARDIN DES PRÉS		p.15
30	LA GRANDE GODERIE		p.16
31	FERME DU HAUT COUDRAY		p.16
32	LE JARDIN DES ROSSIGNOLS		p.16
33	EARL NOËS LEGUMES		p.16
34	GAEC RADIS&CO		p.17
35	EARL LES BIENS HEUREUX GORETS		p.17
36	GAEC MEZOUÉ		p.17
37	FERME FRUITIÈRE DU CHATELLIER		p.17
38	FERME BIO DU CHÉNOT		p.18
39	ASINERIE DU BOIS GAMATS		p.18
40	LE POTAGER D'ALBERTINE		p.18
41	EARL LES ÉPIÉS		p.18
42	GAEC ARC-EN-CIEL		p.19
43	L'AGER EARL		p.19
44	GAEC DES GENETS		p.19
45	GERMAIN GOUGEON		p.20
46	GAEC LE TRÈFLE À 4 FEUILLES		p.20
47	LA ROUSSELIÈRE		p.20
48	LE POTAGER DE GAËL		p.20
49	PAYSAN-CONFITURIER-CONTEUR		p.21
50	L'ERMITAGE		p.21
51	FERME DE PIERRE AIGUË		p.21
52	LA ROUAUDIÈRE		p.21
53	FERME À TOUT BOUT DE CHAMP		p.22
54	LA VALLERIE		p.22
55	LES MOULÉES		p.22
56	PLANTAE		p.22
57	GAEC MARIE		p.23
58	GAEC GÉRÉ-OGÉ		p.23
59	TERRES DE LA MORLIÈRE		p.23
60	GAEC RHUBARBE		p.23
61	LA CARTERIE		p.24
62	LES GOURMETS DE LA GRELEIRAIE		p.24
63	LA BRANCHERIE		p.24
64	LA CLOSERIE		p.24
65	AGNEAU FERMIER 53		p.25
66	LA NOYERAIE DE ST GERMAIN		p.25
67	JARDIN BIO DES LANDES		p.25
68	GAEC LA FEUILLE DE CHENE		p.25
69	GAEC VALETTE - JUST'UN ŒUF		p.26
70	LA BRETELLIÈRE		p.26
71	VERT, LES CHAMPS !		p.26
72	LA FERME DE LA GOUSSIÈRE		p.26
73	MARIE-ANGE TROUILLET		p.27
74	BREBIS DU BOIS		p.27
75	FERME DES 3 CHEMINS MAYENNAIS		p.27
76	FERMES DES LOGES		p.27
77	GAEC DE LA BASSE BEUVRIE		p.28
78	FERME LE PUIT		p.28
79	JEAN FRANÇOIS GAUMÉ		p.28
80	TERRE SUCRÉE		p.28
81	LE FOURNIL DE L'ARCHE		p.29
82	BRASSERIE DE L'OUDON		p.29
83	LES PANIERS DU PONCEAU		p.29
84	EARL PATANSYL FRERES		p.29

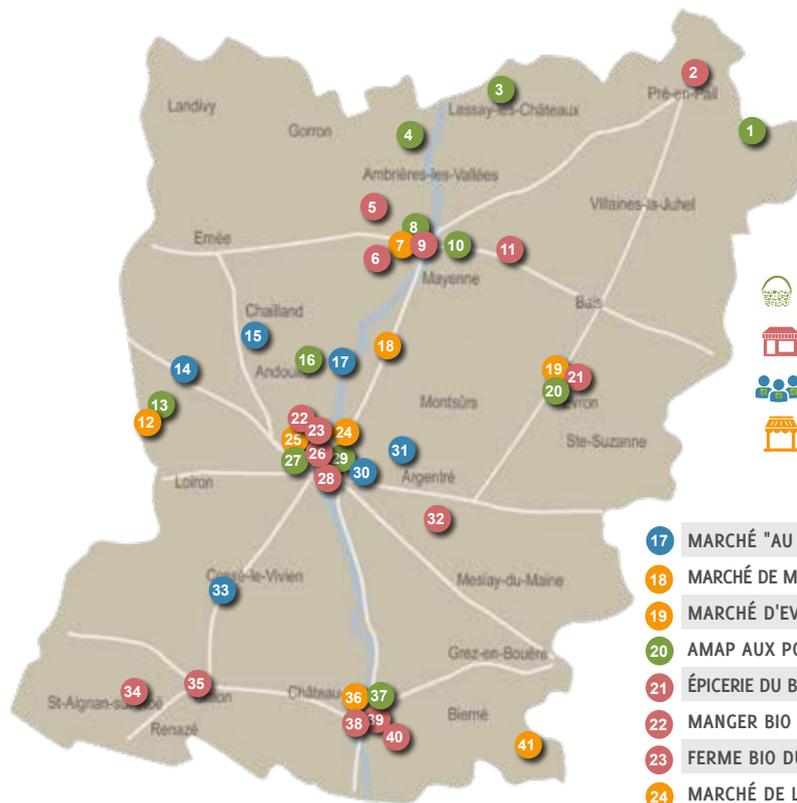
Carte des artisans BIO



A	BOUCHERIE AU FIL DE L'HERBE		p.30
B	LA CAROTTE BISTRO CRÉATIF		p.30
C	LE FOUR À BOIS		p.30
D	42 DELICES		p.30
E	BAM BRASSERIE ASSOCIATIVE DE MONTFLOURS		p.31
F	PATATI ET PATAPAINS		p.31
G	BRASSERIE LA COPO		p.32

H	LA MAISON DU SUREAU		p.32
I	GOURMANDISES PERMISES		p.32
J	FROMAGERIE D'ENTRAMMES		p.32
K	PAIN DES LYS		p.33
L	L'ATELIER DU FERMENT		p.33
M	PÂTISSERIE BIO FLEUR DE LUPIN		p.33

Carte des Magasins BIO, AMAP, Marchés



-  AMAP
-  Magasins
-  Marchés de producteurs bio
-  Marchés

1	AMAP ÔTÉENNE		p.34
2	LE COMPTOIR		p.34
3	AMAP EN LASSAY		p.34
4	AMAP'ORTE		p.34
5	LÉGUMES DE PRAIRIE EARL PIERRE GUIHÉRY		p.35
6	L'ÉPICERIE DE FONTAINE DANIEL		p.35
7	MARCHÉ DE MAYENNE		p.35
8	AMAP DE LA BOUCHE AUX OREILLES		p.35
9	BIOCOOP MAYENNE		p.36
10	AMAP LAIT CO-PAINS DE LA NATURE		p.36
11	L'ÉPICERIE DE GRAZAY		p.36
12	MARCHÉ DE SAINT-PIERRE-LA-COUR		p.36
13	SAVEURS DU RÂBLE		p.37
14	AU P'TIT MARCHÉ		p.37
15	CROQ'CHAILLAND		p.37
16	AMAP DU BON PLANT		p.37

17	MARCHÉ "AU CHAMP"		p.38
18	MARCHÉ DE MARTIGNÉ SUR MAYENNE		p.38
19	MARCHÉ D'EVRON		p.38
20	AMAP AUX POTACHES		p.38
21	ÉPICERIE DU BIOGAGE		p.38
22	MANGER BIO 53		p.39
23	FERME BIO DU CHÊNOT		p.39
24	MARCHÉ DE LAVAL		p.39
25	MARCHÉ DE CHANGÉ		p.39
26	BIOCOOP LAVAL OUEST		p.40
27	AMAPOTAGÈRE		p.40
28	BIOCOOP LAVAL EST		p.40
29	AMAP "LES RESSES DE LA SEMAINE"		p.41
30	MARCHÉ À LA FERME DES ÉPIÉS		p.41
31	MARCHÉ DE LA NAILLÈRE		p.41
32	GAEC ARC-EN-CIEL		p.42
33	SOL ICI BIO		p.42
34	LES PANIERS DU PONCEAU		p.43
35	REGAIN "ÉPICERIE BIO LOC'HALLS"		p.43
36	MARCHÉ DE CHÂTEAU-GONTIER		p.43
37	AMAPOTÉE DE CHATEAU GONTIER		p.43
38	BIO FORT SANTE		p.43
39	BIOCOOP AZÉ		p.43
40	AU LOCAL		p.43
41	MARCHÉ DE SAINT-DENIS-D'ANJOU		p.43





Retrouvez tous les participants à ce guide sur notre carte interactive en ligne sur notre site internet

www.civambio53.fr

1 FERME FROMAGÈRE DU PAYS DE PAIL

Vincent et Marie-Hélène DEMOITIÉ
Les Belles maisons du Bas
53140 Pré-en-Pail
02 43 00 17 98
tommedepail@gmail.com
www.tommedepail.fr

Ferme fromagère, composée de 60 montbeliardes. Autonome sur l'alimentation, les vaches sont nourries à l'herbe fraîche ou au foin issu du séchoir. Le lait est transformé chaque jour par les producteurs eux-même.

PRODUCTION DE LA FERME

Produits laitiers - Fromages affinés

LIEUX DE VENTE

À la ferme, en GMS, sur le marché de Laval, en AMAP...

2 AU BIO JARDIN

Stéphane BARBIER
La Motte / La Baroche-Gondouin
53110 Lassay-les-Châteaux
06 87 13 80 97
barcocq@orange.fr

Maraîchage sur 1 ha de plein champ dont 700 m² de serres.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison

AUTRES PRODUITS VENDUS

Fromages du GAEC CARRE D'OUAILLES en saison

LIEUX DE VENTE

À la ferme : le mardi de 17h à 19h et le vendredi de 16h à 19h.

En magasin bio : *Nature Andaines* à La Ferté Macé (61).

3 GAEC DU CARRÉ D'OUAILLES

Stanislas et Emeline LECOQ
La Romelière
53300 Chantrigné
06 11 85 52 51
gaec.carredouailles@orange.fr

Notre ferme de 50 hectares permet d'accueillir notre troupeau de 160 brebis lacaunes et de quelques vaches allaitantes de race rouge des prés. La totalité du lait est transformée sur l'exploitation et ensuite vendue en vente directe pour la quasi totalité.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromage de brebis

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi de 16h à 19h d'avril à décembre, marché de Laval et Mayenne le samedi, et Evron le jeudi et en biocoop.

4 FERME DE LA CENSERAIE



Thomas LEFEUVRE

La Censeraie

53440 La Chapelle au Riboul

06 79 28 39 38

fermedelacenseaie@gmail.com

fermedelacenseaie.blogspot.com

Situé sur une ferme de Terres de Liens de 12 ha, je produis divers légumes de plein champ et sous serres. Les cultures sont conduites en partie à l'aide de la traction animale (travaux agricole avec un Percheron) et au rythme des saisons.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes, pommes, poires

LIEUX DE VENTE

Magasin bio SCOP nature andaines la fertè Macé (61), les cuisines de la MFR d'Haleines (61), MangerBio 53 prochainement (courant 2020).

Vente locale sur place de l'église de la chapelle au Riboul (jour et horaire à définir avec la mairie).

6 FERME DU BOIS



Philippe et Marie Claire DEROUAULT

Le Bois

61330 Loré

02 33 30 16 89

de.phil@hotmail.fr

Ferme laitière de 65 ha en 100% prairie, le verger représente 10% de la surface. Nous vendons à la ferme dans les AMAPs et magasins toute la gamme cidricole. Mise en bouteille sur la ferme sur demande.

PRODUCTION DE LA FERME

Poiré AOP, poiré fermier, cidre, jus de pomme et jus de poire, apéritif à base de calvados et vinaigre de cidre.

LIEUX DE VENTE

Biocoops de l'Orne, magasins bio divers sur Alençon, AMAPs. Vente à la ferme sur rendez-vous.

5 GAEC DE LA PHACÉLIE



Gaël et Carine GRINGOIRE

L'Hôtellerie

53160 CHAMPGÉNÉTEUX

06 60 20 34 85

contact@gaecdelaphacelie.fr

www.gaecdelaphacelie.fr

Activité maraîchère : surface de 2ha avec 2500 m² de serres froides, production d'une soixantaine de légumes et fruits de saison. Activité apicole : production principale en miel, pain d'épices, nougat et formation en apiculture.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes et produits de la ruche

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme le vendredi de 17H à 19H, Marché le samedi place du 9 juin à Mayenne et place du marché à Bagnoles de l'Orne, vente pour les collectivités, Magasin spécialisé,...

7 LA FERME DE TOM



Thomas, Éric et Caroline POTTIER

La Noé

53110 LASSAY-LES-CHÂTEAUX

02 44 29 12 21 | 06 29 90 15 24

lafermedetom@gmail.com

www.lafermedetom.com

La ferme de Tom est une exploitation familiale. 40 vaches allaitantes et 200 brebis sont élevées sur une surface de 86 ha, tout en herbe. Nous proposons également un accueil à la ferme en chambre d'hôtes avec possibilité de repas.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de bœuf (Croisé Salers et Angus), veau sous la mère et agneau. Conserves (Bœuf bourguignon, Navarin d'agneau, Bolognaise, Confit d'agneau, Rillette, Blanquette de veau, Axoa).

LIEUX DE VENTE

Marchés de Laval et Mayenne le samedi matin. AMAPs d'Ambrière, de Lassay et de Saint Baudelle. Livraisons : à la ferme vendredi après-midi et sur les marchés.

8 GAEC DE L'HERBE AU FROMAGE**Joël GERNOT et Marie-Agnès DECAUX**

Le Bois

53300 ST FRAIMBAULT-DE-PRIERES

02 43 00 89 88

joel.gernot@wanadoo.fr



Ferme laitière en système herbes. Nos fromages sont fabriqués au lait cru. 3 personnes travaillent sur l'exploitation.

PRODUCTION DE LA FERME

Tomme de vache, pâturin, fromages frais et demi secs, yaourts, fromage blanc

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi de 16h à 19h

Au marché de Mayenne (place du 9 juin) le samedi matin et à Fougères (35), le samedi matin.

Biocoops (Laval, Mayenne, Fougères)

En dépôt à la Grande Goderie (Saint-Ouën-des-Toits)

Via les AMAPs Bidelloise, De la Bouche aux Oreilles, Lait Co-Pains de la Nature, l'AMAP-en-Lassay et Amap'orte Restauration collective via Manger Bio 53.

9 AU P'TIT VERGER**Aurélié DORDOIGNE**

La ferme du moulin à Tan

53440 Aron

06 31 44 69 66

lepetitvergers53@gmail.com

Verger de fruits rouges planté en 2016, verger pomme et poire en cours de constitution. Ouverture à la cueillette l'été, me contacter pour les jours et horaires d'ouverture. Activité en hébergement par la CIAP (Coopérative d'installation en agriculture paysanne).

PRODUCTION DE LA FERME

Fruits rouges, melons, confitures, purées de fruit, sirops.

LIEUX DE VENTE

2 matinées à la ferme l'été, en dépôt à Grazay, à St Georges Buttavent, AMAP Aron, Marché de Martigné sur Mayenne, Épiceries et Biocoop.

10 FERME ET BRASSERIE L'ARBORESCENCE**Jean-François GUIHÉRY**

Le petit bois, Route de oisseau

53100 St Georges Buttavent

06 12 08 49 63

jf.guihery@gmail.com

www.brasserie-arborescence.com

Sur une ferme de 46ha j'éleve avec passion un troupeau d'une vingtaine de vaches allaitantes. Les animaux sont élevés et vendus adultes soit en direct soit en circuit long. Egalement, je produis une douzaine d'hectares de céréales dont deux en orges brassicoles qui sont destinés à la fabrication de bières artisanales. Un point de vente et de dégustation est présent sur place pour un accueil des plus chaleureux.

PRODUCTION DE LA FERME

Bière et viande

AUTRE PRODUIT VENDU

Céréales

LIEUX DE VENTE

À la ferme, Amap de la bouche aux oreilles, Biocoop, Gamm vert.

11 LÉGUMES DE PRAIRIE**Pierre GUIHÉRY**

2, Le Petit Bois

53100 ST-GEORGES-BUTTAVENT

06 30 93 75 98

www.legumesdeprairie.fr

3 ha de légumes plein champ, 6000m² de serre.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes diversifiés et fraises en cueillette libre

AUTRES PRODUITS

Pain, fromage, oeufs, pommes, jus de pommes, fraises en cueillette

LIEUX DE VENTE

Biocoops (Mayenne et Laval), AMAP De la Bouche aux oreilles à Mayenne. À la ferme le mercredi 16h-18h et les samedis 10h-12h.

12 BORIS MOQUET



Boris MOQUET
 La Quentinière
 53100 PARIGNÉ-SUR-BRAYE
 06 50 69 89 00
 borisou53@yahoo.fr

2 ha de légumes, 2800 m² de tunnels, cultures de légumes variés, de saison. Une dizaine de paires de mains dans le jardin l'été, six paires de mains le reste du temps au moins.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes issus de semences récoltées à la ferme, ou de variétés de jardiniers.

LIEUX DE VENTE

Marché de Mayenne le samedi matin Place Clémenceau
 8h - 12h30 / Amap de Saint Baudelle le vendredi soir
 18h - 19h / Amap d'Ambrière le jeudi soir 18h30 - 19h30
 Biocoop de Mayenne / Vente de semences via www.germinance.com

13 FLORI'SAIN



Monastere de Bois Salair
 Fontaine Daniel
 53100 Saint Georges Buttavent
 02 43 04 68 35
florisain.info@gmail.com
www.florisain.com

Situé à Fontaine Daniel le Monastère de Bois-Salair cultive des plantes médicinales et aromatiques. Une multitude de couleurs, de saveurs et d'arômes, font partie de leur quotidien. Les moniales les transforment en tisanes, sirops, baumes et savons sous l'appellation flori'sain.

PRODUCTION DE LA FERME

Tisanes, aromates, sirops, confitures, légumes, baumes et savons.

AUTRE PRODUIT VENDU

Bougies en cire d'abeille

LIEUX DE VENTE

Vente directe au Monastère le vendredi de 15h à 17h et le samedi de 11h30 à 17h. Vente en ligne : florisain.com
 Magasins : épicerie et boulangerie de Fontaine-Daniel, l'Atelier du cadeau à Mayenne, l'office de tourisme de Mayenne.

14 LES CABRIOLES



Élise SASSA
 La Louvardière
 53100 Contest
 06 85 50 80 13
 fouberelese@hotmail.fr

Crée en 2019, l'exploitation «les Cabrioles» est en agriculture biologique. Un troupeau de 50 chèvres alpines produisent du lait transformé en produit laitier. 35 ha fournissent céréales, pâture et foin pour nourrir le troupeau.

PRODUCTION DE LA FERME

Yaourts, crèmes et fromages de chèvre

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme, en commerces, AMAP, restauration collective.

15 LES FONTAINES



Laëtitia TALLON
 Les Fontaines
 53100 SAINT-GEORGES-BUTTAVENT
 02 43 00 89 21 | 06 16 38 57 17
lafermedesfontaines@gmail.com

Les moutons «zwartbles» et les légumes diversifiés grandissent au grand air sur 12 ha entourés de la forêt de Mayenne, de ses sources et chemins de randonnées. Nous vous y accueillons avec le plus grand plaisir.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes biologiques de saison. Viande d'agneaux en caissettes, découpée, sous vide. Saucisses, mergez et sauté de brebis, steak haché.

LIEUX DE VENTE

Légumes : vente à la ferme les mardis et vendredi de 16h30 à 19h30 ; le samedi de 14h à 17h / vente en magasins : épicerie coopérative de Fontaine Daniel, Biocoop Mayenne Biosoleil, école de Saint-Georges-Buttavent.

Viandes : vente à la ferme toute l'année sur réservation (agneaux à l'automne et en hiver).

16 FERME DE LA GRILLE



Maine Ateliers (Régis DAVID)

La Grille

53120 GORRON

07 85 35 71 40 | 07 79 53 64 88

regis.david@maineateliers.com

commandesmarachage@maineateliers.com

L'entreprise adaptée Maine Ateliers emploie durablement des personnes en situation de handicap, sur des postes adaptés. Sur nos 10ha de terres, nous cultivons 60 variétés de fruits et légumes, dont quelques espèces rares sur notre territoire.

PRODUCTION DE LA FERME

Fruits et légumes de saisons, aromates.

LIEUX DE VENTE

À la ferme du mardi au samedi midi, vente au détail, marché au restaurant Ma Mijot' à Laval, les mardis et vendredis après-midi.

18 LA FERME DE LA GASSELLINAIS



Florent et Catherine GENDRON

La Gasselinais

53500 ERNÉE

02 43 05 70 80

gendron53@orange.fr

www.bienvenuealaferme.net



Petite exploitation familiale diversifiée. Des vergers traditionnels pour le jus de pomme. 25 vaches dont le lait est commercialisé par lait bio du Maine (fromage Entrammes) en lait de foin. Une grande basse-cour pour des visites à la ferme pédagogique et l'accueil en chambres d'hôtes.

PRODUCTION DE LA FERME

Jus de pommes

LIEUX DE VENTE

À la ferme (sur réservation), AMAP Lait Co-pain de la nature à Aron.

17 BERGERS DANS L'ÂME



Aline MADRID

Launay

53500 Saint-Denis-de-Gastines

06 74 50 44 95

madridaline@yahoo.fr

Aline Madrid, éleveuse de brebis laitières, formatrice de fromages de brebis fermiers au lait cru entier. Production en agriculture biologique et vente directe. Christophe Gouabault, conjoint collaborateur, futur installé sur la ferme de Launay. L'écosystème de notre ferme est très riche. C'est pour suivre nos valeurs que l'installation en agriculture biologique était logique et garantira la préservation des terres de générations en générations, de projets en projets, dans le respect de la nature, de la faune et de la flore.

PRODUCTION DE LA FERME

Produits fermiers au lait de brebis : Tomme (type Ossau-Iraty), fromages frais et affinés, yaourt nature, crème dessert chocolat.

LIEUX DE VENTE

Mardi 8h-13h : Marché de Laval (place de la cathédrale).
Mercredi 17h-19h : Vente directe à la ferme et visite.
Vendredi 17h-19h : Marché de Chailland & Marché de Montflours 17h30-19h30

19 EARL DE LA ROUABERIE



Yann et Sylvie TRAVERS

La Rouaberie

53380 Saint-Hilaire-du-Maine

06 63 43 26 94

cocottebio@gmail.com



Ferme de 42 ha en bio depuis 2009, où Yann s'occupe de la production laitière (25 vaches) et Sylvie de la production avicole (poules pondeuses). Nous sommes heureux de travailler dans ce petit coin de paradis où il fait bon vivre et où nous vous accueillerons avec plaisir.

PRODUCTION DE LA FERME

Œufs et poules prêtes à pondre ou prêtes à cuire.

LIEUX DE VENTE

À la ferme de 11h à 19h du lundi au vendredi, au marché de Chailland de 17h à 19h (association croq'chailland), au Bourgneuf de 16h30 à 19h (association au p'tit marché) et de la ferme des Épiés à Bonchamps-le-Laval de 17h30 à 19h30 (association court circuit), à l'épicerie de Saint Hilaire du Maine, chez des particuliers organisés en réseau (livraison), Au Panier Fermier (site internet).

20 RÉMI ROSE



Rémi ROSE

La Retuissière

53380 Saint-Hilaire-du-Maine

06 85 57 87 08

ventedirecte53@gmail.com

En conversion

Exploitation du bocage mayennais (27 ha) proposant de la viande limousine en colis sous vide à partir de 5 kg et plus. Alimentation herbe foin luzerne.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande bovine

LIEUX DE VENTE

À la ferme et marché de Chailland le vendredi soir de 17h à 19h.

22 GAEC DE LA BRANCHETTE



Blandine LEMESLE

La Maison Neuve

35370 Argentré du Plessis

06 76 57 32 85

biologite@gmail.com

PRODUCTION DE LA FERME

Lait, pains variés, brioches et biscuits cuits au feu de bois.

AUTRE PRODUIT VENDU

Glaces fermières biologiques

LIEUX DE VENTE

À la ferme : Vendredi 11h-15h

Marché : Cesson Sévigné

Drive Fermier 53 : jeudi et vendredi

Biocoop Vitré : le vendredi

NATUREO Saint Berthevin : le vendredi

21 DES CLICS AU POTAGER



Christophe et Agnès JOUAULT

Les Bellouvries

53500 St Pierre des Landes

02 43 05 75 61

jouaultbio@aol.com

www.desclicsaupotager.fr



Maraîchers en agriculture biologique depuis 1997, nous cultivons à 3 personnes des légumes de saison dans le pays de l'Ernée. Soucieux d'un développement durable, nous voulons vendre notre production le plus localement possible et vous proposons chaque semaine une large gamme de légumes biologiques que vous pouvez choisir sur « desclicsaupotager ».

PRODUCTION DE LA FERME

Tous les légumes vendus sont produits sur notre ferme.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Fraises

LIEUX DE VENTE

Sur commande sur notre site www.desclicsaupotager.fr
Marché de Cesson-Sévigné le samedi matin.

23 EARL LES JARDINS BOURGONNAIS



Nicolas BRANDON et Etienne FRANTZ

2, L'Edonnière

53410 Bourgon

06 84 02 99 26

lesjardinsbourgonnais@outlook.fr

Nous sommes deux associés sur une petite structure de production de légumes biologiques diversifiée. Nous cultivons sur 1ha de plein champs et 1000m² de tunnels froids, plus de 35 espèces de légumes et quelques fruits.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison

AUTRES PRODUITS VENDUS

Fraise, Melon, Pastèque

LIEUX DE VENTE

Marché de Laval Cathédrale le samedi matin (8h30-13h)

Marché sur la place du Maine à Saint

Pierre La Cour le vendredi soir (17h-19h30)

Dépôt de paniers devant l'école Saint Joseph à

Bourgon le mardi de 16h30 à 18h.



GAEC Radis & Co

24 EARL SAVEURS DU RÂBLE



Pascal ORAIN

La Giraudais
53410 Launay Villiers
06 08 63 69 35
saveurs.durable@orange.fr
amap53.eklablog.com

Nous élevons une vingtaine de vaches limousines, (veau et viande bovine), 25 brebis (viande) et 60 lapines qui profitent de nos prairies sur 33ha. Depuis 2000, nous vendons directement aux consommateurs locaux, avec la volonté d'une relation privilégiée permettant un maximum de transparence. Nos animaux sont nourris principalement avec les produits de la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de veau (race à viande, élevé sous la mère : colis et vente détail), chipolatas de veau, viande bovine (colis et viande hachée), lapins, pâtés de lapin, viande d'agneaux, merguez, jus de pommes.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Fromages, yaourt de brebis, pain et lait le vendredi à la ferme

LIEUX DE VENTE

Mercredi et vendredi (17h-19h) à la ferme de la giraudais à Launay Villiers, jeudi à Cossé le Vivien avec le collectif Solicibio (16h30-19h), vendredi après midi à la ferme du Chênot, à Changé (15h -19h), à la grande Goderie, à St Ouen (16h30-19h), au p'tit marché, au Bourgneuf la Forêt, (16h30-19h) et à la Biocoop de Vitré (35). Avec l'Amap Saveurs du râble depuis 2006 (sur tous les lieux de vente).

25 SAFARINE



Samuel CHATELLIER-LANG

Paysan-boulangier
13 lot de l'Aucherie
53410 LAUNAY-VILLIERS
07 81 82 34 38
samuelchattelierreng@gmail.com
www.safarine.net

Les cultures sont situées au lieu-dit la Noé à Saint Berthevin, un parcellaire de 13 ha dans un paysage bocager. Le fournil est à Launay-Villiers à côté de mon lieu d'habitation.

PRODUCTION DE LA FERME

Fabrication de pains au levain naturel : pains demi complets, pains spéciaux, fougasse, pizza, brioches...

LIEUX DE VENTE

Au P'tit marché, 11 rue des fontaines au Bourgneuf-la-Forêt vendredi 16h30-19h
Launay-Villiers place du village, mardi 17h-18h30.
Magasins spécialisés : Biocoops (Laval Ouest : lundi, mardi et vendredi ; Laval Est : lundi et vendredi ; Azé : vendredi.
Au petit prince mardi et vendredi.
Livraisons : sur le lieu de travail, lundi, mardi et vendredi sur Laval, mardi sur le Pays de Loiron.
Dépôt paysan : vendredi au Jardin des prés à Olivet, à la ferme de l'Asinerie et à la ferme du Chenôit.
Distribution dans les cantines via Manger Bio 53.

26 LA FERME DU-PÂQUIS FLEURY

Marie-Anne ROLLAND
 Le Plessis d'Enfer
 53410 Le Bourgneuf la Forêt
 06 33 87 59 86
 marieanne2901@outlook.fr
 www.lafermedupaquisfleury.fr

Production de légumes bio sur 1,5ha en plein champ et 500 m² de serres non chauffées en privilégiant un paillage naturel et un arrosage parcimonieux.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes

LIEUX DE VENTE

Devant la mairie Launay Villiers mardi 17h-19h
 Au Ptit marché le Bourgneuf-la-Forêt vendredi 16h30-19h
 À la ferme samedi 10h-12h
 Magasin : Nature Source à Vitré; «l'épicière» à Loiron
 Ruillé.

27 GAEC CHAVROT

Julie CHARPENTIER et Ludovic HELESBEUX
 Le Plessis des Estronnets
 53410 Le Bourgneuf-la-Forêt
 06 80 28 25 89 | 06 84 79 65 95
 gaecchavrot53@gmail.com

La ferme de 26 ha, propriété de la Foncière Terre de Liens, permet de nourrir entièrement nos 80 chèvres, avec pâturage, foin, maïs et mélange de céréales. Nous transformons tout le lait des chèvres sur place.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromages de chèvre : frais, affinés, tomme, faisselle...
 Viande de porc en caissettes

LIEUX DE VENTE

Marchés : Laval (cathédrale) le samedi matin, Au p'tit marché le vendredi 16h30 - 19h au Bourgneuf la forêt.
 Magasins : Biocoops de Laval, Super U (Bourgneuf la Forêt) et Ma Mijot' (Laval). En dépôt sur des fermes Bio : la grande Goderie (St Ouën des toits), le Chênot (Changé), les Epiés (Bonchamp, association court-circuit).

AMAPs : « Amapotagère » et « Les Ressec de la semaine ». Via le collectif de producteurs « Panier des prés » (35).

28 FERME DE CORNESSE

Marie et Fabien BOURNY
 Cornesse
 53410 La Brûlatte
 06 31 44 48 19
 contact@ferme-de-cornesse.com
 www.ferme-de-cornesse.com

Nous vous accueillons sur notre ferme cidricole et notre élevage de vaches limousines située route de la Gravelle, nous transformons nos pommes en cidre, jus de pomme etc..

PRODUCTION DE LA FERME

Cidres, jus de pomme, pommeau du Maine AOC, fine du Maine AOC, vinaigre.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Caissette viande bovine et veau.

LIEUX DE VENTE

À la ferme lundi et vendredi 15h-18h mercredi et samedi 10h-12h, Collectif Solicibio, Drive fermier 53, Biocoop, Ptit Marché le vendredi au Bourgneuf la Forêt, Ferme de la Grande Goderie, Marché des épiés.

29 LE JARDIN DES PRÉS

Hugues TAILLANDIER
 Le Jardin des Prés
 53410 Olivet
 02 43 02 91 37
 sarah.piquet@wanadoo.fr

Production de légumes bio en vente directe sur une surface de 1,5ha et 2000 m² de tunnel.

PRODUCTION DE LA FERME

Paniers de légumes

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi.
 En dépôt au Genest St Isle et à la ferme de la Grande Goderie (St Ouën les Toits) le vendredi.
 Via l'AMAP «Amapotagère» à Laval.
 Prendre contact par téléphone pour rendez-vous.

30 LA GRANDE GODERIE



Philippe et Marie-Laure GRUAU
Paysans-boulangers
La Grande Goderie
53410 Saint-Ouën-des-Toits
02 43 37 79 60 | 07 85 04 76 87
goderie@orange.fr

Exploitation en agrobiologie depuis 23 ans en polyculture élevage et blé panifiable de 48ha.

PRODUCTION DE LA FERME

Lait et pain, galettes de sarrazin

AUTRES PRODUITS VENDUS

En dépôt : Œufs, Fromages vache, brebis et chèvre, fromage blanc, beurre et crème, bière locale, cidre et jus de pommes, vinaigre, dépôt de légume AMAP, pommes, AMAP volailles, Lapins, agneau et viande de bœuf.

LIEUX DE VENTE

À la ferme les mardis et vendredis de 16h30 à 19 h, le vendredi en dépôt à La Giraudais et chez Jean Yves Rossignol à Loiron.

32 LE JARDIN DES ROSSIGNOLS



Jean-Yves ROSSIGNOL
La Grande Rotherie
53320 Loiron
02 43 02 12 20 | 06 18 40 89 22
jy.rossignol53@orange.fr

Petite structure de 1 ha, très peu mécanisée. Grande variété de légumes proposés en paniers hebdomadaires pour l'essentiel.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes, jus de pommes.

AUTRES PRODUITS

Pains, galettes, œufs, fromages, café, bières, huiles, lapin, veau, bœufs, porc.

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi 17h-19h.

En dépôt à la ferme de la Grande Goderie (Saint-Ouën-des-Toits) le vendredi de 16h30 à 19h.

31 FERME DU HAUT-COUDRAY



Floriane FAVROT
Le Haut Coudray
53940 Le Genest Saint Isle
06 22 11 04 74
floriane.favrot@lilo.org

La ferme accueille une quarantaine de chèvre des fossés, race rustique originaire du Grand Ouest. Elles pâturent toute l'année sur 16 hectares de prairies naturelles de bois. Elles produisent du lait de février à novembre, transformé en fromage frais, affiné et sec, cabrichon et faisselle. Le petit lait issu de la fromagerie sert à élever 10 cochons, vendus en colis de 5 et 10 kg.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromage de chèvre

AUTRE PRODUIT

Colis de cochon

LIEUX DE VENTE

Marché de Montflours - vendredi 17h30 à 19h30
Marché de Chailland - vendredi 17h à 19h
Vente à la ferme - jeudi 17h à 19h et samedi matin à partir de 11h
Dépôt Jean-Yves Rossignol, maraîcher Loiron - vendredi 16h30 à 20h

33 «NOËS» LÉGUMES



Christophe ASSERAY
Les Noës
53470 Sacé
06 30 51 36 28
noes.legumes@orange.fr
www.noes-legumes.fr

Nous faisons des légumes biologiques depuis 2008, 5ha de légumes sur 31ha au total. Une large gamme de légumes et plus spécialement : Endives, carottes, oignons, échalotes, betterave, céleri-rave, choux chinois.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes

AUTRES PRODUITS

Céréales

LIEUX DE VENTE

Marché de Martigné sur Mayenne (salle du patronage au centre du bourg). Le jeudi de 16h à 19h. Vente aux détails et paniers de légumes. Magasins biocoop de Mayenne et Laval et au Mans. Mangerbio53 pour la restauration collective.

34 GAEC RADIS & CO

La Gorronnaière
53240 Montflours
09 50 10 91 58
radis.et.compagnie@gmail.com

Collectif agricole installé depuis 2011 sur une ferme terre de liens. Toute notre gamme est produite et transformée à la ferme. La ferme fait 46 ha et elle fait vivre plus de 7 personnes.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes, pain et produits laitiers.

AUTRES PRODUITS

Viande de bœuf, veau et cochon en caissettes.

LIEUX DE VENTE

Nous sommes présents aux Resses de la semaine (Laval 17h30-19h30) et à l'AMAP du bon plan (Andouillé 18h00-19h00) les mardis soirs, le jeudi soir au marché de producteurs de Martigné (produits laitiers). Le vendredi (17h30-19h30) au marché «Au champs» de Montflours et à l'AMAP potagère de Laval (pain et produits laitiers). On livre en pain et/ou produits laitiers les Biocoops (Laval est et ouest, Mayenne) et l'épicerie de Fontaine Daniel. Nous fournissons également des légumes pour la restauration collective via Manger Bio.

35 EARL LES BIENHEUREUX GORETS

Philippe BETTON
Le Fougeray
53470 Sacé
06 62 25 51 01
fionabetton@orange.fr

Élevage de porcs biologiques conduits sur prairie et sur litière. Les animaux sont nourris par les récoltes de la ferme et des alentours.

PRODUCTION DE LA FERME

Caissette de porc et poulet de chair entier.

AUTRES PRODUITS

Céréales

LIEUX DE VENTE

Marché de Martigné sur Mayenne le jeudi de 16h à 19h.

36 GAEC MEZOUÉ

Thibaut CIMMIER et Amani ZAMEL
Mezoué
53240 Montflours
06 73 11 40 37
thibautcimmier@yahoo.fr

Petite structure avec une multi activité en vaches allaitantes, céréales, apiculture et production d'œufs bio avec des poules pondeuses sur des bâtiments déplaçables.

PRODUCTION DE LA FERME

Viandes bovines bio, œufs bio.

LIEUX DE VENTE

À la ferme, à l'Amap du bon plant Andouillé, marché de Martigné le jeudi après midi et marché de Montflours le vendredi soir.

37 FERME FRUITIÈRE DU CHÂTELLIER

Laëtitia MILLET
Le Châtelier
53240 Saint-Jean-sur-Mayenne
06 32 36 14 39
laetitia.millet@wanadoo.fr

Je suis installée sur une surface de 6ha dans l'environnement bocager de la vallée de l'Ernée et vous accueille à la ferme pendant l'été pour la cueillette des fruits de saison. Le reste de l'année je vends également mes confitures et autres produits transformés en AMAP et magasins à la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

Petits fruits frais (fraises, à venir : cassis, groseille, framboises, myrtilles,...) et fruits transformés (confitures, gelées, purées de fruit, sirops, coulis)

LIEUX DE VENTE

Cueillette directe à la ferme le mercredi de 14h30 à 18h et le samedi de 9h à 13h
AMAPs : Les Resses de la semaine et l'Amapotagère à Laval, Le bon plant à Andouillé
Dépôts des confitures à la ferme du Chênot à Changé, la ferme de Cornesse à La Brûlatte, la ferme du Haut Coudray au Genest St Isle, la ferme de La Grande Goderie à Saint-Ouën-des-Toits, l'Asinerie du Bois Gamats à Laval et au Jardin des Rossignols à Loiron.

38 FERME BIO DU CHÊNOT



Elisabeth & Mickaël LEPAGE

Le Chênot

53810 Changé

06 08 99 24 93

mickaël-lepage@wanadoo.fr

Facebook : Ferme bio du Chênot



Ferme laitière familiale depuis 200 ans, nous sommes sensibles à la préservation des équilibres du Vivant en recherchant l'autonomie et la cohérence maximale. Nous prôtons également cette Bio éthique par l'accueil de nombreuses visites pédagogiques sur le site.

PRODUCTION DE LA FERME

Lait cru

AUTRES PRODUITS VENDUS

Miel, confiture, œufs, fromages vaches et chèvres, cidre, poiré, jus de pomme, vinaigre, apéritif, pain, galettes, viande bovine, lapin, cochon, mouton, volailles, légumes selon saison...

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme les vendredis de 15h à 19h. Biocoops Laval Ouest et Est, Market Changé, Proxi Hilard, crèmerie Halles à Laval, restauration collective via Manger Bio 53 (restaurants scolaires, collèges, lycées, cuisine centrale Laval...), Fou d'local épicerie St Germain le Fouilloux.

40 LE POTAGER D'ALBERTINE



Nadine BREUX

Les Béhaudières

53960 Bonchamp

06 89 96 66 63

lepotagerdalbertine@gmail.com

Marâchage diversifié sur petite surface dans le respect du sol et de la biodiversité.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes, petits fruits, aromates.

LIEUX DE VENTE

Marché de producteurs le court circuit.

A la ferme des Epies le vendredi soir de 17h30 à 19h30. Commandes possibles par internet sur le site de l'association : marchélecourtccircuit.

41 EARL DES ÉPIÉS



EARL DES ÉPIÉS

Christine et Thierry SABIN

Les Épiés

53960 Bonchamp-Lès-Laval

02 43 90 30 15

thierry.sabin@wanadoo.fr

Exploitation herbagère en élevage de 63 ha et 75 vaches jersiaises-brunes, conduite par deux associés et 1 salarié. Transformation du lait cru à la ferme : «Fromagerie des Épiés».

PRODUCTION DE LA FERME

Fromages et produits laitiers au lait cru «Fromagerie des Épiés».

AUTRES PRODUITS VENDUS

Viande bovine

LIEUX DE VENTE

Marché associatif «court-circuit»

À la ferme le vendredi de 17h30 à 19h30.

Magasins : Biocoops et boutiques bio paysanne

Au local à Azé le mercredi, vendredi et samedi

Leclerc de Laval les Bozées, Carrefour Market rue Félix Grat, Carrefour Express de Vaisges.

La Ruche qui dit oui (Louvigné, l'Huisserie et Bazouge).

Au panier fermier, Drive fermier 53, Cageots Voyageurs.

39 ASINERIE DU BOIS GAMATS



Agnes BONTEMPS

Chemin du Château du Bois Gamats

53000 Laval

06 88 77 25 45

info@asinerieduboisgamats.fr

www.asinerieduboisgamats.fr

Aux portes de Laval et à la lisière du bois, la ferme vous accueille pour vous faire découvrir les différentes activités. Avec une vingtaine d'ânes et un troupeau de chèvres angoras, nous travaillons en autonomie et en direct avec les consommateurs.

Accueil à la ferme/ pension pour équidés/ camping

PRODUCTION DE LA FERME

Lait d'ânesse et laine mohair.

Savons, cosmétiques et textiles.

LIEUX DE VENTE

À la ferme, biocoop, collectifs



42 GAEC ARC-EN-CIEL



**Willem et Marieke De Kam
et Kristoffer Larsen**

Placé

53170 BAZOUGERS

02 43 02 30 21 | 07 86 75 38 00

dekamping@hotmail.fr

www.fermearcenciel.com

Notre ferme de 104ha est presque autonome pour son cheptel de 70 vaches Frisonne qui fournissent le lait cru pour le fromage gouda, nature ou aux herbes aromatiques. Certifié lait de foin. Fournil au bois sur place. Possibilités de visites et camping à la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromage type gouda au lait cru «Le petit Marie et le roi Willem», différentes sortes de pain au levain naturel de blé, à l'épeautre et au seigle. Farines, viandes de porc et bœuf, lait cru.

AUTRES PRODUITS

Différents fromages de chèvre et vache, bières, vin, tisanes, pâtes, farines, huile, légumes, fruits, charcuterie, cidre, savons et autres produits fermiers.

LIEUX DE VENTE

À la ferme le mardi 16h30-18h30; samedi 9h-12h. Magasins : Biocoops, Fromagerie d'Entrammes, Leclerc (St Berthevin, Azé), Carrefour Market (Laval), SCIC l'Epicierie à Fontaine Daniel. Biocage (Evron), Super U (Huisserie), Fou d'local (Saint-Germain-le-Fouilloux), chez Alice (Saint loup du Dourat) Epicierie local.

En dépôt à la ferme du Chenôt (Changé) l'Epicière (Loiron -Ruille).

Collectifs : Manger Bio 53 et «les cageots voyageurs».

43 L'AGER EARL



Philippe LEMERCIER

La Duttière

53170 ARQUENAY

06 75 80 62 24

www.moulinagraines-bio.com

50 ha de cultures de blé, sarrasin, tournesol, colza, féverole sans aucun apport d'effluents d'élevage non bio. Transformation à la ferme avec presse à huile basse température et moulin à meule de pierre de Silès.

PRODUCTION DE LA FERME

Huiles de colza et de tournesol, farine de sarrasin et de blé, confiture de prunes.

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur rdv. Réseaux Biocoop et Leclerc, Carrefour market, Saveurs bio Évron, Panier fermier, Comptoir des saveurs et super U de Pré en pail, AMAP, groupements d'achat.

44 GAEC DES GENÊTS



Johan GOUGEON et Maryse BRUAND

Les Genêts

53170 ARQUENAY

02 43 64 25 86

gaecdesgenets53170@orange.fr

Exploitation de 2,5 ha, serre et plein champ, légumes divers de saison.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison

AUTRES PRODUITS

Fromage, pommes et pain.

LIEUX DE VENTE

À la ferme, lundi et vendredi de 16h30 à 18h

Marché de Laval, mardi et samedi (place de la Cathédrale)

Magasins : Biocoop de Laval, Biocoop Laval Ouest.

45 GERMAIN GOUGEON



Germain et Aurélie GOUGEON
La Raudière
53170 La Bazouge de Chémeré
06 88 78 74 52
germgoug@hotmail.com

Ferme de polyculture-élevage alliant prairies pour les animaux et cultures à destination humaine (blé panifiable, orge de brasserie, pomme de terre), début de pratiques biodynamiques.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande bovine, pommes de terre.

AUTRE PRODUIT VENDU

Colis de viande de bœuf et de veaux

LIEUX DE VENTE

À la ferme.

47 LA ROUSSELIÈRE



Sylvain LANDAIS et Téo DEROUET
La Rousselière
53150 la Chapelle-Rainsouin
02 43 02 22 37 | 06 24 69 59 91
www.la-rousseliere.com

La Rousselière est une ferme familiale bocagère, certifiée en agriculture Biologique depuis 2001 par Bureau Veritas. La viande est issue d'un troupeau de Simmental. L'alimentation variée des animaux est en grande partie produite sur place.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande

LIEUX DE VENTE

À la ferme le jeudi de 17h à 19h.
Sur commande par téléphone.

46 GAEC LE TRÈFLE À 4 FEUILLES



Fanny RUCKDÄSCHEL et François LEBRUN
Le Levrin
53150 la Chapelle Rainsouin
02 43 02 24 28
gaecletreflea4feuilles@gmail.com



Nous élevons une vingtaine de vaches normandes sur notre ferme entièrement en herbe et nourrie en foin et pâturage. Nous cultivons la terre en biodynamie, notre motivation est de respecter le vivant et produire une alimentation de bonne qualité gustative et saine.

PRODUCTION DE LA FERME

Produits laitiers de vache frais, Tomme de Coevron (3 et 6 mois d'affinage), jus de pomme, vinaigre

LIEUX DE VENTE

À la ferme en fin de semaine sur rendez-vous, les biocoops de la Mayenne.
Magasins : Biocage à Evron, Marché d'Evron le jeudi matin.

48 LE POTAGER DE GAËL



Gaël THOREAU
La Pengauderie
53150 NEAU
02 43 26 39 90
lepotagerdegael@gmail.com
www.lepotagerdegael.fr

Installé à 4 km d'Evron, j'exploite 15,4 ha. Je cultive mes légumes sur 3,5 ha en plein champ et 3400 m² de tunnel. Sur le reste de la surface j'éleve des vaches allaitantes de race «Rouge des prés».

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes diversifiés toute l'année, fruits (fraises, melon, pastèque,...) et caissette de viande sur commande.

LIEUX DE VENTE

À la ferme, vendredi de 16h30 à 18h30 et samedi de 10h à 12h30.
Biocage, «épicerie bio d'Evron», magasin Au panier fermier et Biocoop.
Sur le Marché d'Evron le jeudi matin.
AMAP aux potaches. Et pour la restauration collective via Manger Bio 53.

49 PAYSAN-CONFITURIER-CONTEUR

Jean-Yves BOUCHER

L'Ermitage

53600 SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT

02 43 90 60 35

joyoboucher@wanadoo.fr

Située dans les Coëvrans où le bocage est encore bien préservé, la ferme est composée de 9 ha d'herbage et d'un verger de petits fruits (fraises, framboises, cassis, groseilles, rhubarbe...). Pour élargir la gamme de mes produits je me fournis directement auprès de producteurs en pommes, poires, coings et abricots. Par ailleurs il m'arrive de conter des histoires (chez l'habitant, en ballades ou ailleurs !) : c'est mon côté Agricultriceur...

PRODUCTION DE LA FERME

Confitures, Gelées, Sirops... et contes

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur rendez-vous. En Biocoops (Mayenne, Laval, Azé, Le Mans, Rennes), Epicerie du Biocage à Evron, Epicerie de Fontaine Daniel, Le P'tit Commerce à Mézangers, Le Comptoir à Pré-en-Pail...

50 L'ERMITAGE

Thierry CLOTEAU et Marie GIRARD

L'Ermitage

53600 SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT

02 43 90 63 02

l'ermitage53@orange.fr

Ferme herbagère de 30 ha, très bocagère, au pied du Montaignu, alimentation des animaux herbe et foin uniquement, en bio depuis 1989.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de veau et de bœuf, jus de pomme et plantes aromatiques

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur commande

Magasins : Saveurs Bio à Evron, le Comptoir à Pré-en-Pail, l'Epicerie de la Source à Fontaine Daniel, Près de Chez Moi à Mézangers...

AMAPS : Biodelloise, De la Bouche aux Oreilles, Lait Co-Pains de la Nature et A Mulotr'parelle.

51 FERME DE PIERRE AIGÜE

Antoine LUNEAU

Pierre Aigüe

53600 SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT

02 43 90 39 55

pierre.aigue@orange.fr

Au pied du Montaignu, nous cultivons des céréales et moulons notre farine. Nous cuisons le pain au four à bois. Nous élevons aussi des génisses Normandes.

PRODUCTION DE LA FERME

Pains divers et brioche

AUTRES PRODUITS VENDUS

Légumes en dépôt

LIEUX DE VENTE

Le jeudi : à la ferme de 17h à 20h et à l'Amap aux potaches à Evron.

Le vendredi : à la ferme de 17h à 20h ; à l'Amap lait-co-pains de la nature (Aron) ; à l'Épicerie du biocage (Evron), livraisons au Potager de Gaël (Neau) et au Gaec de la Phacélie (Champgénéteux)

Le samedi matin : au marché de Mayenne place du 9 juin : stand du Gaec de l'herbe au fromage.

52 LA ROUAUDIÈRE

Dominique ROUAULT

La Rouaudière

53160 Bais

02 43 37 07 44 | 06 84 06 99 44

drouault@terre-net.fr

Exploitation familiale de 30 ha en polyculture. Les pommes du verger sont transformées sur place en jus de pomme. Je produis 14 variétés de courges, et un peu de pomme de terre dont des Laponnes que nous avons ramené du nord de la Norvège à vélo.

PRODUCTION DE LA FERME

Jus de pomme, confitures de courges, pomme de terre

LIEUX DE VENTE

Sur commande par sms et appel téléphonique.

53 FERME À TOUT BOUT DE CHAMP

Antoine PONTON et Marion LEMONNIER
La Giraudière
53600 ST GEORGES SUR ERVE
02 43 69 26 87 | 06 15 77 51 42
fermeatoutboutdechamp@gmail.com
www.fermeatoutboutdechamp.fr

Sur les colines des Coëvrans, 22 Salers pâturent de mars à décembre. L'hiver, elles consomment le foin récolté sur la ferme. Le verger nous offre des pommes pour le jus. Des pommes de terre, des blés panifiables et un bocage diversifié complètent nos productions de paysans heureux d'entretenir ce patrimoine commun sur cette ferme « Terre de liens ».

PRODUCTION DE LA FERME

Viande en colis (veau et bœuf), pommes de terre, jus de pommes.

LIEUX DE VENTE

À la ferme (horaires et jours précisés quand les personnes ont commandé leur colis). Livraison sur Le Mans et en AMAP. Auprès de restaurateurs.

54 LA VALLERIE

Delphine PETIT
La Vallerie
53270 SAINTE SUZANNE ET CHAMMES
06 80 46 62 59
petit-delphine@hotmail.fr

Ferme de 37 ha, nichée au cœur du bocage des Coëvrans. Les animaux sont élevés en plein air et alimentés avec les productions herbagères de la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

Agneau d'herbe (AB) en caissette de 1/2 agneau, Bœuf (AB) en caissette et lapin plein air en carcasse prêt à cuire. Produits transformés de viande d'agneau: merguez, viande hachée.

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme (sur rdv), via les AMAPs «AMAP aux potaches», «Lait Co-Pains de la Nature», marché de producteurs d'Argentré, des Épiés à Bonchamp.

55 LES MOULÉES

Bernadette MADAU
705 chemin des Moulées
53270 Chammes
06 72 10 25 49
madau.bernadette@orange.fr

Petite ferme d'élevage (15ha) dans la vallée de l'Erve, avec son bocage préservé. Alimentation herbe/foin avec complémentation mélange céréalière. Petit atelier volailles plein air. En bio depuis plus de 20 ans.

PRODUCTION DE LA FERME

Demi-agneaux ou agneaux entiers en caissette. Poulets, canards, pintades selon saison.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Merguez ou saucisses de brebis vendues par 5 kg

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme ou sortie abattoir Craon pour les agneaux.

56 PLANTAE

Charlotte LÉTARD
1 La Baillée
53270 Blandouet-Saint Jean
06 70 86 07 31
charlotte.letard@gmail.com
www.plantae.fr

J'ai démarré en 2019 une culture de plantes aromatiques et médicinales sur une petite surface, ainsi que de la cueillette sauvage. Récoltes à la main et transformations par mes soins.

PRODUCTION DE LA FERME

Plantes aromatiques et médicinales
Tisanes, sels aux herbes, sirops, pesto, huiles et vinaigres aux plantes

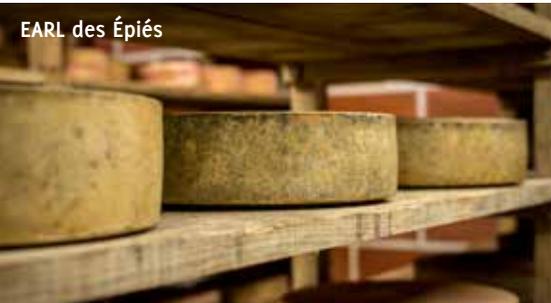
LIEUX DE VENTE

Marchés, boutiques locales



© Plantae

EARL des Épiés



59 TERRES DE LA MORLIÈRE



François GOLDWASSER
 La Morlière
 53290 St-Denis d'Anjou
 06 07 85 31 80
 frgoldwasser@gmail.com
www.terresdelamorliere.fr



Agriculture exclusivement biologique depuis 1998, sur 33 hectares, sans labour, sans intrant chimique. Agroforesterie (8 km de haies bocagères). EIRL créée par François Goldwasser avec un salarié agricole temps-plein Jack Butler. La ferme comprend un centre de tri des céréales et une meunerie avec un moulin à meule de pierre, elle abrite la maison des céréales anciennes. Stages en gîte rural de prévention des cancers et de leurs rechutes.

PRODUCTION DE LA FERME

Céréales anciennes (blé, épeautre, seigle, sarrasin). Farines, jus de pommes, œufs.

LIEUX DE VENTE

À la ferme, biocoop de Sablé-sur-Sarthe, marché du village.

60 GAEC RHUBARBE



Guillaume DEBOST et Gregory CLAVREUL
 La Morinière
 53290 ST-DENIS-D'ANJOU
 06 47 12 98 34
rhubarbe@mailoo.org

Nous cultivons une cinquantaine de légumes avec des variétés choisies pour leurs «bons goûts de légumes du jardin». Nous élevons 2 ânes avec lesquelles nous travaillons entre les rangs de légumes. Nous vous accueillons avec plaisir sur nos marchés ou à la ferme sur nos horaires d'ouverture pour découvrir nos jardins et rencontrer nos animaux...

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes diversifiés de saison et œufs de nos poules. Plants potagers d'avril à juin.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Pommes et jus de pomme

LIEUX DE VENTE

Marchés : St-Denis-D'Anjou le mardi de 16h à 19h et Sablé-sur-Sarthe (72) le samedi matin. Paniers composés hebdomadaires. À la ferme : mercredi de 10h à 13h - vendredi de 15h à 19h.

57 GAEC MARIE



Anne-Marie et Jean-Marie LEVRARD
 La Roche Braut
 53270 Thorigné-en-Charnie
 06 46 44 63 09 | 06 72 77 49 71
levrardjm@orange.fr

Ferme en polyculture élevage viande bovine de race rouge des prés et croisement avec la race Parthenaise prochainement démarrage d'un petit atelier porc Longué. Fourrages et céréales produit sur l'exploitation à 80 %.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande bovine en caissette

AUTRES PRODUITS VENDUS

Maïs pop corn

LIEUX DE VENTE

À la ferme, maïs pop-corn vendu au panier fermier.

58 GAEC GÉRÉ-OGÉ



Stéphane OGÉ et Christophe GÉRÉ
 Les Trées
 53340 SAULGES
 06 82 41 81 79 | 07 81 77 84 32
gaec.gere-oge.53orange.fr
gaecgere-oge.fr



Exploitation laitière en Bio depuis 1994, label Bio cohérence, basé sur la production de l'herbe (foin de séchoir en grange), de betterave. Sans ensilage et sans enrubannage.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromage blanc nature ou aux fruits, beurre, crème épaisse, lait 1/2 écrémé thermisé.

LIEUX DE VENTE

Au panier fermier, épicerie de proximité, Manger bio 53 Biocoops : Laval, Mayenne, Sablé, le Mans



Boris MOQUET

63 LA BRANCHERIE



Samuel BERNARD
La Brancherie
53200 LONGUEFUYE
09 50 16 49 11 | 06 02 32 01 74
samuel.bernard@caramail.com

Composé de pommes et de poires de table, le verger de la Brancherie se situe dans le sud de la Mayenne. Nous proposons de septembre à mars un large choix de variétés de pommes (douces, acidulées, contemporaines et variétés anciennes) et quelques poires durant l'automne.

PRODUCTION DE LA FERME

Pommes, poires et jus de pomme

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur rdv
Magasins : Biocoops (Laval et Château-Gontier), la boutique Bio paysanne au Local à Azé
Collectifs : « Cageots Voyageurs » et Sol Ici Bio
Marchés : De septembre à mars, tous les samedis au marché de Laval ; Marché à la ferme de la Naillère à Argentré et ferme des Epiés à Bonchamp

64 LA CLOSERIE



Michel PRIOUX et Martine VIGNERON
La Closerie - 2 rue du Lavoir
53200 LONGUEFUYE
06 80 52 80 81
priouxvigneron@free.fr

Fruits et légumes sous tunnel : 2200m², fruits et légumes de pleine terre : 2600m², roses anglaises (tunnel : 200m²), pommiers de plein vent : 1ha.

PRODUCTION DE LA FERME

Fruits (fraises, kiwis et pommes), Légumes (carottes, radis, salades, tomates, concombres...), roses anglaises parfumées (fleurs coupées) au printemps et à l'automne.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Fruits

LIEUX DE VENTE

Vente à domicile à venir.
Marchés : Château Gontier le jeudi matin, Laval le samedi matin.

61 LA CARTERIE



Jean-Daniel CLÉMENCEAU
La carterie
53290 BIERNÉ
02 43 07 99 27 | 06 74 37 59 81
jd.clemenceau@orange.fr

Éleveur de brebis de race Vendéenne dans le Sud Mayenne, je propose à la vente de la viande d'agneau. L'alimentation des agneaux est composée d'herbe et de céréales produites sur la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande d'agneau, merguez, saucisses aux fines herbes, steak hachés.

LIEUX DE VENTE

À la ferme

62 LES GOURMETS DE LA GRELERAIE



Marina BELLANGER
La Gréleraie
53290 Bierné-les-Villages
06 78 58 28 70
lesgourmetsdelagreleraie@orange.fr

Élevage de porcs, bovins et de volaille en bio céréale, pomme de terres bio..

PRODUCTION DE LA FERME

Viandes porc et bœuf, produits transformés dans le labo à la ferme agréée bio, découpe et transformation charcutières assurées par l'éleveuse. Ventes de volaille.

LIEUX DE VENTE

Épicerie Daon, le magasin d'Alice à St Loup du Dorat, Au Local à Azé, À la ferme sur rendez vous (semaine et week-end)
À la ferme sur rendez vous (semaine et week-end).



65 AGNEAU FERMIER 53



Charlotte et Alex MORIARTY
La Guajardière
53170 Ruillé-Froid-Fonds
02 43 07 10 16
charlotte@agneaufermiers53.fr
www.agneaufermiers53.fr

Vente directe d'agneau bio sous vide, au détail et en colis.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande d'agneau

LIEUX DE VENTE

Vente directe à la ferme sur rendez-vous, Drive fermier 53 Laval, Magasin Chez Alice Saint Loup du dorat. Au Local Azé.

66 LA NOYERAIE DE ST GERMAIN



Mathieu DE RICHECOUR
Manoir du Rocher saint Germain
53200 Fromentières
02 43 07 06 64
ederichcour@gmail.com

Noyeraie de 10 ha plantée sur les coteaux de la Mayenne.

PRODUCTION DE LA FERME

Noix

AUTRES PRODUITS VENDUS

Huile de noix et lait d'ânesse

LIEUX DE VENTE

À la ferme à partir d'octobre les samedis, Magasins Biocoops.

67 JARDIN BIO DES LANDES



Philippe DUBOIS
Les Landes
53200 AZÉ
06 21 22 03 25
phil.dubois53@gmail.com

Je cultive environ 40 sortes de légumes en préservant la vie du sol et en choisissant des variétés diversifiées pour plus de goûts, de formes et de couleurs.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes variés

LIEUX DE VENTE

Marché du jeudi matin à Château-Gontier
Biocoop d'Azé

68 GAEC DE LA FEUILLE DE CHÊNE



Mathieu et Vincent CORNU
Le Potager
53200 AZÉ
06 73 52 80 17 | 06 77 57 83 40
jardin.fdc@gmail.com
www.lafeuilledechene.fr

Sur 4 ha de cultures dont 4000 m² sous tunnel, nous vous proposons plus de 40 légumes de saison tout au long de l'année

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison

LIEUX DE VENTE

Boutique Bio paysanne de 30 producteurs bio « Au Local » sur notre exploitation :
Mercredi : 10h-12h30
Vendredi : 16h-18h30
Samedi : 10h-12h30
Biocoop d'Azé, Laval-Est.
Via l'association « Manger bio 53 ».

GAEC Chavrot



69) GAEC VALETTE - JUST'UN OEUF 

Justine et Florent HUET
Grande Valette
53200 COUDRAY
06 84 03 26 66
justinedml@hotmail.com

Élevage de 900 poules pondeuses nourries essentiellement avec les céréales de la ferme. La vente des œufs se fait en circuit court et local.

PRODUCTION DE LA FERME
Œufs

LIEUX DE VENTE
Magasins: Au local à Azé, Biocoops Azé et Laval, Manger Bio 53, Artisans : Ma Mijot', ID sucre.

71) VERT, LES CHAMPS ! 

Jean-Christophe LECOMTE
Les grandes Touches
53200 MÉNIL
06 88 96 89 90
jc.lecomte@hotmail.fr
vertleschamps.free.fr

Paysan depuis des générations, j'ai repris la ferme d'élevage de mes parents pour produire une quarantaine de légumes frais de saison toute l'année.

PRODUCTION DE LA FERME
Légumes et fraises

LIEUX DE VENTE
Au Marché le jeudi matin à Château-Gontier, AMAPotée de Château-Gontier, Biocoop Azé.

70) LA BRETELLIÈRE 

Sarah DHONT
1 impasse de la Jaille Yvon
53200 Ménil
02 43 70 78 94 | 06 26 25 03 06
dhont.sarah@hotmail.com

Ferme de 8ha située à Ménil. Je propose des poulets bio tous les mois (me contacter par téléphone la 1ère fois pour connaître les dates), ainsi que des légumes exotiques.

PRODUCTION DE LA FERME
Poulets et légumes exotiques

LIEUX DE VENTE
Tout se fait sur commande un mois avant la vente. Laval (AMAP Les Resses de la Semaine), Château-Gontier (Place de la Mairie), Ménil, à la Ferme.

72) LA FERME DE LA GOUSSIÈRE 

Christine CHAMPALLIER
La Goussière
53200 CHEMAZÉ
06 60 58 05 68
christine.champallier@orange.fr

Ferme créée en 2017 sur une petite surface entièrement dédiée à la volaille de chair. Deux poulaillers mobiles permettent aux poulets de disposer de parcours enherbés et ombragés. La durée d'élevage est adaptée à la souche des volailles qui prennent ainsi le temps nécessaire à leur maturation.

PRODUCTION DE LA FERME
Volailles de chair

LIEUX DE VENTE
À la ferme, AMAP, marchés de producteurs : Ferme du Chenôt, Sol ici Bio, Marché Court-Circuit, Au P'tit Marché, La Grande Goderie à St-Ouen.

73 MARIE-ANGE TROUILLET



Le Haut-Chitray
53200 MÉNIL
06 73 29 29 79
didiertrouillet0750@orange.fr

Ferme de 42ha située à Menil près de Château-Gontier. Les vaches, les veaux et les boeufs sont élevés dans le respect de l'animal et sont nourris avec l'herbe, le foin et les céréales produites sur l'exploitation bio

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de boeuf ou de veaux élevés sous la mère AOP Rouge des Prés

LIEUX DE VENTE

À la ferme, environ toutes les 6 semaines, les colis de viande de 10 ou 12kg sont distribués le samedi de 10h à 18h.

74 BREBIS DU BOIS



Damien BRIZARD
Le Bois Prioux
53200 CHEMAZÉ
02 43 07 38 23
damienbrizard@yahoo.fr
www.brebisaubois.wordpress.com

40ha dont 24ha d'herbe pour nourrir 60 brebis laitières. Leur lait riche et onctueux est entièrement transformé à la ferme. 16 ha de culture complètent l'assolement.

PRODUCTION DE LA FERME

Produits laitiers : pérail, tomme, yaourts, fromage blanc, brousse, tartinades
Viande d'agneau, viande de porc et céréales

LIEUX DE VENTE

Marché de Château-Gontier le jeudi matin, Marché des Épiés le vendredi
À la ferme le vendredi de 17h à 19h
Magasins : Boutique bio paysanne « Au Local » (à Azé), mercredi/vendredi/samedi ; Biocoops d'Azé et de Sablé ; Vivéco de Chemazé ; Biofort Santé à Saint-Fort ; Epicerie associative Bio Loc'Halles à Craon ; Magasin Chez Alice à Saint-Loup-du-Dorat ; Boulangerie de Chemazé
Au Panier Fermier (commande sur internet)
Association Cageots Voyageurs

75 FERME DES 3 CHEMINS MAYENNAIS



Hélène et Régis BOUVET
La Bourdaiserie
53360 Origné
07 81 22 61 03
fermedes3cheminsmayennais@gmail.com

Notre ferme est située sur les bords de la Mayenne. Nous élevons nos poules pondeuses pour l'œuf de consommation, avec un parcours extérieur de 2,5 ha, vu sur la Mayenne dans le respect de l'animal. Nous produisons également 2000 m² de légumes diversifiés pour permettre à nos clients de compléter leur panier. Une fois par an nous réformons nos poules pour respecter le cahier des charges et nous les proposons à la vente vivantes ou prêtes à cuire.

PRODUCTION DE LA FERME

Œufs, légumes

LIEUX DE VENTE

À la ferme les mercredis de 17h à 19h et samedis de 11h30 à 13h30.

76 FERMES DES LOGES



Aurélien ROBERT et Maxime DAUDIN
LES LOGES
53230 Cosmes
02 43 98 58 51
gaecdesloges17@gmail.com
Facebook.com : Ferme.desloges.9

La ferme des Loges est en Bio depuis mai 2019. 2 associés sur 94 ha avec 60 vaches laitières, système pâturage, le lait est collecté par Biolait. 1 ha de pommes de terre de consommation que nous vendons en direct à la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

Pommes de terre de consommation en vente directe

AUTRE PRODUIT VENDU

Production laitière (pas de vente directe)

LIEUX DE VENTE

Vente directe de pommes de terre de consommation
Le mercredi et vendredi de 10h00 à 12h00, le samedi de 10h00 à 11h00 ou sur réservation.

77 GAEC DE LA BASSE-BEUVRIE

Emmanuel et Sophie HARDY
 La Basse Beuvrie
 53200 Laigné
 02 43 70 94 70
 contact@fermebassebeuvrie.fr

Depuis 2012, les 50 chèvres de la ferme produisent du lait qui est totalement transformé en fromages. Les chèvres, de race Alpines, sont soignées selon des méthodes naturelles. Leur alimentation est essentiellement composée d'herbes (pâtures ou foin), de céréales et de légumineuses produites sur notre ferme de 35 ha.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromages de chèvre de formes diverses (crottin, pyramide, buche,...), frais et affinés, natures, cendrés ou aromatisés, faisselles, rondou et tomme de chèvre.

LIEUX DE VENTE

À la ferme le jeudi de 17h à 19h.
 Marchés : Laval le samedi matin, Ste Gemmes d'Andigné (49) le vendredi de 16h à 19h. / Magasins : Biocoop (Azé et Laval), CABA Biocoop (Angers, Avrillé et Murs Erigné), l'Épicier Vert (Segré), U express (Craon, Bazouges et l'Huisserie), Au Local à Azé, ESAT Le Ponceau (La Selle-Craonnaise), GAEC Arc en ciel (Bazougers), Au Panier Fermier (Evron et Mayenne) / Sur commandes auprès de La Ruche qui dit Oui (Louvigné) et du Panier Beconnais (Bécon les Granits,49), Vivéco (Laigné). AMAP Les Resses de la semaine (Laval), Collectifs : Sol Ici Bio (Cossé le Vivien) et les Cageots voyageurs.

78 FERME LE PUIITS

Laurent MARTEAU
 1 Le Puits 53200 LAIGNÉ
 06 20 06 77 46
 laurentmarteau49@orange.fr
 www.fermelepuits.fr

Le pain est issu du blé, épeautre, engrain, seigle cultivé dans notre ferme, où nous pratiquons les techniques d'une agriculture Paysanne respectueuse de l'environnement. Nous multiplions nous même nos semences en privilégiant les variétés anciennes selon les possibilités. Les céréales sont moulues sur place dans un moulin à meule de pierre, la panification est au levain naturel, la pâte est pétrie, divisée, façonnée à la main, la cuisson dans un four à bois.

PRODUCTION DE LA FERME

Pains au levain

LIEUX DE VENTE

Biocoop Azé et Sablé. U Express Craon, Bazouges et l'Huisserie. Cageots Voyageurs, Sol Ici Bio, Au Local. ESAT la Selle Craonnaise. Marché de Laval. Sur place le Mardi et Vendredi.

79 JEAN-FRANÇOIS GAUMÉ

Les Nizières
 53400 SAINT-QUENTIN-LES-ANGES
 06 83 84 14 59
 jfgaume@yahoo.fr



Ferme en agriculture biologique depuis 1964, certifiée bio, Biocoherence et Demeter. La ferme fait 104ha avec une grande diversification de production (vaches allaitantes, grandes cultures). Les parcelles font de 2 à 7ha entourées de haies. L'objectif est de travailler en harmonie avec la nature.

PRODUCTION DE LA FERME

Lentilles vertes, graines de lin brun, graines de lin doré, blé tendre à germer, graines de tournesol décortiqué, pois cassés, sarrasin décortiqué et pomme de terre.

LIEUX DE VENTE

Biocoop Azé, Laval-Est, Laval-Ouest, Mayenne (produits en vrac)
 Magasin «Le Comptoir» à Pré-en-Pail, Epicerie Biocage, Le Ponceau, Regain, Au local, GMS de Craon (produits en sachets de 500 g) Vente à la ferme (rendez - vous par téléphone)

80 TERRE SUCRÉE

Ludovic VINCENT
 Chantepie
 53400 ATHÉE
 02 43 07 66 65
 terre-sucree@orange.fr

Ferme de 3,6 ha comprenant un élevage de poules pondeuses bio, de la production de fraises (certifié Bio en juin 2020), confitures, sirops...

PRODUCTION DE LA FERME

Eufs, fruits rouges, fruits transformés (confitures, sirops,...), volailles de chair.

LIEUX DE VENTE

SOLICIBIO (www.solicibio.fr) : jeudi 16h30-19h. Marché de Laval : samedi 7h30-13h. AMAPs : Les Resses de la semaine (mardi), AMAPotagère (vendredi).



Vert, les champs !

81 LE FOURNIL DE L'ARCHE

Isabelle et Thierry BORÉ
 Paysans-boulangers
 L'Arche
 53400 ATHÉE
 09 53 64 73 49
 painsbiologiques@gmail.com

Nous cultivons notre blé que nous faisons moudre.
 Nous fabriquons nos pains 100% levain naturel et
 cuits dans un four à bois.

PRODUCTION DE LA FERME

Pains

LIEUX DE VENTE

Au fournil le mercredi et vendredi (uniquement sur
 commande)

Marchés : Château Gontier le jeudi matin (en face
 du 58 avenue Carnot), Angers (49) le samedi matin :
 place Grégoire Bordillon (Doutre) et place Lafayette
 (près de la gare).

82 BRASSERIE DE L'OUDON

Stéphane et Bernadette GAULTIER-DUMAS
 Les Mottais
 53230 MÉRAL
 02 43 01 00 80 | 06 45 12 24 92
 labrasseriedeloudon@gmail.com
www.labrasseriedeloudon.frama.site

Les 38 ha de la ferme sont presque entièrement
 dédiés aux herbages pour les vaches laitières.
 1,5 à 2 ha d'orge suffisent pour la production
 annuelle de 200 à 250 Hl de bières. Sur la ferme, nous
 cherchons l'autonomie alimentaire, énergétique... Les
 installations récentes sur la brasserie permettent de
 faire chauffer les cuves avec la vapeur produite par le
 bois déchiqueté issu des haies de la ferme, les résidus
 de brasserie sont valorisés par les vaches.

PRODUCTION DE LA BRASSERIE

Les bières fabriquées à la ferme sont conditionnées en :
 Fûts de 10, 20, 30 et 50 litres / Bouteilles de 33 et 75 cl
 Notre gamme est composée de 6 bières permanentes :
 blonde, dorée, ambrée, brune, stout et blanche + une
 gamme « Miss Terre qui tourne » qui change à chaque
 nouvelle cuvée.

AUTRE

Lait. Camping à la ferme « Accueil Paysan ».

LIEUX DE VENTE

Vente directe à la ferme : le samedi de 10h30 à 12h30
 toute l'année et sur rendez-vous le reste du temps
 Et dans une trentaine de points de ventes mayennais :
 cavistes, épiceries, bars, biocoop, restaurants etc. Les
 bières sont aussi disponibles sur différents points de
 ventes organisés par des producteurs, par exemple
 celui de www.solicbio.fr

Brasserie de l'Oudon



83 LES PANIERS DU PONCEAU

ESAT-R Le Ponceau
 Le ponceau
 53800 La Selle-Craonnaise
 02 43 06 16 04
contact@ponceaucharmilles.fr

14 ha certifiés BIO depuis 2001 / 2 ha de vergers
 pommes de table, cidre et jus de pomme et
 petits fruits rouges / 0,5 ha de noix / 3 000 m²
 production maraîchère sous tunnels / 4,5 ha de
 cultures plein champs / 6,5 ha de prairie.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison, pommes, poires. Produits
 transformés : cidre, jus de pomme, vinaigre,
 confitures, gelées.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Produits secs, farines, céréales, huiles, fromages,
 pain, produits laitiers (producteurs locaux) rayon
 sans gluten, produits d'entretien et ménagers.

LIEUX DE VENTE

Abonnements Paniers sur 10 dépôts, Marché de
 Château-Gontier le jeudi, Magasin les Paniers du
 Ponceau à la Selle-Craonnaise ouvertures les mardis,
 mercredis et vendredis 10h-12h30 puis 14h-18h et le
 samedi matin 9h-12h30.

84 EARL PATANSYL FRÈRES

Anthony et Sylvain SABIN
 La Bigottière
 53350 SAINT-MICHEL-DE-LA-ROË
 02 43 06 62 51
patansylfreres@orange.fr

Élevage de poules pondeuses bio en plein air, ventes
 d'œufs bio au commerce, collectivités et restaurants.

PRODUCTION DE LA FERME

Œufs bio

LIEUX DE VENTE

Nous contacter.

A BOUCHERIE AU FIL DE L'HERBE

30 rue Jules Doitteau
53700 VILLAINES-LA-JUHEL
02 43 03 20 27
scea.lerocher@wanadoo.fr

Artisan

Boucherie charcuterie 100% Bio : vente au détail de viande de boeuf, de veau, de porc et de charcuterie.

PRODUITS DE LA BOUCHERIE

Viandes de boeuf, veau, agneau, porc, charcuterie et volailles

LIEUX DE VENTE

À la boucherie de Villaines-le-Juhel le lundi de 8h30 à 12h30, du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 18h30, le dimanche de 8h30 à 12h30.

Biocoops : Aux rayons boucherie de Laval-Ouest et Laval-Est.

En libre service sous vide à Azé, Mayenne, Flers, La Ferté-Macé, Sablé-sur-Sarthe, Laval, Condé sur Sarthe, Biotopie à Alençon, «Saveurs Bio» à Evron, «Le Comptoir» à Pré-en-Pail.

B LA CAROTTE BISTRO CRÉATIF

Ingrid STREBINGER
14 TER Quai Carnot
53100 Mayenne
06 03 03 24 40
lacarotte.bistrocreatif@gmail.com
www.lacarotte-bistro.com

Au bord de la Mayenne, à Mayenne, en Mayenne... venez goûter l'authenticité de nos produits mayennais et 100% bio dans un cadre unique pour faire le plein d'énergie ! De la restauration OUI, mais pas que... car la convivialité est cultivée pour VOUS avec des concerts, des expos et des partenariats forts avec les associations locales.

ACTIVITÉS

Restaurant, café-concert

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au mercredi : 12h-14h30 et 17h30-20h, Jeudi : 12h-14h30 et 17h30-22h
Vendredi : 12h-14h30 et 17h30-01h

C LE FOUR À BOIS

Stéphane THÉPOT
1 venelle du fournil
53100 CONTEST
02 43 04 41 18
www.lefouraboiss-contest.com

Artisan

Fabrication de pains issus de farine BIO moulue à la meule de pierre, au levain naturel façonnés à la main, cuits au feu de bois (chauffe directe). Ils seront vendus ensuite dans les différents points de ventes visibles sur notre site internet.

PRODUCTION

Pain au levain naturel cuit au feu de bois

AUTRES PRODUITS

Viennoiseries

LIEUX DE VENTE

Magasins : magasins bio, Biocoops.
Marchés : le samedi à Laval et à Mayenne.
Restauration collective. Via les AMAPS.

D 42 DELICES

Céline CROISSANT
53240 Saint Germain d'Anxure
06 52 46 45 09
42delices@gmail.com
www.42delices.fr



Activité artisanale privilégiant les produits locaux et de saison et la distribution en circuit court. Produits exclusivement crus et sans gluten.

PRODUCTION PRINCIPALE VENDUE

Produits végétaliens déshydratés à basse température (Crackers de légumes et Crunchy), barres énergétiques.

AUTRES ACTIVITÉS

Ateliers CRUSine (végétal et cru) et service traiteur

LIEUX DE VENTE

Boutique «La Fabrik d'Ici» Laval, Biocoops de la Mayenne, épicerie «Fou d'local» Saint Germain le Fouilloux....site internet



© La Carotte, bisro créatif

E BAM Brasserie Associative de Montfleurs

Cédric SOUFFLET
Coopérative de 99 membres
ZA du Mottay
53240 MONTFLOURS
06 01 05 34 56
brasserie.montfleurs@orange.fr
www.brasserie-montfleurs.fr

Artisan



La Brasserie Associative de Montfleurs est une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC) regroupant 99 associés. Elle est née de l'envie de structurer une production commerciale en développant une filière biologique locale et en proposant un espace d'éducation populaire où chacun peut brasser sa propre bière.

PRODUITS DE LA BRASSERIE

Bières en bouteilles et en fût.

AUTRES PRODUITS

Eau de vie de bière, confit de bière

LIEUX DE VENTE

Biocoop (du 53), Epicerie Fou'd'local (St Germain le Fouilloux), Epicerie de l'Aubépine (St Mars sur la Futaie) Epicerie de Fontaine Daniel (St George Buttavent), Epicerie du Biocage (Evron). Au Panier fermier (Mayenne et Evron) / Le comptoir (Pré-en-Pail), Le petit Comptoir (la Bazouge de Chêmeré) / A la ferme de la grande Goderie (St Ouen des toits), Au GAEC Arc en Ciel (Bazougers) / Amap des Resse de la semaine (Laval) // arché des 8 scaroles (Argentré), marché local de Martigné, Marché Au champ (Montfleurs) / Sur rendez-vous à la brasserie.

F EIRL PATATI PATAPAINS

Jean-Marie HAUTOIS
4, Rue Auguste Renoir
53950 LOUVERNE
06 65 73 06 35
patati.et.patapains@free.fr

Artisan

Boulangerie Bio artisanale, four chauffé au feu de bois. Vente directe itinérante, circuits courts, semi-directe, restaurants. Prestations de fouées à domicile (25 à 40 pers) sur devis, ou événements. Camion food truck équipé d'un four à bois.

PRODUITS DE LA BOULANGERIE

Pains et viennoiseries boulangères, Pains sans gluten
- Pains à Hamburgers Vegan

AUTRES PRODUITS

Fouées

LIEUX DE VENTE

lundi : Biocoop Mayenne + vente directe à l'Huisserie 10h30-12h30, mardi : Biocoop Laval Est, jeudi-vendredi : circuits courts sur commandes internet : La Ruche qui dit Oui à Louverné, Au Panier Fermier à Evron et Mayenne.

G BRASSERIE LA COPO



Niels FOUCHER

Artisan

3 rue du Bas des Vallées
53210 ARGENTRÉ
contact@lacopo.fr
www.lacopo.fr

La Brasserie La Copo est située à Argentré, dans une ancienne menuiserie. La gamme de bières proposée par la brasserie se compose de 4 références : Mèlèze (blonde), Séquoia (Belge Saison), Teck (IPA), Orme (Blanche).

PRODUITS DE LA BRASSERIE

Bières blondes, IPA, Belges Saison, Blanche.

LIEUX DE VENTE

Magasins : Biocoops, Naturéo, Carrefour Market à Laval et Changé / Marché Bio d'Argentré et des Epiés.
Bars : le Vin'yle (Laval), Le Dynamic (Laval), L'After Work (Laval), Bibo Vino (Laval), La Carotte (Mayenne).
Restaurant : L'effet papille (Laval)

H LA MAISON DU SUREAU



Bertrand et Natie BOUFLT
La Grange - Bourg de Nuillé-sur-Ouette
53210 Soulgé-sur-Ouette
02 43 68 94 08 | 06 09 37 46 06
contact@lamaisondusureau.com
www.lamaisondusureau.com



Depuis 10 ans, nous réalisons et proposons plus de 40 produits à base de fleurs et de baies de sureau noir : jus, gelées, confitures, sirops, confits, confiseries, condiments, bières, biscuits, liqueurs, extraits, infusions, extraits, ... Produits certifié Nature à Progrès en 2018. Nous sommes membre du Collège Culinaire de France depuis 2018, présent dans le guide des Gourmands depuis 2013 et primé «Coq D'Or» 2017 du même guide.

PRODUCTION PRINCIPALE VENDUE

Jus, gelées, confitures, sirops, boissons, confits, confiseries, condiments, biscuits, liqueurs, bières, extraits, infusions... à base de fleurs et de baies de sureau noir.

LIEUX DE VENTE

Ventes en salons, fêtes des plantes, marchés : voir agenda sur le site web.
En Mayenne : L'épicerie de Fontaine-Daniel, Le Comptoir à Pré-en-Pail, Ma Mijot' à Laval, Au Panier fermier à Mayenne et à Évron, Gourmand et Gourmet à Ambrières-les-Vallées, Fou d'local à Saint-Germain-le-Fouilloux, La Fabrique artisanale à Sainte Suzanne, Magasin Chez Alice à Saint Loup-du-Dorat, et épiceries fines et boutiques spécialisées dans le grand Ouest (voir site : www.lamaisondusureau.com)

Ouverture d'un point de vente à la ferme en 2020.

I GOURMANDISES PERMISES



Christophe ROUSSEL

Artisan

16 impasse des anémones
53970 L'HUISSERIE
06 74 55 08 92
gourmandises.permises@orange.fr
Facebook : GourmandisesPermises53

Gourmandises Permisses propose des gâteaux sans produits laitiers (lait, crème, beurre,...) sans additif et sans conservateur, une gamme de gâteaux sans œuf (pain d'épices) et une gamme de gâteaux naturellement sans gluten. Se conservent de 15 à 45 jours.

NOUVEAUTÉS : une gamme de pains au levain naturel à base de farine de blé T80 semi complète (*rustique, 5 céréales, graines de courges et de chia, Olives, Pépites de chocolat et raisin noisette*).

PRODUCTION

Gâteaux de voyage

LIEUX DE VENTE

Marchés : samedi à Laval
Marché de producteurs : 1^{er} vendredi du mois La Grande Goderie à Saint-Ouen-des-Toits, 3^{ème} La Naillère à Argentré, 4^{ème} Bourgneuf -la-Forêt.

J FROMAGERIE D'ENTRAMMES



620, Route de Nuillé

Artisan

53260 ENTRAMMES
02 43 64 39 90
contact@fromageriedentrammes.fr
www.fromageriedentrammes.fr



Notre coopérative réunit 38 exploitations de la Mayenne et des cantons limitrophes de Bretagne, Pays de la Loire et Normandie. Notre fromage est le symbole de notre engagement quotidien à développer une véritable agriculture biologique paysanne de qualité, bien au-delà du simple cahier des charges biologique européen.

PRODUITS DE LA COOPÉRATIVE

Produits au lait cru : Pont aux Moines (Nature) tomme et tomme, Moulin du Pré (Graines de Carvi) tomme et tomme, Le Pigray (Au Poivre) tomme et tomme, Entrammes Tradition (le plus affiné), L'Ouette (Spécial raclette). Produits au lait pasteurisé : Saint Ursin (pâte molle), Camembert Le Souvéron, Le Carré des Ecluses (type brie).

AUTRES PRODUITS VENDUS

Jus de Pomme et Gouda

LIEUX DE VENTE

À la fromagerie, le mercredi de 14h à 18h et le vendredi de 14h à 19h / Magasins : Grandes et moyennes surfaces du département, Biocoops du grand ouest. Restaurants, restauration collective.

K LE PAIN DES LYS



Sébastien MICHEL et Camille HAMARD *Artisans*
2, Rue de la Mairie
53970 NUILLÉ-SUR-VICOIN
02 43 02 75 12 | 06 41 13 21 09
sebastien.michel82@laposte.net
Facebook : Le Pain des Lys

Située dans le bourg de Nuillé-sur-Vicoin, votre boulangerie artisanale bio propose des pains au levain naturel élaborés à partir d'ingrédients issus des territoires mainiot et angevin.

PRODUITS DE LA BOULANGERIE

Pains de campagne, aux graines de lin et tournesol. Pains de blé Poulard. Pains khorasan. Pains raison noisette. Baguettes. Pains d'épeautre, d'engrain, riz-sarrasin, tourte de seigle. Brioches, sablés, cookies et madeleines. Pain de mie, escargots chocolat-raisin et pain d'épice.

LIEUX DE VENTE

À la boutique : mardi, mercredi et vendredi de 16h à 20h / Magasins spécialisés : Biocoop Laval-Est (mercredi.) Marchés : jeudi à Château-Gontier, samedi à Angers. Restauration collective (Nuillé-sur-Vicoin). Bio fort santé (mercredi et samedi à Saint-Fort).

L L'ATELIER DU FERMENT



Marjolaine NANTILLET
Sylvie HUDEL
Le Bordage
53230 Courbeville
06 82 53 77 44
bonjour@latelierduferment.com
www.latelierduferment.com

L'Atelier du Ferment est un projet né de la fascination commune de Sylvie et sa fille Marjolaine pour le kéfir de fruits, boisson fermentée ancestrale à base de fruits secs et d'agrumes. Sylvie, comme sa mère avant elle, perpétue la tradition familiale en fabriquant du kéfir de fruits pour ses enfants depuis leur plus jeune âge, et c'est comme cela que la passion du kéfir se transmet depuis des générations dans la famille.

PRODUCTION PRINCIPALE VENDUE

Kéfir de Fruit

VENTE A L'ATELIER

Mardi : 16h - 18h
Mercredi : 10h - 12h
Vendredi : 10h - 12h



© La Maison du Sureau

M PÂTISSERIE FLEUR DE LUPIN



Pierrick et Katia NICOLAS *Artisan*
Vincent FENOILLERE
Ecoparc Les Pavés
53410 LA GRAVELLE
09 86 71 37 02 | 06 21 72 48 95
contact@fleurdelupin.fr
www.fleurdelupin.fr

Laboratoire de fabrication artisanale de pâtisseries biologiques. Nous sommes 4 personnes à la production pour livrer les magasins spécialisés de la région. Nous privilégions les circuits courts et utilisons des matières premières de la région.

PRODUCTION DE LA PÂTISSERIE

Pâtisseries et biscuits biologiques

LIEUX DE VENTE

Magasins biologiques, e-commerce, épicerie fines.

1 AMAP'ÔTÉENNE



3 Vaucillon
53370 Saint Pierre des Nids
Contact : Hugo PAREL
06 63 48 45 35
lejardindevaucillon@outlook.fr

L'AMAP a été créé en mai 2019 autour des légumes du jardin de Vaucillon. Les adhérents s'engagent de mai à décembre à venir chercher leurs paniers de légumes hebdomadaires.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Le Jardin de Vaucillon | *Légumes*

DISTRIBUTION

Le vendredi de 17h30 à 19h au jardin de Vaucillon

2 LE COMPTOIR



Céline PELLUAU
111, Rue Aristide Briand
53140 Pré-en-Pail
09 80 63 92 32
lecomptoir.pép@gmail.com
Facebook : **Le Comptoir Pré-en-Pail**

Le Comptoir est une épicerie de produits bio et locaux mais aussi une cantine : repas le midi sur place et/ou à emporter ainsi qu'un bar et un lieu de vie (concerts, ateliers...)

PRODUITS PROPOSÉS

Fruits, légumes, produits laitiers, viande, pain, droguerie, cosmétiques, huiles essentielles, vins nature, bières artisanales (bio et non bio), jeux et livres (non bio).

HORAIRES

Lundi : 15h-18h
Mardi au vendredi de 9h à 19h
Samedi de 9h à 18h



3 AMAP EN LASSAY



Lassay-les-Châteaux
Contacts : Patricia DURAME - 06 18 21 48 36
Daniel Dartois - 02 43 30 13 57
amaplassay@outlook.fr

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Le Petit Potager | *Produits maraîchers*
GAEC de l'Herbe au Fromage | *Fromages et produits laitiers de vache*
GAEC du Carré d'Ouailles | *Fromages et produits laitiers de brebis*
EARL St Auvieu | *Beurre, crème, lait, fromage blanc et aux fruits, yaourts aux fruits*
La Ferme de Tom | *Viandes de bœuf, veau, brebis, agneau*
La ferme de Neuilly le Vendun | *Œufs bio*
La Blutellerie | *Pommes et jus*
Philippe DEROUAULT | *Jus de poire, cidre et poiré*
Adèle et Tanguy LAURENT | *Farines*
Coopérative bio de Corse | *Oranges et pomelos*

DISTRIBUTION

Vendredi de 18h30 à 19h30 : Ancien presbytère (près Eglise de Lassay-les-Châteaux
Marchés Bio : L'AMAP en LASSAY organise des marchés bio à Lassay les Châteaux le 1^{er} vendredi de chaque mois de mai à septembre. Se renseigner pour confirmation.

4 AMAP'ORTE



Ambrières-les-Vallées
Contact : Marie-Paule RENAULT
06 26 31 46 20
amaporte.ambrieres@gmail.com

L'AMAP envisage un développement du nombre de familles accueillies.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Boris MOQUET | *Produits maraîchers*
Joël GERNOT et Marie Agnès DECAUX | *Fromages et produits laitiers de vache*
Thomas Pottier | *Viandes de charolais, bœuf et veau, viande de brebis : agneau*
Philippe DEROUAULT | *Jus de poire, poiré*
Adèle et Tanguy LAURENT | *Farines*
Coopérative bio en Corse | *Oranges et pomelos*
Mats Gabillard | *Pâtes*
Le Four à Bois | *Pain*
Les Cabrioles | *Produits laitiers de chèvres*

DISTRIBUTION

Le Jeudi de 18h30 à 19h30 - Atelier du centrebourg, 6 place du marché à Ambrières.

5 LÉGUMES DE PRAIRIE EARL PIERRE GUIHÉRY

Pierre GUIHÉRY
2, le petit bois
53100 Saint Georges-Buttavent
06 30 93 75 98
www.legumesdeprairie.fr

PRODUITS PROPOSÉS

Légumes, fromage, œufs, pommes, jus de pommes, fraises en cueillette.

HORAIRES

À la ferme le mercredi de 16h à 18h
Samedi de 10h à 12h

6 L'ÉPICERIE DE FONTAINE DANIEL

La Source
53100 Fontaine Daniel (Saint-Georges Buttavent)
02 43 04 44 07
contact@lepicerie.org
www.lepicerie.org

L'épicerie est un commerce coopératif (SCIC) créé en Mai 2015. Nous proposons une large gamme de produits biologiques mais pas que et nous travaillons avec une quarantaine de producteurs et petites entreprises mayennaises et des départements limitrophes. Nous proposons de nombreux événements culturels tout au long de l'année (concerts, conférences, rencontres littéraires, soirées jeux, ateliers ...). Retrouvez les informations et l'actualité sur notre site internet, via notre newsletter ou facebook.

PRODUITS PROPOSÉS

Fruits et légumes bio 80% français, fromages à la coupe (AB et non AB), pain bio mercredi et samedi, produits frais, épicerie de tous les jours et épicerie fine (AB et non AB), cave à vin biologique, bières locales, écoproduits, cosmétiques, 45 producteurs et entreprises locaux. Librairie (neuf et occasion), jeux de société, bistroquet, accueil promeneurs. 35% de produits bio locaux.

HORAIRES

Lundi : 9h30-13h | 14h30-17h
Mardi : Fermé
Mercredi et jeudi : 9h30-13h | 14h30-19h
Vendredi : 9h30-13h | 14h30-19h30
Samedi : 9h30-13h | 14h30-19h30
Dimanche : 9h30-13h et ouvert l'après-midi en période estivale.

7 MARCHÉ DE MAYENNE

SAMEDI MATIN

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC Carré d'Ouailles | produits laitiers de brebis
Ferme de Pierre Aigue | Pains
GAEC de l'herbe au fromage | produits laitiers de vache
GAEC de la Phacélie | Légumes
La ferme de Tom | Viande
La Quentinière | Légumes
Le Four à Bois | Pains

8 AMAP DE LA BOUCHE AUX OREILLES

Mayenne - Jeudi soir

Contact : Mélanie BIDAULT
06 13 90 89 16
oreille53@gmail.com

PRODUCTEURS ET PRODUITS

LÉGUMES DE PRAIRIE EARL PIERRE GUIHÉRY | Légumes
GAEC DE L'HERBE AU FROMAGE | Produits laitiers de vache
Thierry CLÔTEAU et Marie GIRARD | Viandes de boeuf, veau, jus de pommes et tisanes
Bruno LIEHN | Pommes
Christine et Thierry SABIN | Œufs
Les Cabriolles | Produits laitiers de chèvre

DISTRIBUTION

Le jeudi à Mayenne (PIJ, Centre social Les Possibles, 44 place Gambetta 53101 Mayenne) de 18h30 à 20h00 et à la ferme de Pierre GUIHÉRY (Le Petit Bois, 53100 Saint-Georges-Buttavent) de 16h à 18h.



9 BIOCOOP MAYENNE



6 Bd Anatole France 53100 MAYENNE
02 43 32 14 31
com@biocoop53.fr

Mayenne Bio Soleil est une coopérative de consommateurs du réseau BIOCOOP. Fondée en 1989, elle comprend 4 magasins d'alimentation en Mayenne (Laval Ouest, Laval Est, Azé et Mayenne). Vous y trouverez un large choix de produits biologiques, locaux, frais et de saison. Mayenne Bio Soleil a la volonté de soutenir l'agriculture biologique locale et équitable en donnant priorité aux producteurs locaux. Les magasins sont des lieux d'échange, d'information et de sensibilisation à une consommation responsable. Retrouvez les informations et l'actualité des magasins (animations, ateliers, recettes...) sur le site : mayennebiosoleil.biocoop.net et la page Facebook Biocoop Mayenne Bio Soleil.

Parmi les produits et les services à votre disposition : plus de 200 références de produits en vrac, des fruits et légumes frais majoritairement locaux et principalement français, des fromages et du pain frais tous les jours, des produits d'épicerie et de crèmerie, un rayon boucherie- charcuterie traditionnel, le rayon vins, les produits cosmétiques, non alimentaires et les éco-produits.

HORAIRES

Du Lundi au Vendredi de 09h30-13h | 14h30-19h
Samedi de 9h à 19h

10 AMAP LAIT CO-PAINS DE LA NATURE



Rue des Forges, 53440 ARON
Contact : Adèle MOQUET
06 95 18 48 65
amaparon53@gmail.com

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Catherine et Florent GENDRON | Jus de pommes
Antoine LUNEAU | Pains, brioches et farine
GAEC De l'Herbe au Fromage | Produits laitiers
Christophe ASSERAY | Légumes
Bruno LIEHN | Pommes
Delphine PETIT | Viandes d'agneau et de lapin
Thierry CLOTEAU | Viande de veau et boeuf
Philippe DEROUAULT | Jus de poire, poiré, vinaigre, apéritif
Aurélië DORDOIGNE | Confiture, compotes
Elise SASSA | Produits laitiers de chèvre
Ludovic DELACOUR | Miel non AB
Produits ponctuels bio : agrumes de Corse, huile d'olive, abricots et châtaignes transformées.

DISTRIBUTION

Le vendredi soir de 18h30 à 19h30, Rue des Forges à Aron (à l'entrée de la salle des sports).

11 L'ÉPICERIE DE GRAZAY



Gaëlle GENDRY
1 Place de l'église 53440 GRAZAY
06 69 04 00 31
www.maboutiquefermiere.fr/lespritspaysan

Ce lieu aspire à être un espace de convivialité (bistroquet, bouquinerie et événements culturels), générateur de lien social et de solidarité. Il vise à encourager une agriculture paysanne, locale et écologique en proposant aux consom'acteurs des produits sains.

PRODUITS VENDUS

Légumes, fromages, viandes, tisanes, sirops, confitures, bières, conserves, miels, pains.

LIEU DE VENTE

Mardi de 17h30 à 19h30 et le Vendredi de 15h à 19h (Horaires susceptibles d'évoluer en 2020. Merci de vérifier sur le site web).

12 MARCHÉ DE SAINT-PIERRE-LA-COUR



VENDREDI 17H - 19H30 PLACE DU MAINE

PRODUCTEUR ET PRODUITS

Jardins Bourgonnais | Légumes



©AMAP Les Rescues de la semaine

13 AMAP SAVEURS DU RÂBLE



La Giraudais, 53410 LAUNAY-VILLIERS
 Contact : Laurence GLORIA
 02 43 56 04 42
 amapsaveursdurable@gmail.com

PRODUCTEUR ET PRODUITS

EARL Saveurs du Râble | *Colis de veau (élevés sous la mère), viande bovine, agneau, lapins, merguez, viande bovine hachée.*
 Christine CHAMPALLIER | *Volailles*

DISTRIBUTION

Le vendredi après midi : à la ferme du Chênot (Changé), au P'tit Marché au Bourgneuf la forêt. En dépôt à la Grande Goderie (St Ouën des Toits)
 Le mercredi et vendredi après-midi de 17h à 19h (max 2 fois/mois) : à la ferme La Giraudais à Launay-Villiers.
 Le jeudi après midi : avec le collectif Sol Ici bio (Cosé-le-Vivien et Montigné-le-Brillant).

14 AU P'TIT MARCHÉ



TOUS LES VENDREDIS DE 16H30 À 19H
 Rue du doué - ZA de la Fontaine
 53410 Bourgneuf-la-Forêt
 Contact : Samuel Châtellier-Lang
 07 81 82 34 38
 auptitmarche53@gmail.com

L'association «Au p'tit marché» créée en 2015, regroupe des producteurs du Bourgneuf-la-Forêt et alentours, travaillant déjà ensemble dans un esprit de groupe et de solidarité, et en grande partie engagés dans l'agriculture biologique. Se rassembler tous les vendredis dans un local proche du bourg, pour un marché hebdomadaire, permet de faciliter l'accès à des produits bio ou durable et locaux au plus grand nombre. Le lieu est convivial, l'association propose des marchés plus animés régulièrement... tout pour favoriser les échanges et rencontres et participer à la dynamique du territoire.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

EARL Pierre Guihery | *Légumes de saison*
 GAEC Chavrot | *Fromages de Chèvre et viande de porc*
 EARL Saveurs du Râble | *Lapin, veau, viande bovine*
 Safarine | *Pain et Fougasses*
 La Brasserie de l'Oudon | *Bières*
 Ferme de la Cornesse | *Cidres et jus de pomme*
 Fromagerie du Mézard | *Fromages de vache*
 Azalane | *Produits au lait d'ânesse*
 Samuel Bernard | *Pommes*
 Sylvie Travers | *Œuf*
 Ferme du Pâquis Fleury | *Légumes*
 Miel non AB

15 CROQ'CHAILLAND



VENDREDI - CHAILLAND DE 17H À 19H
 Place de la Mairie 53420 Chailland
 Contact : croqchailland@gmail.com

Tous les vendredis, marché semi couvert : préau et salle du préau place de la mairie.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Chaque semaine : légumes, miel, pain, pâtes, fromages de brebis, de chèvre et de vache selon les saisons, œufs, bière, puis ponctuellement viande bovine, tisanes, savons, volailles, food truck, fleurs...

Légumes (en conversion bio), pain, pâtes, œufs, fromages, tisanes, viande bovine (en conversion bio).

16 AMAP DU BON PLANT



Andouillé - Mardi soir
 Contact : Emeline Martin
 emeline.martin53@laposte.net

Une AMAP à taille humaine qui accueille volontiers de nouveaux amapiens. Ambiance chaleureuse et conviviale garantie ! Possibilité de commander d'une semaine sur l'autre.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC RADIS&CO | *produits laitiers, galettes, légumes*
 Laëtitia MILLET | *fruits, sirops et confitures*
 42 délicies | *produits frais déshydratés*
 Floriane FAVROT | *fromages de chèvre*
 Sacé Nature | *Savons*
 Bergers dans l'Âme | *Produits laitiers de brebis.*

DISTRIBUTION

Le mardi soir de 18h à 19h dans le local situé derrière la Mairie d'Andouillé.



17 MARCHÉ «AU CHAMP»



MONTFLOURS LE VENDREDI SOIR

Contact : Carole LANDELLE

06 76 90 28 05

anim.montfleurs@gmail.com

Géré par l'association Anim' Montfleurs dont l'objet est de favoriser le lien social entre les Montfleurais. Elle organise des actions culturelles et festives, et a mis en place un marché de producteurs locaux depuis 2012. Des animations sont régulièrement menées autour de ce dernier comme la chauffe d'un four banal tous les premiers vendredis du mois où chacun peut y faire cuire ses plats...

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC RADIS & CO | *pain, galettes, produits laitiers et légumes*

Floriane FAVROT | *fromages de chèvre*

Brasserie Associative de Montfleurs | *bières*

Futur simples | *Plantes aromatiques - Nature et Progrès*

42 DÉLICIES | *Produits végans, sans gluten*

GAEC Mezoue | *Miel et oeufs*

Ronan Eon | *Pâtes*

Sacé Nature | *Savons - non labélisés*

Bergers dans l'âme | *Fromage de brebis*

Miel non AB

HORAIRES

Le vendredi de 17h30 à 19h30 au Marché Au Champ à Montfleurs, rue du Casino, près du carrefour, dans un local mis à disposition par la mairie.

18 MARCHÉ DE MARTIGNÉ SUR MAYENNE



JEUDI SOIR 16H-19H

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Au ptit verger | *Fruits*

EARL les bienheureux goretz | *Viande*

GAEC Radis & Co | *Produits laitiers*

EARL Noës légumes | *Légumes*

GAEC Mezoue | *Miel, oeufs, viande*

Brasserie Associative de Montfleur | *Bières*

Bergers dans l'âme | *Produits laitiers de brebis.*

19 MARCHÉ D'EVRON



JEUDI MATIN

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC du Carré d'Ouailles | *Produits laitiers*

GAEC le trèfle à 4 feuilles | *Produits laitiers*

Le Potager de Gaël | *Légumes*

20 AMAP AUX POTACHES



Centre social le Trait d'Union

32 bis rue Montaigu, Evron

Contact : Nathalie Bellod

06 14 39 00 23

natou_bellod@live.fr

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Delphine Petit | *Agneaux*

Evgen Rio | *Apiculture non bio*

Gaël Thoreau | *Légumes*

Antoine Luneau | *Pains*

Fanny Lebrun | *Fromage de vache*

DISTRIBUTION

Le jeudi de 17h à 18h30, fermeture pendant les vacances.

21 ÉPICERIE DU BIOGAGE



Kévin WILLIAMS

4 Route de Crun

53600 Evron

02 43 98 42 48

epiceriedubioage@hotmail.com

Petite épicerie spécialisée dans le bio à Evron. Fruits et légumes de saisons, produits frais, fromage mayennais et des Pays de la Loire uniquement à la coupe, rayon vrac, épicerie générale, compléments alimentaire, produits locaux.

PRODUITS VENDUS

Épicerie Générale spécialisée dans le bio à 90%

HORAIRE

Du mardi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h, journée continue le jeudi.

22 MANGER BIO 53



Helen LORGERAY
 Impasse des tailleurs 53810 Changé
 06 48 68 77 72
mangerbio53@gmail.com
mangerbio53.restaurationdurable.fr

Créée en 2011, Manger Bio 53 est une SCIC (Société coopérative d'intérêt collectif) de producteurs tous animés de la même volonté : faire partager leurs produits bio locaux au plus grand nombre via la restauration collective et des repas événementiels (festivals et associations).

Vente, Conseils, Animations, Manger Bio 53 a pour vocation d'accompagner les acteurs du bio, en partenariat avec le Civam Bio 53. Manger Bio 53 a pour but de faire redécouvrir les goûts de saison, améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis, valoriser l'agriculture bio de notre département, créer des emplois, préserver notre environnement.

Retrouvez toute la gamme des produits sur :
www.mangerbio53.restaurationdurable.fr/
 et contactez nous à :
mangerbio53@gmail.com pour tous renseignements.

PRODUITS VENDUS

42 producteurs adhérents
 Fruits & Légumes, Pain, Œufs, Lait, Yaourts, Fromage, Pâtes, Lentilles et Légumineuses, Jus, Cidre, Confitures, Viandes et volailles.

DISTRIBUTION

Livraisons directes

23 FERME BIO DU CHÊNOT



Elisabeth & Mickaël LEPAGE
 Le Chênot 53810 Changé
 06 08 99 24 93
mickael-lepage@wanadoo.fr

Ferme laitière familiale depuis 200 ans, nous sommes sensibles à la préservation des équilibres du Vivant en recherchant l'autonomie et la cohérence maximale.

PRODUITS VENDUS

Lait, miel, confiture, œufs, fromages vaches et chèvres, cidre, poiré, jus de pomme, vinaigre, apéritif, pain, galettes, viande bovine, lapin, cochon, mouton, volailles, légumes selon saison...

HORAIRES

À la ferme les vendredis de 15h à 19h

24 MARCHÉ DE LAVAL



MARDI MATIN
PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC des Genêts | *Légumes*
 Bergers dans l'Âme | *produits laitiers de brebis*

SAMEDI MATIN
PRODUCTEURS ET PRODUITS

Vincent et Marie-Hélène Demoiitié | *Produits laitiers*
 Ferme de Tom | *Viande*
 GAEC du Carré d'Ouailles | *Produits laitiers de brebis*
 GAEC Chavrot | *Produits laitiers de chèvre*
 GAEC des Genêts | *Légumes*
 La Closerie | *Légumes et fruits*
 La Brancherie | *Pommes, poires et jus*
 Ferme Le Puits | *Pains*
 Gourmandises Permisses | *Gâteaux de voyage*
 GAEC de la Basse Beuvrie | *Produits laitiers de chèvre*
 Les jardins Bourgonnais | *Légumes*
 Terre Sucrée | *œufs*
 Le four à bois | *pains*

25 MARCHÉ DE CHANGÉ



PRODUCTEUR ET PRODUITS
 Floriane Favrot | *Fromage de chèvre*

26) BIOCOOP LAVAL OUEST



8, Rue Bir Hakeim
53000 LAVAL
02 43 66 98 88
com@biocoop53.fr
www.mayennebiosoleil.biocoop.net

Mayenne Bio Soleil est une coopérative de consommateurs du réseau BIOCOOP. Fondée en 1989, elle comprend 4 magasins d'alimentation en Mayenne (Laval Ouest, Laval Est, Azé et Mayenne). Vous y trouverez un large choix de produits biologiques, locaux, frais et de saison.

SERVICES

Boucherie-Charcuterie, Boulangerie, Fromagerie

HORAIRES

Du Lundi au Vendredi de 09h30-19h
Samedi de 9h à 19h

27) AMAPOTAGÈRE



LAVAL - VENDREDI SOIR
9 rue du Maine 53000 Laval
Contact : Stéphanie RUELLAN DUTERTRE
06 89 51 96 08
amapotagere53@gmail.com
www.amap53.eklablog.com/amapotagere-p988732

L'Amapotagère, association loi 1901, propose des paniers de légumes bio, sains, de saison tout en restant local. Elle permet la mise en relation des adhérents avec d'autres producteurs bio locaux également. L'esprit : une alimentation saine, goûteuse, dans un environnement préservé, au sein du circuit de l'économie sociale et solidaire.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Le Jardin des Prés | *Légumes de saison*
Gaec Radis & Co | *Pains - Galettes - Produits laitiers de vache*
Gaec Chavrot | *Fromages de chèvres*
La Ferme du Châtellier | *Petits fruits et produits transformés : confitures, coulis, sirops...*
Terre Sucrée | *Œufs frais*

DISTRIBUTION

Tous les vendredis de 17h45 à 19h15 au Lycée Agricole, 321 Route de Saint-Nazaire, 53000 Laval (entrée par la route de L'Huisserie).

28) BIOCOOP LAVAL EST



28, Boulevard de l'industrie
53000 LAVAL
02 43 67 92 30
com@biocoop53.fr

Mayenne Bio Soleil est une coopérative de consommateurs du réseau BIOCOOP. Fondée en 1989, elle comprend 4 magasins d'alimentation en Mayenne (Laval Ouest, Laval Est, Azé et Mayenne). Vous y trouverez un large choix de produits biologiques, locaux, frais et de saison.

SERVICES

Boucherie-Charcuterie, Boulangerie, Fromagerie

HORAIRES

Du Lundi au Vendredi : 09h30-19h
Samedi : 9h à 19h



29 AMAP LES RESSES DE LA SEMAINE

LAVAL - MARDI SOIR

Siège social : Maison de quartier Laval-Nord
Rue des Grands Carrés 53000 Laval
Contact : Catherine RENOU | 07 87 24 51 46
renoucatherine@gmail.com
www.amap53.eklablog.com

Les producteurs sont présents lors des distributions ; un engagement mensuel ou annuel est demandé pour les légumes, mais on peut adhérer à l'AMAP sans « panier de légumes ». Pour toutes les autres productions, commandes en fonction des besoins et selon le passage des producteurs. Possibilité de quelques absences dans l'année.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC Radis & Co | *Légumes, produits laitiers de vache, pain-galettes-farine, colis de boeuf, veau et porc*
GAEC Chavrot | *Fromages de chèvre*
GAEC de la Basse-Beuvrie | *Fromages de chèvre*
BERGERS DANS L'AME | *Fromages de brebis, yaourts, crèmes au chocolat*
BAM | *Bières*
Ferme fruitière du Châtelier | *Petits fruits, confitures et purées de fruits*
Samuel BERNARD | *Pommes, poires, jus*
Ludovic VINCENT | *Œufs, poules*
La FERME des PATIS | *Pâtes bio semi-complètes*
FUTUR Simples | *Plantes aromatiques séchées*
Gilles ROUILLARD | *Miels*
Petit Gris et Compagnie | *Escargots cuisinés*
Les Délices bio | *Poulets entiers ou morceaux, plats cuisinés*
Sacé Nature | *Savons et shampoings solides*
Philippe Lermancier | *Huile de tournesol et colza, farine*
Ferme de Bois-Gamats | *savons et cosmétiques à base de lait d'ânesse ; textiles mohair (chèvres angora)*

Propositions ponctuelles : *Huile d'olive, châtaignes (produits transformés), agrumes de Corse, abricots de la Drôme, vins du sud-ouest...*

La plupart des productions sont labellisées AB, bières et plantes aromatiques sont Nature et Progrès ; le miel, les escargots...et les savons/shampoings sont en cours de démarche.

LIEU DE LIVRAISON

Le mardi à Laval de 17h30 à 19h30 / Salle des Vignes, 161-169 avenue Pierre de Coubertin, (au coeur des immeubles, face au stade Francis Le Basser, arrêt de TUL « Coubertin »).

30 MARCHÉ À LA FERME DES ÉPIÉS

BONCHAMP - LE VENDREDI SOIR

Contact : Jean Bernard BRIERE
06 95 46 88 61
asso.lecourtcircuit@gmail.com
www.marchelecourtcircuit.fr

L'association Le Court Circuit regroupe des consommateurs et des producteurs dans le but de faciliter l'approvisionnement des consommateurs en produits bio locaux à travers un groupement d'achat de denrées alimentaires et un marché à la ferme tenu par des producteurs et bénévoles de l'association.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Le potager d'Albertine | *Légumes*
Samuel BERNARD | *Pommes et jus*
Sylvie TRAVERS | *Œufs*
Le Moulin à graines | *Farine, huiles colza et tournesol*
EARL des Épiés | *Lait cru, fromage de vache et beurre*
GAEC Chavrot | *Fromages de chèvre*
Damien BRIZARD | *Fromages de brebis*
Delphine PETIT | *Agneau*
Asinerie du bois gamats | *Produits cosmétiques*
Ferme de Cornesse | *Produits cidricoles*
Brasserie de l'Oudon | *Bières*
Futur simples | *Plantes sèches*
Christine CHAMPALLIER | *Volailles*
BAM | *Bière*
Brasserie La Copo | *Bière*

HORAIRES

Vendredi 17h30 à 19h30 - Ferme des Épiés à Bonchamp.

31 MARCHÉ DE LA NAILLÈRE

ARGENTRÉ - LE VENDREDI SOIR

Contact : Arnaud Bignon - 07 68 22 35 82

Géré par l'association les 8 Scaroles. L'association des 8 scaroles, est un groupe convivial de producteurs bio et de consommateurs réunis pour accompagner, développer, encourager une agriculture paysanne locale et écologique. Un marché hebdomadaire est mis en place le vendredi dès 17h.

PRODUITS PROPOSÉS

Bruno de Saint Jores | *Pain (non bio)*
Simon Gicquel | *Légumes*
Arnaud Bignon | *Œufs et fromage de chèvre*
BAM | *Bière*
Brasserie la Copo | *Bière*
Plus ponctuellement :
Gourmandises permises | *Gâteaux de voyage*
42 délices | *Pâtisserie*
Samuel Bernard | *Pommes*
Jean-Pierre Rouzier | *Bœuf et porc*
Jacky Maunoury | *Bœuf*
Delphine Petit | *Agneau et lapin*
Eric Jean | *Vin*

HORAIRES

Bourg d'Argentré, pôle de la vallée / vendredi 17h-19h30.

32 GAEC ARC-EN-CIEL

Placé 53170 Bazougers
02 43 02 30 21 | 07 86 75 38 00
dekamping@hotmail.fr
www.fermearcenciel.com

PRODUITS VENDUS

Fromage type gouda au lait cru « Le petit Marie et le roi Willem », différentes sortes de pain au blé, à l'épeautre et au seigle. Farines, viande de porc et bœuf, lait cru Différents fromages de chèvre et vache, pain, bières, vin, tisanes, pâtes, farine, huile, légumes, fruits, charcuterie, cidre, savons et autres produits fermiers.

HORAIRES

A la ferme, mardi : 16h30-18h30 / Samedi 9h-12h.

33 SOL ICI BIO

JEUDI SOIR À COSSÉ-LE-VIVIER

Contact : Jérémie - 02 41 26 65 92
Emmanuel - 06 48 58 93 15
manuhardy@free.fr
www.solici.bio

Sol Ici Bio est une association de producteurs et de consommateurs dont l'objet est de partager et maintenir une agriculture biologique, locale, à taille humaine. Nous souhaitons aussi promouvoir le goût du « bien manger », l'échange entre producteurs et consommateurs, contribuer à la dynamique du milieu rural en proposant chaque semaine des produits bio, locaux, diversifiés, frais et de saison.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC Le Champ des Treuls | *Légumes*
Ferme le Puits | *Pains*
Les Bêêh de la Basse-Beuvrie | *Fromages de chèvre*
Fromagerie du Mézard | *Fromages de vache*
Samuel Bernard | *Pommes, poires et jus*
EARL Saveurs du Râble | *Viandes de veau, boeuf et lapin*
Brasserie de l'Oudon | *Bières*
Asinerie du Bois Gamats | *Produits cosmétiques*
Terre Sucrée | *Œufs, fraises, framboises, confitures et sirops*
Gourmandises Permisses | *Gâteaux de voyage*
Ferme de Cornesse | *Cidres, vinaigre de cidre*
Christine Champallier | *Poulets*
GAEC des prairies Angevines | *Volailles*
Ronan Eon | *Pâtes.*

DISTRIBUTION DES PRODUITS

Tous les jeudis : retrait des commandes en fin de journée dans tous les lieux de dépôt Sol Ici Bio : Cossé-le-Vivier, Craon, Montjean (commande avant le mardi soir ou mercredi soir suivant les produits sur le site www.solici.bio) Vente à l'étal, sans commande de certains de nos produits (légumes, œufs, pains, pommes, jus de pomme et ponctuellement viandes) de 16h30 à 19h au local Sol Ici Bio de Cossé-le-Vivier, place Tussenhausen.

34 LES PANIERS DU PONCEAU

Le ponceau 53800 La Selle-Craonnaise
02 43 06 16 04
contact@ponceaucharmilles.fr

PRODUITS VENDUS

Légumes de saison, pommes, poires. Produits transformés : cidre, jus de pommes, vinaigre, confitures, gelées. Produits secs, farines, céréales, huiles, fromages, pain, produits laitiers (producteurs locaux) rayon sans gluten, produits d'entretien et ménagers, jus de fruits, bières et vins.

HORAIRES

Mardi, mercredi et vendredi : 10h-12h30 et 14h-18h
Samedi 9h-12h30

35 REGAIN «ÉPICERIE BIO LOC'HALLES»

55, rue des Halles 53400 Craon
02 43 09 63 20
lochalles@iilo.org

Notre projet se veut écologique « bon pour nous, bon pour les autres et bon pour la planète » et localement « bon pour le développement de notre commune et son attractivité en favorisant un art du vivre ensemble ». Nos objectifs :

- service de proximité qui permette l'accès du consommateur aux produits bio de qualité.
- distribuer des produits provenant de la production locale, le plus souvent possible.
- favoriser au maximum les petits producteurs locaux et le commerce équitable.
- distribuer des produits issus d'une plate forme de distribution proche (Changé).
- mettre l'alimentation bio de qualité à la portée du plus grand nombre en limitant les intermédiaires.
- promouvoir un lieu d'échange et de partage entre adhérents et bénévoles de l'association dans un souci de convivialité et de confiance.

PRODUITS VENDUS

La Brasserie de l'Oudon à Méral, Les huiles du Tremblay, Les pâtes de la ferme des Pâtis à Combrée, Farines du Moulin d'Iré au Bourg d'Iré, Lentilles vertes, graines de lin brun, tournesol et pommes de terre de St Quentin Les Anges, fromages d'entrailles, vins domaine de Rochambeau 49610 Soulainnes-sur-Aubance, œufs terre sucrée à Athée.

HORAIRES

Lundi, mercredi, samedi : 10h à 12h
Jeudi : 17h30 à 19h
Un Vendredi sur deux : 18h à 19h

36 MARCHÉ DE CHÂTEAU-GONTIER



JEUDI MATIN

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Vert les champs ! | *Légumes*
 Jardin Bio des Landes | *Légumes*
 ESAT le Ponceau | *Légumes*
 Pain des Lys | *Pains*
 La Closerie | *Fruits et légumes*
 Brebis du Bois | *Produits laitiers de brebis*
 Fournil de l'arche | *Pain*.

37 AMAPOTÉE

AZÉ - VENDREDI SOIR

Contact : Maëlle COUSSEAU

06 70 93 93 51

amap.cg@gmail.com

www.amap53.eklablog.com/amapotee-de-chateau-gontier-p1007564

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Jean Christophe LECOMTE | *Légumes*
 Justine HUET | *Œufs*

LIEUX DE LIVRAISON

Lycée agricole d'Azé les vendredis de 17h30 à 19h

38 BIO FORT SANTÉ



29 bis avenue de Saint-Fort 53200 Saint-Fort

02 43 70 96 11

biofortsante@gmail.com

Notre magasin Bio Indépendant ouvert à Château-Gontier en juillet 2019 ; propose des produits BIO, des produits locaux et des produits naturels.

HORAIRES

9h-19h du lundi au samedi

39 BIOCOOP AZÉ



2 rue des Aillières 53200 AZÉ

02 43 07 24 03

com@biocoop53.fr

Mayenne Bio Soleil est une coopérative de consommateurs du réseau BIOCOOP. Fondée en 1989, elle comprend 4 magasins d'alimentation en Mayenne (Laval Ouest, Laval Est, Azé et Mayenne). Vous y trouverez un large choix de produits biologiques, locaux, frais et de saison.

SERVICES

Boulangerie, Fromagerie

HORAIRES

Lundi au Vendredi de 09h30-13h | 14h30-19h

Samedi de 9h à 19h

40 AU LOCAL



Le Potager, Route de Coudray, Azé

06 73 52 80 17

assoaulocal@gmail.com

www.aulocal.fr

Simplifier le lien entre producteurs et consommateurs en regroupant l'offre des producteurs du territoire en un point de vente collectif. Parce que « nous sommes ce que nous mangeons », nous pensons que notre manière de consommer et de nous alimenter influe directement sur notre environnement, notre santé, notre façon de penser, notre mode de vie et d'organisation collective.

PRODUITS PROPOSÉS

Légumes de saison toute l'année, pommes/poires de saison et jus, viandes au détail (porc, bœuf, veau, agneau, volailles), fromages (vaches, chèvre, brebis), yaourt de brebis, pain, pâtes, œufs, huiles, farines, biscuits sablés, tisanes, pains d'épices, confitures et fruits transformés, produits de lait d'ânesse, bijoux, journal « l'âge de faire » en plus. Miel (non certifié). Produits en vrac : pâtes, biscuits, lentilles. Colis sur commande : bœuf, agneau, chevreau.

HORAIRES

Mercredi : 10h à 12h30

Vendredi : 16h -18h30

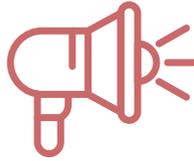
Samedi : 10h-12h30

41 MARCHÉ DE SAINT-DENIS-D'ANJOU

MARDI - 16h-19h

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC Rhubarbe | *Légumes et œufs*



LE CIVAM BIO 53 VOUS ACCOMPAGNE !



Vous êtes citoyen, consommateur ou producteur et souhaitez développer un circuit de commercialisation de produits locaux et bio proche de chez vous ?



LE CIVAM BIO 53 PROPOSE

- Formations, groupes d'échange
- Accompagnement des collectivités
- Appui à l'approvisionnement
- Sensibilisation des collectivités



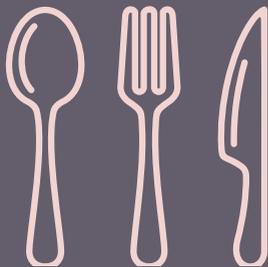
• Civam BIO 53 •

Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR ÉCHANGER SUR VOS PROJETS !



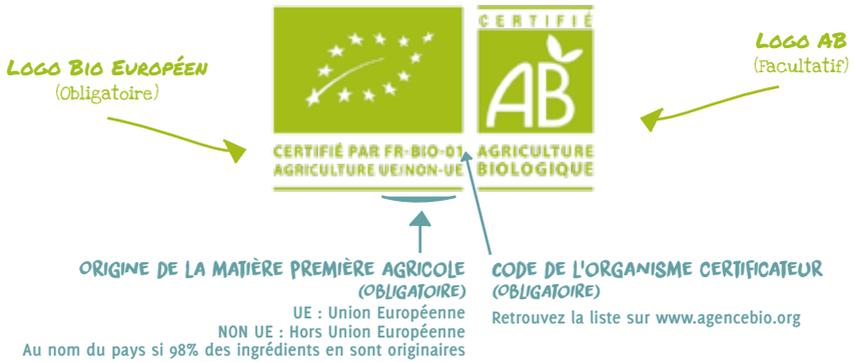
LE CIVAM BIO 53 ACCOMPAGNE
les producteurs en vente directe
ainsi que les projets collectifs en
circuits courts.



Vous êtes parents et souhaitez
introduire des produits bio locaux
dans les menus de vos enfants ?

Vous êtes soucieux de la qualité des
repas servis dans votre restaurant
d'entreprise ou à l'hôpital ?

CERTIFICATION ET MARQUES



L'AB est un mode de production écologique utilisant des techniques pointues (rotation des cultures, recyclage de la matière organique, lutte biologique, médecines alternatives, ...) qui respecte les équilibres naturels : elle s'appuie sur la vie du sol, accroît la biodiversité et veille au bien-être des animaux.

Les agriculteurs bio n'utilisent ni produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais, minéraux), ni OGM et recherchent l'autonomie sur leur ferme. Ils offrent ainsi des produits sains et de qualité, tout en préservant l'environnement. Un cahier des charges strict encadre producteurs et transformateurs bio qui sont soumis à des contrôles réguliers (au moins une fois par an).

QU'EST-CE QUE LA BIO ?

- Un sol vivant et fertile
- Une agriculture sans produits chimiques de synthèse ni OGM
- Le respect du bien-être animal
- Une diversité des espèces végétales et animales
- La garantie de la naturalité et de l'authenticité
- Des filières durables et innovantes
- Un signe de qualité officiel

LA CONVERSION

De 2 ans pour les cultures annuelles (céréales, légumes) à 3 ans pour les cultures pérennes (vignes et vergers), la période de conversion est un temps pendant lequel l'agriculteur cultive et élève ses animaux selon le cahier des charges bio, sans que ses produits puissent porter la mention AB.



Marque associative privée attribuée à des producteurs respectant une charte et un cahier des charges prenant en compte les aspects environnementaux, sociaux et économiques. Ces produits peuvent aussi être certifiés bio.

www.natureetprogres.org



Marque privée qui satisfait aux exigences du règlement européen sur l'agriculture biologique et répond au cahier des charges spécifique de la biodynamie.

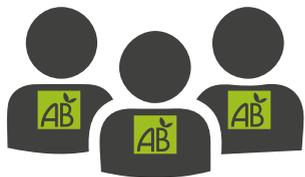
www.demeter.fr



Marque privée associative qui garantit aux consommateurs un complément réglementaire au cahier des charges européen. Les agriculteurs sont contrôlés par un organisme certificateur officiel.

www.biocoherece.fr

CHIFFRES CLÉS DE LA BIO



+ 13 %

DE PRODUCTEURS BIO EN 2018 VS 2017



FERMES BIO EN MAYENNE
DONT 1/3 PRATIQUE LA VENTE DIRECTE

IMPACT
POSITIF POUR
L'ÉCONOMIE
LOCALE !



PRÈS DE 9 FRANÇAIS SUR 10
ONT CONSOMMÉ BIO ET PRÈS DES 3/4 CONSOMMENT BIO
RÉGULIÈREMENT EN 2018

**MANGER BIO ET LOCAL,
C'EST L'IDÉAL !**



POUR L'ENVIRONNEMENT, LA SANTÉ,
L'ÉCONOMIE LOCALE, LA GARANTIE DU
CHAMP À L'ASSIETTE...

PRIVILÉGIER DES PRODUITS CERTIFIÉS
BIO (INTERDICTION DES PESTICIDES ET
OGM) ET LOCAUX POUR PRÉSERVER
LES BIENFAITS ÉCOLOGIQUES ET
SOCIAUX D'UNE AGRICULTURE BIO !



**PLUS D'INFORMATIONS SUR LA BIO
EN FRANCE ET DANS VOTRE RÉGION**

Rendez-vous sur le site internet de l'Agence Bio,
plateforme nationale d'information de l'agriculture bio.
Études, chiffres officiels, analyses de marché...

www.agencebio.org

Ce guide a été réalisé et édité par l'association des agriculteurs BIO de la Mayenne, le CIVAM BIO 53.



• Civam BIO 53 •

Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

Civam Bio 53

Impasse des Tailleurs, ZA de la Fonterie
53810 Changé

02 43 53 93 93 | coordination@civambio53.fr

www.civambio53.fr | Facebook : Civam Bio 53

Avec le soutien de



Région

PAYS DE LA LOIRE



LA MAYENNE
Le Département



INTER
BIO

PAYS DE LA LOIRE



AGRICULTEUR, PRODUCTEUR, COMMERÇANT,
SYMPATHISANT, CITOYEN

ADHÉREZ AU CIVAM BIO 53

RENDEZ-VOUS SUR WWW.CIVAMBIO53.FR



• Civam BIO 53 •

Les Agriculteurs BIO de la Mayenne