



2025

Catalogue des producteurs locaux du Val d'Ille-Aubigné

à destination de la restauration collective et commerciale

www.valdille-aubigne.fr



Circuits alimentaires

pour développer la production et la consommation locale de proximité

Face aux défis climatiques, économiques et par voie de conséquence géopolitiques, il est primordial de tendre vers une souveraineté alimentaire.

Le soutien et la valorisation des producteurs qui dynamisent le Val d'Ille-Aubigné sont essentiels pour répondre aux enjeux d'approvisionnement local. Le Val d'Ille-Aubigné entend ainsi aider les 400 agriculteurs, en tant qu'acteur nourricier, qui représentent 68 % de SAU du territoire. Ce catalogue soutient les 36 producteurs, proposant de la vente en direct, qui ont saisi l'opportunité d'y figurer pour plus de visibilité.

Le présent catalogue vise à créer du lien entre les producteurs et les professionnels de la restauration collective et commerciale. Il entend ainsi favoriser les approvisionnements et la consommation en produits locaux sur le territoire.

Un agriculteur céréalier vendant sa farine à un boulanger, qui la commercialise ensuite sur le territoire, contribue à la création d'un circuit court résilient et positif. L'approvisionnement local répond à de multiples enjeux : soutien du tissu économique du territoire, réduction de l'impact environnemental, renforcement des liens de proximité, lien social et meilleure compréhension des processus de production.

Ce premier catalogue dresse une liste non exhaustive de 36 producteurs avec une gamme diversifiée de produits locaux : produits laitiers (lait, yaourt, fromages), légumes, fruits, céréales, légumineuses, viande bovine, volaille, miel ainsi que quelques boissons. Cette offre locale est destinée à l'ensemble des professionnels de la restauration collective et commerciale en proximité du Val d'Ille-Aubigné.

Pour la restauration collective, ce guide permet également de répondre aux objectifs d'approvisionnement fixés par la loi EGalim de 2022 : 50 % de produits de qualité et durable dont 20 % de produits issus de l'Agriculture Biologique.

Ce catalogue vous est proposé dans le cadre du plan d'action du Projet Alimentaire Territorial labellisé de niveau 2 du Val d'Ille-Aubigné et financé par la DRAAF dans le cadre de la Planification écologique.

édition 2025

MÉTHODOLOGIE

Plusieurs moyens ont été utilisés pour référencer les producteurs :

1. État des lieux et recoupement des cartographies existantes des fermes locales en vente directe : Manger Local du Pays de Rennes, Terres de Sources, Manger Bio 35 et Val d'Ille-Aubigné.
2. Contact des sentinelles communales pour confirmer et compléter la liste des producteurs identifiés.
3. Contact et rencontre des producteurs en vente directe pour valider leur figuration dans le catalogue : 80 producteurs contactés.

Seuls sont référencés les producteurs ayant des parcelles sur le territoire et qui se sont déclarés intéressés pour travailler en direct avec les professionnels de la restauration du territoire.

Sont également référencés quelques artisans dont les approvisionnements sont issus du territoire.

Les informations citées sont celles communiquées par les producteurs et artisans.

RÉDACTION

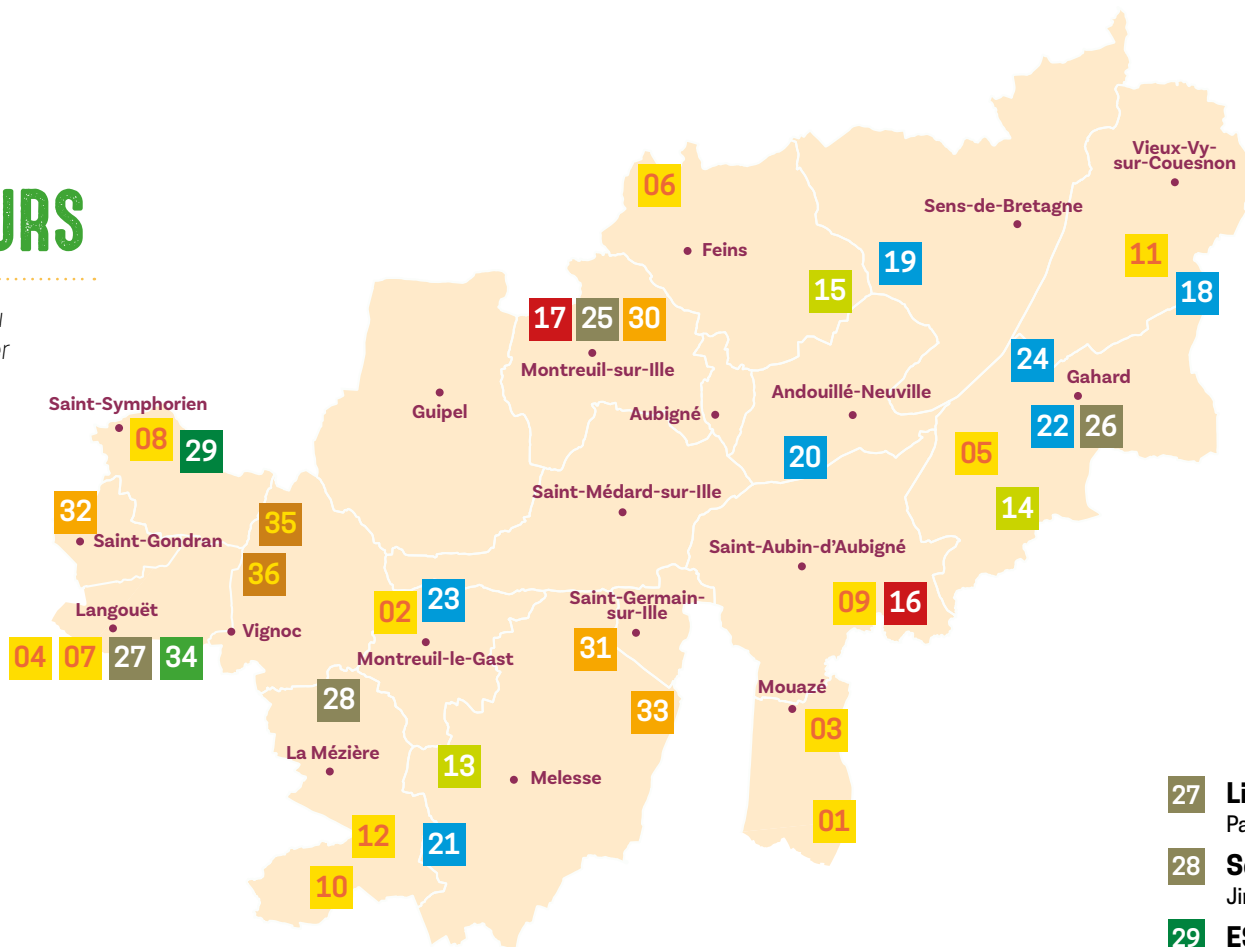
Service Alimentation Agriculture de la Communauté de communes Val d'Ille-Aubigné

MISE EN PAGE

Pascal Robin • Coconut Graphics
coconutcom@wanadoo.fr

CARTOGRAPHIE DES PRODUCTEURS

Cliquez sur un numéro de la carte ou le nom d'un producteur pour accéder directement à sa fiche. Les onglets à droite des fiches producteurs vous permettent aussi de naviguer dans le document.



- LÉGUMES
- FRUITS & JUS
- LÉGUMINEUSES
- PRODUITS LAITIERS
- VIANDE ROUGE
- VOLAILLE
- BOISSONS
- PRODUITS DE LA RUCHE
- PAINS & PÂTES

- 01 La ferme Bij-Biji**
Xavier Moisière
- 02 La ferme du Coucou**
Céline Yeurc'h et Arnaud Daligault
- 03 La ferme du Grand Champ**
Claire Vidie, Thibaut Le Mennec, Pierrick Giraudeau
- 04 Le Champ de Patates**
Louis Maillard et Candice Petitclair
- 05 Le Potager de Gahard**
Jérôme Sol, Julien Louis et Kevin Lavoue
- 06 Les P'tits Bregeons**
Noé Tandille et Paola Divry
- 07 PailleChoux**
Thomas Helbert
- 08 Piot Gallée**
Jean-Michel Piot
- 09 Pota'Jé**
Florence et Jérôme Perrigault
- 10 Ronan Le Gall**
Ronan Le Gall
- 11 Terre de Vy**
Anaïs Harry et Maxime Cobre
- 12 123 légumes**
Anne Lassaulx

- 13 Adrak**
Goulven Maréchal
- 14 Le Petit Bouillon**
Alice Poisson
- 15 Le Verger des Coudréaux**
Rachel Marquet-de Kerautem
- 16 Bréti'Graines**
Florine et Samuel Guelet
- 17 Dans le M'ille**
Morgane et Mathieu Mancel
- 18 Bergerie Grain d'Orge**
Claire Argeot
- 19 Ferme Réveille Tes Sens**
Gaëtan Marquet et Estelle Viel

- 20 Fromagerie de la Germillotte**
Olivier Grosjean et Nicolas Pot
- 21 La ferme de Millé**
Marie-Edith Macé
- 22 La Reine des Prés**
Marie Ufferte
- 23 Le P'tit Gallo**
Yves Simon
- 24 Le Vivier des saveurs**
David et Céline Duguéperoux
- 25 Dans le M'ille**
Morgane et Mathieu Mancel
- 26 La Reine des Prés**
Samuel Duguéperoux

- 27 Libre comme l'herbe**
Paul et Théo Loeillot
- 28 Scea les 2G**
Jimmy et Patrice Guérin
- 29 ESAT La Simonière**
- 30 Brasserie Minimum**
Jurgen Stauder et Christine Leroy
- 31 Ferme-brasserie Drao**
Rozenne Mell et David Maréchal
- 32 Horthéus**
Bastien Lamarque
- 33 Les Vergers de l'Ille**
Étienne Lehuger, Yohann Lehuger, Jean-Charles Delile
- 34 Bourdon Apiculture**
Erwan Bourdon
- 35 GAEC BioTaupes**
Adeline François
- 36 Quanto Basta**
Maddalena Falletti et Giacomo Marsetti



Pourquoi s'approvisionner en local ?

L'approvisionnement local et en direct du producteur favorise les liens et contribue à une dynamique collective durable :

▪ Pour soutenir l'économie locale

La vente de produits locaux en circuit court permet de soutenir les producteurs en leur garantissant une juste rémunération et en valorisant leur savoir-faire. Travailler en direct avec les producteurs c'est également renforcer le tissu économique du territoire en contribuant à la croissance des fermes et le maintien des emplois.

▪ Pour l'environnement

En limitant les distances parcourues par les produits, l'empreinte carbone est réduite et la qualité de l'air est améliorée. Acheter local implique également moins d'emballages, ce qui réduit la production de déchets. Ce mode d'approvisionnement est aussi un moyen de respecter le rythme de la nature : produits de saison et récolte à maturité. Enfin, cela contribue à la réduction du gaspillage alimentaire grâce à une meilleure conservation et à une fraîcheur prolongée des produits.

▪ Pour la traçabilité du produit

Faire un achat en direct producteur garantit l'origine précise de chaque produit et une meilleure compréhension des processus de production. Les produits locaux constituent un lien de partenariat privilégié entre producteurs et restaurateurs.

▪ Pour la qualité et la santé

Les produits locaux nécessitant peu de transports, ils sont plus frais et de meilleure qualité :

- Temps réduit entre la récolte et la cuisine
- Absence de conservateurs et traitements post-récolte
- Récolte à maturité garantissant un maximum de nutriments et de saveur

Contrairement aux idées reçues, les produits locaux ne sont pas forcément plus chers, du fait de la réduction des intermédiaires, du transport et des emballages. La qualité des produits proposés et la juste rémunération des producteurs sont également une valeur à prendre en compte. Ainsi, n'hésitez pas à contacter les producteurs du catalogue pour connaître leur tarification.

C'est une manière concrète de remettre du sens et de la cohérence dans les assiettes.

En vous engageant dans une telle démarche vous contribuez à construire un avenir dans lequel la restauration est le levier d'une alimentation plus durable.

CALENDRIER DE SAISON DES FRUITS ET LÉGUMES DU TERRITOIRE

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Ail												
Artichaut												
Aubergine												
Blette												
Betterave												
Brocoli												
Carotte												
Cassis												
Céleri												
Chou-fleur												
Choux												
Concombre												
Courges												
Courgette												
Endive												
Épinard												
Fenouil												
Fève												

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.
Fraise												
Framboise												
Groseille												
Haricot vert												
Melon												
Navet												
Oignons												
Patate douce												
Petits pois												
Pomme												
Pomme de terre												
Poireau												
Poivron												
Radis												
Rhubarbe												
Salades												
Tomate												

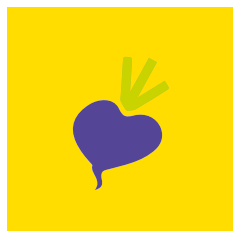
Production moyenne



Pleine disponibilité



Source : InterBio Bretagne et producteurs du Val d'Ille-Aubigné



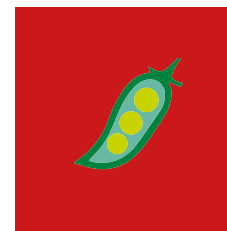
Légumes

pages **7 à 12**



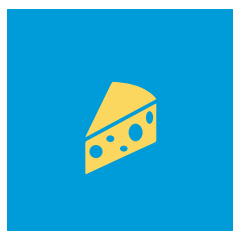
Fruits & jus

pages **13 à 14**



Légumineuses

page **15**



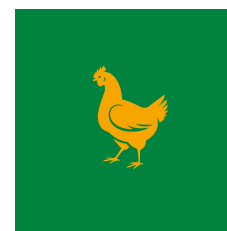
Produits laitiers

pages **16 à 19**



Viande rouge

pages **20 à 21**



Volaille

page **22**



Boissons

pages **23 à 25**



Produits de la ruche

page **26**



Pains & pâtes

page **27**



© La Ferme Biji-Biji

La Ferme Biji-Biji 01

Xavier Moisière

Xavier Moisière a créé la ferme Biji-Biji en 2017 à Mouazé. Sur près d'un hectare il cultive des légumes biologiques de pleins champs et sous abris. En pratique : un maraîchage diversifié respectueux de la biodiversité par un système de haie, talus et mare.

Une quarantaine de légumes sont produits tout au long de l'année sur la ferme. Vous pourrez y trouver quelques cultures originales comme de la pastèque et du shiso.

Produits

Courges, radis, tomates, aubergine, pastèque et shiso

Conditionnement

Caisse en bois

Délai de commande

3 jours ouvrés

Quantité minimale de livraison

150 € HT

Rayon de livraison

15 km

CONTACT

06 23 25 02 54

lafermebiji@gmail.com

Le Champ Juhel 35250 Mouazé



© La Ferme du Coucou

La Ferme du Coucou 02 Céline Yeurc'h et Arnaud Daligault

Céline Yeurc'h et Arnaud Daligault ont démarré leur activité de maraîchage en 2007. Installés à Montreuil-le-Gast, ils ont créé et construit entièrement la ferme du Coucou. Épaulés par 3 salariés, ils cultivent une quinzaine de légumes sur 2,5 hectares : en pleins champs et sous abris. Leur production est certifiée en Agriculture Biologique.

Soucieux de l'environnement, ils ont reconstitué des haies et mis en place des zones tampons.

Produits

Salades, aubergine, concombre, courgette, choux, fenouil, tomates, poireaux, oignons et poivron

Conditionnement

Cagette

Délai de commande

48 heures

Quantité minimale de livraison

240 € HT

Rayon de livraison

30 km

CONTACT

commande.lecoucou@gmail.com

Bel Air 35520 Montreuil-le-Gast



La Ferme du Grand Champ 03 C. Vidie, T. Le Mennec, P. Giraudeau

Claire Vidie, Thibaut Le Mennec et Pierrick Giraudeau cultivent une large gamme de légumes sur la ferme du Grand Champ à Mouazé.

La ferme est conduite en maraîchage biologique sur sol vivant sur les 1,5 hectare cultivés. Le sol est ainsi nourri avec du paillage organique (paille/foin) et des engrais verts comme la légumineuse. Cette dernière fixe l'azote dans le sol et, une fois fauchée, sert de couverture végétale.

Habités à approvisionner la restauration collective, ils aimeraient développer des partenariats avec celle du territoire.

CONTACT

Commande via MangerBio 35 :
Tél. : 02 99 67 91 89 • commande@mangerbio35.fr
28 Le chemin chaussé 35250 Mouazé

Produits

Aubergines, poivrons, melons, concombres, courgettes, salades, carottes, poireaux, choux...

Conditionnement

À l'unité ou au colis selon les légumes

Colis de 3, 5, 6 et 10 kg

Délai de commande

3 à 4 jours ouvrés

Quantité minimale de livraison

110 € HT

Rayon de livraison

Le mardi et vendredi sur l'axe routier Mouazé-Rennes



Le Champ de patates 04 Candice Petitclair et Louis Maillard

Installés à Langouët depuis 2019, Candice Petitclair et Louis Maillard ont transformé l'ancien terrain de foot en un vrai « champ de Patates ». Cette micro-ferme diversifiée sur 8 000 m² produit une large gamme de légumes pour la cantine scolaire et les habitants de Langouët.

Candide et Louis utilisent les principes de la permaculture et du maraîchage sur sol vivant pour leurs cultures. Véritable lieu pédagogique, des animations, visites et ateliers sont régulièrement proposés au champ de Patates.

CONTACT

06 42 02 83 17
contact@lechampdepatates.fr
10 Rue Saint-Armel 35630 Langouët
<https://lechampdepatates.fr/>

Produits

Courges, choux, tomates, poireaux, radis, salades... plantes aromatiques, tisanes

Conditionnement

Paniers

Délai de commande

J-2

Quantité minimale de livraison

Selon la récolte et la saison

Rayon de livraison

Commune de Langouët et limitrophes



© Le Potager de Gahard

Le Potager de Gahard 05

J. Sol, J. Louis, K. Lavoue

Le Potager de Gahard est une ferme maraîchère sur sol vivant conduite en Agriculture Biologique. Installés depuis 2016, Jérôme, Julien et Kevin cultivent une grande variété de légumes sur 2 hectares. L'intégralité de la production est vendue en direct.

Considérant les circuits courts comme un des piliers essentiels à l'alimentation durable, ils souhaitent développer et consolider les liens avec la restauration collective.

Produits

Salades, courges, tomates, poivrons, aubergines, carottes, navets, radis, poireaux, betteraves et choux

Conditionnement

Cagette en bois recyclé

Délai de commande

J-4, le jeudi pour le lundi

Quantité minimale de livraison

150 à 200 € HT

Rayon de livraison

15 - 20 km

CONTACT

06 63 73 41 66
lepotagerdegahard@gmail.com
151 La Bondelière 35490 Gahard
www.lepotagerdegahard.com



Les P'tits Bregeons 06

Noé Tandille et Paola Divry

L'aventure des P'tits Bregeons démarre en 2021 à Guipel pour se poursuivre dès 2024 à Feins. Les deux maraîchers sont engagés dans une Agriculture Biologique respectueuse de la saisonnalité et de la biodiversité. Sur l'ensemble de la ferme, ils pratiquent le maraîchage sur sol vivant en plein champs.

Adeptes du circuit court, ils souhaitent proposer leurs légumes en direct aux professionnels de la restauration collective et commerciale.

Produits

Trentaine de légumes

Conditionnement

Cagette

Délai de commande

Livraison tous les mardis, prise de commande jusqu'au lundi matin

Quantité minimale de livraison

50 € HT

Rayon de livraison

Sur la tournée :
Guipel > Saint-Grégoire
> Rennes > Feins

CONTACT

lafermedespetsitsbregeons@gmail.com
8 le Breil 35440 Feins



PailleChoux 07

Thomas Helbert

Après l'obtention du BPREA et la réalisation d'un stage d'un an en coopérative d'installation agricole paysanne, Thomas Helbert s'est installé à la ferme de la Grande Piedevachais à Langouët.

Il y cultive, depuis janvier 2023, une grande variété de légumes sur 1 hectare : 1 200 m² d'abris et 5 000 m² de plein champ. Dans le respect de la saisonnalité, les légumes PailleChoux sont certifiés Agriculture Biologique. Thomas pratique un maraîchage sur sol vivant pour favoriser la vie du sol par l'apport d'un paillage organique et couverts végétaux.

CONTACT

06 20 86 82 91 ■ thomas.helbert@gmail.com
La Grande Piedevachais, 507 route de Vignoc
35630 Langouët
<https://paillechoux.fr/>

Produits

Quarantaine de légumes de la famille des choux, courges, salades, tomates, radis, pomme de terre...

Conditionnement

Cagette

Délai de commande

1 semaine

Quantité minimale de livraison

60 € HT dans un rayon < 10 km de la ferme

100 € HT dans un rayon > 10 - 15 km de la ferme



Piot Gallée 08

Jean-Michel Piot

La culture de la pomme de terre à Saint-Symphorien est historique et remonte jusqu'aux années 1930. Jean-Michel Piot perpétue la tradition en cultivant, depuis 1993, de la pomme de terre. Le Piot Gallée cultive ainsi 50 hectares, ce qui représente 1 500 tonnes de pommes de terre à l'année, soit 38 % de la culture locale.

Habitué à travailler avec les restaurateurs d'Ille-et-Vilaine, Jean-Michel souhaite aujourd'hui pouvoir travailler avec des acteurs du territoire.

CONTACT

06 09 44 45 04
jeanmichel.piot@dbmail.com
La Fretais 35630 Saint-Symphorien

Produits

Pomme de terre : chair ferme (Annabelle, Tendresse et Grenadine) et chair tendre (Liberta, Sound et Bricata)

Conditionnement

Caisse plastique consignée : 2,5, 5, 10, 15 et 25 kg

Délai de commande

J-2

Quantité minimale de livraison

25 kg

Rayon de livraison

Val d'Ille-Aubigné

Disponibilité des produits

Récolte dès début août puis disponibilité toute l'année en conservation



@gaec_romence

Pota'lé⁰⁹

Florence et Jérôme Perrigault

Depuis 2020, Florence et Jérôme cultivent trois hectares de pommes de terre bio au sein du GAEC Romence, situé à Saint-Aubin-d'Aubigné. Ils ont fait le choix de l'Agriculture Biologique afin de valoriser le pâturage et préserver la biodiversité.

Pour préserver la qualité de leurs terres, ils pratiquent une rotation des cultures avec des céréales, dont du blé biologique destiné à la filière Terres de Sources.

Les pommes de terre du GAEC Romence sont commercialisées sous la marque Pota'Jé.

CONTACT

06 61 48 72 66
gaecromence@gmail.com
La chaise 35 250 Saint-Aubin-d'Aubigné

Produits

Pomme de terre variété Allians et grenaille

Conditionnement

Allians : Filet de 2,5 kg ou 10 kg

Grenaille : vrac, poids au choix

Quantité minimale de livraison

10 kg

Rayon de livraison

50 km

Disponibilité des produits

Octobre à mars



© Ronan Le Gall

Ronan Le Gall¹⁰

Ronan Le Gall s'est installé en 2007 au Clos du Moulin à la Mézière sur des terres historiquement Bio.

Spécialisés dans les légumes de plein champs, Ronan et son équipe cultivent une trentaine de variétés de légumes Bio sur 4 hectares. Cette surface lui permet d'effectuer ses rotations de cultures qui garantissent la fertilité et l'activité biologique du sol.

Ronan Le Gall propose ses légumes à des restaurateurs, épicerie et cantines scolaires.

CONTACT

06 99 02 17 08
legumesronan@gmail.com
Clos du Moulin 35520 La Mézière

Produits

Tomates, concombre, salades, radis, céleri, fenouil, courgette, aubergine, carotte, poireaux, betterave et aromates

Conditionnement

À l'unité ou au colis selon les légumes

Cagette recyclée de 5 et 10 kg

Délai de commande

3 à 4 jours ouvrés

Quantité minimale de livraison

150 € HT

Rayon de livraison

20 à 25 km autour de la Mézière





© Terre de Vy

Terre de Vy¹¹

Maxime Corbe et Anaïs Harry

Maxime Corbe et Anaïs Harry se sont lancés en maraîchage biologique diversifié sur sol vivant en 2022. Ils ont créé la ferme Terre de Vy à Vieux-Vy-sur-Couesnon où ils cultivent différents légumes, plantes aromatiques et petits fruits.

Le sol est très peu travaillé, ils misent sur la matière carbonée pour apporter le gîte et le couvert à la vie du sol.

Avec une approche agroforestière, Maxime et Anaïs souhaitent ont planté différents arbres en association avec les légumes : fruitiers, mellifères et fixateurs d'azote.

CONTACT

06 06 63 40 59 ▪ terredevy@mail.fr
13 La Grange 35490 Vieux-Vy-sur-Couesnon

Produits

Choux, salades, fenouil, carottes, betteraves, radis, tomates, poivrons, aubergine, concombre, courgette, melon, courges, poireaux.

Plantes aromatiques et quelques fruits (fraise, cassis, rhubarbe)

Conditionnement

Vrac en cageots ou légumes botte

Délai de commande

24 heures à l'avance

Quantité minimale de livraison

50 € HT

Rayon de livraison

15 km de la ferme



© 123 Légumes

123 Légumes¹²

Anne Lassaulx

Anne Lassaulx a repris l'exploitation maraîchère familiale en 2015.

Elle y cultive, avec son équipe, une grande variété de légumes de saison. La culture se fait dans le respect de la biodiversité et de la saisonnalité avec une culture naturelle et le moins de traitements possible.

Adeptes du circuit court pour aller au plus proche des gens, la ferme recherche de nouveaux débouchés, notamment en restauration collective.

Produits

Légumes

Conditionnement

Cagette en bois

Délai de commande

Sous 1 semaine, livraison le mardi et jeudi

Quantité minimale de livraison

100 € HT

Rayon de livraison

20 km autour de la ferme

CONTACT

06 85 58 14 85
annelass35@hotmail.fr
Lierable 35520 La Mézière



© Adrak



Adrak 13

Goulven Maréchal

Paysan cidrier, Goulven Maréchal cultive 5 ha de pommiers biologiques au milieu des pâtures de la ferme Pradenn. Aventure qu'il a rejoint en 2017 afin d'acquérir le savoir-faire familial. En 2022, il lance sa propre cidrerie Adrak.

Les pommes sont récoltées à la main puis transformées en différents produits de qualité :

- Cidre fermier d'exception avec une prise en mousse naturelle, sans sulfites et avec les levures indigènes de leurs pommes
- Jus de pomme pur jus
- Vinaigre issu d'une double fermentation
- Compote fraîche et pasteurisée

CONTACT

Commande restauration commerciale
(cidres et jus) : 06 43 50 49 27
ferme.adrak@gmail.com

Commande restauration collective
(compote pomme et vinaigre) :
- SCIC Terres de sources
Tél. : 02 57 67 12 80
commandes@scic-terresdesources.fr
Ferme Pradenn La Haye 35520 Melesse

Produits

Cidres, jus de pomme, vinaigre, compote, pommes à croquer et rhubarbe

Conditionnement

Cidres : 75 et 33 cl / Jus de pomme : 1 l et 25 cl / Vinaigre : 50 cl et BIB de 5, 20 et 30 l
Compote fraîche : seau de 5 kg
Compote pasteurisée : bocaux de 600 et 800 g
Pommes : caisse de 13 kg

Délai de commande 5 jours

Quantité minimale de livraison

< 15 km : 50 € HT
> 15 km : 150 € HT

Rayon de livraison

Selon quantité et tournée de livraison

DDM/DLC

Cidres, jus et compotes pasteurisées : 2 ans
Compote fraîche : 5 jours
Vinaigre : pas de DLC



© Le Petit Bouillon



Le Petit Bouillon 14

Alice Poisson

Après une reconversion en 2019, Alice Poisson a lancé sa ferme fruitière Bio, Le Petit Bouillon. La ferme est située à Gahard et produit des fruits rouges, des châtaignes et des noix.

Le choix de produire en agriculture biologique était une évidence pour protéger le potentiel de fertilité des terres pour les générations futures. C'est également le souhait de sauvegarder la qualité de l'eau et de la biodiversité sur le territoire.

Alice Poisson souhaite travailler avec les professionnels de la restauration pour valoriser les échanges et le circuit court sur le territoire.

CONTACT

06 51 22 03 66
fermedupetitbouillon@gmail.com
20 La Lezais 35490 Gahard
<https://fermedupetitbouillon.fr/>

Produits

Fruits rouges (fraises, cassis, groseilles, myrtilles et framboises) / Produits transformés (crème de marrons et cuirs de fruits)

Conditionnement

Fruits frais : barquette et vrac
Cuirs de fruits : boîte hermétique (colisage de 500 g ou 1 kg)
Crème de marrons : pot de 350 g (12 par colis)

Délai de commande

Fruits frais : 7 jours
Cuirs de fruits : 1 à 2 semaines
Crème de marrons : pas de délais

Quantité minimale de livraison 200 € HT

Rayon de livraison

20 minutes autour de la ferme

Disponibilité des produits

De mai à octobre

DLUO Crèmes de marrons : 2 ans
Cuirs de fruits : 1 an



© Le Verger des Coudréaux



Le Verger des Coudréaux 15 Rachel Marquet-de Kerautem

Le verger des Coudréaux, une histoire familiale qui remonte jusqu'en 1924. Rachel Marquet-de Kerautem est la 4e génération à « gérer » la petite exploitation arboricole à Feins. Exploitation que Rachel convertit en Agriculture Biologique en 2016, sur l'ensemble des 6 hectares cultivés.

Elstar, Gala, Tentation, Dalinette, Reinette d'Armorique... Ce sont 13 variétés de pommes qui se côtoient au verger familial. Accompagnée de Luc, Rachel produit et vend entre 70 et 180 tonnes de pommes biologiques par an.

CONTACT

Commande : 02 99 67 91 89
commande@mangerbio35.fr
Le Verger de Coudréaux 35440 Feins
<https://www.levergerdescoudreaux.fr/>

Produits

Pommes et jus

EN RETRAIT À LA FERME

Conditionnement

Caisse de 10 kg tout calibre et sac de 2 kg

Délai de commande ¾ jour

EN LIVRAISON

(via MangerBio35)

Conditionnement

Caisse de 10 kg calibré et sac de 2 kg

Délai de commande ¾ jour

Quantité minimale de livraison

4 caisses

Rayon de livraison

Val d'Ille-Aubigné

DISPONIBILITÉ des produits

Récolte dès septembre et disponibles tout le reste de l'année jusqu'à épuisement de la récolte.





Ferme Bréti'Graines 16

Florine et Samuel Guelet

Après une reprise de la ferme familiale en 2012, par Samuel, Florine rejoint le GAEC en 2021. Ensemble ils transforment l'activité historique de vache allaitante en production végétale à 100 %. Depuis toujours en agriculture raisonnée, la transition vers l'Agriculture Biologique s'est faite naturellement en 2019.

Du semis à l'assiette, la fratrie cultive, trie, transforme et commercialise une dizaine de graines bio produites sur les 135 hectares de la ferme : farines, huiles et légumes secs.

CONTACT

Contact graines et huile : MangerBio35
Tél. : 02 99 67 91 89
commande@mangerbio35.fr

Contact pour les farines :
gaec.guelet@gmail.com
La Haye 35250 Saint-Aubin-d'Aubigné
<https://fermebretigraines.fr/>

Produits

Graines : lentille corail, lentille verte, quinoa/
Farines (moulues sur meule de pierre) : blé, sarrasin, épeautre, seigle/Huile de colza 1^{re} pression à froid

Conditionnement

Graines : sac de 500 g ou 10 kg/Farines : sac de 1 ou 25 kg/Huile : BIB de 5 et 10 l, bouteille de 75 cl

Délai de commande

5 jours ouvrés

Quantité minimale de livraison 150 € HT

Rayon de livraison

25 km autour de la ferme
Tous les 3^{es} mardis du mois

Disponibilité des produits

Toute l'année

DDM

1 an pour tous les produits



Dans le M'ille 17

Morgane et Mathieu Mancel

Morgane et Mathieu Mancel ont repris l'exploitation familiale dans les années 2000. Si la principale activité de la ferme représente la viande de porc et la charcuterie artisanale, le couple cultive également de la lentille noire.

Surnommée le caviar végétal, la lentille noire beluga a un très bon profil nutritionnel et un goût proche de la châtaigne et de la noisette.

CONTACT

06 48 60 09 46
danslemille@gmail.com
23, Langager, Montreuil-sur-Ille

Produits

Lentille noire - beluga

Conditionnement

Sac de 5 ou 25 kg

Délai de commande

10 jours

Quantité minimale de livraison Pas de franco

Rayon de livraison

15 - 20 km

Disponibilité des produits

Toute l'année

DDM 1 an



© Bergerie Grain d'Orge

Bergerie Grain d'Orge 18

Claire Argeot

Après une reconversion professionnelle, Claire Argeot se lance dans un petit élevage de brebis laitières : la bergerie Grain d'Orge.

Le cheptel, environ 50 brebis Lacaune, peut bénéficier de 12 hectares de pâturages dont quelques parcelles à Vieux-vy-sur-Couesnon. L'ensemble du lait produit est transformé, dans un labo sur la ferme, en yaourts, fromages et desserts.

Agriculture Biologique, plantation de près d'un km de haies, préservation des zones humides... la ferme est résolument tournée vers la préservation de la biodiversité.

CONTACT

06 82 94 61 98 ■ bergerie.go@gmail.com
8, la chaîne Rambourg 35140 Mézières-sur-Couesnon
<https://bergerie-go.fr/>

Produits

Fromage frais au lait cru :
nature & aux herbes
Yaourt pasteurisé : nature & fruits

Conditionnement

Fromage à la pièce : 150 g
Yaourt : seau de 5 l ou pot en verre consigné de 400 g

Délai de commande J-7

Quantité minimale de livraison 50 € HT

Rayon de livraison 20 km

Disponibilité des produits

De février à fin septembre dans le respect de la saisonnalité

DLC Produits nature : 21 jours, aromatisés : 15 jours



© Ferme Réveille Tes Sens

Ferme Réveille Tes Sens 19 Gaëtan Marquet et Estelle Viel

La ferme Réveille tes sens est une exploitation laitière familiale datant de 1946 à Sens-de-Bretagne. La ferme a inauguré sa fromagerie et ses premiers fromages en 2020. Les fromages sont réalisés exclusivement avec le lait des vaches de la ferme et issus d'une Agriculture Biologique.

Les 50 vaches normandes composant le troupeau bénéficient d'un large accès aux prairies pour tendre vers une autonomie alimentaire totale.

La ferme Réveille Tes Sens vous propose une gamme de 7 fromages au lait cru dont 6 médaillés.

CONTACT

06 22 80 37 03 ■ gdbe.rts@gmail.com
La Chauvelais 35490 Sens de Bretagne
<https://fermereveilletesenscom.wordpress.com>

Produits

Tomme (nature, plaisir, fenugrec), la meule, p'tit rond, p'tit gris et camembert

Conditionnement

Emballés sous film, camembert : 250 g, les tommes, meule, p'tit gris : 2 kg, p'tit rond : 1 kg

Délai de commande 7 jours

Quantité minimale de livraison Pas de franco

Rayon de livraison 80 km

Disponibilité des produits

Toute l'année

DLUO 15 jours après coupe

Nous contacter pour fromages entiers

N° d'agrément sanitaire
FR 35.236.001 CE



© Fromagerie de la Germillotte

Fromagerie de la Germillotte ²⁰ O. Grosjean et N. Pot

La rencontre entre deux artisans-fromagers, Olivier Grosjean et Nicolas Pot, mène à la création de leur propre outil de production. C'est ainsi que le projet de la Germillotte sort de terre en 2023.

Ils vous proposent des fromages réalisés avec du lait de vache issu à 100 % du territoire du Val d'Ille-Aubigné. Le lait, collecté par leur soin, est acheminé dans leur laboratoire d'Andouillé Neuville où il sera travaillé avant d'être affiné en cave. Les fromages de la Germillotte sont composés de lait cru issu de l'Agriculture Biologique et de présure de fleurs de chardon.

CONTACT

Commande via MangerBio 35 : 02 99 67 91 89
Mail : commande@mangerbio35.fr
olivier.artisan.fromager@gmail.com
1 rue du Héron Cendré 35250 Andouillé-Neuville
<https://lafromageriedelagermillotte.mystrikingly.com/>

Produits

Tomme, camembert, fromage frais au lait de vache et au lait de brebis/chèvre.

Conditionnement

Tomme : 1,5 à 3,5 kg
Individuel : 300 g

Délai de commande

1 semaine

Quantité minimale de livraison 100 € HT

Rayon de livraison 100 km

Disponibilité des produits

Lait de chèvre/brebis :
fin printemps
Lait de vache : selon vêlage

DLC Tomme : 1 mois
Fromage frais : 3 semaines

N° d'agrément sanitaire
35203201



AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

La Ferme de Millé ²¹

Marie-Edith Macé

Marie-Edith Macé a créé la ferme de Millé en 2008. Aujourd'hui, ce sont 50 vaches laitières qui composent la ferme. Ces Holstein, de race, peuvent profiter de 40 hectares de pâtures dont l'herbe est l'essentiel de leur alimentation.

CONTACT

06 78 68 16 37
La Métairie de Millé 35520 Melesse
<https://lafermedemille.fr/>

Produits

Lait de vache entier, cru

Conditionnement

En vrac (seau)

Délai de commande Jour J

Rayon de livraison

À la ferme, pas de livraison

Disponibilité des produits

Toute l'année

DLC 3 jours



© La Reine des Prés

La Reine des Prés 22

Marie Ufferte

Marie Ufferte a rejoint la Reine des Prés en 2024. Elle y a créé un atelier caprin BIO avec une trentaine de chèvres dont tout le lait est transformé en fromage. Elle élève une race rustique et locale, la chèvre des fossés, race menacée de disparition.

Un atelier huile a aussi été créé afin de confectionner les savons au lait de chèvre et à l'huile de la ferme. Aujourd'hui la ferme commercialise aussi son huile de colza et de tournesol pour l'alimentation.

Produits

Fromages de chèvres et fromage blanc.
Huile de tournesol oléique et huile de colza

Conditionnement

Fromages : cagette
Fromage blanc : seau de 5 l
Huiles : BIB de 1/3/5 l ou vrac

Délai de commande

1 semaine

Quantité minimale de livraison

Selon le lieu de livraison

Rayon de livraison 20 km

Disponibilité des produits

De mai à octobre

DLUO Fromages : 15 jours
Fromage blanc : 10 jours

CONTACT

06 95 87 83 56 ■ marie.ufferte@gmail.com
10 La Mazure 35490 Gahard



© Le P'tit Gallo

Le P'tit Gallo 23

Yves Simon

En 2004, Yves Simon, paysan laitier, reprend la ferme biologique de ses parents et la diversifie : un atelier de transformation est auto-construit et la marque Le P'tit Gallo est née.

Le P'tit Gallo propose des yaourts et des crèmes desserts fabriqués sur place avec le lait de la ferme. Les 80 vaches de la ferme, des Prim'Holstein et des Jersiaises, sont essentiellement nourries à l'herbe.

Produits Yaourt : nature, nature-sucré, aromatisé (fraise, citron, vanille) et aux fruits (fraise, myrtille, abricot, fruits rouges)/
Desserts : crème chocolat, café ou vanille sur lit de caramel, semoule au lait à la vanille, riz au lait nature ou au caramel beurre salé/Fromage blanc

Conditionnement

Pot de 125 g, seau de 5 kg

Délai de commande

5 jours ouvrés

Quantité minimale de livraison 150 € HT

Rayon de livraison 80 km

Disponibilité des produits

Toute l'année

DLC 28 jours

N° d'agrément sanitaire 35193005

CONTACT

Commande restauration commerciale :
02 99 66 94 13 ■ commande@leptitgallo.com

Commande restauration collective
(MangerBio 35) :
Tél. : 02 99 67 91 89
commande@mangerbio35.fr

La Janaie 35520 Montreuil-le-Gast

<https://www.fermeduptitgallo.fr/>



© Le Vivier des saveurs

Le vivier des saveurs ²⁴

David Duguéperoux

David Duguéperoux a repris l'exploitation familiale en 2001. Il est accompagné par Céline, son épouse et 3 salariés. Dans cette ferme laitière conduite en Agriculture Biologique c'est l'autonomie fourragère et non les volumes qui prime.

Un mot d'ordre : la valorisation ! 70 montbéliardes pour valoriser l'herbe des 114 hectares de pâtures et un atelier de transformation de glace pour valoriser le lait. Les glaces sont disponibles en portion individuelle pour la restauration collective ou en bac pour la restauration commerciale.

CONTACT

Commande restauration commerciale :
06 09 76 15 33 ▪ <https://www.levivierdessaveurs.fr/>

Commande restauration collective :

▪ SCIC Terres de sources	▪ SCIC MangerBio 35
Tél. : 02 57 67 12 80	Tél. : 02 99 67 91 89
commandes@	commande@
scic-terresdesources.fr	mangerbio35.fr

4 Les Viviers 35490 Gahard

Produits

Crèmes glacées : vanille, sarrasin, chocolat, caramel, noisette, café, menthe/Sorbets : fraise, framboise, citron, myrtille, cassis, mangue/passion

Conditionnement

- Restauration collective :
pots de 50 g et 70 g
- Restauration commerciale :
pot de 70 g, pot de 400 g et bac de 1,6 kg (2,5 l)

Délai de commande 2 jours ouvrés

Quantité minimale de livraison 200 € HT

Rayon de livraison
Val d'Ille-Aubigné

Disponibilité des produits
Toute l'année

DDM Glaces : 2 ans
Sorbets : 18 mois





© dans le M'ille

Dans le M'ille 25

Morgane et Mathieu Mancel

Morgane et Mathieu Mancel ont repris l'exploitation familiale dans les années 2000. A la ferme Dans le M'ille, les cochons sont nourris avec les céréales et les légumineuses cultivées sur l'exploitation : blé, maïs, orge, lentille et fèverole.

Dans le M'ille propose de la viande de porc et des charcuteries artisanales réalisées sur place, sans additif et sel nitrité.

La ferme cultive et propose également de la lentille noire.

CONTACT

06 48 60 09 46
danslemille@gmail.com
23, Langager, Montreuil-sur-Ille

Produits

Viande fraîche, pâtés, rillettes, paupiettes, saucisses et plats cuisinés

Conditionnement

Sous-vide ■ poids variable

Délai de commande

1 mois

Quantité minimale de livraison

Selon les produits, à discuter

Rayon de livraison

15 - 20 km

Disponibilité des produits

Toute l'année
DLUO Produits crus : 15 j.
et produits cuits : 21 j.



© La Reine des Prés

La Reine des Prés 26

Samuel Duguéperoux

Samuel Duguéperoux a créé la ferme de la Reine des Prés en 2014. Il élève 50 bovins allaitants de race Angus et Blonde d'Aquitaine sur une surface de 120 ha.

La ferme, certifiée agriculture biologique, est autonome en alimentation grâce aux céréales cultivées sur place et aux tourteaux de colza et de tournesol issus de la production d'huile.

CONTACT

02 99 39 65 27
10 La Mazure 35490 Gahard

Produits

Viande bovine

Conditionnement

Colis sous vide

Délai de commande

Selon arrivage

Quantité minimale de livraison

Selon le lieu de livraison

Rayon de livraison

20 km

Disponibilité des produits

Toute l'année

DLUO 15 jours



Libre comme l'herbe 27

Paul Loeillot et Théo Loeillot

Paul et Théo Loeillot, ingénieurs agronomes de formation, viennent de reprendre en 2025 la ferme de la Grande Piedevachais. À cœur de contribuer à fournir les professionnels de la restauration en produits locaux de qualité, le maintien de la ferme en Agriculture Biologique était une évidence.

Ils vont, dans un premier temps, poursuivre la vente directe de viande bovine de qualité déjà existante (bœufs et jeunes vaches croisées Parthenaise ou Aubrac engraisées à l'herbe). Les frères ambitionnent, pour l'horizon 2026, d'ajouter un élevage de porcs en plein air ainsi qu'un atelier de transformation du lait de vache (fromages, produits frais).

CONTACT

paul.loeillot@gmail.com
462 route de Vignoc 35630 Langouët

Produits

Viande bovine : saucisse, steak haché, non transformé et abats

Conditionnement

Colis de 10 ou 15 kg

Délai de commande

2 mois

Quantité minimale de livraison

1 colis

Rayon de livraison

20 km

Disponibilité des produits Printemps et automne

DLC 10 jours pour les produits transformés
21 jours pour la viande non transformée



Scea les 2G 28

Jimmy et Patrice Guérin

Scea les 2G est une exploitation agricole familiale conduite par Jimmy et Patrice Guérin, père et fil. Ils se sont associés en novembre 2016 après une reprise de l'exploitation.

La ferme dispose de 60 vaches nourries 7 mois de l'année en pâture et le reste de l'année elles sont nourries avec du fourrage récolté sur l'exploitation : maïs et méteil.

L'exploitation réalise des MAEC pour l'entretien et le maintien des prairies dans les zones humides.

CONTACT

06 77 52 64 71 ▪ sceales2g@orange.fr
30 Lierable 35520 La Mézière

Produits

Viande bovine

Conditionnement

Sous vide en caissette de 12 ou 13 kg

Délai de commande

1 mois

Quantité minimale de livraison

1 caissette

Rayon de livraison

30 km

Disponibilité des produits Toute l'année en fonction des délais

DLUO 7 jours pour le haché et 21 jours pour le reste



ESAT La Simonière 29

L'établissement et service d'accompagnement par le travail (ESAT) de la Simonière, situé à Saint-Symphorien, dispose d'un élevage et d'un abattoir à volailles fermières.

Les volailles sont élevées en plein air dans un environnement naturel. Elles sont nourries avec du blé et du maïs.

L'abattage des volailles est effectué dans les règles les plus strictes de respect de l'animal et d'hygiène.

CONTACT

02 99 45 41 15
accueil-com@esatsimoniere.fr
2 La Simonière 35630 Saint-Symphorien
www.esatsimoniere.fr

Produits

Volailles de chair – cous nus blancs à pattes bleues à l'année/Pintades, chapons et poulardes pour Noël

Conditionnement

Volaille PAC de 1,5 à 3 kg

Délai de commande

Une semaine

Quantité minimale de livraison 10 volailles ou retrait sur place

Rayon de livraison

Val d'Ille-Aubigné

Disponibilité des produits

Toute l'année

DLC

7 jours
N° d'agrément sanitaire
35 317 001





© Brasserie Minimum



Brasserie Minimum ³⁰ Jurgen Stauder et Christine Leroy

Jurgen Stauder et Christine Leroy brassent des bières artisanales depuis 2012 au sein de la brasserie Minimum à Montreuil-sur-Ille.

Dans le respect de la méthode allemande traditionnelle de 1516, un minimum d'ingrédients sont utilisés : eau, malt, houblon et levure, c'est tout ! Les houblons proviennent directement de producteurs fermiers et une bonne partie du malt provient de la malterie Chnouff à Feins.

Allemandes, anglaises, américaines, belges, la brasserie propose une large gamme de bières bio.

CONTACT

07 80 02 96 83
contact@brasserieminimum.fr
20 Av. Alexis-Rey 35440 Montreuil-sur-Ille
<https://brasserieminimum.fr/>

Produits

Blonde, blanche, ambrée, brune, lager, IPA, Pale Ale, Tripel, Bock, Porter et Pils

Conditionnement

Bouteille consignée de 33 et 75 cl
Fût de 20 l

Délai de commande

1 semaine

Quantité minimale de livraison

Selon la commune de livraison

Rayon de livraison

Département 35

Disponibilité des produits

Toute l'année

DDM 1 an



© Matthieu Chanel



Ferme-Brasserie Drao ³¹ Rozenn Mell et David Maréchal

Paysanne et brasseuse, Rozenn Mell cultive elle-même son orge, céréale clé dans la fabrication de la bière. L'aventure débute en 2013 avec 10 hectares, après avoir remporté un appel à candidature du Val d'Ille-Aubigné.

Du champ au verre, de la récolte au brassage à la main, toutes les étapes de fabrication de la bière sont réalisées dans l'atelier Drao à Melesse. Ingrédients bretons, valorisation des drêches, consignes, circuit court... la ferme-brasserie Drao est indéniablement engagée pour limiter son impact environnemental.

CONTACT

brasserie drao@gmail.com
La Ville en Bois 35520 Melesse
<https://www.brasserie drao.com/>

Produits

Gamme traditionnelle : bière blonde, ambrée, brune et blanche/Les éphémères : IPA, lager, estivale, hivernale, printanière et automnale

Conditionnement

Fût de 20,5 l
Bouteille consignée de 75 cl

Délai de commande

Fût : J-7/Bouteille : J-3

Quantité minimale de livraison

Fût : selon le lieu de livraison
Bouteille : 8 cartons de 6

Rayon de livraison 40 km

Disponibilité des produits

Gamme traditionnelle : toute l'année/Les éphémères : série limitée selon la saison

DDM 2 ans



© Horthéus

Horthéus 32

Bastien Lamarque

Paysagiste de formation puis formateur technique, Bastien Lamarque s'est lancé dans la culture biologique de théier et safran en 2023. Il favorise une culture en agroforesterie et vise 2 ha cultivé à l'horizon 2027.

De la sélection minutieuse des plants jusqu'à la cueillette manuelle des feuilles, Horthéus s'inscrit dans une démarche biologique, responsable et pédagogique : pratiques rares dans les pays cultivant traditionnellement le thé.

CONTACT

contact@horthéus.fr
Aux Aunay Quenouillère
35630 Saint-Gondran
<https://horthéus.fr/>

Produits

Thé et safran

Conditionnement

Vrac et sachets

Délai de commande

Prendre contact fin printemps pour réserver une partie de la récolte

Quantité minimale de livraison

Dépendant de la récolte

Rayon de livraison

50 km

Disponibilité des produits Cueillette des feuilles de thé en avril

DDM 2 ans

ZOOM sur le thé

« Originaires de l'Himalaya, les théiers font leur première apparition en France et particulièrement en Bretagne il y a 200 ans, sans prendre toutefois racine. Il faudra attendre plusieurs décennies pour que des acteurs comme Horthéus relance la filière.

La Bretagne, par son climat océanique doux et l'hygrométrie de son sol granitique, est une région propice pour la culture des théiers.

La culture des théiers demande de la patience puisqu'ils atteignent une pleine maturité de production à compter de leur 6^e année.

La récolte des feuilles se fait entre avril et juillet. La récolte se fait à la main afin de ne pas stresser la plante. Les feuilles cueillies sont ensuite séchées afin de développer leur palette aromatique. »





© Les Vergers de l'Ille

Les Vergers de l'Ille 33 E. Lehuger, Y. Lehuger et J.-C. Delile

Les Vergers de l'Ille sont installés depuis plus de 20 ans en agriculture biologique, au sein du Val d'Ille Aubigné. L'ambition des trois associés est de valoriser leur vingtaine d'hectare en produisant un cidre de qualité, en biodynamie, et perpétuer la tradition familiale.

Ils élaborent des cidres fermiers biologiques avec prise de mousse naturelle, sans sulfites ajoutés.

CONTACT

Restauration commerciale :
06 45 16 66 68
lacidrerie@lesvergersdelille.fr

Restauration collective (MangerBio 35) :
Tél. : 02 99 67 91 89
Mail : commande@mangerbio35.fr
58 La Beffrière 35520 Melesse

Produits

Cidres et jus de pomme

Conditionnement

Bouteilles de 75 cl et
33 cl/Caisse de 12
bouteilles de 75 cl/
Caisse de 24 bouteilles
de 33 cl

Délai de commande

1 semaine, livraison tous
les vendredis

**Quantité minimale
de livraison** 4 caisses

Rayon de livraison

Val d'Ille-Aubigné

**Disponibilité des
produits** Toute l'année

DDM 2 ans





© Bourdon Apiculture

Bourdon Apiculture ³⁴

Erwan Bourdon

À la suite d'une reconversion, Erwan Bourdon s'est lancé en 2013 dans l'apiculture. Installé à Langouët, Bourdon Apiculture détient 280 ruches réparties sur une dizaine de ruchers.

Erwan cultive également 14 hectares de céréales et de cultures mellifères afin de garantir un apport alimentaire suffisant et varié aux abeilles avec des fleurs biologiques.

Les différents produits de la ruche sont récoltés dans le respect des abeilles et de l'environnement.

CONTACT

06 10 48 14 38

bourdon.apiculture@gmail.com

Le Champ Chatellier 35630 Langouët

<https://mielbourdon.com/index.php>

Produits

Miel : Bruyère, Acacia, Sarrasin, été, printemps, noisette et curcuma

Conditionnement

Pot verre de 250 g,

500 g et 1 kg

Seau de 5 kg

Délai de commande

7 jours

Quantité minimale de livraison

3 kg jusqu'à 20 km de Langouët

6 kg de 20 à 30 km

DDM 2 ans





GAEC BioTaupes 35

A. François, X. Dumas, O. Bertin

Installés depuis 2013 à la ferme de la Trubailière à Vignoc, Adeline, Xavier et Olivier forment le GAEC BioTaupes. La ferme produit des légumes diversifiés ainsi que des céréales qui sont transformées en pain.

Le blé, cultivé sur 4 hectares, est récolté puis moulu sur place dans leur moulin à meule de pierre. La farine semi-compète ainsi obtenue sera utilisée pour la fabrication du pain. Pétrissage à la main, levain naturel, cuisson au four à bois traditionnel... Adeline, accompagnée de Charlotte, travaille artisanalement une gamme variée de pain, brioche, bun, cookie.

CONTACT

biotaupes@gmail.com
La Trubailière 35630 Vignoc
<https://biotaupes.fr/>

Produits

Pains au levain naturel de 500 g ou 1 kg (moulés ou non) : 100 % blé, blé et graines, mix blé/seigle, noix et mix blé/sarrasin/Brioche, bun burger, cookies

Conditionnement

Grand sac de farine kraft

Délai de commande

Fournées tous les mardis, jeudis et vendredis. Les premiers pains sortent à 12 h

Quantité minimale de livraison 5 kg

Rayon de livraison 15 km

Disponibilité des produits

Toute l'année

DLC 1 semaine selon la conservation



Quanto Basta 36

Maddalena Falletti et Giacomo Marsetti

Installés sur la ferme BioTaupes depuis 2019, Maddalena et Giacomo fabriquent artisanalement des pâtes sèches biologiques depuis leur atelier.

Savoir-faire traditionnel d'Italie, ingrédients d'ici, ce couple d'Italiens sélectionne rigoureusement leurs ingrédients : farine de blé de Bréti'Graines à Saint-Aubin-d'Aubigné, légumes de la ferme BioTaupes, œufs des Paniers de l'Aulne à Langouët... un approvisionnement local 100 % Bio !

Quanto Basta c'est « juste ce qu'il faut » : de l'eau, de la farine, des œufs et basta !

CONTACT

info@quantobasta.fr
La Trubailière 35630 Vignoc
<https://quantobasta.fr/>

Produits

Tagliatelles aux œufs ou « vertes » à base d'épinards ou d'orties (selon la saison)/Fusilli au curcuma/Caserecce et radiatori nature

Conditionnement

Sachet de 300 g, 500 g et 1 kg/Sac de 5 ou 10 kg

Délai de commande

3 semaines

Quantité minimale de livraison Sac de 5 kg

Rayon de livraison

Val d'Ille-Aubigné

Disponibilité des produits

Toute l'année

DLC 1 an

GLOSSAIRE DES LABELS

Un label est une distinction officielle attestant qu'un produit ou un service respectent un certain nombre de normes précisées dans un cahier des charges.

Un label peut certifier l'origine géographique, garantir la qualité ou encore la conformité du mode de fabrication. Un label n'est pas obligatoire et atteste d'une démarche volontaire pour l'obtenir.

■ **Le label Agriculture Biologique** (ou label AB) est un label de qualité français créé en 1985, et fondé sur l'interdiction d'utilisation de produits issus de la chimie de synthèse, l'absence d'OGM et le respect du bien-être animal. L'agriculture biologique repose sur une gestion agricole durable qui préserve la qualité des sols, de l'air et de l'eau, des écosystèmes.



■ **Le Label Terres de Sources** est un label local qui concerne les productions agricoles situées dans un périmètre de 80 km autour de Rennes. Ce label accompagne et soutient les exploitations agricoles qui s'engagent à protéger l'eau et l'air selon un cahier des charges défini.



Réseaux

■ **La SCIC Manger Bio 35** fédère, autour d'un outil de commercialisation, les producteurs Bio et les cuisiniers en restauration hors domicile en Ile-et-Vilaine (35).

Entre les acteurs de la restauration hors domicile et chaque producteur Bio, Manger Bio 35 s'occupe de la prise de commande et de la facturation. La livraison est effectuée par le producteur.



Projet Alimentaire Territorial 2

Contact

CHARGÉS DE MISSION
ALIMENTATION ET AGRICULTURE
pat@valdille-aubigne.fr

Andouillé-Neuville
Aubigné Feins Gahard
Guipel Langouët
La Mézière Melesse
Montreuil-le-Gast
Montreuil-sur-Ille Mouazé
Saint-Aubin-d'Aubigné
Saint-Germain-sur-Ille
Saint-Gondran
Saint-Médard-sur-Ille
Saint-Symphorien
Sens-de-Bretagne
Vieux-Vy-sur-Couesnon
Vignoc

Avec la participation de :



www.valdille-aubigne.fr

