



12 LAPINS / VEAUX / BŒUFS / AGNEAUX

100% vente directe. Veaux sous la mère, viande bovine, lapins élevés en plein air, pâtés et plats cuisinés de lapin, agneaux, merguez et jus de pommes. Producteurs AMAP «saveurs du rable». Vente à la ferme, le vendredi de 17h à 19h (sur commande).

Myriam Trippier et Pascal Orain
La Giraudais - 53410 Launay-Villiers

02 43 02 76 68 pascaletmyriam@wanadoo.fr



13 LÉGUMES / FRUITS

Je vous propose mes nombreuses variétés de légumes et fruits. En panier ou au détail le vendredi de 17h à 19h.

Jean-Yves Rossignol
La Grande Rotherie - 53320 Loiron

02 43 02 12 20 jy.rossignol53@orange.fr



14 PORCS

Nos porcs, de production Label Rouge, garantissant une viande plus riche en oméga 3 et plus goûteuse, sont disponibles en caissettes prêts à congeler sur commande ; conserves : rillettes et pâtés.

Monique et Alain Rousseau
Pangeline - 53410 Saint-Ouen-des-Toits

02 43 37 75 11 ou 06 77 45 25 99
moniquerousseau3@wanadoo.fr www.earl-rousseau.fr



15 LÉGUMES

Le Jardin des Prés vous propose, chaque semaine, un panier de légumes biologiques.

Hugues Taillandier
Le Jardin des Prés - 53410 Olivet

02 43 02 91 37



16 PORCS

Je vous propose, en vente directe à la ferme, de la viande de porc certifiée, préparée en laboratoire agréé. Le ¼ de porc minimum est disponible en caissettes prêt à congeler. Rillettes cuites sur demande.

Roland Turpin
Les Maffais - 53320 Loiron

02 43 02 13 78 ou 06 73 74 45 97
rolandetannick@wanadoo.fr



17 FRUITS

Producteurs de fruits, nous proposons toute l'année nos produits frais ou transformés (confitures, jus de fruits).

Pommes et poires : de septembre à mai, le samedi de 8h à 12h et le reste de l'année sur rendez-vous. Fraises et framboises en libre cueillette de mai à octobre.

EARL Les Vergers de la Ménardière - Emmanuel Viot
La Ménardière - 53320 Beaulieu-sur-Oudon

06 86 26 67 83 vergersmenardiére@orange.fr

Les Labels



L'agriculture biologique est basée sur la gestion rationnelle de la fraction du sol, dans le respect des cycles biologiques et de l'environnement, en tenant compte des connaissances en écologie pour une production de qualité, équilibrée, plus autonome, plus économe et non polluante. Garanti sans OGM, produits chimiques de synthèse et engrais.



Sous ce label sont regroupés des agriculteurs qui vous reçoivent selon dix formules d'accueil. En signant la charte Bienvenue à la ferme, les agriculteurs ont pris un engagement de qualité afin de faire découvrir des savoir-faire originaux de faire goûter les saveurs locales.



AMAP Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne. C'est une association de consommateurs permettant à ses adhérents de consommer des produits locaux issus de l'agriculture biologique et de développer une relation privilégiée avec un producteur. Un contrat d'engagement réciproque est signé entre eux pour favoriser le commerce équitable local.



Naturel - Énergie - Social - Origine. C'est une démarche de transparence entre producteurs et consommateurs, dans une recherche de cohérence globale, en utilisant la « Boussole NESO » comme outil pédagogique pour aborder l'activité sous ses aspects Naturels, Énergétiques, Sociaux et présenter l'Origine des produits utilisés.



A toutes les étapes de la production et l'élaboration, le produit Label Rouge doit répondre à des exigences définies dans un cahier des charges homologué par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité. Le respect de ce cahier des charges tout au long de la production est contrôlé régulièrement par des organismes certificateurs indépendants et impartiaux.



L'Appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir.



Communauté de communes du Pays de Loiron
Maison de Pays - 53320 Loiron
02 43 02 77 67 - tourisme@cc-paysdeloiron.fr
www.cc-paysdeloiron.fr



PRODUCTEURS

Vente directe

Produits fermiers



www.studio-saurage.fr



Pays touristique de Laval

www.cc-paysdeloiron.fr

PRODUCTEURS

Vente directe



Le Pays de Loiron et le réseau des producteurs en vente directe souhaitent vous faire découvrir leurs produits.
« Avec notre diversité, nos savoir-faire et la qualité de nos produits, nous vous attendons pour une visite, une dégustation ou tout simplement pour faire plus ample connaissance... »



1 FROMAGES DE CHÈVRE

Installées au printemps 2010, nous produisons des fromages de chèvres (frais, affinés et tommes), que nous fabriquons de A à Z. Les chèvres mangent pâturage, foin et céréales de la ferme, tout le lait est transformé sur place et nous privilégions la vente directe au consommateur. Vente à la ferme à partir de l'automne 2010.

GAEC Chavrot - Julie Charpentier et Floriane Favrot
Le Plessis des Estronnets - 53410 Le-Bourgneuf-la-Forêt
02 43 64 31 76 ou 02 43 66 87 18 gaec.chavrot@yahoo.fr



2 CIDRE / BŒUFS

A partir de nos vergers, nous vous proposons : cidre, jus de pommes, pommeau du Maine AOC, fine, vinaigre et paniers garnis. Sur la ferme, pâturent nos vaches de race limousine en Label Rouge. Cette viande est proposée en caissettes de 10 kg prête à congeler.

Marie-France Duval et Fabien Bourny
Cornesse - 53410 La Brûlatte
02 43 01 84 83 ou 06 19 35 40 05 earlduvalbourny@sfr.fr



3 POISSONS

Nous vendons des poissons en direct ou à pêcher. Chaque année, nous vidangeons 2 à 300 ha de plans d'eau de novembre à février pour capturer nos poissons ayant grossi de manière naturelle dans leur milieu aquatique afin de les commercialiser en direct sur le site ou à pêcher dans nos viviers. Ouvert toute l'année de 8h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le lundi. Poissons d'étang de novembre à février. Truites toute l'année.

Auréliet Jean-Claude Gandon
Le Moulin du Château - 53320 Montjean
02 43 68 90 52 jcgandon@wanadoo.fr www.mayennepeche.fr



4 PAIN

Paysans boulangers, sur une ferme de polyculture élevage en agrobiologie, nous transformons notre blé en farine puis en pain. Sur commande les mardi et vendredi de 16h30 à 19h.

Marie-Laure Geslot et Philippe Gruau
La Grande Goderie - 53410 Saint-Ouen-des-Toits
02 43 37 79 60 goderie@wanadoo.fr



5 BŒUFS

Race à viande Rouge des Prés, nos génisses, nourries en système herbe/céréales produit sur l'exploitation, sont nées et élevées à la ferme. Leur viande vous est proposée découpée, étiquetée et emballée sous vide en cartons de 6, 10 et 12 kg.

Didier Guérot
La Haute Boulaie - 53410 Le-Bourgneuf-la-Forêt
02 43 37 16 76 guerotdidier53@hotmail.fr



6 VOLAILLES

Ici, les volailles (poulets, pintades, oies et canards) sont élevées selon les critères de l'agriculture biologique. Vous pourrez les acheter prêtes à cuire ou bien transformées (rillettes, confits). Ouvert les après-midis du lundi au samedi.

Audrey et Christophe Hermagné
La Maltière - 53320 Beaulieu-sur-Oudon
02 43 02 49 96 fermedelamaltiere@hotmail.fr



7 MIEL

Claude Lefèvre, apiculteur récoltant, exploite dans un bocage préservé et propose ses différents produits élaborés à partir du travail de ses abeilles (miels, pollen, bonbons, gelée royale, pain d'épices...).

Claude Lefèvre
La Petite Touche - 53410 Le-Bourgneuf-la-Forêt
02 43 37 75 93 claudeapi@free.fr



8 BŒUFS

Viande provenant de jeunes vaches limousines nourries exclusivement en pâturage. Les morceaux sont emballés sous vide et étiquetés individuellement. Possibilité de steak haché, saucisses, merguez.

Heddy Legeay
La Mocardièrre - 53410 Saint-Ouen-des-Toits
02 43 37 74 52 ou 06 64 96 56 03 hlegeay@terre-net.fr
www.lamocardièrre.fr



9 VOLAILLES

J'éleve des volailles (poulets, pintades, canards, dindes, oies, poules) à partir des cultures de la ferme (céréales, fève, etc.). Sur commande le vendredi de 17h à 19h et sur le marché de Laval - Cathédrale le samedi.

André Marcadé
La Touche - 53410 Bourgon
02 43 37 75 34 chantal.andre.marcade@wanadoo.fr



10 PORCS / AGNEAUX

Cochons sur paille, agneaux à l'herbe puis en bergerie. La Poignardièrre, ferme à taille humaine, conduite en agriculture biologique (20 truies et 50 brebis) est à votre disposition pour toutes vos commandes d'agneaux et de cochons présentées en caissettes de 10 à 12 kg emballées sous vide et prêtes à congeler (sur commande).

Gaël Marical
La Poignardièrre - 53320 Saint-Cyr-le-Gravelais
02 43 68 23 63 gama.maga@laposte.net



11 PORCS

Nous vous proposons du porc label rouge élevé sur paille, nourri aux céréales de la ferme. Sans OGM et enrichi aux oméga 3. Nous vous livrons des caissettes de différents conditionnements avec un assortiment de rillettes et pâtés cuits, saucisses, rôtis et côtes.

Géraldine et Mickaël Meignan
La Gaignerie - 53320 Montjean
02 43 02 03 23 gaec-meignan@orange.fr

