

guide des producteurs

circuit court

où acheter local ?

DU
À
**CHAMP
L'ASSIETTE**

MANGEONS LOCAL EN ERDRE & GESVRES

territoire

proximité

ÉDITO



Chères toutes, chers tous,

La diversité de notre agriculture en Erdre & Gesvres fait d'elle un pilier essentiel de notre économie et de nos richesses locales. Il est précieux de pouvoir compter sur nos producteurs et encore plus aujourd'hui où l'alimentation est au cœur de nos priorités.

Cette priorité du « consommer local », c'est donner du sens à ce qu'on met dans nos assiettes tout en contribuant à la préservation de notre environnement. Les aliments provenant de l'agriculture locale ne sont pas transformés, ni suremballés et sont produits à quelques kilomètres de notre domicile.

Consommer local, c'est bon pour la santé : nous choisissons de consommer des aliments frais qui n'ont pas supporté de longs trajets avant d'atteindre nos assiettes !

Consommer local, c'est respecter notre environnement : manger des produits locaux et de saison permet de déguster fruits, légumes, viande et autres produits plein de saveurs. Avec la connaissance du calendrier des récoltes, vous vous donnez tous les moyens pour mieux consommer au rythme des saisons.

Consommer local, c'est soutenir nos producteurs et notre économie : manger ce qui pousse à proximité de chez nous, c'est encourager et valoriser le travail de nos producteurs et ainsi soutenir notre économie locale dans son ensemble. C'est aussi relocaliser la production de nourriture au cœur de notre territoire !

Avec ce guide, nous vous invitons à la rencontre de ces hommes et de ces femmes qui travaillent au quotidien pour vous proposer des produits de qualité et qui pratiquent une agriculture locale, responsable, écologique et créatrice d'emplois.

Ensemble, soutenons le dynamisme et la richesse de notre agriculture !

Bien à vous.



Yves Lerat,
Président de la
Communauté de
communes Erdre & Gesvres



Barbara Nourry,
Vice-Présidente déléguée
à l'agriculture
et à l'alimentation



SOMMAIRE

MANGER LOCAL, UN ACTE DE SOUTIEN À LA PRODUCTION AGRICOLE DU TERRITOIRE	04
EXPLICATION DES LABELS & SIGNES DE QUALITÉ	05
CALENDRIER DES FRUITS & LÉGUMES DE SAISON	06 > 07
CARTE DU TERRITOIRE D'ERDRE & GESVRES	08 > 09
CASSON	10 > 12
FAY-DE-BRETAGNE	13 > 14
GRANDCHAMP-DES-FONTAINES	15
HÉRIC	16 > 18
LES TOUCHES	19 > 21
NORT-SUR-ERDRE	22 > 28
NOTRE-DAME-DES-LANDES	29 > 32
PETIT-MARS	33 > 35
SAINT-MARS-DU-DÉSERT	36 > 37
SUCÉ-SUR-ERDRE	38
TREILLIÈRES	39 > 40
VIGNEUX-DE-BRETAGNE	41 > 44
CONSOMMER LOCAL	45 > 47
INDEX DES PRODUCTEURS	48 > 49
REMERCIEMENTS	50

MANGER LOCAL

un acte de soutien aux agriculteurs du territoire

En Erdre & Gesvres, les possibilités de manger local et de saison sont nombreuses. En plus d'être un acte fort pour l'environnement, c'est aussi un moyen pédagogique de reconnecter son assiette au cycle du vivant, cela permet bien souvent de découvrir de nouveaux produits. Et c'est un vrai plaisir que de savourer sa première tomate de la saison, quand on l'attend depuis plusieurs mois !

Manger local, c'est aussi favoriser des entreprises agricoles diversifiées et nombreuses qui font vivre nos campagnes en y créant des services et en maintenant une activité économique dynamique.

Pour le producteur : moins il y a d'intermédiaires entre le consommateur et le producteur, plus celui-ci augmente son revenu. Acheter en direct à la ferme ou dans un magasin de producteurs, c'est participer à une juste rémunération des producteurs de notre territoire.

Pour le territoire : c'est soutenir l'économie locale, favoriser l'installation de nouvelles fermes, consolider celles qui existent ainsi que leurs emplois.

Pour l'environnement : c'est moins de kilomètres parcourus entre le champ et l'assiette et moins d'emballages utilisés.

Pour ma santé : ce sont des produits récoltés à maturité, d'une plus grande fraîcheur et qualité nutritive, qui passent rapidement du champ à l'assiette.

Pour l'éducation : c'est sensibiliser notamment les plus jeunes au lien qui existe entre le champ et l'assiette, entre le territoire et l'agriculture.

Qu'est-ce qu'un circuit court ?

C'est un circuit avec aucun ou un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur (définition officielle).

Qu'est-ce qu'un circuit de proximité ?

C'est un circuit caractérisé par une faible distance entre le producteur et le consommateur.

Les produits locaux et la restauration scolaire

La collectivité a lancé un Projet Alimentaire Territorial (PAT) afin de développer l'approvisionnement local dans les restaurations collectives.

Plusieurs producteurs approvisionnent les cantines des communes d'Erdre & Gesvres. Retrouvez-les dans le guide !

Les producteurs et cuisiniers peuvent également se rendre sur l'atlas du département : www.loire-atlantique.fr

L'AGRICULTURE EN ERDRE & GESVRES



344
EXPLOITATIONS



140
EXPLOITATIONS LAITIÈRES



628
EMPLOIS



14 600
VACHES



32 000
HECTARES DÉDIÉS À
L'AGRICULTURE (Surface
Agricole Utile)



62
MILLIONS DE LITRES DE LAIT
PRODUITS SUR L'ANNÉE 2019

Source : diagnostic agricole 2019,
Chambre d'agriculture Pays de la Loire

EXPLICATION DES LABELS ET SIGNES DE QUALITÉ

Labels et marques, comment s'y retrouver ?



Le label Agriculture Biologique (AB) est la propriété exclusive du Ministère de l'agriculture. La marque AB identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. La présence du logo européen (Eurofeuille) assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.



La mention Nature & Progrès est une marque associative. Elle garantit des produits alimentaires et cosmétiques respectueux de l'environnement, des Hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers du charte.



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) désigne des produits dont la composition ou les moyens de production présentent un caractère traditionnel sans avoir de lien particulier avec une aire géographique déterminée.



La démarche Bleu Blanc Cœur regroupe des éleveurs sous forme associative dans le but de réintroduire des végétaux naturellement riches en oméga 3 dans l'alimentation des animaux d'élevage.



Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



Bienvenue à la ferme est le premier réseau national de vente directe (magasin à la ferme, magasins de producteurs...) et d'accueil à la ferme (visites en famille ou adaptées aux scolaires, restauration, hébergement). bienvenue-a-la-ferme.com



Charte Qualité des Pomiculteurs de France « Vergers écoresponsables ». Située entre agriculture biologique et agriculture conventionnelle, cette démarche de progrès s'appuie sur les principes de la production fruitière intégrée, privilégiant l'observation des vergers, les méthodes de lutte biologique et les techniques de pointe permettant d'assurer une production de qualité pour tous les consommateurs.

LE CALENDRIER

des fruits et légumes de saison

Janvier

Légumes	Fruits
Mâche	Kiwi
Chou-fleur	Pomme
Poireau	Poire
Carotte	
Betterave	
Courge	
Choux	
Châtaigne	
Marron	

Mai

Légumes	Fruits
Mâche	Fraise
Chou-fleur	Cerise
Navet	Framboise
Radis	Rhubarbe
Carotte	Pomme
Betterave	Poire
Epinard	
Concombre	
Tomate	

Septembre

Légumes	Fruits
Mâche	Fraise
Chou-fleur	Framboise
Navet	Prune
Radis	Raisin
Carotte	Pomme
Betterave	Poire
Epinard	Coing
Concombre	
Tomate	
Courge	
Choux	

Février

Légumes	Fruits
Mâche	Kiwi
Chou-fleur	Pomme
Poireau	Poire
Carotte	
Betterave	
Choux	

Juin

Légumes	Fruits
Mâche	Fraise
Chou-fleur	Cerise
Navet	Framboise
Radis	Rhubarbe
Carotte	Prune
Betterave	Pomme
Epinard	Poire
Concombre	
Tomate	

Octobre

Légumes	Fruits
Mâche	Prune
Chou-fleur	Raisin
Navet	Pomme
Radis	Poire
Carotte	Coing
Betterave	
Epinard	
Tomate	
Courge	
Choux	
Châtaigne	
Marron	

Mars

Légumes	Fruits
Mâche	Kiwi
Chou-fleur	Pomme
Navet	Poire
Poireau	
Carotte	
Betterave	
Choux	

Juillet

Légumes	Fruits
Mâche	Fraise
Chou-fleur	Cerise
Radis	Framboise
Carotte	Rhubarbe
Epinard	Prune
Concombre	Cassis
Tomate	Groseille
Courge	Pomme
	Poire

Novembre

Légumes	Fruits
Mâche	Kiwi
Chou-fleur	Pomme
Navet	Poire
Poireau	Coing
Carotte	
Betterave	
Epinard	
Courge	
Choux	
Châtaigne	
Marron	

Et toute l'année...

Ail, échalote, pomme de terre, salade, noix, noisette

Avenir

Légumes	Fruits
Mâche	Fraise
Chou-fleur	Rhubarbe
Navet	Pomme
Radis	Poire
Carotte	
Betterave	
Concombre	
Tomate	

Août

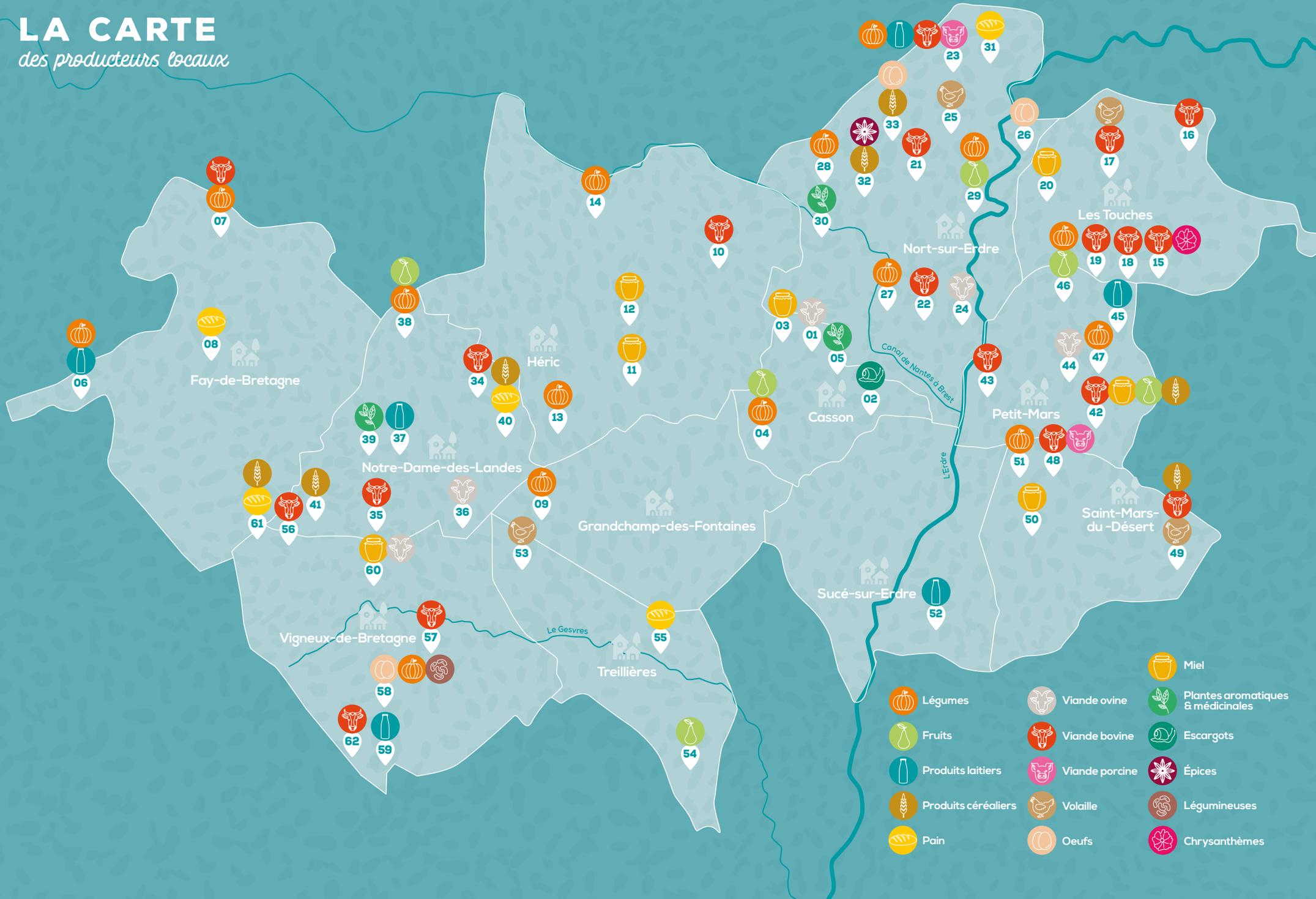
Légumes	Fruits
Mâche	Fraise
Chou-fleur	Cerise
Radis	Framboise
Carotte	Prune
Betterave	Cassis
Epinard	Groseille
Concombre	Raisin
Tomate	Pomme
Courge	Poire

Décembre

Légumes	Fruits
Mâche	Kiwi
Chou-fleur	Pomme
Navet	Poire
Poireau	Coing
Carotte	
Betterave	
Epinard	
Courge	
Choux	
Châtaigne	
Marron	

LA CARTE

des producteurs locaux



-  Légumes
-  Fruits
-  Produits laitiers
-  Produits céréaliers
-  Pain
-  Viande ovine
-  Viande bovine
-  Viande porcine
-  Volaille
-  Oeufs
-  Miel
-  Plantes aromatiques & médicinales
-  Escargots
-  Épices
-  Légumineuses
-  Chrysanthèmes



FERME DE PLUME ET LAINE

Alexis Roptin

1, l'hivernière
44390 Casson
06 12 03 13 41

fermedeplumeetlaine@laposte.net
www.ferme-de-plume-et-laine.fr
facebook/Plume et Laine



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente de mai à fin novembre, sur réservation via le site internet
Retrait le vendredi après-midi ou le samedi matin



LA F'HERMAPHRODITE

Isabelle Josse

Le Chêne Chais
44390 Casson
06 81 24 67 66

isa.josse0973@gmail.com
www.la-fhermaphrodite.com
facebook/ La Fhermaphrodite

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Sur réservation par téléphone ou mail

Magasins

L'Épice en bouche à Sucé-sur-Erdre,
Super U de Nort-sur-Erdre, Intermarché Grandchamp-des-Fontaines

Restaurant

Le Bretagne à Nort-sur-Erdre



Vente de laine brute sur demande

01

Installé depuis 2015, Alexis élève ses agneaux en plein air et conduit son exploitation en agriculture raisonnée (pas d'engrais chimique ni produits phytosanitaires dans les prés). Il propose chaque année une journée portes ouvertes.

PRODUITS DE LA FERME

Viande d'agneau race Ile-de-France.
Colis de 7 à 18 kg : merguez, steak haché, navarin et saucisse sèche.

MODES DE PRODUCTION

Les agneaux sont nourris au lait de leur mère, à l'herbe et aux céréales produites sur l'exploitation.



Visite et dégustation sur réservation

02

Isabelle est devenue hélicicultrice en 2016 quand elle et son mari ont décidé de transformer leur jardin en paradis pour escargots et leur atelier de menuiserie en cuisine professionnelle. Avec une passion et une énergie débordante, elle se fera un plaisir de vous expliquer tout ce que vous voulez savoir sur les escargots.

PRODUITS DE LA FERME

Escargots Gros-gris préparés (en coquille, en chouquette, cuisinés et en conserves).

MODES DE PRODUCTION

Les escargots sont élevés avec des pratiques culturales naturelles, sur une parcelle de 650 m² dans laquelle ils se nourrissent de luzerne, trèfle, chicorée, lupin..



LES RUCHERS DE L'ERDRE

Benjamin
& Nadège Guilbaud

190, La Havardière
44390 Casson
02 51 12 10 59

lesruchersdelerdre@gmail.com
www.lesruchersdelerdre.fr

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

1^{er} samedi de chaque mois 9h-18h

Magasins

Épicerie Bio à Notre-Dame-des-Landes, Graine de Bio et Bagad Café à Nort-sur-Erdre, Papilles à Sucé-sur-Erdre, Le Jardin de Sophie à Saint-Mars-Du Désert

AMAP de Grandchamp-des-Fontaines, Mazerolles, Nort-sur-Erdre, Treillières et Vigneux-de-Bretagne



C'EST PAS LA FAIM DES HARICOTS

Alain Gallerand

La Pommeraie
44390 Casson
07 71 63 44 51

alaingallerand830@gmail.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Sur réservation par téléphone (livraison possible)

Ambulant

Devant le café « Le Supporter » à Grandchamp-des-Fontaines le mercredi 17h30-19h30 (à partir de mai 2021)

Restaurant

Le Beau Nid à Sucé-sur-Erdre



Porte ouverte en octobre

03

Benjamin a découvert l'apiculture il y a 20 ans, en cherchant un métier en lien avec la nature. Sa femme l'a rejoint dans cette aventure il y a 10 ans pour continuer à développer une activité locale. Ils se feront un plaisir de vous recevoir à la miellerie et organisent chaque année des portes ouvertes le premier samedi d'octobre.

PRODUITS DE LA FERME

Miel (6 variétés), pain d'épice, propolis.

MODES DE PRODUCTION

Les ruches sont toutes installées le long de l'Erdre, avec de la transhumance pour un tiers d'entre elles dans l'Orléanais et le Maine et Loire.



Visites guidées commentées sur demande

04

Passionné du vivant depuis sa naissance, Alain vous emmènera dans son univers riche de biodiversité, d'expérimentations, de connaissances de la nature. En véritable militant du goût, il vous fera (re)découvrir des saveurs de légumes surprenantes.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés, petits fruits, plants de légumes en saison.

MODES DE PRODUCTION

Des semences jusqu'à la récolte, toute la production est travaillée sur place selon des méthodes naturelles et expérimentales, sans utilisation de pesticides, ni produits de synthèse, ni matière organique animale.



L'HERBIER IMAGINAIRE

Amalia Rolon

498, La Ravillière
44390 Casson
07 70 61 92 81

herbier.imaginaire@orange.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

De mi mars à fin juin : mar.
mer. ven. 14h30-19h / sam.
9h-12h et 14h30-19h

De septembre à novembre :
mar. mer. ven. 14h30-17h30

Marché

Talensac à Nantes le
vendredi matin



Porte ouverte en avril

05

Installée depuis 2017, Amalia vous fera voyager à travers les saveurs grâce à ses herbes aromatiques. Son plus grand plaisir sera de vous faire découvrir ses plantes, leurs utilisations et d'éveiller votre curiosité de jardinier.

PRODUITS DE LA FERME

Herbes aromatiques en bouquets frais, plants potagers, plants d'herbes aromatiques et médicinales, plants de fleurs.

MODES DE PRODUCTION

Toutes les plantes sont cultivées à la main en utilisant des variétés anciennes et de conservation.

RECETTE N°1

Ingredients

- 300 g de blanc de dinde
- 1 pâtisson
- 120 g de riz
- 15 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de porto
- 15 cl de jus d'orange
- 15 cl de vin blanc
- 1 échalote hachée
- 1 càs de persil
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 càc de paprika
- 1 càc de curry
- 1 piment -oiseau
- huile d'olive
- 60 g de beurre

Pâtisson farci au risotto de dinde

Couper la dinde en petits cubes et faire revenir à la cocotte dans de l'huile et 20 g de beurre jusqu'à ce que la viande soit colorée.

- Pendant ce temps, hacher l'ail et l'échalote. Ajouter à la préparation, sans cesser de remuer. Mouiller avec le vin blanc, le porto, le bouillon de volaille et le jus d'orange.
- Ajouter le riz et les épices (thym, laurier, persil, curry, paprika, piment haché). Remuer et laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 20 min.
- pendant ce temps, creuser le pâtisson à la petite cuillère, jusqu'à en extraire toute la chair. La faire revenir à la poêle dans le reste de beurre (40 g), pendant 8 à 10 min. Ajouter le pâtisson doré à la préparation en cocotte, et laisser mijoter encore 20 min. Vérifier que le fond n'attache pas; sinon, rajouter un verre d'eau.
- Remplir le pâtisson évidé de votre risotto et servir bien chaud.



FERME DE LA TOMIERE

*Aurélie & Cyril Bouligand,
Kizita Forestier &
Mylène Gagnet*

2bis, La Bouguenais
44130 Fay-de-Bretagne

aurilie.bouligand@laposte.net



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Magasin

Epicerie d'Emma à
Fay-de-Bretagne

Magasin de producteurs

Au fil des saisons à Bouvron

AMAP de Vigneux-de-Bretagne



Vente de chanvre comme isolant thermique

06

Aurélie et Cyril ont repris la ferme de leurs parents en 2006 en pérennisant l'exploitation laitière mais aussi en développant une fromagerie et la culture de lentilles et de chanvre. Ils défendent une agriculture paysanne, en lien avec le monde rural et les habitants. Kizita et Mylène travaillent également sur la ferme.

PRODUITS DE LA FERME

Produits laitiers fermiers de vache (lait, beurre, crème, fromages frais, affinés, à tartiner, yaourts, desserts), lentilles, huile de chanvre et cameline.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries à l'herbe et aux céréales produites sur la ferme. Leur lait est travaillé dans les heures qui suivent la traite.



FERME KAÏKOUHOU

*Charlotte Grandchamp,
Jean-Christophe & Murielle
Pasquier-Delobre*

1, La Courbe
44130 Fay-de-Bretagne
06 08 78 26 22

contact@kaikoudhou.fr
[facebook/ Ferme Kaikoudhou](https://www.facebook.com/FermeKaikoudhou)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Marché de producteurs
tous les vendredis 16h30-
18h30. Colis de viande sur
réservation tous les 2 mois

AMAP de Vigneux-de-
Bretagne et de Héric



Visites pour les scolaires et entreprises sur demande

07

Murielle, Jean-Christophe et Charlotte sont très attentifs à leur environnement et aux ressources issues de la ferme (eau, haies, déchets). Des visites pour les scolaires et les entreprises peuvent être organisées sur demande. Ici on défend le Bio, la manière responsable de produire et la consommation locale.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés, viande bovine (veau rosé/ vache/bœuf) race Limousine, colis de 5 à 9kg.

MODES DE PRODUCTION

Les légumes sont cultivés sans OGM ni pesticide de synthèse. Les vaches sont nourries à 100% d'herbe et au foin.



PERLIMPINPAIN

Fanny Côte

44130 Fay-de-Bretagne
06 63 40 68 81

fanny@perlimpinpain.fr
www.perlimpin-pain-44.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Livraison a domicile

Le vendredi secteur Fay-de-Bretagne, sur réservation par mail ou téléphone

Marché de producteur

Le mercredi 16h-18h au lieu-dit La Gare (Fay-de-Bretagne)

Magasin

L'Épicerie d'Emma à Fay-de-B.

Cantine scolaire

Collège d'Héric le vendredi



Visite du fournil sur demande

08

Après avoir été infirmière pendant 12 ans, Fanny a trouvé dans le métier de paysanne-boulangère une belle relation à la terre, au monde paysan et à la transformation du pain.

PRODUITS DE LA FERME

Pains au levain naturel

MODES DE PRODUCTION

Les céréales sont cultivées à proximité du fournil et le pain cuit au four à bois déchiqueté.

RECETTE N°2

Crumble de courgettes au chèvre

Ingredients

- 2 belles courgettes
- 1 bûche de chèvre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 100 g d'emmental râpé
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. de menthe
- sel et poivre

- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Lavez et essuyez les courgettes. Retirez leurs extrémités puis râpez-les, avec leur peau. Placez-les dans une passoire afin de retirer l'excédent d'eau.
- Coupez la bûche de chèvre en dés. Mélangez-les avec la menthe ciselée et les courgettes râpées. Salez et poivrez. Disposez le tout dans un plat à gratin huilé.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre et l'emmental râpé. Émiettez avec les doigts pour obtenir un aspect sablé. Répartissez ce mélange sur la préparation courgettes-chèvre et enfournez pour 20 minutes environ. Servez chaud.

NB : On peut aussi ajouter un poivron coupé en fines lamelles et des lardons fumés, à mélanger avec les courgettes.



AUX PETITS OIGNONS

Anne-Claire Guttery &
Jean-Baptiste Fourmont

La Noé Verte
44119 Grandchamp-des-Fontaines
06 70 45 43 95

gaecaupetitsoignons@gmail.com



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Sur réservation par mail, retrait tous les mercredis soir

AMAP de Grandchamp-des-Fontaines



Chantier participatif sur demande

09

Installés depuis 2016 sur des terres agricoles préservées, Anne-Claire et Jean-Baptiste soutiennent une agriculture paysanne qui respecte la santé des Hommes et de la terre. Ils privilégient les légumes de variétés anciennes. Leur projet : accueillir des poules afin de vous proposer des oeufs frais.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés, chanvre (graines et matériau écologique)

MODES DE PRODUCTION

Au-delà du cahier des charges AB, toute la production est engagée dans le respect de l'équilibre des écosystèmes vivants.





FERME SAINTE-ANNE

Sabrina & Vincent Lemaître

Sainte Anne
44810 Héric
06 19 39 20 84

lemaitre2@netcourrier.com
[facebook/Ferme Sainte Anne](https://www.facebook.com/FermeSainteAnne)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 2 mois, sur réservation par téléphone ou mail. Retrait le jeudi 16h-19h

Marchés évenementiels

Marché fermier de la Brégonnerie à Nort-sur-Erdre et marché de Noël d'Héric



Colis de 5 à 10 kg de viande

10

Vincent a repris l'exploitation familiale en 2001 et Sabrina l'a rejoint en 2014 pour s'occuper de la partie vente directe. Leur exploitation est orientée vers une agriculture raisonnée et respectueuse de son environnement ainsi que du bien-être des animaux.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau/vache/boeuf) race Blonde d'Aquitaine. Colis de 5 à 10 kg ou vente au détail.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe ou avec des céréales produites sur la ferme, garanties sans OGM.



LA RUCHE PIQUET

*Guillaume &
Alison Piquet*

Sorbay
44810 Héric
06 82 17 31 95

laruchepiquet@gmail.com
www.laruchepiquet.fr
[facebook/ La Ruche Piquet](https://www.facebook.com/LaRuchePiquet)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Sur RDV

Magasins

Boulangerie «Le pain des landes» et le « Bar des landes » à Notre-Dame-des Landes, La Cave des Saveurs à Héric



Accueil des stagiaires

11

Guillaume s'est découvert une passion pour les abeilles en 2014, quand on lui a offert sa première ruche. Il propose aujourd'hui d'installer des ruches au sein d'entreprises qui souhaitent bénéficier de la production de miel ainsi que des animations pédagogiques. Alison l'accompagne dans ses projets et se forme à l'apithérapie.

PRODUITS DE LA FERME

Miel, pain d'épices, bougies en cire, Bee Wrap, installation de ruche, bonbons au miel.

MODES DE PRODUCTION

Toutes les ruches sont installées en Loire-Atlantique, sur des toits ou en plein champ.



LE RUCHER DU CHAMPOIVRE

Jérôme Courtin

325, Le Champoivre
44810 Héric
06 61 70 83 50

courtinjerome@gmail.com
www.lerucherduchampoivre.com
[facebook/Le Rucher du Champoivre](https://www.facebook.com/LeRucherduChampoivre)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Parrainage de ruches et vente de bougies : site internet, magasin Nature & Vrac à Héric

Vente de miel : La quasi-totalité du miel est réservé aux parrains/marraines de ruches

Marché

Héric chaque 1^{er} samedi matin du mois



Parrainage de ruche

12

Jérôme Courtin vous propose de participer à un projet pédagogique éco-citoyen en parrainant une ruche. Construction des ruches par un établissement social, décors par des enfants. Extraction du miel par les parrains puis mise en pot par des détenus ou un ESAT, installation ou adoption de ruches pour les sociétés sont des activités proposées.

PRODUITS DE LA FERME

Miel, bougies en cire d'abeille. Parrainage écocitoyen de ruches pour les particuliers ou les sociétés.

MODES DE PRODUCTION

Les ruches construites avec du bois local sont installées dans des champs en agriculture biologique ou raisonnée.



FERME DU HAUT FAY

Christophe Parpant

Le Haut Fay
44810 Héric
06 78 10 39 34

ch.parpant@hotmail.fr

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Sur réservation par téléphone

Marché de producteurs

Ferme de la Joue à Vigneux-de-Bretagne

Cantine scolaire

Ecole Marie Curie à Héric



Chantiers participatifs sur demande

13

Dès son installation en 2019, Christophe a décidé d'utiliser la traction animale pour cultiver ses légumes. Il travaille aujourd'hui avec deux juments et entraîne deux jeunes boeufs. Il sera ravi de vous faire découvrir son travail à la ferme.

PRODUITS DE LA FERME

Pommes de terre, oignons, courges, carottes, betteraves.

MODES DE PRODUCTION

En conversion AB depuis janvier 2020.

Les légumes sont cultivés en respectant les principes de la biodynamie.



LES JARDINS DES CHAMBRETTES

Fabien Monnier & Nolwenn Boisteau

3, La Haie
44810 Héric
06 66 77 67 92

fabmonnier00@gmail.com



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Paniers à retirer le mardi à partir de 17h, sur réservation par SMS

Marché

Héric le samedi matin

Cantine scolaire

Ecole Marie Curie à Héric



Des carottes pour l'école d'Héric

14

Installés depuis 2014, Fabien et Nolwenn cultivent des légumes bio avec la volonté de les rendre accessibles au plus grand nombre. En partenariat avec le restaurant scolaire Marie Curie, ils fournissent aussi une AMAP au Bout des Landes à Nantes Nord.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés.

MODES DE PRODUCTION

Les légumes cultivés sont issus principalement de variétés paysannes et de plants semés sur place.

RECETTE N°3

Ingrédients

- 2 escalopes de poulet
- 3 oignons
- 2 persils tubéreux
- 1 càc d'huile de coco
- 1 càc de gingembre en poudre
- sel
- 100 ml d'eau de coco

Wok de poulet au persil tubéreux

- Couper les escalopes de poulet en petits morceaux. Réserver. Eplucher les oignons, les couper en rondelles, réserver. Eplucher les persils tubéreux, les couper en rondelles, réserver.
- Faire chauffer l'huile de coco dans un wok, déposer le poulet et le faire dorer de tous les côtés. Saupoudrer de gingembre. Ajouter les persils tubéreux et les oignons, mélanger. Saler.
- Verser l'eau de coco par dessus et laisser cuire 15 minutes. Servir aussitôt.



FERME DES MAZURES

Karine & Stanislas Bommé

518, Les Mazures
44390 Les Touches
06 41 29 99 82

stanislas.bomme@gmail.com
[facebook/ Stanislas Bomme](https://www.facebook.com/StanislasBomme)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 2 mois, sur réservation par téléphone ou mail

Marchés

Vigneux-de-B. et Nort-sur-Erdre (sur le stand des volailles Nayel)

Magasin de producteur

Touches & Terres, 5 place de la Mairie
magasinstouches@gmail.com
www.touchesetterres.fr



Visites découvertes sur demande

15

Karine et Stanislas ont repris la ferme familiale en 2005, en ayant à l'esprit de toujours proposer une belle qualité de vie à leur famille et à leurs animaux. Attachés au terroir de leur commune, ils défendent les circuits de proximité et se sont associés pour créer un magasin de producteurs.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (boeuf) race Blonde d'Aquitaine.

Colis de 10 ou 15kg.

Chrysanthèmes (à la Toussaint).

MODES DE PRODUCTION

Les animaux sont nourris principalement à l'herbe ou avec des céréales produites sur la ferme, garanties sans OGM.



THIERRY DUPAS

301, La Volerie
44390 Les Touches
06 88 51 73 43

dupasthierry@hotmail.fr

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 1 mois et demi, sur réservation par téléphone

Marchés

Vigneux-de-Bretagne et Nort-sur-Erdre (sur le stand des volailles Nayel)

Magasin de producteur

Touches & Terres, 5 place de la Mairie
magasinstouches@gmail.com
www.touchesetterres.fr



Ici les vaches sont de race Rouge des prés

16

Installé en 2014, Thierry représente la 4^{ème} génération d'éleveurs de sa famille. Passionné par les animaux, il a choisi de travailler avec la race Rouge des prés pour sauvegarder cette espèce locale (Pays-de-la-Loire). Pour défendre les circuits courts, il s'est associé pour créer un magasin de producteurs.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau sous la mère/vache) race Rouge des Prés. Colis de 5 à 10 kg.

MODES DE PRODUCTION

L'attention portée aux vaches permet de conserver toutes les qualités de goût, de tendreté et de persillé de cette race, connue aussi sous l'appellation AOP Maine-Anjou.



JANICK GOUPIL

44390 Les Touches

Janick.goupil@orange.fr

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente régulière de canard. Colis de viande tous les 3 mois, sur réservation par téléphone.

Magasin

L'Épice en Bouche à Sucé-sur-Erdre

Marchés

Vigneux-de-Bretagne et Nort-sur-Erdre (sur le stand des volailles Nayel)

Magasin de producteur

Touches & Terres, 5 place de la Mairie
magasinlestouches@gmail.com
www.touchesetterres.fr



Mes bêtes concourent à la foire de Cholet

17

Quand Janick a créé son activité en 2004, il a choisi de s'installer sur les terres de son arrière-grand-mère par attachement et respect des valeurs familiales. Aujourd'hui, il est toujours ancré dans la défense du local et d'une agriculture à taille humaine en proposant chaque année des bovins au concours de haute qualité bouchère de Cholet. Il s'est associé pour créer un magasin de producteurs.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (génisses et jeunes vaches) race Parthenaise ou Blonde d'Aquitaine. Colis de 10 ou 15 kg.
 Canard gras (cru ou transformé).

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe ou avec des céréales produites sur la ferme. Les canards sont engraisés en respectant la charte «Palmi G Confiance».



Jeune agriculteur fier de sa qualité de viande

18

Jeune agriculteur, Guillaume a repris la ferme de son père en 2019 pour faire perdurer la tradition familiale (il représente la 3^{ème} génération d'agriculteurs). Il a ensuite développé la vente directe. Il sera fier de vous parler de la qualité de sa viande.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (vache) race Blonde D'Aquitaine.
 Colis de 10 kg et steaks hachés par 3 ou 5 kg.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe ou avec des céréales produites sur la ferme, garanties sans OGM.



GUILLAUME LECOMTE

224, La Cohue
 44390 Les Touches
 06 23 19 41 91

guillaumevendablond@gmail.com
[facebook/ Guillaume vend sa blonde](https://www.facebook.com/Guillaume.vend.sa.blonde)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les mois, sur réservation par SMS
 Retrait le jeudi 17h-20h



EARL MENARD

Jean-Paul Menard

2, La Cohue
 44390 Les Touches
 06 60 75 41 53

[facebook/ Earl Menard](https://www.facebook.com/EarlMenard)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 2 mois, sur réservation via la page facebook ou par téléphone
 Retrait le vendredi 16h-19h



Vente tous les deux mois sur réservation

19

Installé depuis 1993, Jean-Paul a repris la ferme familiale par passion pour ses animaux. Il prend grand soin de ses vaches pour vous proposer une viande tendre et aime transmettre sa fierté du métier d'éleveur.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (vache) race Blonde d'Aquitaine. Colis de 10, 12 ou 15 kg et 4 sortes de colis différents.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe ou avec des céréales produites sur la ferme, garanties sans OGM.



MIEL BLOND

Marie-Pierre & Christian Blond

44390 Les Touches
 06 09 73 68 51

miel.blond@orange.fr



Visite des ruchers sur réservation

20

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Informations et commandes par mail avec livraison à domicile

Christian est fasciné par les abeilles depuis son plus jeune âge, l'apiculture étant une histoire de famille depuis 1920. Pour lui et Marie-Pierre, le plus important est de participer activement à la survie des abeilles pour penser aux générations futures.

PRODUITS DE LA FERME

Miel (4 variétés), coffrets cadeaux.

MODES DE PRODUCTION

Les ruches sont toutes installées le long de l'Erdre, principalement dans des champs en agriculture biologique ou en forêt.



FERME DU PRÉ DES SOURCES

Mathieu Hauraix

Les Chafaux
44390 Nort-sur-Erdre
06 75 47 35 57

predessources@gmail.com



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 6 mois, sur réservation par mail



Livraison à domicile possible à partir de 10 colis

21

Petit-fils et fils d'agriculteur, Mathieu a repris la ferme familiale en 2018. Son père travaillait déjà en AB depuis 2002, et aujourd'hui Mathieu développe l'agriculture de conservation (diversité des cultures, couverts végétaux, diminution du travail du sol). Les céréales produites sur sa ferme sont valorisées principalement en circuits courts.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau/vache) races Charolaise et Nantaise.
Colis de 7 à 10 kg.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe et avec des céréales produites sur la ferme.



YVES LECOQ

La Tindière
44390 Nort-sur-Erdre
06 73 25 16 69

lecoq.canal@orange.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente au printemps et à l'automne, sur réservation par téléphone ou mail

Restaurant

Le Bretagne à Nort-sur-Erdre



Vaches de race Nantaise

22

Yves s'est installé en élevage bovin en 2014, réalisant un rêve de jeunesse «Paysan avec des vaches». Il partage sa ferme avec son fils Clément, paysan pastier et producteur de blés anciens, ce qui permet une rotation cohérente entre cultures et élevage. Il a naturellement choisi la race Nantaise pour participer à la sauvegarde de cette race locale, rustique et adaptée au territoire.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau rosé/vache) race Nantaise.
Colis de 6 à 10 kg.

MODES DE PRODUCTION

Label AB depuis 2014.
Les vaches sont nourries principalement à l'herbe et au foin.



FERME DU BIAU CHEMIN DES LANDES

*Isabelle & Jean-Yves Pasgrimaud,
Pierre-Emilien Rouger*

5, Les Vigneaux
44390 Nort-sur-Erdre
06 16 14 43 77

cochondubiauchemin@gmail.com
www.lafermedubiauchemin-des-landes-30.websself.net
[facebook/Le Biau Chemin](https://facebook.com/LeBiauChemin)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Lundi, mercredi et vendredi à partir de 17h30, sur réservation la veille par SMS. Bons de commande disponibles sur le site internet

Magasin

Dose à Nort-sur-Erdre



TERRE ET BÊÊÊ

Vincent Cerclier

303, La Noé Guy
44390 Nort-sur-Erdre
07 78 63 70 50

vcercier@gmail.com
www.terreetbeee.fr
[facebook/ Terre-Bêêê](https://facebook.com/Terre-Bêêê)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente environ 5 fois par an, sur réservation par mail ou téléphone

Magasin

O2 Primeur à Nort-sur-Erdre
AMAP de Nort-sur-Erdre et Héric

Restaurant

Le Bretagne à Nort-sur-Erdre



Accueil des camping-caristes

23

Isabelle, Jean-Yves et Pierre-Emilien se sont associés pour créer une ferme vivante, riche de rencontres entre les Hommes et les animaux. Ils proposent des accueils pédagogiques à la ferme mais aussi des animations avec leurs ânes (balades, anniversaires...).

PRODUITS DE LA FERME

Porc en colis de 6kg, charcuterie fraîche au détail.

Boeuf en colis de 10kg, steak haché et saucisse au détail.

Lait cru, pommes de terre en sac de 10kg, jus de pommes bio.

MODES DE PRODUCTION

L'exploitation laitière Bio est basée sur une agriculture durable et respectueuse de son environnement ainsi que du bien-être de tous ses animaux.



Vincent propose de l'éco-pâturage avec ses moutons

24

En s'installant comme éleveur de moutons en 2015, Vincent a réalisé son rêve d'enfant de vivre à la campagne et de travailler en lien avec les animaux et la terre. Il a choisi la race locale Landes de Bretagne pour sa sauvegarde et travaille sur un projet de valorisation de la laine à proximité.

PRODUITS DE LA FERME

Viande d'agneau race Landes de Bretagne.

Colis de 8 kg ou merguez.

MODES DE PRODUCTION

Les moutons pâturent toute l'année et sont élevés durant au moins 9 mois afin d'avoir une viande de qualité.



FERME DE LA BREGEONNERIE

André & François Beurier

3, La Brégonnerie
44390 Nort-sur-Erdre
06 43 95 91 74

fermedelabregonnerie@gmail.com
www.fermedelabregonnerie.fr
[facebook/ Ferme de la Bregeonnerie](#)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Du lundi au vendredi
9h-12h/14h-17h, le mer. 9h-12h

Magasin

O2 Primeur à Nort-sur-Erdre

Cantines scolaires

Héric, Nort-sur-Erdre, Saint-Mars-Du Désert



Livraison à domicile possible

25

Depuis 1993, André (rejoint par son fils François) élève ses dindes dans un esprit de qualité et de bien-être animal. La découpe est effectuée par les bouchers de la ferme pour répondre au mieux à la demande des clients. Ils approvisionnent plus de 40 cantines scolaires dont 3 sur le territoire.

PRODUITS DE LA FERME

Dinde fermière (découpes, natures ou transformées), terrines et plats cuisinés à base de dinde.

MODES DE PRODUCTION

Les dindes sont élevées avec un accès au plein air et nourries aux céréales produites sur la ferme en agriculture raisonnée.



FERME DU BROSSAIS

Magalie Chabrol

4, Le Brossais
44390 Nort-sur-Erdre
06 11 39 35 72

magaliechabrol@gmail.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Magasins de producteurs

Ferme de la Brégonnerie à Nort-sur-Erdre.

Marchés

Nort-sur-Erdre et Sucé-sur-Erdre (sur le stand de la Fromagerie Nantaise)

Magasin

Dose et Rabouin à Nort-sur-Erdre, Epice en Bouche et Brûlé à Sucé-sur-Erdre, Chalon à St-Mars-du-Désert, Carrefour à Grandchamp-des-Fontaines, Proxi à Petit-Mars

Restaurant

Le Bretagne & le BM à Nort-sur-Erdre



Appartient au groupement «Notre basse-cour»

26

Installée en 2017, Magalie est une passionnée de poules. Elle veille à leur confort avec des cabanes extérieures fabriquées sur mesure, des arbres qu'elle a plantés pour leur fournir de l'ombre et l'utilisation de produits naturels.

PRODUITS DE LA FERME

Oeufs de poules élevées en plein air.

MODES DE PRODUCTION

Les poules sont élevées en plein air, avec un parcours de 8m² par poule et une alimentation sans OGM, sans huile de palme, sans soja.



FERME DE LA TINDIERE

Claire & Gaëtan Lecoq

La Tindière
44390 Nort-sur-Erdre

fermedelatindiere@orange.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

AMAP de Treillières, Mazerolles (Sucé-sur-Erdre) et Nort-sur-Erdre

Restaurant

Le Bretagne et Ecluse de la Tindière à Nort-sur-Erdre



230 variétés de légumes

27

Depuis 2007, Claire et Gaëtan sont motivés par la volonté d'être acteurs de la sauvegarde de l'environnement et des cours d'eau. Ils ont recréé un projet de vie sur des terres familiales et expérimentent régulièrement de nouvelles méthodes de production respectueuses des cycles naturels.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés.

MODES DE PRODUCTION

Les légumes sont cultivés selon les techniques de «maraichage sur sol vivant», avec beaucoup de travail manuel.



LES CHANTS DU PLESSIS

Ghislain Raimbaud

Le Plessis Martin
44390 Nort-sur-Erdre
07 68 16 73 70

leschantsduplessis@gmail.com
[facebook/ Les Chants Du Plessis](#)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Le jeudi 18h-20h et le samedi 9h-12h, vente au détail



Vente de légumes à partir de 2021

28

En installation, Ghislain vous proposera ses premiers légumes en juin 2021. Très attaché à son territoire, il a fait le choix de cultiver des légumes pour nourrir sainement ses habitants, créer du lien et préserver une terre qui lui est chère.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés.

MODES DE PRODUCTION

Le label AB est en cours de validation (printemps 2021).



VERGER DU VAL D'ERDRE

Geneviève Boquien

4, L'Onglée (route d'Issé)
44390 Nort-sur-Erdre
06 75 61 39 17

gboquien@hotmail.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Tous les jours (sauf dimanche)
9h-19h. Cueillette des pommes
et châtaignes en saison lun.,
mer., ven. / sam. 9h-12h/14h-17h

Magasins

O2 Primeur et Monsieur
Bricolage à Nort-sur-Erdre

Restaurant

Le BM à Nort-sur-Erdre

Cantines scolaires

Lycée de l'Erdre



PENSE AUX BAUMES

Katia Bâcle-Butel

3, La Cochelière
44390 Nort-sur-Erdre
07 83 47 93 59

penseauxbaumes@gmail.com
[facebook/Pense aux Baumes](https://www.facebook.com/Pense-aux-Baumes)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Le samedi 9h-12h ou sur
demande par téléphone ou mail
(livraison par la poste possible)

Magasins

Dose à Nort-sur-Erdre,
Nature & Vrac à Héric

Vente par internet
Site www.ekite.fr



Gîte 4 personnes sur place

29

Au bout d'une allée de châtaigniers, Geneviève vous accueillera dans sa boutique ou à l'entrée de son verger historique (depuis 1956). Elle a toujours fait évoluer son exploitation au fil du temps avec l'installation de ruches, la plantation de légumes et un projet d'arrêt des emballages plastiques.

PRODUITS DE LA FERME

Pommes, légumes d'été diversifiés.

MODES DE PRODUCTION

Utilisation de variétés résistantes pour limiter les traitements. Conservation naturelle sans traitement, ni réfrigération après récolte.



Visite possible le samedi matin

30

Installée depuis le 1^{er} juillet 2020, Katia possède un certificat de spécialisation en plantes à parfum, aromatiques et médicinales ainsi qu'un diplôme de l'Ecole Bretonne d'Herboristerie. Son plus grand plaisir sera de vous conseiller sur les bienfaits des plantes pour votre santé.

PRODUITS DE LA FERME

Plantes aromatiques et médicinales transformées (infusions, baumes, huiles de massage, déodorant).

MODES DE PRODUCTION

Les plantes sont semées, cultivées, cueillies, séchées et transformées sur place selon des méthodes naturelles.



FOURNIL BARAKAZH

Anaïs Lechat

17, Les Vigneaux
44390 Nort-sur-Erdre
06 98 74 99 14

fournil.barakazh.anais@mailo.com
[facebook/Fournil Barakazh](https://www.facebook.com/Fournil-Barakazh)
www.fournil-barakazh.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Le mardi et le vendredi à partir
de 16h, sur réservation par mail
ou téléphone la veille avant 12h

AMAP et Association ANCRE à
Nort-sur-Erdre



FERME DE L'ARCADE

Julien Chapeau

44390 Nort-sur-Erdre
06 09 82 29 08

monsieurchapeau@gmail.com



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Sur réservation par téléphone

Magasin

Dose à Nort sur Erdre

AMAP de Nort-sur-Erdre, Héric,
Treillières, Sucé-sur-Erdre
(Mazerolle et Erdre)



Barakazh signifie «Pain du chat» en breton

31

Anaïs a repris le fournil de Michel Pasgrimaud en février 2020 pour la richesse que procure le métier de paysanne-boulangère. Vous retrouverez dans son pain toute l'émotion qu'elle souhaite partager. Son projet : s'installer comme agricultrice dans l'intention de produire son propre blé panifiable.

PRODUITS DE LA FERME

Pains au levain.

MODES DE PRODUCTION

Les céréales sont cultivées à proximité du fournil et le pain cuit au four à bois.



Accueil de stagiaires

32

Julien est paysan-crêpier depuis 2016. L'utilisation de couverts végétaux, l'association des arbres et de l'agriculture, sont des stratégies qu'il met en place pour fixer le carbone, et rehausser la fertilité de ses sols. Des productions complémentaires s'intègrent dans le projet, comme le safran (en traction animale) et la culture de champignons sur bois (commercialisation imminente).

PRODUITS DE LA FERME

Galettes, crêpes et blinés (entre le pancake et le blini) en recettes 100% végétale. Farines de froment et sarrasin, safran.

MODES DE PRODUCTION

Les blés sont issus de variétés de pays et semés sous couverts végétaux.



FERME DES HAUTS BLÉS

Clément Lecoq

44390 Nort-sur-Erdre
clement.lecoq@hotmail.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Magasins

Dose à Nort-sur-Erdre,
Papilles à Sucé-sur-Erdre

Toutes les AMAP d'Erdre &
Gesures

Vente par internet

Site www.ekite.fr



Vente de pâtes et grains pour les poules

33

Installé depuis 2016, Clément est un paysan meunier pastier. Il travaille la terre de façon biologique pour préserver les sols et l'eau. Il cherche à maintenir une biodiversité en favorisant la présence de haies et en travaillant le plus possible avec des variétés anciennes.

PRODUITS DE LA FERME

Pâtes maison, farines de blé et de sarrasin, oeufs de poule.

MODES DE PRODUCTION

La majorité des céréales sont cultivées et transformées en farine puis en pâtes sur place, en utilisant des variétés anciennes.

RECETTE N°4

Navets nouveaux confits au miel et sauce soja

Ingédients

- 1 botte de navets nouveaux
- 20 g de beurre
- 2 càs de sauce soja
- 2 càs de miel
- 1/2 verre d'eau
- sel, poivre
- 1 échalote
- 10 tranches de bacon
- 2 càs de pignons de pins

- Couper les fanes des navets nouveaux en conservant un demi-centimètre de vert. Les rincer, sans les éplucher. Les couper en deux.
- Faire chauffer doucement le beurre dans une sauteuse puis ajouter les navets, le miel, la sauce soja et l'eau.
- Mélanger. Couvrir et laisser cuire jusqu'à évaporation de l'eau. Poirer, saler au goût.
- En fin de cuisson, rouler les navets avec une cuillère pour les enrober de la sauce sirupeuse.



FERME DE LA FORESTERIE

La Foresterie
44130 Notre-Dame-des-Landes
06 08 65 17 72

ferme.foresterie@gmail.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les mois,
sur réservation par
téléphone ou mail



Gîte de France pour 8 personnes

34

Alexandre a décidé de rejoindre l'exploitation familiale en 2019, après avoir été conseiller auprès des éleveurs. Son objectif : faire perdurer l'utilisation durable des parcelles (conservation des haies et des arbres) et amener l'exploitation vers un bilan carbone neutre, en installant des panneaux photovoltaïques sur ses bâtiments.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau sous la mère et boeuf) race Limousine.
Colis de 5 à 10 kg.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries essentiellement à l'herbe. En complément, elles reçoivent des céréales produites sur l'exploitation. L'alimentation est garantie sans OGM.



GAEC DES POMMIERS

*Justin, Brigitte
& Sylvain Fresneau*

Les Domaines
44130 Notre-Dame-des-Landes

f.justin@hotmail.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 3 mois, sur
réservation par mail



Agriculteurs depuis 6 générations

35

Présents sur leurs terres depuis plus de 100 ans, la famille Fresneau préserve un territoire riche en haies bocagères et en biodiversité par leurs méthodes d'élevage. Justin représente la 6^{ème} génération d'agriculteurs de sa famille.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (boeuf) race Normande.
Colis de 10kg.

MODES DE PRODUCTION

Les boeufs sont nourris principalement à l'herbe et au foin.



FERME DU PONT À L'ÂNE

Romain Saillant

La Gaité
44130 Notre-Dame-des-Landes
rom1.saillant@gmail.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente en décembre et d'avril à août, sur réservation par mail



Visite sur demande

36

Avec sa formation de technicien environnemental, Romain saura vous expliquer comment le pâturage permet d'entretenir les milieux naturels et la biodiversité. Il élève ses moutons dans une démarche globale de respect de l'environnement et utilise même des ânes comme gardiens de troupeau.

PRODUITS DE LA FERME

Viande d'agneau race Landes de Bretagne.
Colis de 6 à 8 kg, merguez ou bête sur pied.

MODES DE PRODUCTION

En conversion vers le label AB depuis mai 2019.
Les moutons sont élevés à l'herbe, en plein air intégral.



CHÈVRERIE DE L'ÉPINE

Katia Favreau

44130 Notre-Dame-des-Landes
06 30 17 92 72
lachevrerieledepine@gmail.com



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Magasins

Croc La Vie à Treillières, épicerie de Notre-Dame-des-Landes

AMAP de l'Erdre, de Mazerolles (Sucé-sur-Erdre) et de Vigneux-de-Bretagne

Vente par internet

www.madeincoueron.fr

Restaurant

L'Abreuvoir à Héric



Produits laitiers fermiers de chèvre

37

À l'installation en 2010, Katia et son mari ont construit eux-mêmes la chèvrerie et la fromagerie. Depuis, Katia prend soin de ses chèvres et reste à l'écoute de leurs besoins. Elles ont un accès libre à l'extérieur et des prairies où gambader.

PRODUITS DE LA FERME

Produits laitiers fermiers de chèvre (fromages frais et affinés, fromage blanc, spécialités).

MODES DE PRODUCTION

En prévention des maladies, le comportement des chèvres est observé régulièrement pour détecter tout changement. Les soins sont effectués par homéopathie et aromathérapie.



FERME DU FOUAN

Lionel Pinabel

Sainte Anne du Fouan
44130 Notre-Dame-des-Landes

lafermedufouan@laposte.net
facebook/La Ferme du Fouan



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Le mercredi 16h-19h,
vente au détail

Magasin

L'épicerie d'Emma à
Fay-de-Bretagne



Fraises en saison

38

Installé depuis mars 2020, Lionel a quitté son métier de géomètre pour créer son exploitation. Pendant 1 an et demi, il a travaillé sa terre et rénové une ancienne ferme pour aujourd'hui vous proposer des légumes de variétés classiques et anciennes en vente directe.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés, fraises en saison.

MODES DE PRODUCTION

Les légumes sont cultivés dans le respect du sol et en s'adaptant à la nature du terrain.



LE TRÈS PETIT JARDIN

Virginie Philippe

44130 Notre-Dame-des-Landes
tisanes@letrespetitjardin.net
www.letrespetitjardin.net



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Sur réservation par mail
(livraison par la poste possible)

Marché

Petite Hollande à Nantes le
samedi matin



Chantiers participatifs le mardi sans inscription, voir le site internet

39

Virginie a créé son premier jardin en 2012 et s'est installée à Notre-Dame-des-Landes en 2017 pour défendre un environnement préservé. Elle cultive, récolte, sèche, transforme et conditionne sur place et propose de vous offrir quelques conseils en herboristerie. Elle propose des chantiers participatifs le mardi sans inscription.

PRODUITS DE LA FERME

Plantes aromatiques et médicinales, tisanes, sirops.

MODES DE PRODUCTION

Toutes les plantes sont cultivées à la main selon certains principes de permaculture.



LA COOPERATIVE BOCAGERE

Guillaume Clavier, Erwan Joyeau, Baptiste Hazouard, Grégoire Minday

44130 Notre-Dame-des-Landes

guillaume.clavier@laposte.net
erwan.joyeau@netcourrier.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Marché de producteurs

Ferme Kaïkoudhou à Fay-de-Bretagne (galettes)

Magasin

L'épicerie d'Emma à Fay-de-Bretagne (galettes, farine)

AMAP de Vigneux-de-Bretagne (pain)



La Coopérative Bocagère possède aussi une filière bois

40

Ces agriculteurs dynamiques et impliqués sont résolument tournés vers une agriculture paysanne, qui respecte la terre et les Hommes. Leur projet en cours est de se diversifier pour vous proposer de la viande bovine et ovine, ainsi que des huiles issues de leurs récoltes.

PRODUITS DE LA FERME

Pains au levain, farines de seigle et sarrasin, crêpes et galettes.

MODES DE PRODUCTION

En conversion vers le label AB depuis mai 2019.

Les céréales sont produites et transformées dans le respect du sol et du vivant.



FERME DES 100 NOMS

Corentin Blot

Le Liminbout
44130 NOTRE-DAME-DES-LANDES
06 11 21 18 45

co.blot@gmail.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

A partir de 50 galettes (pour des événements), sur réservation par téléphone ou mail

AMAP de Vigneux-de-Bretagne et Grandchamp-des-Fontaines



Vente à la ferme à partir de 50 galettes

41

Pour les galettes comme les crêpes, Corentin travaille en accord avec son territoire. Il produit un maximum d'ingrédients lui-même et s'approvisionne au plus près pour le reste (les oeufs et le lait).

PRODUITS DE LA FERME

Crêpes et galettes.

MODES DE PRODUCTION

En conversion vers le label AB depuis mai 2019.

Les céréales sont produites et transformées dans le respect du sol et du vivant.



FERME DE LA PENOUÉ

Alexis Ferard

218, La Penoué
44390 Petit-Mars
06 77 55 73 31

fermedelapenoué@gmail.com
www.fermedelapenoué.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Magasin ouvert tous les mardis 16h-19h. Les colis de viande sont à réserver sur le site internet ou sur place

AMAP de Petit-Mars

Restaurant

La Sablonnaise à Nort-sur-Erdre



Viande, miel, jus de pomme, farines...

42

Alexis s'est installé en 2018 pour créer une ferme parfaitement intégrée dans l'environnement. Les abeilles et les vaches vivent en harmonie, dans un paysage restauré. L'ensemble de la conduite de la ferme est orientée vers l'agro-écologie jouant sur la diversification des productions et sur les complémentarités entre elles.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau/vache/boeuf) de race Limousine en colis de 5 à 10 kg, miels, farines, pâtes, jus de pomme.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe. Les ruchers sont répartis dans un rayon de 30km autour de la ferme, en respectant au maximum les besoins naturels des abeilles. Les céréales (blés, épeautre, seigle, sarrasin) issues de variétés paysannes sont cultivées et transformées en farines à la ferme à l'aide d'un moulin à meules de pierre.



GAEC BRIAND-LEDUC

Marie-Pascale Briand & Yves Leduc

195, la Rivière
44390 Petit-Mars
06 14 68 20 93

marie-pascal.briand@wanadoo.fr



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 2 mois, sur réservation par SMS. Retrait le vendredi 16h30-18h



Marque Bleu Blanc Coeur dans cette ferme

43

Installés depuis 1996, Marie-Pascale et Yves sont restés fidèles à leurs animaux et à leur métier mais aussi à leurs clients qui apprécient la qualité de leur viande depuis 24 ans.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau/vache) race Charolaise. Colis de 8 à 12kg.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe.

**BERGERIE COLLET***Cathy & Guy Collet*4, Rue du Logis
44390 Petit-Mars
06 45 57 72 89cathy-guy.collet@orange.fr**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****À la ferme**Vente tous les 15 jours, sur
réservation par SMS
Retrait le samedi 9h30-12h**FROMAGERIE DU
CHÊNE LONG***Aurélie & Yves Clouet*123, Le Chêne Long
44390 Petit-Mars
06 65 26 39 88lafromagerieduchenealong@gmail.com
www.lafromagerieduchenealong.tk
[facebook/LaFromagerieDuChêneLong](https://www.facebook.com/LaFromagerieDuChêneLong)**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****À la ferme**Magasin ouvert le mercredi
16h-19h et le samedi 10h-13h**Marché de producteurs**Marché marsein le vendredi
16h-19h (Ferme du Pâtis Pigeaud
à Saint-Mars-du-Désert)**Magasin**

Dose à Nort-sur-Erdre



Moutons en plein air

44

Installé depuis 2016, Guy élève ses moutons en plein air et leur a même construit une bergerie en bois. Il utilise des chiens Patous comme gardiens de troupeau. Sa femme, Cathy s'occupe de l'accueil des clients lors des ventes directes.

PRODUITS DE LA FERMEViande d'agneau race Vendéen.
Colis de 7 à 10kg, merguez. Vente au détail possible.**MODES DE PRODUCTION**

Les moutons sont nourris principalement à l'herbe ou avec des céréales produites sur la ferme, garanties sans OGM.



Label spécialité traditionnelle garantie « lait de foin »

45

Avec la volonté forte de mettre en avant l'importance d'une alimentation à l'herbe (pour le respect de l'animal et de l'environnement), Yves a participé à la reconnaissance de la STG «Lait de Foin» en France. Sa femme, Aurélie, profite d'un lait d'excellente qualité pour fabriquer ses produits dans le laboratoire à côté de la salle de traite.

PRODUITS DE LA FERME

Produits laitiers fermiers de vache (lait, beurre, crème, fromages frais et affinés, yaourts, desserts).

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries à 75% d'herbe ou foin, sans produit fermenté. Leur lait est travaillé dans les 2 heures qui suivent la traite pour conserver toutes ses propriétés.

**VERGER DES
CLOUSEAUX***Yohann Guillemot*178, La Baudouinière
44390 Petit-Mars
06 63 74 49 73lesclouseaux@gmail.com**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****À la ferme**Le lundi 9h-12h / 14h-18h d'octobre
à fin avril pour les pommes**Marché**Nort-sur-Erdre le vendredi
matin**Vente par internet**www.ekite.fr**FERME DU GRAND
JARDIN DE LA PENOUE***Alain Olier*157, La Penoue
44390 Petit-Mars
06 28 78 69 37olier.alain@laposte.net**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****À la ferme**Paniers à retirer le mercredi
13h30-20h, sur réservation
par téléphone ou mail**Marché**Nort-sur-Erdre le vendredi
matin

AMAP de Petit-Mars



Légumes de saison, potages et jus de tomate

46

La première motivation de Yohann est de chercher en permanence l'amélioration pour satisfaire ses clients. Il vous propose 18 variétés de pommes et 25 de tomates anciennes et sera toujours à votre écoute pour faire évoluer sa production.

PRODUITS DE LA FERME

Pommes, jus de pomme, fraises en saison, légumes de saison, potages, jus de tomate.

MODES DE PRODUCTION

Les fruits et légumes sont traités avec le minimum d'intrants depuis 20 ans.



Chantiers participatifs avec l'AMAP

47

Dès l'âge de 20 ans, Alain s'est senti l'âme d'un maraîcher bio, et c'est l'association Terre de liens qui lui a permis de s'installer à son compte à l'âge de 50 ans. Il est investi dans sa production de légumes afin de nourrir sainement les consommateurs.

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison diversifiés.

MODES DE PRODUCTION

Les légumes sont cultivés en respectant les principes de la biodynamie (utilisation de préparation spécifique pour le sol et prise en considération de l'influence des rythmes lunaires et planétaires).



FERME DU PÂTIS PIGEAUD

*Coline Van Lierde
& Guénolé Tual*

14, Le Pâtis Pigeaud
44850 Saint-Mars-du-Desert
06 80 82 54 65

ecuriedepoheton@gmail.com



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Marché Marsien tous les
vendredis 16h-19h (marché de
producteurs) pour la vente au
détail. Les colis sont à réserver
par mail ou téléphone

Cantines scolaires

Écoles publiques de Saint-Mars-
du-Désert



Accès ouvert à la ferme les jours de marché

48

Déjà investis dans l'élevage de chevaux, Coline et Guénolé ont décidé de s'installer ici en 2011 et de diversifier leur ferme pour continuer à travailler avec des animaux mais aussi pour s'impliquer activement dans la vie locale par la création du marché marsien et d'autres projets.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (boeuf) race Hereford. Colis de 5kg et détail.
Viande de porc. Colis de 7kg (viande fraîche) et détail
(charcuterie cuite, sèche, fumée, conserves).

MODES DE PRODUCTION

Les vaches et les boeufs sont nourris à 100% d'herbe ou de foin. Les animaux sont élevés en plein air toute l'année.



Famille d'agriculteurs depuis le 17^{ème} siècle

49

Issu de familles d'agriculteurs depuis le 17^{ème} siècle, Simon a choisi de devenir éleveur bio par respect de l'animal, de l'environnement et pour proposer des produits de qualité. Son projet : la production d'huiles (tournesol et colza) et de lentilles vertes.

PRODUITS DE LA FERME

Volaille fermière (poulet entier prêt à cuire et découpe de dinde). Viande bovine (veau et boeuf) race croisée Salers/Angus. Colis de 6 et 12 kg, farine de sarrasin.

MODES DE PRODUCTION

Les volailles sont élevées en plein air avec un parcours de 12m² par animal. Les boeufs sont nourris à 100% d'herbe ou de foin et élevés en plein air.



ABEILLE MARSIENNE

Bastien Guignard

44850 Saint-Mars-du-Desert
abeille.marsienne@gmail.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Marché

Saint-Mars-du-Désert le 1^{er}
mercredi du mois

AMAP de l'Erdre (Sucé-sur-Erdre)



Miel, pollen, cires, essaims d'abeilles...

50

En 2015, Bastien a quitté l'informatique pour se consacrer à sa famille et ses abeilles, et a transformé son sous-sol en miellerie professionnelle. Il privilégie la pratique naturelle de l'apiculture et la qualité avant la quantité.

PRODUITS DE LA FERME

Miel, pollen, cires et cirages, teinture mère de propolis, hydromel (chouchen), essaims d'abeilles et reines.

MODES DE PRODUCTION

Les ruches sont installées dans des champs en agriculture biologique tout autour de Saint-Mars-du-Désert (30km maximum).



SCEA MARTIN

Le jardin de Sophie

20, La Bougrière (face à l'entrée de
la pépinière du Val d'Erdre)
44850 Saint-Mars-du-Desert
02.28.30.74.06
06.40.14.22.84

ls.martin44@orange.fr
www.le-jardin-de-sophie.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Le Jardin de Sophie
du mardi au vendredi de 9h30 -
12h et de 16h - 19h le samedi de
9h30 - 13h



Du champ au magasin en direct

51

Créée en 1966, la SCEA MARTIN est une exploitation maraîchère depuis 3 générations. Jérémy et Laurent MARTIN produisent en culture raisonnée sur une surface de 30 Ha répartis sur 2 sites sur la commune.

PRODUITS DE LA FERME

Radis, mâche, oignons, épinards, aubergines, salades.

MODES DE PRODUCTION

Agriculture raisonnée.



FERME DE LA VOIE VERTE

Simon Ripault

307, La Gare
44850 Saint-Mars-du-Desert
06 31 84 62 19

fermedelavoieverte@gmail.com
[facebook/ Ferme de la Voie verte](https://www.facebook.com/Ferme.de.la.Voie.verte)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Tous les 3 mois pour la volaille
et tous les 6 mois pour la viande,
sur réservation par téléphone,
mail ou via la page facebook



LE BLANC GLACÉ

Virginie Ean &
Christophe Jahan

Le Blanc Verger
44240 Suce-sur-Erdre
06 89 32 49 98

leblancglace44@gmail.com
www.le-blanc-glace.fr
[facebook/ Le Blanc Glacé](https://www.facebook.com/LeBlancGlacé)



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Le jeudi 17h-19h

Marché

Le vendredi 16h-20h sur le port
de Suce-sur-Erdre

Magasins

Marché du fromager à Suce 5/Erdre,
fromagerie du chêne long à
Petit-Mars

Restaurant

Esprit Pizza à Nort-sur-Erdre.

AMAP de Mazerolles à Suce 5/Erdre



Buches glacées à Noël

Virginie vous parlera avec passion de tout ce qu'elle et Guillaume ont réalisé sur la ferme : des vaches traitées au milieu des prés, un laboratoire de fabrication à la place de la porcherie, la plantation d'un verger pour renouer avec l'histoire du site...

PRODUITS DE LA FERME

Glaces et sorbets fermiers, buches glacées en fin d'année, lait cru.

MODES DE PRODUCTION

Les glaces sont fabriquées à partir du lait des vaches de la ferme, avec des ingrédients au maximum issus de filières locales.

RECETTE N°5

Ingrédients

2 courges delicata
80 g de quinoa
15 cl de crème
fraîche liquide
1 oignon
100 g de lardons
80 g de comté
1 cuillerée à soupe
de persil ciselé
sel

Courges delicata farcies au quinoa et lardons

- Faire cuire le quinoa 20 min dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Egoutter et réserver.
- Laver les courges delicata, les couper en deux et retirer les graines.
- Peler et émincer l'oignon. Dans un saladier, mélanger le quinoa avec la crème, l'oignon, 50 g de comté, les lardons et le persil. Saler légèrement. Farcir les courges avec le mélange. Saupoudrer du comté râpé restant. Faire cuire 30 min dans le four préchauffé à 180°C.



FERME DE CHAVAGNES

Jean-Baptiste Bussen,
Nicole Chené & Pascal Rincé

7, Route de Chavagnes
44119 Treillières
02 40 94 68 63

fermedechavagnes@gmail.com
www.ferme-de-chavagnes.fr

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Magasin ouvert le vendredi
15h-18h et le samedi 9h-12h

Magasins

Centre-bourg (à côté de la
poste), boucherie Guïquerro et
Super U Treillières, Intermarché
Grandchamp-des-Fontaines,
Carrefour contact Suce-sur-Erdre

Marchés évenementiels

Forum des assos Treillières,
portes ouvertes de la Bourrie à
Casson



Livraison à domicile possible

L'objectif de Nicole, Pascal et Jean-Baptiste est de maintenir la qualité, le goût et le service pour leurs clients. Les poulets de race «cou nu rouge» et les pintades jouissent d'espaces herbagés et arborés pour profiter du plein air. En fin d'année vous y trouverez un large choix de volailles festives sur commande (Chapons, Dindes Noires et Poulardes).

PRODUITS DE LA FERME

Volailles entières (poulets et pintades) prêtes à cuire avec foies et gésiers.

MODES DE PRODUCTION

Les volailles sont élevées en plein air, nourries aux céréales sans OGM et abattues à la ferme (à partir de 91 jours pour les poulets).



LA POMMERAIE NANTAISE

Gilbert, Aline & Sonia
Thomaret & Karl

Rue de Nantes
Le Télégraphe
44119 Treillières
02 40 72 50 27

pnantaise@orange.fr
www.pommeraienantaise.com

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Magasin ouvert du lun. au
ven. 9h-12h / 14h30-18h30

Magasins

Magasins de producteurs et
supermarchés alentours



Une affaire de famille

Il y a maintenant plus de 30 ans que Gilbert et Aline ont planté leurs premiers pommiers à Treillières. Sonia et Karl ont pris la relève en proposant, dans la continuité, une large sélection variétale de fruits pour tous les goûts. Vous trouverez leurs pommes dans plusieurs cantines scolaires du territoire.

PRODUITS DE LA FERME

Pommes, poires, jus de pomme et poire.

MODES DE PRODUCTION

Les vergers écoresponsables utilisent des méthodes de lutte biologique (lutte contre les nuisibles avec des organismes vivants) et raisonnée et s'engagent à favoriser la biodiversité. Les pommes sont récoltées à la main à maturité.



L'ÔPAIN DE FRAISES

Myriam Devineau

44119 Treillieres
06 77 63 72 13



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

AMAP de Treillières, de Mazerolle (Sucé-sur-Erdre) et de l'Erdre (Sucé-sur-Erdre) pour le pain

Au fournil

Les mardi, jeudi et vendredi
13h-16h au lieu dit Launay



Pains au levain sauvage et sève de bouleau

55

Myriam se fera un plaisir de vous expliquer tous les bienfaits du levain «sauvage» pour votre santé. Elle partage des valeurs d'authenticité et de soutien aux producteurs en ne travaillant qu'avec des AMAP, et de protection de l'environnement en vivant «bio» depuis plus de 40 ans.

PRODUITS DE LA FERME

Pains au levain «sauvage» (eau et farine fermentées), garantis sans levure ajoutée.

MODES DE PRODUCTION

Les céréales cultivées depuis 2007 sont de variétés non-hybridées. Le pain Bio est fabriqué sur place dans un four à bois selon la méthode ancestrale. Sa panification très lente favorise la digestion et permet la dégradation naturelle des glutens (intérêt nutritif et diététique).

RECETTE N°6

Ingrédients

tomates cerises
2 pincées de sucre
1 cuillère de thé de vinaigre balsamique
2 branches de romarin frais
3 gousses d'ail entières
huile d'olives
sel, poivre du moulin

Tomates cerises confites

- Dans un plat en pyrex ou en céramique, placer tous ingrédients. Bien arroser d'huile d'olive.
- Placer au four à 180°C pendant environ 45 min. Sortir du four. Laisser tiédir.
- On peut servir de différentes façons : en entrée avec du bon pain frais ou grillé ou pour accompagner des viandes grillées ou rôties ou simplement sur des pâtes fraîches.



WILLEM DOEDENS

Saint Jean du Tertre
44360 Vigneux-de-Bretagne
06 48 93 96 89

amaraa@no-log.org



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 2 mois,
sur réservation par
téléphone ou mail



Réseau Paysans de Nature

56

Willem a choisi d'orienter sa ferme sur la biodiversité, avec une cohérence globale autour du bien-être animal et environnemental. Il participe au réseau Paysans de Nature. Des visites scolaires peuvent être organisées sur demande.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (veau/vache/boeuf) de différentes races. Colis de 5 ou 10 kg.

MODES DE PRODUCTION

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe et au foin grâce aux pâturages situés sur la ferme.



SCEA RONDEAU

Richard &
Murielle Rondeau

La Jamblinière
44360 Vigneux-de-Bretagne
06 34 72 87 93

scearondeau@gmail.com
[facebook/ SCEA Rondeau](https://www.facebook.com/SCEARondeau)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme

Vente tous les 2 mois,
sur réservation par
téléphone ou mail



Lait cru disponible sur demande

57

Depuis 1991, cette ferme est toujours restée à taille humaine pour privilégier la qualité à la quantité. Richard et Murielle ont choisi la vente directe depuis les années 2000 pour avoir un contact avec le consommateur et pouvoir échanger avec lui sur la qualité de la viande, dans une recherche constante d'amélioration.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (génisse/boeuf) race Normande et croisée Charolais. Colis de 10kg.

MODES DE PRODUCTION

En conversion vers le label AB depuis mai 2019.

Les vaches sont nourries principalement à l'herbe et au foin.

**FRANCK BEZIER**

20 le Bas Vernay
44360 Vigneux-de-Bretagne
06 19 56 69 05

afbezier@yahoo.fr

**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****À la ferme**

Vente en colis sur
réserveur par email

En magasin

Leclerc Pornic, Rezé,
et Saint-Brevin



Viande compensée carbone

58

Franck Bezier est agriculteur depuis 1999, avec une centaine de vaches de race blonde d'Aquitaine pâturant tout au long de l'année. Impossible de rater son bâtiment avec plus de 1500 m² de panneaux photovoltaïques qui permettent à Franck de compenser le carbone émis par son activité d'élevage.

PRODUITS DE LA FERME

Colis traditionnel et d'été.

MODES DE PRODUCTION

Label Rouge et Bleu Blanc Cœur, vaches nourries à l'herbe et aux céréales produits sur la ferme et agriculture de conservation (techniques culturales destinées à maintenir et améliorer le potentiel agronomique des sols, tout en conservant une production régulière et performante).

**BERGERIE DE LA JOUE**

Elsa Sichez & Paul Hervey

La Joue
44360 Vigneux-de-Bretagne

contact@labergeriedelajoue.fr
[facebook/ Bergerie de la Joue](#)

**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****À la ferme**

Marché de producteurs tous les
vendredi 16h30-19h30

Magasin

Epicerie d'Emma à Fay-de-
Bretagne

AMAP de Vigneux-de-Bretagne,
de l'Erdre, de Grandchamp-des-
Fontaines



Ferme ouverte pendant le marché

59

Elsa et Paul, reconvertis dans le monde agricole, se sont associés en 2019 dans l'objectif de nourrir les habitants, de soutenir l'agriculture paysanne et de développer la vente directe. Ils ont transformé une ancienne ferme de vaches laitières pour y installer leurs brebis de race Lacaune et créer un laboratoire de transformation.

PRODUITS DE LA FERME

Produits laitiers fermiers de brebis (fromages frais et affinés, yaourt, fromage blanc, spécialités).

MODES DE PRODUCTION

Les brebis de race Lacaune sont principalement nourries à l'herbe ou au foin. Leur lait est transformé directement après la traite.

**FERME DES ROSIERS**

*Amalia Mazzilli
& Vincent Mainville*

Les Rosiers
44360 Vigneux-de-Bretagne

fermedesrosiers@riseup.net

**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****À la ferme**

Vente en colis pour la viande
et au détail pour le miel
Sur réserveur par mail

Marchés de producteurs

Ferme de la Joue à Vigneux-
de-Bretagne et éco-
musée de La Paquelais

Vente par internet

www.ekite.fr



Animations sur les abeilles à l'écomusée de la Paquelais

60

En s'installant en 2016, Amalia et Vincent ont choisi d'adapter leurs productions au territoire car pour eux l'ancrage local est très important. Ils ne vendent leurs produits qu'en circuit court et valorisent l'entraide entre paysans de tous âges.

PRODUITS DE LA FERME

Miel (5 variétés), pollen, propolis.

Viande d'agneau race Landes de Bretagne. Colis de 6 à 8kg, merguez ou bête sur pied, feutre de laine.

MODES DE PRODUCTION

La majorité des ruches sont situées dans un rayon de 20km autour de la ferme. Les moutons sont nourris exclusivement à l'herbe.

**MICHAËL LAMORY**

Saint Jean du Tertre
44360 Vigneux-de-Bretagne
06 51 12 22 71

michael.lamory@gmail.com

**OÙ TROUVER LES PRODUITS ?****Marchés de producteurs**

Ferme Kaïkoudhou à Fay-de-
Bretagne et Ferme de la Joue à
Vigneux-de-Bretagne

Marché

Héric le samedi matin (sur le
stand de Fabien Monnier)

AMAP de Grandchamp-des-
Fontaines



Moulin à meule de pierre sur place

61

Issu du maraîchage, Michaël s'est formé à la culture de céréales ainsi qu'à leur transformation et à la fabrication du pain et des pâtes. Installé depuis 2016, il est très attaché à conserver la valeur des terres agricoles pour nourrir les habitants.

PRODUITS DE LA FERME

Pains au levain, farines, pâtes, sarrasin décortiqué et chanvre (huile, graines et matériau).

MODES DE PRODUCTION

Les céréales sont transformées sur place dans un moulin à meule de pierre et le pain cuit dans un four à bois.



FERME DE LA JOUE

Rahmzi Lajili &
Sébastien Pignol

La Joue
44360 Vigneux-de-Bretagne
06 44 86 04 24

contact@fermedelajoue.bio
facebook/Ferme de la Joue



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À la ferme
Marché de producteurs tous les
vendredis 16h30-19h30

Marché de producteurs
Ferme Kaïkoudhou à Fay-de-B.

Magasins
Epicerie d'Emma à Fay-de-
Bretagne, Super U Vigneux-de-B.

AMAP de Vigneux-de-B. et de
Grandchamp-des-Fontaines

Vente par internet
www.ekite.fr



Ferme ouverte pendant le marché

62

Sébastien et Rahmzi se sont associés et reconvertis en éleveurs de poules en 2019, dans l'objectif de nourrir les habitants et de soutenir l'agriculture paysanne. Ils développent aussi la culture des légumineuses.

PRODUITS DE LA FERME

Oeufs de poules élevés en plein air, rillettes de poules, lentilles, pommes de terre en sac de 10kg.

MODES DE PRODUCTION

Les poules sont élevées en plein air, avec un parcours de 6m² par poule et une alimentation en partie produite sur la ferme.

RECETTE N°7

Ingrédients

500 g de viande de veau
(morceaux à blanquette)
2 oignons
1 à 2 càc de ras-
el-hanout
1 à 2 càc de cumin
1 bâton de cannelle
1 étoile de badiane
500 g de rhubarbe
en tronçons
2 càs de miel
huile d'olive, sel

Tajine de veau à la rhubarbe

- Faire revenir les oignons émincés dans l'huile d'olive. Ajouter la viande, la faire dorer. Ajouter les épices et laisser revenir encore 1 minute avant de couvrir d'eau à hauteur.
- Laisser mijoter 20 minutes puis ajouter la rhubarbe et le miel. Compter 20 à 30 minutes de cuisson supplémentaires et servir accompagné de pommes de terre vapeur.

CONSOMMER LOCAL

Venez, également les découvrir sur le territoire



Les Brasseurs

BRASSERIE LA BULLE NOIRE

Les Fosses Noires
44119 Notre-Dame-des-Landes
labullesnoire@riseup.net
facebook/ @LaBulleNoire

BRASSERIE L'OLIFANT

PA La Grand'Haie
1, rue Henri Becquerel
44119 Grandchamp-des-Fontaines
06 07 49 99 85
contact@lolifant.fr
www.lolifant.fr
facebook/ @BrasserieDeL'Olifant

MICROBRASSERIE LA GOULEYANTE

15, boulevard Saint-Laurent
44390 Petit Mars
07 83 11 85 43
lagouleyante@gmail.com
facebook/ @LaGouleyante



Autres spécialités

FOIE GRAS JOSEPH DE LA BOUVRIE

L'Hébergement
44390 Casson
02 40 77 62 14
delabouvierie.joseph@orange.fr
www.foie-gras-nantes.com
facebook/ @foiegrasnantes



Les pépiniéristes

LA CAVERNE AUX PLANTES

La Noé Guy
44119 Grandchamp-des-Fontaines
02 28 30 02 54
histoiredejardin@hotmail.fr
www.artopierrepaysage.fr
facebook/ @Lacaverneauxplantes

LES PEPINIERES DU VAL D'ERDRE

Les Places
44850 Saint-Mars-du-Désert
02 40 77 48 63
info@pepinieres-valderdre.fr
www.pepinieres-valderdre.fr
facebook/ @pepvalderdre



Les boulangers locaux & bio

PANISFAIRE

29, avenue du Général de Gaulle
44119 Grandchamp-des-Fontaines
02 40 77 65 32
contact@panisfaire.fr
facebook/ @Panisfaire

LES BINOCHES

15, impasse de l'Etang
44390 Petit Mars
06 22 01 16 50
lesbinoches@posteo.net
www.lesbinoches.jimdofree.com

Les marchés hebdomadaires

CASSON

Place Montréal
Le mardi 8h-13h

GRANDCHAMP-DES-FONTAINES

Place du Souvenir Français
Le samedi 8h-13h

HÉRIC

Rue Saint-Pierre
Le samedi 8h-13h

NORT-SUR-ERDRE

Square Sixmilebridge
Le mardi 8h-13h

Place du Champ de Foire

Le vendredi 9h-13h
Rue des Mariniers
Le dimanche 9h-13h

SAINT-MARS-DU-DÉSERT

Place Jean Moulin
Le mercredi 9h-13h

Ferme du Pâtis Pigeaud
Le vendredi 16h-19h

TREILLIÈRES

Place de la Liberté
Le jeudi et le dimanche 8h-13h

SUCÉ-SUR-ERDRE

Place Aristide Briand
Le mardi 8h-13h

Quai de Bliesransbach
Le vendredi 16h-19h30,
(marché des terroirs)

VIGNEUX-DE-BRETAGNE

Place Jules Verne à La Paquelais
Le jeudi 16h-19h30

Parking du Miron
Le samedi 8h-12h
Ferme de la Joue
Le vendredi 16h30-19h30

Les magasins vrac

L'achat en vrac : un geste écologique, mais pas que ! Je supprime les emballages des produits et à la clé, beaucoup de plastiques et de cartons économisés. Autre attrait du vrac : un mode de distribution qui limite le gaspillage. Comment cela fonctionne : rapportez vos propres contenants ou achetez-en sur place.

FAY-DE-BRETAGNE

L'épicerie d'Emma

2, rue Pierre Potiron

06 84 19 31 42 / lepiceriedemma@gmail.com

Horaires : Mardi, mercredi, jeudi, samedi : 10h-12h30 / 15h-19h. Vendredi : 10h-12h30 / 15h-19h30

www.lepiceriedemma.fr

facebook/ @lepiceriedemma

HÉRIC

Nature & Vrac

9, Place Saint Nicolas

02 49 62 13 68 / carourac@icloud.com

Horaires : Mardi à Vendredi : 9h30-13h / 15h-19h

Samedi : 9h30-12h30 / 14h30-17h30

www.nature-et-vrac-44.fr/

facebook/ @naturevrac

NORT-SUR-ERDRE

Dose

9, rue des Mariniers

02 40 14 03 53 / doseepicerie@gmail.com

Horaires : Lundi, mercredi, jeudi : 10h-13h / 15h-19h

Mardi : 10h-13h30 / 15h-19h. Vendredi : 10h-13h30 /

15h-19h30. Samedi : 10h-13h / 14h30-18h

www.villesetshopping.fr/nort-sur-erdre/annuaire/

epicerie-dose

facebook/ @doseepiceriesansemballagenortsurerdre

Ekite

02 40 29 59 97 / ekite.site@gmail.com

www.ekite.fr

facebook/ @ekitevrac

SUCÉ-SUR-ERDRE

La Mesurette

90, rue de la Mairie

02 52 10 19 97 / contact@lamesurette.fr

Horaires : Mardi au Vendredi : 9h30-13h / 14h30-19h

Samedi : 9h30-13h / 14h30-18h

www.lamesurette.fr

facebook/ @lamesurette

Les Amap

L'AMAP est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Son objectif principal est de mettre en lien paysans et consommateurs, afin de créer un partenariat pour permettre aux premiers de vivre de leur production et de pérenniser leur métier, et aux seconds d'acheter à un prix juste des produits d'alimentation de qualité.

GRANDCHAMP-DES-FONTAINES (AMAP DES FONTAINES)

amap.gdf@gmail.com
www.amap.gdf.free.fr

Distribution le vendredi 18h-19h
Rue du Perray

HÉRIC (AMAP D'HÉRIC)

amap.heric@gmail.com
www.amapheric.wixsite.com/44810

Distribution le jeudi 18h-19h
14 rue de l'Isac

NORT-SUR-ERDRE (AMAP DE NORT-SUR-ERDRE)

amap.nort@gmail.com
www.amapnort.wixsite.com/site

Distribution le mardi 18h30-19h30
Verger des Aînés Ruraux, à la Garenne

PETIT-MARS (AMAP DE PETIT MARS)

https://amapdepetitmars.wordpress.com

Distribution le mardi 18h-19h
La Penoue

SUCÉ-SUR-ERDRE (AMAP DE L'ERDRE)

amap.erdre@gmail.com
facebook/@amapdeleerdre

Distribution le jeudi 18h-19h
Gymnase de la Papinière

SUCÉ-SUR-ERDRE (AMAP DE MAZEROLLES)

amap.mazerolles@lilo.org
facebook/@amapdemazerolles

Distribution le mardi 18h-19h
Salle des fêtes de la Papinière

TREILLIÈRES (AMAP DE TREILLIÈRES)

amaptreillieres@gmail.com
www.amapdetreillieres.fr

Distribution le jeudi 18h-19h
55 rue de la mairie

VIGNEUX-DE-BRETAGNE (AMAP DE VIGNEUX)

amap.vigneux@free.fr

Distribution le mardi 18h15-19h30
Site du Miron

Ce partenariat se formalise par un contrat : les consom'acteurs s'engagent à acheter à l'avance une partie de la production du paysan partenaire, en échange de quoi, le paysan s'engage à livrer régulièrement des produits frais de qualité.

Plus d'infos sur le site : www.amap44.org

INDEX

des producteurs



VIANDE BOVINE

Ferme Kaïkoudhou , Fay-de-Bretagne	13
Ferme Sainte-Anne , Héric	16
Ferme des Mazures , Les Touches	19
Thierry DUPAS , Les Touches	19
Janick GOUPIL , Les Touches	20
Guillaume LECOMTE , Les Touches	20
EARL Menard , Les Touches	21
Ferme du Pré des Sources , Nort-sur-Erdre	22
Yves LECOQ , Nort-sur-Erdre	22
Ferme du Biau Chemin des Landes , Nort-sur-Erdre	23
Ferme de la Foresterie , Notre-Dame-des-Landes	29
GAEC des Pommiers , Notre-Dame-des-Landes	29
Ferme de la Penoue , Petit-Mars	33
GAEC Briand-Leduc , Petit-Mars	33
Ferme du Pâtis Pigeaud , St-Mars-du-Désert	36
Ferme de la voie verte , St-Mars-du-Désert	36
Willem DOEDENS , Vigneux-de-Bretagne	41
SCEA Rondeau , Vigneux-de-Bretagne	41
Franck BEZIER , Vigneux-de-Bretagne	42



VIANDE OVINE

Ferme de Plume et laine , Casson	10
Terre et Bêêê , Nort-sur-Erdre	23
Ferme du Pont à l'âne , Notre-Dame-des-Landes	30
Bergerie Collet , Petit-Mars	34
Ferme des rosiers , Vigneux-de-Bretagne	43



VIANDE PORCINE

Ferme du Biau Chemin des Landes , Nort-sur-Erdre	23
Ferme du Pâtis Pigeaud , St-Mars-du-Désert	36



PRODUITS LAITIERS

Ferme de la Tomiere , Fay-de-Bretagne	13
Ferme du Biau Chemin des Landes , Nort-sur-Erdre	23
Chévrerie de l'Épine , Notre-Dame-des-Landes	30
Fromagerie du Chêne Long , Petit-Mars	34
Le Blanc Glacé , Sucé-sur-Erdre	38
Bergerie de la joue , Vigneux-de-Bretagne	42



LÉGUMES

C'est pas la faim des haricots , Casson	11
Ferme Kaïkoudhou , Fay-de-Bretagne	13
Aux Petits Oignons , Grandchamp-des-Fontaines	15
Ferme du Haut Fay , Héric	17
Les Jardins des Chambrettes , Héric	18
Ferme du Biau Chemin des Landes , Nort-sur-Erdre	23
Ferme de la Tindière , Nort-sur-Erdre	25
Les Chants du Plessis , Nort-sur-Erdre	25
Vergers du Val d'Erdre , Nort-sur-Erdre	26
Ferme du Fouan , Notre-Dame-des-Landes	31
Vergers des Clouseaux , Petit-Mars	35
Ferme du Grand Jardin de la Penoue , Petit-Mars	35
Le jardin de Sophie , St-Mars-du-Désert	37
Ferme de la joue , Vigneux-de-Bretagne	44



FRUITS

C'est pas la faim des haricots , Casson	11
Vergers du Val d'Erdre , Nort-sur-Erdre	26
Ferme du fouan , Notre-Dame-des-Landes	31
Ferme de la Penoue , Petit-Mars	33
Vergers des clouseaux , Petit-Mars	35
La Pommeraie Nantaise , Treillières	39



VOLAILLE ET ŒUFS

Janick GOUPIL , Les Touches	20
Ferme de la Bregeonnerie , Nort-sur-Erdre	24
Ferme du Brossais , Nort-sur-Erdre	24
Ferme des Hauts Blés , Nort-sur-Erdre	28
Ferme de la voie verte , St-Mars-du-Désert	36
Ferme de Chauagnes , Treillières	39
Ferme de la Joue , Vigneux-de-Bretagne	44



MIEL

Les Ruchers de l'Erdre , Casson	11
La Ruche Piquet , Héric	16
Le Rucher du Champoivre , Héric	17
Miel Blond , Les Touches	21
Ferme de la Penoue , Petit-Mars	33
Abeille Marsienne , St-Mars-du-Désert	37
Ferme des Rosiers , Vigneux-de-Bretagne	43



PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

L'herbier Imaginaire , Casson	12
Pense aux Baumes , Nort-sur-Erdre	26
Le très petit jardin , Notre-Dame-des-Landes	31



PAIN

Perlimpinpain , Fay-de-Bretagne	14
Fournil Barakazh , Nort-sur-Erdre	27
La Coopérative Bocagère , Notre-Dame-des-Landes	32
L'ôpain de fraises , Treillières	40
Michaël LAMORY , Vigneux-de-Bretagne	43



PRODUITS CÉRÉALIERS

Ferme de l'Arcade , Nort-sur-Erdre	27
Ferme des Hauts Blés , Nort-sur-Erdre	28
La Coopérative Bocagère , Notre-Dame-des-Landes	32
Ferme des 1000 noms , Notre-Dame-des-Landes	32
Ferme de la Penoue , Petit-Mars	33
Ferme de la voie verte , St-Mars-du-Désert	36



LÉGUMINEUSES

Ferme de la Tomiere , Fay-de-Bretagne	13
Ferme de la joue , Vigneux-de-Bretagne	44



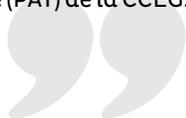
ESCARGOTS

La F'hermaphrodite , Casson	10
------------------------------------	----

REMERCIEMENTS



Nous tenons à remercier l'ensemble des agricultrices et agriculteurs d'Erdre & Gesvres ainsi que les 12 communes du territoire qui nous ont apporté une aide précieuse pour la récolte des informations. Ce guide a été construit pour répondre à une demande citoyenne, nous tenons à remercier également le Conseil de développement Erdre & Gesvres à l'initiative de ce projet et les 1500 habitant(e)s pour leurs réponses éclairantes au questionnaire de la CCEG début 2020. Ce guide a bénéficié d'une aide du Département de Loire-Atlantique dans le cadre de l'appel à projet «Recensement des fournisseurs de produits locaux et de qualité à l'échelle d'un territoire» et de l'ADEME dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire (PAT) de la CCEG.



Vous proposez en vente directe les produits de votre exploitation ? Vous souhaitez que votre activité apparaisse dans la prochaine édition de ce guide et sur le site internet ?

CONTACTEZ LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ERDRE & GESVRES

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES D'ERDRE & GESVRES

PA La Grand'Haie, 1 Rue Marie Curie
44119 Grandchamp-des-Fontaines
Téléphone 02 28 02 22 40
contact@mangerlocal-cceg.fr
www.MangerLocal-cceg.fr

Directeur de la publication Yuon LERAT / **Création graphique et mise en page** Studio HOP / **Crédits photos** Diane DROUET / **Réalisation** Service amélioration de l'action publique et du développement durable

