

Guide
2018 - 2019 des

produits

BIO

en Mayenne



• Civism BIO 53 •

Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

«- T'en re-veux ?

- Envoie !

- ...

- On est pt'êt pas riche mais on mange comme des rois.

- Mieux ! Bacchus est mon cousin !

- ...

- Dis-moi, si Alexandre, ce grand benêt avait vécu dans un jardin tel que la Mayenne, il n'aurait jamais embarqué toute sa clique dans de vaines conquêtes.

- En plus il s'est franchement gourré de direction!

- ...

- Le pauvre, à l'époque il n'avait pas le Guide des Produits Bio en Mayenne !

- ...

- On est bien quand même! T'en re-re-veux?

- Renvoye ! »



Antoine LUNEAU
Paysan Boulanger
Co-président du Civam Bio 53

Pourquoi nous commercialisons nos produits bio en vente directe et en circuits courts ?

La vente directe permet une meilleure valorisation de nos produits, et par là même, la réappropriation de notre métier et de la valeur ajoutée. Vendre en direct, c'est assurer le suivi et la qualité de nos produits. Acheter en direct aux paysans, c'est permettre des emplois valorisants, c'est soutenir des fermes à taille humaine, c'est choisir une alimentation en phase avec les saisons et le territoire. Les circuits courts, c'est-à-dire les ventes avec zéro ou un intermédiaire, incluent plus largement la vente en magasin ou à des transformateurs.

NOS MISSIONS

► Développer l'Agriculture Bio

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

► Accompagner les porteurs de projets

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

► Permettre le partage

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

► Sensibiliser le grand public à la Bio

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

► Accompagner le développement

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



• Civam Bio 53 •
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne



PRODUCTION VÉGÉTALE

Thomas QUEUNIET
productionsvegetales@civambio53.fr
07 83 99 19 22



CIRCUITS COURTS

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



FORMATIONS TECHNIQUES

Rébecca ETIENNE
formationstechniques@civambio53.fr
02 43 53 93 93 | 07 69 33 43 33



PRODUCTION ANIMALE

Simon THOMAS
productionsanimales@civambio53.fr
06 95 82 60 01



COORDINATION

Corentin BELLAY
Remplacement Céline LAUNAY-PARIS
coordination@civambio53.fr
02 43 53 93 93 | 07 68 84 42 33



COMMUNICATION

Chloé LE DOLÉDEC
fdcivamcommunication@gmail.com
02 43 49 38 61



RESTAURATION COLLECTIVE

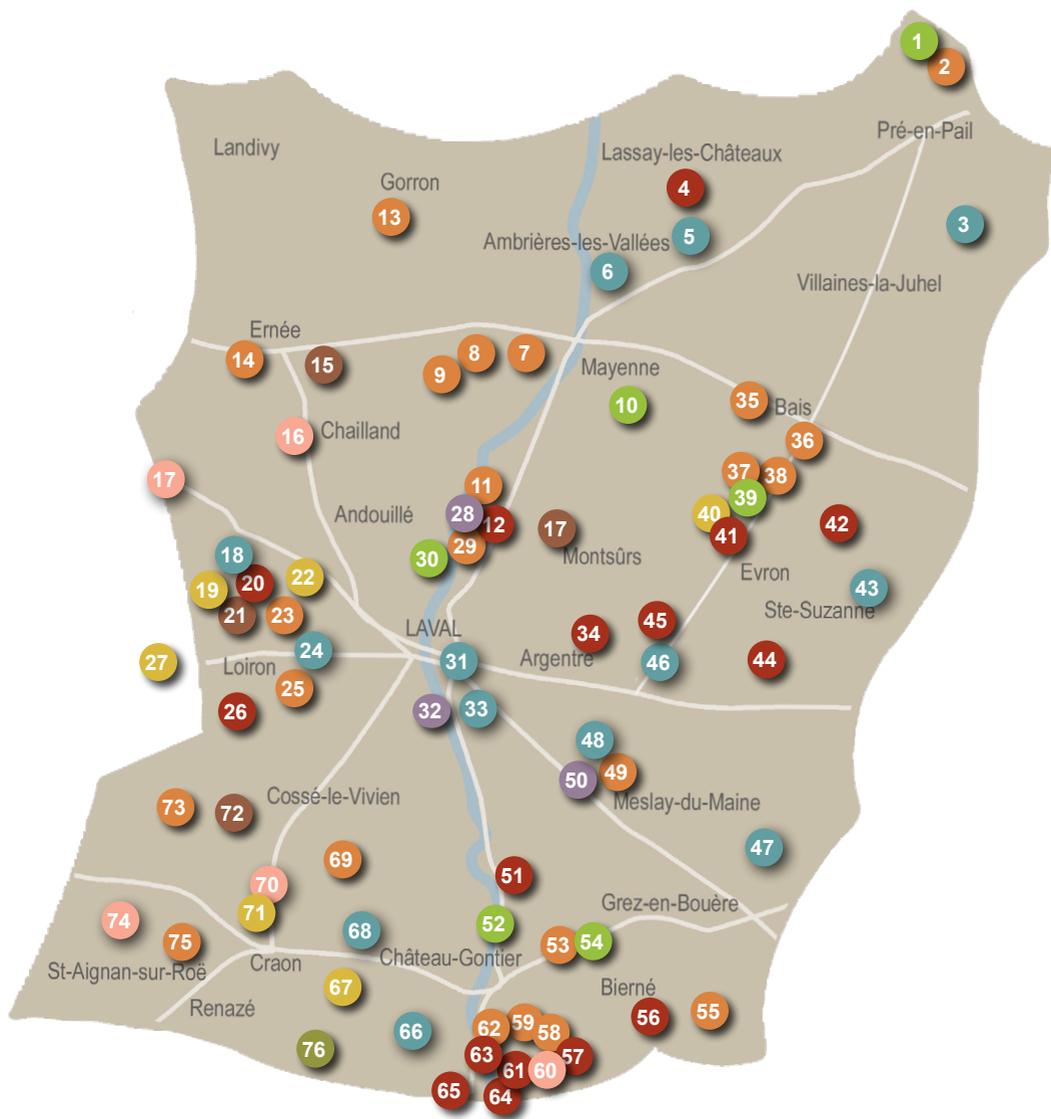
Clara BOUDET
repasbio.animation@civambio53.fr
02 43 49 97 21 | 07 83 12 11 92



GESTION ET COMPTABILITÉ

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

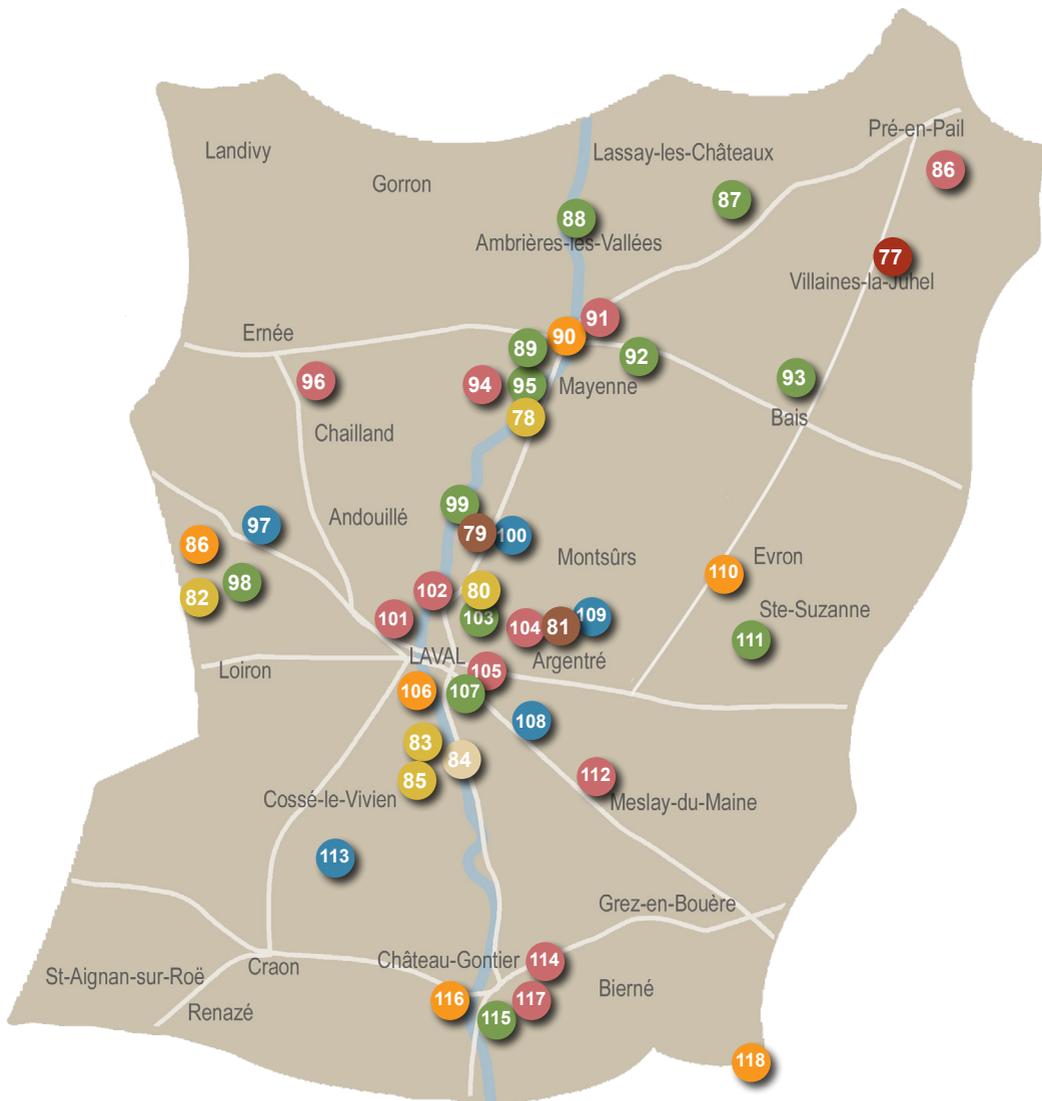
www.civambio53.fr



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

NORD MAYENNE			
1	LA BLUTELLERIE		P.8
2	FERME SAINT-MORICE		P.8
3	VINCENT ET MARIE-HÉLÈNE DEMOITIÉ		P.8
4	LA FERME DE TOM		P.8
5	GAEC DU CARRÉ D'OUAILLES		P.9
6	DE L'HERBE AU FROMAGE		P.9
7	LA QUENTINIÈRE		P.9
8	GAEC FRÈRES GUIHÉRY		P.9
9	LES FONTAINES		P.10
10	AU P'TIT VERGER		P.10
11	«NOËS» LÉGUMES		P.10
12	EARL LES BIENHEUREUX GORETS		P.10
13	FERME DE LA GRILLE		P.11
14	DES CLICS AU POTAGER		P.11
15	LA GASSELINAI		P.11
16	EARL DE LA ROUABERIE		P.11
17	LES ŒUFS D'OR DE LA FONTAINE		P.12
18	GAEC CHAVROT		P.12
19	SAFARINE		P.12
20	GAEC SAVEURS DU RÂBLE		P.12
21	FERME DE CORNESSE		P.13
22	LA GRANDE GODERIE		P.13
23	LE JARDIN DES PRÉS		P.13
24	FERME DU HAUT-COUDRAY		P.13
25	LE JARDIN DES ROSSIGNOLS		P.14
26	GAËL MARICAL		P.14
27	PAINS BIO DE LA BRANCHETTE		P.14
28	FUTUR SIMPLES		P.14
29	GAEC RADIS & CO		P.15
30	FERME FRUITIÈRE DU CHÂTELLIER		P.15
31	LA FERME DU CHÊNOT		P.15
32	ASINERIE DU BOIS GAMATS		P.15
33	EARL DES ÉPIÉS		P.16
34	FERME DE LA NAILLÈRE		P.16
35	GAEC DE LA PHACÉLIE		P.16
36	LA ROUAUDIÈRE		P.16
37	LE POTAGER DE GAËL		P.17
38	FERME DE LA MALETIERE		P.17

COËVRONS			
39	L'ERMITAGE		P.17
40	FERME DE PIERRE AIGÛE		P.17
41	L'ERMITAGE		P.18
42	FERME À TOUT BOUT DE CHAMP		P.18
43	FERME DU MARIAGE		P.18
44	LA VALLERIE		P.18
45	LA ROUSSELLÈRE		P.19
46	GAEC LE TRÈFLE À 4 FEUILLES		P.19
47	GAEC GÉRÉ-OGÉ		P.19
48	GAEC ARC-EN-CIEL		P.19
49	GAEC DES GENÈTS		P.20
50	L'AGER EARL		P.20
51	AGNEAU FERMIER 53		P.20
52	NOYERAIE DE SAINT-GERMAIN		P.20
53	LA CLOSERIE		P.21
54	LA BRANCHERIE		P.21
55	GAEC RHUBARBE		P.21
56	LA CARTERIE		P.21
57	LES GOURMETS DE LA GRELEAIE		P.22
58	JARDIN BIO DES LANDES		P.22
59	GAEC DE LA FEUILLE DE CHÊNE		P.22
60	GAEC VALETTE - JUST'UN ŒUF		P.22
61	LA BRETILLIÈRE		P.22
62	VERT, LES CHAMPS !		P.23
63	MARIE-ANGE TROUILLET		P.23
64	JEAN-PIERRE BOULAY		P.23
65	LA FERME DE LA GOUSSIÈRE		P.23
66	BREBIS DU BOIS		P.23
67	FERME LE PUIT		P.24
68	LES BÊÊÊH DE LA BASSE BEUVRIE		P.24
69	FERME DES LOGES		P.24
70	TERRE SUCRÉE		P.24
71	FOURNIL DE L'ARCHE		P.25
72	BRASSERIE DE L'OUDON		P.25
73	P'TITS POIS ETC...		P.25
74	EARL PATANSYL FRÈRES		P.25
75	ESAT LE PONCEAU		P.26
76	JEAN-FRANÇOIS GAUMÉ		P.26



ARTISANS		
77	BOUCHERIE AU FIL DE L'HERBE	P.27
78	LE FOUR À BOIS	P.27
79	BAM BRASSERIE ASSOCIATIVE DE MONTFLOURS	P.27
80	EIRL PATATI PATAPAINS	P.27
81	BRASSERIE LA COPO	P.28
82	PÂTISSERIE FLEUR DE LUPIN	P.28
83	GOURMANDISES PERMISES	P.28
84	FROMAGERIE BIO DU MAINE	P.28
85	PAIN DES LYS	P.29
LIEUX DE VENTE		
86	LE COMPTOIR	P.29
87	AMAP-EN-LASSAY	P.29
88	AMAP'ORTE	P.29
89	AMAP DE LA BOUCHE AUX OREILLES	P.30
90	MARCHÉ DE MAYENNE	P.30
91	BIOCOOP MAYENNE BIO SOLEIL	P.30
92	AMAP LAIT CO-PAINS DE LA NATURE	P.30
93	AMAP A MULOTR'PARELLE	P.31
94	L'ÉPICERIE DE FONTAINE DANIEL	P.31
95	AMAP BIODELLOISE	P.31
96	L'INSTANT THÉ	P.31

97	AU P'TIT MARCHÉ	P.32
98	AMAP SAVEURS DU RÂBLE	P.32
99	AMAP DU BON PLANT	P.32
100	MARCHÉ «AU CHAMP»	P.32
101	BIOCOOP LAVAL-OUEST	P.33
102	MANGER BIO 53	P.33
103	AMAP LES RESSES DE LA SEMAINE	P.33
104	BIOCOOP LAVAL-EST	P.33
105	CROQ'NATURE	P.33
106	MARCHÉ DE LAVAL	P.34
107	AMAPOTAGÈRE	P.34
108	MARCHÉ À LA FERME DES ÉPIÉS	P.34
109	MARCHÉ DE LA NAILLÈRE	P.34
110	MARCHÉ D'EVRON	P.35
111	AMAP AUX POTACHES	P.35
112	GAEC ARC-EN-CIEL	P.35
113	SOL ICI BIO	P.35
114	BIOCOOP AZÉ	P.36
115	AMAPOTÉE	P.36
116	MARCHÉ DE CHÂTEAU-GONTIER	P.36
117	AU LOCAL	P.36
118	MARCHÉ SAINT-DENIS-D'ANJOU	P.36

LÉGENDE	
ARTISANS	LIEUX DE VENTE
Pains - Gâteaux	Magasins
Viandes	AMAP
Boissons	Marchés de producteurs bio
Produits laitiers	Marchés



1 LA BLUTELLERIE



Bruno LIEHN
La blutellerie
53140 LIGNIERES-ORGERES
02 43 00 54 27 | 06 04 09 51 15
brunolienh@orange.fr

Un verger de 5 ha, 12 variétés de pommes

PRODUCTION DE LA FERME

Jus de pommes, pommes, viande de mouton, moutons vivants

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur rdv
AMAPs : Lait Co-pains de la nature, La Biodelloise, De la bouche aux oreilles, A Mulotr'parelle et AMAP'orte Biocoops (Laval et Mayenne)
Au GAEC frères GUIHÉRY

2 FERME SAINT MORICE



Yvan LIEHN
St Morice
53140 LIGNIÈRES-ORGÈRES
09 51 39 20 17
liehn.stmo26@gmail.com

Ferme à orientation biodynamique produisant des légumes de saison sous serre et en plein champ et possédant un petit troupeau de vaches normandes.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison et veaux de lait

AUTRES PRODUITS VENDUS

Pommes, fruits et légumes

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur rdv ou commande
Marchés : le mardi à Argentan (61) et le samedi matin à Mayenne



3 VINCENT ET MARIE-HÉLÈNE DEMOITIÉ



Les Belles maisons du Bas
53140 PRÉ-EN-PAIL
02 43 00 17 98
vincentetmhfromlait@gmail.com

Exploitation laitière d'une soixantaine de vaches Montbéliardes nourries exclusivement au foin produit sur l'exploitation.

PRODUCTION DE LA FERME

Tomme de Pré-en-Pail et fromage frais, yaourts, faisselles et crème fraîche.

LIEUX DE VENTE

À la ferme le mardi de 10h30 à 12h30 et le vendredi de 16h à 19h
AMAPs : Alençon, Hérouloup, La Ferté Macé et Andaines.
Magasins : Leclerc (Mayenne et Alençon), Biocoops (Laval, Alençon et Mayenne), Biotope (Alençon), l'entrepôt (Alençon) et Super U (Pré-en-Pail et Villaines-la-Juhel)
Marché de Laval le samedi matin

4 LA FERME DE TOM



Thomas, Éric et Caroline POTTIER
La Noé
53110 LASSAY-LES-CHÂTEAUX
02 44 29 12 21 | 06 29 90 15 24
lafermedetom@gmail.com
www.lafermedetom.com

La ferme de Tom est une exploitation familiale. 40 vaches allaitantes et 200 brebis sont élevées sur une surface de 75ha, tout en herbe. Nous proposons également un accueil à la ferme en chambres d'hôtes avec possibilité de repas.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de boeuf (Croisé Salers et Angus), veau sous la mère et agneau
Conserves (Bœuf bourguignon, Navarin d'agneau, Bo-lognaise, Confit d'agneau, Rillettes)

LIEUX DE VENTE

Marchés de Laval et Mayenne le samedi matin
AMAPs d'Ambrières et de Lassay
Livraisons : à la ferme et sur les marchés

5 GAEC DU CARRÉ D'OUAILLES



Stanislas et Emeline LECOQ-FOULON
La Basse Romelière
53300 CHANTRIGNÉ
02 43 04 48 63 | 06 07 19 31 16
gaec.carredouailles@orange.fr
Facebook : Fromage de brebis bio de Chantrigné

Les brebis pâturent sur 50 hectares. La totalité du lait est transformée à la ferme de façon artisanale et nous sommes 3 personnes à y travailler.

PRODUCTION DE LA FERME

Tomme de brebis, perail, yaourt, confiture de lait, fromage frais, chipolatas/merguez

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi de 16h à 19h
Au marché d'Evron le jeudi, à Laval le samedi (cathédrale) et à Mayenne le samedi
Magasins : Biocoops (Mayenne, Laval, Fougères, Flers), l'épicerie de Fontaine Daniel et « Saveurs Bio » à Evron
En dépôt au marché de la Naillère à Argentré, à la Grande Goderie à St Ouën des Toits
La Ruche qui dit oui (Louvigné et l'Huisserie)
AMAP-en-Lassay

6 GAEC DE L'HERBE AU FROMAGE



Joël GERNOT et Marie-Agnès DECAUX
Le Bois
53300 ST FRAIMBAULT-DE-PRIERES
02 43 00 89 88
joel.gernot@wanadoo.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi de 16h à 19h
Au marché de Mayenne (place du 9 juin) le samedi matin et à Fougères (35), le samedi matin.
Biocoops (Laval, Mayenne, Fougères)
En dépôt à la Grande Goderie (Saint-Ouën-des-Toits)
Via les AMAPs Biodelloise, De la Bouche aux Oreilles, Lait Co-Pains de la Nature, l'AMAP-en-Lassay et Amap'orte
Restauration collective via Manger Bio 53.

7 LA QUENTINIÈRE



Boris MOQUET
La Quentinière
53100 PARIGNÉ-SUR-BRAYE
02 43 32 12 15 | 06 50 69 89 00
borisou53@yahoo.fr

1,5 ha de légumes, 1600m² de tunnels. Légumes variés, variétés population uniquement à la Quentinière, on produit les légumes de grand-mère.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes

LIEUX DE VENTE

Marché de Mayenne Place Clémenceau le samedi matin
AMAP La Biodelloise (St Baudelle) - vendredi 18h,
AMAPorte (Ambrières-les-Vallées) - jeudi 18h30, AMAP-en-Lassay - vendredi 18h30
Biocoops

8 GAEC FRÈRES GUIHÉRY



Jean-François et Pierre GUIHÉRY
Le Petit Bois
53100 ST-GEORGES-BUTTAVENT
06 30 93 75 98
jf.guihery@gmail.com
www.lesfreresguihery.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes diversifiés et fraises en cueillette libre

AUTRES PRODUITS

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

LIEUX DE VENTE

Biocoops (Mayenne et Laval)
AMAP De la Bouche aux oreilles à Mayenne
À la ferme (boutique : jeudi 16h30-19h30 et samedi 14h-18h en été/14h30-16h30 en hiver.

Vente en ligne www.lesfreresguihery.fr





9 LES FONTAINES



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

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

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes biologiques de saisons
Viande d'agneaux en caissettes, découpée, sous vide
Saucisses, merguez et sauté de brebis

LIEUX DE VENTE

Légumes :
- vente à la ferme les mardi et vendredi de 16h30 à 19h30; le samedi de 14h à 17h
- magasins: Epicerie coopérative de FONTAINE DANIEL, biocoop BIOSOLEIL MAYENNE
- restaurateurs : Crêperie Saint Martin à MAYENNE

Viande : vente à la ferme sur réservation (agneaux à l'automne).

10 AU P'TIT VERGER



Aurélië DORDOIGNE
Le Moulin à Tan
53440 ARON
06 78 52 04 10

En portage d'activité par la CIAP cette année, installation en 2019. Production de petits fruits (fraises, framboises, groseilles, cassis) avec ouverture à la cueillette en juillet-août. Transformation en confitures et compotes ou purées...

PRODUCTION DE LA FERME

Fruits rouges et autres, confitures, compotes, jus, melons, physalis, rhubarbe, mûres,...

LIEUX DE VENTE

Cueillette les mercredis 14h-18h30 et les samedis 9h-13h début juillet à fin août



11 «NOËS» LÉGUMES



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

Nous produisons 5ha de légumes sur un total de 31ha. Tous les légumes et particulièrement : endive, carottes, oignons, échalotes, céleri, betterave, choux,...

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes

AUTRES PRODUITS

Céréales

LIEUX DE VENTE

À la ferme le jeudi de 16h30 à 19h
Via l'AMAP « Lait co-pains de la Nature » à Aron
Biocoops (Mayenne, Laval, Le Mans)
Comité d'entreprise (voir sur le site internet)

12 EARL LES BIENHEUREUX GORETS



Philippe et Fiona BETTON
Le Fougeray
53470 SACÉ
02 43 02 51 01 | 06 62 25 51 01
fiona.betton@orange.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de porc et charcuterie sous vide en caissettes (environ 10kg) sur commande !

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi 17h-19h (sur commande)

13 FERME DE LA GRILLE



Maine Ateliers (Régis DAVID)
La Grille
53120 GORRON
07 85 35 71 40
contact@maineateliers.com
www.mamijot.fr

L'entreprise adaptée Maine Ateliers emploie durablement des personnes en situation de handicap, sur des postes adaptés. Sur nos 8ha de terres, nous cultivons 70 variétés de fruits et légumes, dont quelques espèces rares sur notre territoire.

PRODUCTION DE LA FERME

Fruits et légumes de saisons, aromates, plants de fleurs et légumes au printemps et à l'automne

LIEUX DE VENTE

À la ferme du mardi au samedi midi de 9h à 12h et de 13h à 18h (fermé les mardis et jeudis après-midis), vente au détail
Marché au restaurant Ma Mijot' le vendredi soir
Au restaurant Ma mijot' à Laval : vente au détail
Dépôt de paniers sur le lieu de votre choix, après commande en ligne : www.mamijot.fr

14 DES CLICS AU POTAGER



Christophe et Agnès JOUAULT
Les Bellouvries
53500 ST-PIERRE-DES-LANDES
02 43 05 75 61
jouaultbio@aol.com
www.desclicsaupotager.fr
Page Facebook : Des Clics au Potager

Nous produisons à 3 personnes des légumes biologiques sur 2,5ha plein champ et 3000m² de tunnels froids depuis 1997.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes diversifiés et fraises

AUTRES PRODUITS VENDUS

Pommes

LIEUX DE VENTE

Au marché de Cesson-Sévigné (35) le samedi matin « PotAMAP » de Vitry le jeudi
Pays d'Ernée, commande en ligne sur
www.desclicsaupotager.fr

15 LE GASSELINAIIS



Florent et Catherine GENDRON
La Gasselinais
53500 ERNÉE
02 43 05 70 80 | 06 49 57 32 04
gendrons33@orange.fr
www.bienvenuealaferme.net

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

PRODUCTION DE LA FERME

Jus de pommes

LIEUX DE VENTE

À la ferme (sur réservation)
AMAP Lait Co-pains de la nature à Aron et Portes de Bretagne à Fougères (35)

16 EARL DE LA ROUABERIE



Yann et Sylvie TRAVERS
La Rouaberie
53380 ST-HILAIRE-DU-MAINE
06 63 43 26 94
cocottebio@gmail.com

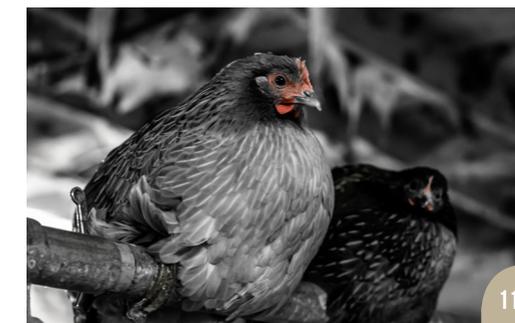
Ferme de 38 ha en agriculture biologique depuis 2009, avec une production laitière et une production avicole, où il fait bon vivre...

PRODUCTION DE LA FERME

Oeufs. Poules pondeuses vivantes ou prêtes à cuire (mai)

LIEUX DE VENTE

À la ferme : du lundi au vendredi de 11h à 19h
Livraison sur Laval tous les 15 jours
Une livraison à domicile/semaine sur secteur de Saint-Hilaire-du-Maine





17 LES OEUFS D'OR DE LA FONTAINE

Martine GALODÉ
3 Belle Fontaine
53380 LA CROIXILLE
06 65 16 03 63

Installée depuis le 1er septembre 2017 sur 3,79ha, mes poules évoluent dans les meilleures conditions d'élevage: petits lots de poules par bâtiment, parcours plein air, alimentation et ramassage des œufs à la main. Quelques vaches Aubrac profitent des prairies et du foin de la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

Oeufs, poules prêtes à cuire ou vivantes (ponctuellement), colis de veau élevé sous la mère (Race Aubrac)

LIEUX DE VENTE

Magasins: Biocoops (Laval-Ouest, Mayenne), Comp-toir des Saveurs (Ernée), Vivéco (St-Georges-Buttavent), La Petite Maringote (Princé, 35)
Marchés: Bourgneuf-la-Forêt (vendredi soir), Vitré (35, samedi matin)

18 GAEC CHAVROT

Julie CHARPENTIER et Ludovic HELESBEUX
Le Plessis des Estronnets
53410 LE BOURGNEUF-LA-FORÊT
02 43 66 87 18
gaecchavrot53@gmail.com

La ferme de 20 ha, propriété de la Foncière Terre de Liens, permet de nourrir entièrement nos 70 chèvres, avec pâturage, foin et mélange de céréales. Nous transformons tout le lait des chèvres sur place.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromages de chèvre : frais, affinés, tomme, faisselle, caissettes de cochon

LIEUX DE VENTE

Marchés : Laval (cathédrale) le samedi matin, Au p'tit marché le vendredi 16h30 - 19h au Bourgneuf la forêt
Magasins : Biocoops de Laval, l'épicerie de Fontaine Daniel, Super U (Bourgneuf la Forêt) et Ma Mijot (Laval)
En dépôt sur des fermes Bio : la grande Goderie (St Ouën des toits), le Chênot (Changé), les Epiés (Bonchamp, association court-circuit)
AMAPS : « Amapotagère » et « Les Resses de la semaine »
Via le collectif « Panier des prés » (35)

19 SAFARINE

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

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

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

Au P'tit Marché du Bourgneuf-la-Forêt vendredi 16h30-19h, Launay-Villiers place du village, mardi 17h-18h30
Magasins spécialisés : Biocoops (Laval Ouest : lundi, mardi et vendredi ; Laval Est : lundi et vendredi ; Azé : lundi) Croq Nature : Mardi
Livraisons : Sur le lieu de travail, Lundi, mardi et vendredi sur Laval, Mardi sur le Pays de Loiron
Dépôts : Jardin des prés Olivet le vendredi et La Ferme de l'Asinerie
Distribution dans les cantines via Manger Bio 53

20 GAEC SAVEURS DU RÂBLE

Pascal ORAIN
La Giraudais
53410 LAUNAY-VILLIERS
06 08 63 69 35
gaecsaveursdurable@orange.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de veau (élevés sous la mère), chipolatas de veau, viande bovine (colis et viande hachée), lapin, pâté de lapin, viande d'agneau, merguez et jus de pomme

AUTRES PRODUITS VENDUS

Fromage, Pain, lait

LIEUX DE VENTE

- Le vendredi après-midi : À la ferme du Chênot (Changé), au gîte de Longuève (Montenay), Au p'tit marché au Bourgneuf la forêt, en dépôt à la Grande Goderie (St Ouën des Toits), à la ferme le vendredi de 17h à 19h et à la Biocoop de Vitré (35)
- Le jeudi après midi : Avec le collectif Sol Ici bio
Via l'AMAP « Saveurs du Râble »

21 FERME DE CORNESSE

Marie et Fabien BOURNY
Cornesse
53410 LA BRÛLLETTE
02 43 01 84 83 | 06 31 44 48 19
contact@ferme-de-cornesse.com
www.ferme-de-cornesse.com

Nous vous accueillons sur notre ferme cidricole et notre élevage de vaches limousines situé Route de la Gravelle. Nous transformons nos pommes en cidres, jus de pommes etc...

PRODUCTION DE LA FERME

Cidre, jus de pomme, pommeau du Maine AOC, fine du Maine AOC, vinaigre de cidre.
Caissette viande sous vide, race limousine, viande bovine, veau.

AUTRES PRODUITS VENDUS

Paniers garnis

LIEUX DE VENTE

À la ferme, lundi et vendredi de 15h à 18 et Mercredi et Samedi de 10h à 12h
Collectif Solicibio, Drive Fermier 53, Au panier Fermier, Biocoop
En dépôt à Le p'tit Marché au Bourgneuf la Forêt, Marché à la ferme de Epiés à Bonchamp, Marché de la Naillère à Argentré, La Grande Goderie, Ferme du Haut Coudray, Asinerie du Bois Gamats

22 LA GRANDE GODERIE

Philippe GRUAU et Marie-Laure GESLOT
Paysans-boulangers
La Grande Goderie
53410 ST-OUËN-DES-TOITS
02 43 37 79 60
goderie@orange.fr

Exploitation en agrobiologie depuis 23 ans en poly-culture élevage et blé panifiable de 48 ha

PRODUCTION DE LA FERME

Pains divers, galettes de sarrasin, lait cru

AUTRES PRODUITS VENDUS

Produits laitiers (tommes, yaourts de vache, gouda, chèvre et fromages et yaourts de brebis), chipo/merguez, pâtés, Huiles, tisanes, miel, oeufs...
Dépôt de légumes et de paniers du Jardin des Prés et du Jardin des Rossignols.

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la Ferme de la Grande Goderie les mardis et vendredis de 16h à 19h30 et en dépôt vente sur commande chez Jean-Yves Rossignol et au GAEC Saveurs du Râble



23 LE JARDIN DES PRÉS

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

Production de légumes bio en vente directe sur une surface de 1,5ha et 2 000m² de tunnel

PRODUCTION DE LA FERME

Paniers de légumes

LIEUX DE VENTE

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

24 FERME DU HAUT-COUDRAY

Floriane FAVROT
Le Haut Coudray
53940 LE GENEST-SAINT-ISLE
06 22 11 04 74
ffloriane@yahoo.fr

Nous élevons une quarantaine de chèvre des fossés, race locale originaire du grand Ouest qui sortent toute l'année. Elles produisent du lait de février à mi-novembre, transformé en fromages frais, affinés, secs, tommes et cabrichon.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromage frais et affiné, Faisselle, Cabrichon, Tomme, Caissettes de cochon

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme : mercredi et jeudi 17h à 19h - samedi 10h30 à 12h30
Marché de Changé : mercredi matin
Marché Au Champ à Montflours : vendredi de 17h30 à 19h30



25) LE JARDIN DES ROSSIGNOLS

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

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

PRODUCTION DE LA FERME
Légumes, jus de pommes et fraises

AUTRES PRODUITS
Pains, galettes, oeufs, fromages, café, bières, huiles, lapin, veau, boeuf, porc

LIEUX DE VENTE
À la ferme le vendredi 17h-19h
En dépôt à la ferme de la Grande Goderie (Saint-Ouën-des-Toits) le vendredi de 16h30 à 19h.

26) GAËL MARICAL

La Poignardière
53320 SAINT-CYR-LE-GRAVELAIS
02 43 68 23 63 | 06 99 35 02 07

Située entre Laval et Vitry, cette ferme de 36ha avec ses 20 truies, sa production de céréales et de protéagineux et ses 15 brebis vous propose sa production en direct.

PRODUCTION DE LA FERME
Conserves (terrines, rillettes, confits, ...), caissettes de viande de 5 à 10kg, saucisses par 2.5 à 5kg, agneaux en caissette et merguez de brebis.

LIEUX DE VENTE
Via le collectif Sol Ici Bio et son site internet
Sur commande par téléphone

27) PAINS BIO DE LA BRANCHETTE

Blandine LEMESLE
La Maison Neuve
35370 ARGENTRÉ-DU-PLESSIS
06 76 57 32 85 | 02 99 49 49 54
biologite@gmail.com

Ferme laitière et blé panifiable biologique
PRODUCTION DE LA FERME
Lait, pains variés, brioches et biscuits cuits au feu de bois

LIEUX DE VENTE
À la ferme : Vendredi 11h-15h
Marchés : Samedi à Laval et Cesson-Sévigné
Drive Fermier 53 : Jeudi et Vendredi
Biocoop et Mamie Mesure : Vendredi

28) FUTUR SIMPLES

Aurélien FAVERAIS
7 Place de la Sergenterie
53240 MONTFLOURS
06 45 53 33 77
futursimples@netc.fr



Sur 2 ha, au bord du halage, le projet Futur Simples est sorti de terre en mai 2016. C'est une ferme végétale en harmonie avec le bocage, les plantes aromatiques, la production et la cueillette sauvage. L'objectif est de fournir aux personnes intéressées des plantes sèches (pour la conservation) avec une qualité visuelle et aromatique forte. Ces plantes comestibles peuvent être utiles pour la cuisine et/ou les boissons.

PRODUCTION DE LA FERME
Plantes sèches aromatiques

LIEUX DE VENTE
Marchés : Laval, Mayenne et Le Mans, mensuellement
Marchés de la Naillère (Argentré) et Au Champ (Montfours) le vendredi soir
Magasins Bio
AMAP
Dépôt dans des commerces locaux

29) GAEC RADIS & CO

Marc BESNIER, Robert-Jan DE VINK, Steve MILOSEVIC et Yannick ROUSSEAU
La Gorronnière
53240 MONTFLOURS
09 50 10 91 58
radis.et.compagnie@gmail.com

Ferme collective sur 40 ha de productions variées, nous écoulons la totalité de nos produits en circuits courts (20km autour de la ferme). On sera heureux de vous accueillir lors d'un de nos moments de vente.

PRODUCTION DE LA FERME
Paniers de légumes, pains, galettes de sarrasin, produits laitiers (tomme, montfleuri, yaourt, fromage blanc, crème, lait, frais à tartiner,...). Viande de boeuf, veau et cochon.

LIEUX DE VENTE
AMAPS : Les Resses de la semaine à Laval (mardi 17h30-19h30), Bon Plant à Andouillé (mardi 18h00-19h00), AMAPotagère pains et produits laitiers le vendredi soir à Laval, Biocoops (Laval Ouest: pain le mardi et produits laitiers, Mayenne : produits laitiers)
Marchés : Mayenne, produits laitiers (samedi matin) et marché de producteurs « Au Champ » à Montfours (vendredi 17h30-19h30)

30) FERME FRUITIÈRE DU CHÂTELLIER

Laëtitia MILLET
Le Châtelier
53240 SAINT-JEAN-SUR-MAYENNE
06 32 36 14 39
laetitia.millet@wanadoo.fr

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

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

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

31) LA FERME DU CHÊNOT

EARL LEPAGE / Elisabeth & Mickaël LEPAGE
Le Chênot
53810 CHANGÉ
02 43 53 46 60 | 06 08 99 24 93
mickael-lepage@wanadoo.fr



Ferme laitière familiale, conduite exclusive à l'herbe, en autonomie intégrale. Pâturage, foin séché en grange et céréales fermières assurent la traçabilité de l'alimentation. Vente à la ferme depuis 2006 et de nombreux produits en dépôt-vente.

PRODUCTION DE LA FERME
Lait cru, crème, et lait écrémé (sur commande)

AUTRES PRODUITS VENDUS
Miel, confitures, oeufs, fromages vaches et chèvres, cidre, poiré, jus de pomme, vinaigre, apéritif, pain, galettes, viande bovine, lapin, cochon, mouton, volailles, légumes selon saison...

LIEUX DE VENTE
Vente à la ferme les vendredis de 15h à 19h. Biocoops Laval Ouest et Est, Market Changé, Proxi Hilard, crèmerie les Halles à Laval, restauration collective via Manger Bio 53 (restaurants scolaires, collèges, lycées, cuisine centrale Laval...)

32) ASINERIE DU BOIS GAMATS

Agnès BONTEMPS
Chemin du Château du Bois Gamats
53000 LAVAL
06 88 77 25 45
info@asinerieduboisgamats.fr
www.asinerieduboisgamats.fr

Aux portes de Laval et à la lisière du Bois Gamats, l'asinerie est une ferme où grandissent une vingtaine d'ânes ainsi que des petits animaux. Le public y est le bienvenu pour découvrir la vie de la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME
Cosmétiques à base de lait d'ânesse : crèmes et savons.

AUTRES PRODUITS VENDUS
Jus de pommes, confitures, oeufs, pain.

LIEUX DE VENTE
Vente à la ferme le vendredi de 15h30 à 18h
Magasins : Boutique Bio Paysanne «Au local» à Azé, «les savons de Raphaël» à Mayenne, 4 Biocoops de la Mayenne
Marchés et foires





33 EARL DES ÉPIÉS

EARL DES ÉPIÉS
Christine, Marc et Thierry SABIN
Les Épiés
53960 BONCHAMP-LÈS-LAVAL
02 43 90 30 15
thierry.sabin@wanadoo.fr

Exploitation herbagère en élevage laitier de 63ha et 75 vaches jersiaises-brunes, conduite par 3 associés et 1 salarié. Transformation du lait cru à la ferme : « La fromagerie des Épiés ».

PRODUCTION DE LA FERME

Fromages et produits laitiers au lait cru « Fromagerie des Épiés », viande bovine

LIEUX DE VENTE

A la ferme le mercredi de 16h à 18h
Marchés : marché associatif « court-circuit » à la ferme le vendredi de 17h30 à 19h30
Magasins : Biocoops et boutique bio paysanne « Au local » à Azé le mercredi, vendredi et samedi, Leclerc de Laval les Bozées.
La Ruche qui dit oui (Louvigné, l'Huisserie et Bazouge)
Au panier fermier, Drive fermier 53, Cageots Voyageurs, marché « plus » de la Naillère

34 FERME DE LA NAILLÈRE

Jean-Pierre ROUZIER
La Naillère
53210 ARGENTRÉ
02 43 37 37 20
jp.rouzier@wanadoo.fr

Ferme en polyculture-élevage de 52 ha en bio depuis 1988. Recherche d'autonomie, production de l'alimentation des animaux sur la ferme. Vaches nourries à l'herbe uniquement. Troupeaux de bovins et naisseurs-engraisseurs de 10 truies. Marché à la ferme (avec possible évolution vers le bourg d'Argentré) le vendredi soir avec l'association Les 8 Scaroles.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande de boeuf, veau, porc en caissette et légumes.

LIEUX DE VENTE

Au marché des 8 Scaroles (en réflexion pour aller dans le bourg, se renseigner dans l'année) à Argentré le vendredi soir de 17h30 à 20h, au marché de la ferme des Épiés à Bonchamp le vendredi soir
Sur internet : La Ruche qui dit Oui de Louvigné

35 GAEC DE LA PHACÉLIE

Gaël et Carine GRINGOIRE
L'Hôtellerie
53160 CHAMPGÉNÉTEUX
02 43 37 70 67 | 06 63 15 34 85 | 06 60 20 34 85
contact@gaecdelaphacelie.fr
www.gaecdelaphacelie.fr
Page Facebook : GAEC de la Phacélie

Nous sommes installés sur deux activités : le maraichage et l'apiculture.
Maraichage : 1,8ha dont 2500m² de tunnels froids. Nous produisons des fruits et légumes de saison toute l'année. Notre production est destinée à la vente directe, aux collectivités et aux magasins Bio. Apiculture, nous produisons du miel et de la propolis principalement.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes, Fruits, miel et produits de la ruche.

LIEUX DE VENTE

À la ferme le vendredi de 17h à 19h
Au marché de Mayenne : le samedi matin : place du 9 juin/le lundi matin: place Clémenceau
Au marché de Bagnoles de l'Orne le samedi matin
Dans les magasins Biocoop,
Via l'AMAP A Mulotr'paille de Bais-Champagnéteux

36 LA ROUAUDIÈRE

Dominique ROUAULT
La Rouaudière
53160 BAIS
06 84 06 99 44
drouault@terre-net.fr

Sur ma ferme de 28ha, je cultive des courges et des pommiers que je transforme en confitures et jus.

PRODUCTION DE LA FERME

Courges, confitures de courges, jus de pomme

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur RDV
Marchés l'automne



37 LE POTAGER DE GAËL

Gaël THOREAU
La Pengauderie
53150 NEAU
02 43 26 39 90
gael.thoreau@free.fr
www.lepotagerdegael.fr

Installé à 4km d'Evron, j'exploite 11ha 40. Je cultive mes légumes sur 2ha en plein champ et 2400m² de tunnel. Sur le reste de la surface j'éleve des vaches allaitantes de race « Rouge des près ».

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

A la ferme, Vendredi de 16h30 à 18h30 et Samedi de 10h à 12h30
Magasin bio « Saveurs bio » à Evron; Biocoop; Epicerie
Vente en ligne « Au panier fermier »

38 FERME DE LA MALETIÈRE

Catherine et Jean-Marie WENNERT
La Maletière
53600 MÉZANGERS
06 20 06 89 45
cathylubel@orange.fr
lamaletierebio53.wordpress.com

Exploitation située dans les bocages des Coëvrons en élevage de bovins allaitants et polyculture. En bio depuis 2017.

PRODUCTION DE LA FERME

Pommes de terre et huile de tournesol et colza pressées sur place

LIEU DE VENTE

À la ferme sur RDV

39 L'ERMITAGE

Jean-Yves BOUCHER
L'Ermitage
53600 SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT
02 43 90 60 35
joyouboucher@wanadoo.fr

Située dans les Coëvrons où le bocage est encore bien préservé, la ferme est composée de 9 ha d'herbage et d'un verger de petits fruits (fraises, framboises, cassis, groseilles, rubarbe...). Pour élargir la gamme de mes produits je me fournis directement auprès de producteurs en pommes, poires, coings et abricots.

PRODUCTION DE LA FERME

Confitures, Gelées, Sirops

LIEUX DE VENTE

A la ferme sur rendez-vous
En Biocoops (Mayenne, Laval, Azé, Le Mans, Rennes), Saveurs Bio à Evron, Epicerie de Fontaine Daniel, Croq'nature à Laval, Près de chez moi à Mézangers, Le Comptoir à Pré-en-Pail.

40 FERME DE PIERRE AIGÛE

Antoine LUNEAU
Pierre Aigüe
53600 SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT
02 43 90 39 55
pierre.aigue@orange.fr

Au pied du Montaigu, nous cultivons des céréales. Nous cuisons le pain au four à bois. Nous élevons aussi des vaches allaitantes Nantaises.

PRODUCTION DE LA FERME

Pains bio divers et brioches

AUTRES PRODUITS VENDUS

Produits laitiers et légumes en dépôt

LIEUX DE VENTE

A la ferme les jeudis et vendredis de 17h à 20h
Aux AMAPs « Lait Co-Pains de la Nature » et « Aux Potaches »
Marché de Mayenne le samedi matin (place du 9 juin), stand Joël GERNOT (GAEC « De l'Herbe au Fromage »)
Au magasin « Saveurs bio » (Evron)
Livraison Possible sur des points-dépôts



41 L'ERMITAGE



Thierry CLOTEAU et Marie GIRARD
L'Ermitage
53600 SAINTE-GEMMES-LE-ROBERT
02 43 90 63 02
lermitage53@orange.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

A la ferme sur commande
Magasins : Saveurs Bio à Evron, le Comptoir à Pré-en-Pail, l'Épicerie de la Source à Fontaine Daniel, Près de Chez Moi à Mézangers...
AMAPS : Biodelloise, De la Bouche aux Oreilles, Lait Co-Pains de la Nature et A Mulotr'parelle

42 FERME À TOUT BOUT DE CHAMP



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



Sur les collines des Coëvrons, 24 Salers pâturent de mars à décembre. L'hiver, elles consomment le foin des prés de la ferme. Le verger fournit les pommes pour le jus. Des légumes, des blés panifiables et un bocage diversifié complètent les productions de paysans heureux d'entretenir ce patrimoine commun sur cette ferme « Terre de liens ».

PRODUCTION DE LA FERME

Viande en colis (veau et boeuf), pommes de terre, oignons, échalotes, jus de pomme.

LIEUX DE VENTE

A la ferme (horaires et jours précisés quand les personnes ont commandé leur colis).
Livraison sur Angers, Le Mans



43 FERME DU MARIAGE



Liliane HUET
Le Mariage
53600 VOUTRÉ
lilianehuet@gmail.com
Facebook: Ferme du Mariage

Ferme laitière en agriculture biologique depuis 2012. Avec mes coéquipières les vaches et mon équipe, nous vous offrons à travers nos yaourts et desserts lactés le meilleur de la prairie des Coëvrons

PRODUCTION DE LA FERME

Lait, yaourts et desserts lactés
Foin

LIEUX DE VENTE

Grandes et moyennes surfaces et Biocoops de la Mayenne, Saveurs bio Evron
Au panier fermier, Mangerbio 53
Pas de vente à la ferme

44 LA VALLERIE



Delphine PETIT
La Vallerie
53270 CHAMMES
02 43 37 85 61 | 06 80 46 62 59
petit-delphine@hotmail.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

Vente à la ferme,
Via les AMAPS «De la bouche aux oreilles», «Lait Co-Pains de la Nature»,
marché de producteurs de la Naillère à Argentré, des Epiés à Bonchamp

45 LA ROUSSELIÈRE



Philippe et Sylvain LANDAIS
La Rousselière
53150 LA CHAPPELLE-RAINSOIN
02 43 02 22 37 | 06 24 69 59 91
www.la-rousseliere.com

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

PRODUCTION DE LA FERME

Viande

AUTRES PRODUITS VENDUS

Fromage et légumes

LIEUX DE VENTE

Jedi: Evron et à la ferme (17h-19h)
Samedi: Marché de Mayenne
Sur commande par téléphone

46 GAEC LE TRÈFLE À 4 FEUILLES



François et Fanny LEBRUN
Le Levrin
53150 LA CHAPPELLE-RAINSOIN
02 43 02 24 28



Ferme familiale située dans les bocages des Coëvrons. 40 Ha (prairies) qui nourrissent nos 20 vaches normandes, et 1 ha de verger hautes-tiges. Nous cultivons notre terre en biodynamie.

PRODUCTION DE LA FERME

Fromage, Tomme de vache, produits laitiers, jus de pomme, vinaigre de cidre.

LIEUX DE VENTE

À la ferme sur rendez-vous
Au marché d'Évron le jeudi matin, au marché La Naillère à Argentré (vendredi 17h30-20h00)
Biocoops (Azé et Laval)
En dépôt à la ferme de Pierre Aigüe à Sainte-Gemmes-le-Robert.
Saveurs Bio Evron

47 GAEC GÉRÉ-OGÉ



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



En Bio depuis 1994, certifié Bio-Cohérence depuis 2012, Ferme de 140ha, 60 Vaches laitières Normandes, système fourrager 110 ha (herbe pâturée, foin de séchoir en grange, betterave, maïs épi déshydraté en bouchon). 30 ha de céréales.

PRODUCTION DE LA FERME

Beurre cru doux et demi sel, crème crue épaisse

LIEUX DE VENTE

Magasins : Au Panier Fermier, Saveurs Bio Évron, Croq'Nature Laval
Biocoops : Laval, Mayenne, Sablé, le Mans

48 GAEC ARC-EN-CIEL



Willem et Marieke De Kam et Kristoffer Larsen
Placé
53170 BAZOUGERS
02 43 02 30 21 | 07 86 75 38 00
dekamping@hotmail.fr
www.fermearcenciel.com



Notre ferme de 107ha est autonome pour son cheptel de 60 vaches Frisonne qui fournissent le lait cru pour le fromage gouda, nature ou aux herbes aromatiques. Fournil au bois sur place.
Possibilité de visites et camping à la ferme.

PRODUCTION DE LA FERME

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

AUTRES PRODUITS

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

LIEUX DE VENTE

À la ferme le mardi 16h30-18h30; samedi 9h-12h
Magasins : Biocoops, Croq'Nature (Laval), Fromagerie d'Entrammes, Boîte aux fromages, Leclerc (St Berthevin, Azé), Carrefour Market (Laval), SCIC l'Épicerie à Fontaine Daniel
En dépôt à la ferme de Chênot (Changé)
Collectifs : Manger Bio 53 et «les cagateots voyageurs»



49 GAEC DES GENÊTS 

Damien LAURENT et Maryse BRUAND
Les Genêts
53170 ARQUENAY
02 43 98 69 42
gaecdesgenets53170@orange.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME
Légumes de saison

AUTRES PRODUITS
Fromage et pommes

LIEUX DE VENTE
A la ferme, lundi et vendredi de 16h30 à 18h
Marché de Laval, mardi et samedi (place de la Cathédrale)
Magasins : Biocoop de Laval, Croq'Nature Laval.

50 L'AGER EARL 

Philippe LEMERCIER
La Duttière
53170 ARQUENAY
06 75 80 62 24
www.moulinagraines-bio.com

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

PRODUCTION DE LA FERME
Huiles de colza et de tournesol, farine de sarrasin et de blé, confiture de prunes.

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



51 AGNEAU FERMIER 53 

Charlotte et Alex MORIARTY
La Guéjardière
53170 RUILLE-FROID-FONDS
02 43 07 10 16
charlotte@agneaufermier53.fr
www.agneaufermier53.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME
Viande d'agneau

LIEUX DE VENTE
Vente directe à la ferme sur rendez-vous
Drive Fermier 53, Laval
Au Local, Azé

52 LA NOYERAIE DE ST GERMAIN 

Mathieu DE RICHCOUR
Manoir du Rocher Saint Germain
53200 FROMENTIÈRES
02 43 07 06 64
ederichcour@gmail.com

Noyeraie de 10ha plantée sur les côteaux de la Mayenne

PRODUCTION DE LA FERME
Noix

AUTRES PRODUITS VENDUS
Huile de noix et lait d'ânesse

LIEUX DE VENTE
À la ferme à partir d'octobre les samedis
Magasins : Biocoops

53 LA CLOSERIE 

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

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

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

AUTRES PRODUITS VENDUS
Fruits

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

54 LA BRANCHERIE 

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

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

PRODUCTION DE LA FERME
Pommes, poires et jus de pomme

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



55 GAEC RHUBARBE 

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

Nous cultivons une quarantaine de légumes avec l'aide de nos ânes. Nous élevons 50 poules pondeuses en rotation dans nos jardins.

PRODUCTION DE LA FERME
Légumes diversifiés de saison et oeufs de nos poules. Plants potagers d'avril à juillet.

AUTRES PRODUITS VENDUS
Pommes et jus de pomme

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

56 LA CARTERIE 

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

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

PRODUCTION DE LA FERME
Viande d'agneau, merguez, saucisses aux fines herbes, steaks hachés

LIEUX DE VENTE
À la ferme





57 LES GOURMETS DE LA GRELEIRAIE 

Marina BELLANGER
La Greleraie
53290 SAINT-MICHEL-DE-FEINS
06 78 58 28 70
lesgourmetsdelagreleraie@orange.fr

Élevage de porcs bio et de bovins en cours de conversion (juin 2018).

PRODUCTION DE LA FERME

Viandes porc et bœuf, produits transformés dans labo à la ferme agréé bio, découpe et transformation charcutières assurées par l'éleveuse.

LIEUX DE VENTE

Épicerie Daon, verger de Moiré Soeudré (49), Au Local à Azé
À la ferme sur rendez vous (semaine et week-end)

58 JARDIN BIO DES LANDES 

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

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

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes variés

LIEUX DE VENTE

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

59 GAEC DE LA FEUILLE DE CHÊNE 

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

Sur 3ha de cultures, dont 3000m2 sous tunnel, nous vous proposons plus de 40 légumes de saison tout au long de l'année.

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison

LIEUX DE VENTE

Boutique Bio paysanne « au Local » à Azé: mercredi 10h-12h30 | vendredi 16h30-19h | samedi 10h-12h30
Biocoop d'Azé, Laval-Est
Via l'association « Manger bio 53 »

60 GAEC VALETTE - JUST'UN OEUF 

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

Élevage de 600 poules pondeuses nourries essentiellement avec les céréales de la ferme. La vente des oeufs se fait en circuits courts et local.

PRODUCTION DE LA FERME

Oeufs, Lait

LIEUX DE VENTE

Magasins: Au Local à Azé, Biocoops Azé et Laval
Manger bio 53
Artisans : Ma Mijot', ID Sucre

61 LA BRETELLIÈRE 

Sarah DHONT
1 Impasse de la Jaille Yvon
53200 MÉNIL
02 43 70 78 94
dhont.sarah@hotmail.com

Ferme de 8ha située à Ménil. Je propose des poulets bio tous les 4 mois (me contacter par téléphone la 1ère fois pour connaître les dates), ainsi que des légumes exotiques

PRODUCTION DE LA FERME

Poulets et légumes exotiques

LIEUX DE VENTE

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



62 VERT, LES CHAMPS ! 

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

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

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes et fraises

LIEUX DE VENTE

À la ferme de juin à octobre le samedi de 9h à 12h ; fraises proposées à la cueillette libre en juin et septembre le samedi matin.
Au marché le jeudi matin à Château-Gontier
AMAPotée de Château Gontier
Biocoop d'Azé

63 MARIE-ANGE TROUILLET 

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

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

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

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

64 JEAN-PIERRE BOULAY 

La Rivaudière
49220 LA JAILLE-YVON
06 79 55 56 69
jpboulay@wanadoo.fr



Au cœur de la Mayenne Angevine, le troupeau de vaches et de bœufs est élevé au pré avec la race typique de notre région.

PRODUCTION DE LA FERME

Viande bovine AOP Maine-Anjou, farine, huile

LIEUX DE VENTE

À la ferme, sur RDV

65 LA FERME DE LA GOUSSIÈRE 

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

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

PRODUCTION DE LA FERME

Poulets de chair

LIEUX DE VENTE

Sur RDV
Marchés de producteurs et à la ferme selon la période de production
Ferme du Chênot, Sol ici Bio, Marché Court-Circuit, Au P'tit Marché

66 BREBIS DU BOIS 

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

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

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

Marché de Château-Gontier le jeudi matin, Marché des Épiés le vendredi
A la ferme le vendredi de 17h à 19h
Magasins : Boutique bio paysanne « Au Local » (à Azé), mercredi/vendredi/samedi ; Biocoops d'Azé et de Sablé ; Boulangerie de Chemazé
Au Panier Fermier (commande sur internet)
Association Cagots Voyageurs



67 FERME LE PUIITS



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

Nous cultivons des céréales avec une préférence pour les variétés anciennes. La récolte est transformée sur place dans un moulin à meule de pierre. Toute la production est transformée en pain au levain.

PRODUCTION DE LA FERME

Pains au levain, blé, seigle, épeautre, engrain et sarasin.

LIEUX DE VENTE

Marché de Laval. Collectifs : Les Cageots voyageurs, Sol Ici Bio, et Manger Bio 53. Magasins : Biocoop d'Azé, la boutique bio paysanne « au local » (Azé), U Express (Craon et Bazouges) et l'Épicier vert (Segré).

68 GAEC DE LA BASSE-BEUVRIE



Emmanuel et Sophie HARDY
La Basse Beuvrie, Laigné
53200 PRÉE D'ANJOU
02 43 70 94 70
manuhardy@free.fr

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

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

À la ferme le jeudi de 17h à 19h
Marchés : Laval le samedi matin, Ste Gemmes d'Andigné le vendredi de 16h à 19h
Magasins : Biocoops (Azé et Laval), CABA Biocoop (Angers, Avrillé, Murs), l'Épicier vert (Segré et Avrillé), U express (Craon, Bazouges et l'Huisserie), « Au Local » à Azé
Sur commande auprès de la Ruche Qui dit Oui (Louvigné) et du Panier Béconnais (Bécon les Granits 49)
En dépôt au GAEC Arc en Ciel à Bazouges
AMAP « Les Resses de la semaine »
Collectifs : Sol Ici Bio (Cossé-le-Vivien) et les « Cageots voyageurs »

69 FERME DES LOGES



Aurélien ROBERT, Maxime DAUDIN et Yolande DAUDIN
Les Loges **2ème année de conversion**
53230 COSMES
02 43 98 58 51
gaecdesloges17@gmail.com
Facebook : Ferme des Loges

Nous sommes 3 associés sur 92ha en conversion, avec 65 vaches laitières en système pâturage et 1ha de pommes de terre que nous vendons en direct à la ferme

PRODUCTION DE LA FERME

Production laitière et pommes de terre de consommation

LIEUX DE VENTE

À la ferme mercredi et vendredi de 10h à 12h et samedi de 10h00 à 11h00
Restaurant locaux et restauration collective

70 TERRE SUCRÉE



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

Ferme de 3,6ha comprenant un élevage de poules pondeuses bio, de la production de fraises (en cours de certification), confitures, sirops, ...

PRODUCTION DE LA FERME

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

LIEUX DE VENTE

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



71 LE FOURNIL DE L'ARCHE



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

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

PRODUCTION DE LA FERME

Pains

LIEUX DE VENTE

Au fournil le mercredi et vendredi (uniquement sur commande)
Marchés : Chateau Gontier le jeudi matin (en face du 58 avenue Carnot), Angers (49) le samedi matin : place Grégoire Bordillon (Doutre) et place Lafayette (près de la gare).

72 BRASSERIE DE L'OUDON



Stéphane et Bernadette GAULTIER-DUMAS
Les Mottais
53230 MÉRAL
02 43 01 00 80 | 06 45 12 24 92
labrasseriadeloudon@gmail.com
https://labrasseriadeloudon.frama.site/
Facebook : brasseriadeloudon

Les 38 Ha de la ferme sont presque entièrement dédiés aux vaches laitières. 1,5 Ha d'orge suffisent pour la production de annuelle de 250hL de bières L'organisation de la ferme vise la recherche d'autonomie alimentaire, énergétique... C'est pourquoi la brasserie fait « pots » neuve cette année (nouvelles cuves chauffées à la vapeur bois déchiqueté).

PRODUCTION DE LA BRASSERIE

Des bières conditionnées en fûts de 10, 20, 30 et 50 litres et en bouteilles de 33 cl et 75 cl. Notre gamme est composée de 7 bières.

LIEUX DE VENTE

À la ferme-brasserie le samedi de 10h30 à 12h30 toute l'année et sur rendez-vous en dehors de ce créneau.
Réseau Biocoop, cavistes Lavallois, épicerie, bars, points de vente organisés par les producteurs



73 P'TITS POIS ETC...



Clément BEUCHER

Le Breil
53540 SAINT-POIX
02 43 49 94 83 | 06 07 71 56 71
contact@ptitspoisetc.fr
www.ptitspoisetc.fr
Facebook: PtitPoisEtc

3 ha de légumes, 3000m² de serre. 40 légumes différenciés sur l'année

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes

AUTRES PRODUITS VENDUS

Œufs, bières, fruits, miel

LIEUX DE VENTE

Vente directe :
À la ferme le mercredi et vendredi de 16h30 à 18h30
Dépôt le vendredi : Cossé-le-Vivien, Ballots, Le Pertre, Argentré du Plessis, Vitré.

Magasins :
Biocoop de Laval Ouest et Laval Est
Mamie Mesure à Vitré
Leclerc à Saint Berthevin

74 EARL PATANSYL FRÈRES



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

Vente d'œufs aux commerces et collectivités de la Mayenne

PRODUCTION DE LA FERME

Œufs bio

LIEUX DE VENTE

Magasins bio
AMAP
La Ruche qui dit oui
Nous contacter pour plus de lieux de vente

75 ESAT LE PONCEAU



Le Ponceau
53800 LA SELLE CRAONNAISE
02 43 06 16 04 | 07 70 67 93 51
secrariat.ponceau@ponceaucharmilles.fr

14ha certifiés en Bio, 2ha de verger de pommes à cidre, de table et à jus, poires, petit fruits rouges ; 0,75ha de noyers ; 0,30ha sous tunnels ; 4,5ha en culture plein champs ; 6ha en prairie temporaire

PRODUCTION DE LA FERME

Légumes de saison et plants maraîchers ; pommes, poires, fruits rouges ; jus de pomme, cidre, vinaigre, noix.

AUTRES PRODUITS VENDUS

fromage, oeufs

LIEUX DE VENTE

Magasin bio de l'ESAT-R Le Ponceau mardi et mercredi 10h-12h/13h30-17h30 et à partir de septembre du mardi au samedi dès 13h
Marché le jeudi à Château-Gontier

76 JEAN-FRANÇOIS GAUMÉ



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



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

PRODUCTION DE LA FERME

Lentilles vertes, graines de lin brun, graines de lin doré, blé tendre à germer, graines de tournesol décortiqué

LIEUX DE VENTE

Biocoop Azé, Laval-Est, Laval-Ouest, Mayenne (produits en vrac)
Magasin «Le Comptoir» à Pré-en-Pail
GMS de Craon, Château-Gontier, Segré, Laval (produits en sachets de 500g)
Vente à la ferme

77 BOUCHERIE AU FIL DE L'HERBE



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

Artisan

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

PRODUITS DE LA BOUCHERIE

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

LIEUX DE VENTE

À la boucherie de Villaines-la-Juhel le lundi de 8h30 à 12h30, du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 18h30, le dimanche de 8h30 à 12h30
Biocoops : Aux rayons boucherie de Laval-Ouest et Laval-Est. En libre service sous vide à Azé, Mayenne, Flers, La Ferté-Macé, Sablé-sur-Sarthe, Laval, Condé sur Sarthe, Biotope à Alençon, «Saveurs bio» à Evron, «Le Comptoir» à Pré-en-Pail.

78 LE FOUR À BOIS



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

Artisan

Fabrication de pains issus de farine BIO moulue à la meule de pierre, au levain BIO façonnés à la main, cuits au feu de bois (chauffe directe). Ils seront vendus ensuite dans les différents points de ventes visibles sur www.lefouraboys-contest.com

PRODUCTION

Pain au levain cuit au feu de bois

AUTRES PRODUITS

Viennoiseries

LIEUX DE VENTE

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

79 BAM Brasserie Associative de Montfleurs



Cédric SOUFFLET (gérant salarié)
ZA du Mottay
53240 MONTFLEURS
06 01 05 34 56
brasserie.montfleurs@orange.fr
www.brasserie-montfleurs.fr

Artisan



La Brasserie Associative de Montfleurs est une Société Coopérative d'Interet collectif (SCIC) regroupant 96 associés. Elle est née de l'envie de structurer une production commerciale en développant une filière biologique locale et en proposant un espace d'éducation populaire où chacun peut brasser sa propre bière.

PRODUITS DE LA BRASSERIE

Bières artisanales : blonde, ambrée, brune, stout plus quelques bières saisonnières (printemps, Noël) et la Fine de Montfleurs (bière distillée)

LIEUX DE VENTE

Magasins : Croq'Nature à Laval, Saveur bio Nature à Evron, Biocoops (Mayenne, Laval)
Épiceries: St-Mars-sur-la-Futaie, Fontaine Daniel, La Bigotière, Andouillé, Cave de Bonchamp. Via l'AMAP « Les Reses de la semaine »
Marché de Montfleurs : le vendredi de 17h30 à 19h30.
Sur rendez-vous à la brasserie

80 EIRL PATATI PATAPAINS



4, Rue Auguste Renoir
53950 LOUVERNE
patati.et.patapains@free.fr
Facebook : Patati et Patapains

Artisan

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

PRODUITS DE LA BOULANGERIE

Pains, viennoiseries boulangères, gamme sans gluten (pain, fonds de tartes, pâte à pizza)

LIEUX DE VENTE

Biocoop Mayenne : chaque lundi
Biocoop Laval Est : chaque mardi
À l'huissierie (place de l'église), le lundi de 10h30 à 12h30
Sur commandes internet : jeudi / vendredi
- La Ruche qui dit Oui à Louverné, l'Huissierie, Changé et Ruillé-en-Champagne et Sablé (72) et «Au Panier Fermier» à Evron et Mayenne

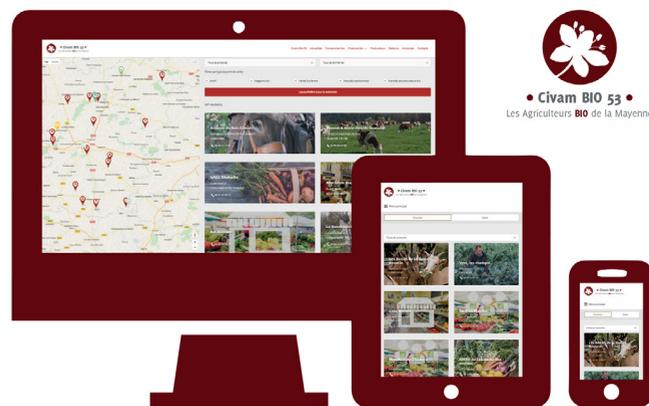
NOUVEAU !

DÉCOUVREZ LA CARTE INTERACTIVE DES PRODUITS BIO EN MAYENNE

RENDEZ-VOUS SUR

www.civambio53.fr

CONSOMMER BIO



• Civam BIO 53 •
Les Agriculteurs BIO de la Mayenne

Le consommateur mayennais en recherche de produits bio près de chez lui les trouvera maintenant en quelques clics !

81 BRASSERIE LA COPO

NIELS FOUCHER *Artisan*
 3 rue du Bas des Vallées
 53210 ARGENTRÉ
 niels.foucher2@orange.fr
 www.lacopo.fr

La Brasserie La Copo est située à Argentré, dans une ancienne menuiserie. La gamme de bières proposée par la brasserie se décompose de 3 références: Mélèze (blonde), Séquoia (Belge Saison) et Teck (IPA).

PRODUITS DE LA BRASSERIE
 Bières blondes, IPA et belges Saison

LIEUX DE VENTE
 Magasins: Biocoops, Naturéo
 Marchés bio d'Argentré et des Épiés
 Bars: Le Vin'yle (Laval), Le Dynamic (Laval), L'Af-ter Work (Laval), La Carotte (Mayenne)
 Restaurants: Marie Tournelle (Laval), etc.

82 PÂTISSERIE FLEUR DE LUPIN

Pierrick et Katia NICOLAS *Artisan*
 4 rue des Chênes Ecoparc Les Pavés
 53410 LA GRAVELLE
 09 86 71 37 02 | 06 21 72 48 95
 patisseriefleurdelupin@gmail.com

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

PRODUCTION DE LA PÂTISSERIE
 Tartelettes, petits gâteaux frais, pâtes de fruits, guimauves, Kouing amann, macarons, pâte à choux, éclairs, entremets, galettes des rois, bûches de Noël, etc.

LIEUX DE VENTE
 Magasins biologiques et spécialisés



83 GOURMANDISES PERMISES

Christophe ROUSSEL *Artisan*
 16 impasse des anémones
 53970 L'HUISSERIE
 06 74 55 08 92
 gourmandises.permises@orange.fr
 Facebook : GourmandisesPermes53

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

PRODUCTION
 Gâteaux de voyage

LIEUX DE VENTE
 Marchés : samedi à Laval, marché de producteurs : 1er vendredi du mois La Grande Goderie à Saint-Ouen-des-Toits, 3e La Naillère à Argentré, 4e Bourgneuf-la-Forêt
 Magasins : Biocoops (Laval, Château-Gontier et Mayenne), Fromagerie des Halles à Laval, Epicerie de Fontaine Daniel, Boutique bio Paysanne Au Local à Azé, Carrefour market Laval et Changé. La Ruche qui dit oui de l'Huissierie. Dépôt à la ferme de la Mancellière à l'Huissierie.

84 FROMAGERIE BIO DU MAINE

620, Route de Nuillé *Artisan*
 53260 ENTRAMMES
 contact@fromageriebiodumaine.com
 02 43 64 39 90

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

PRODUITS DE LA COOPÉRATIVE
 L'Entrammes (nature et aux graines de Carvi) P'tit Mainiot, Entrammes meule (nature et aux graines de Carvi), Entrammes tradition, Entrammes spécial raclette nature, Entrammes au poivre vert.
 Autres produits vendus sur place : Gouda, jus de pommes, Tomme de Pré en Pail et Tomme au poiré, paturins et lactiques frais ou demi-sec.

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

85 LE PAIN DES LYS

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

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

PRODUITS DE LA BOULANGERIE
 Pains de campagne, aux graines de lin et tournesol
 Pains d'épautre, d'engrain, riz-sarrasin, tourte de seigle
 Brioches, sablés, cookies et madeleines

LIEUX DE VENTE
 À la boutique: mardi, mercredi et vendredi de 16h à 19h30
 Magasins spécialisés: Biocoop Laval-Est (mercredi)
 Marchés: jeudi à Château-Gontier, samedi à Angers
 Restauration collective (Nuillé-sur-Vicoïn)

86 LE COMPTOIR

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

Le Comptoir est une épicerie de produits bio et locaux (une quarantaine de fournisseurs locaux), un bar et une cantine qui propose de la restauration avec plat du jour tous les midis. La cuisine est locale et faite maison.

PRODUITS PROPOSÉS
 Fruits, légumes, produits laitiers, viande, pain, bières artisanales, vins naturels, épicerie, cosmétiques, produits d'hygiène et d'entretien.
 Plats traiteurs sur place et à emporter

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

87 AMAP-EN-LASSAY

Lassay-les-Châteaux - Vendredi soir

PRODUCTEURS ET PRODUITS
 La Quentinière | Produits maraîchers
 GAEC de l'Herbe au Fromage | Fromages et produits laitiers de vache
 GAEC du Carré d'Ouailles | Fromages et produits laitiers de brebis
 EARL St Auvieu | Beurre, crème, yaourts aux fruits
 La Ferme de Tom | Viandes de boeuf, veau, brebis, agneau
 La Bluetellerie | Pommes et jus
 Philippe DEROUAULT | Jus de poire, cidre et poiré
 Adèle et Tanguy LAURENT | Farines
 Coopérative bio de Corse | Oranges et pomelos
 Ferme de Chassagne (16) | Huiles et légumes secs

LIEU DE LIVRAISON
 Vendredi de 18h30 à 19h30: Ancien presbytère (près Eglise de Lassay-les-Châteaux)

CONTACT
 Patricia DURAME : 06 18 21 48 36
 Daniel DARTOIS : 02 43 30 13 57
 amaplassay@outlook.fr

88 AMAP'ORTE

Ambrières-les-Vallées - Jeudi soir

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

PRODUCTEURS ET PRODUITS
 Boris MOQUET | Produits maraîchers
 Joël GERNOT et Marie Agnès DECAUX | Fromages et produits laitiers de vache
 Thomas Pottier | Viandes de charolais, boeuf et veau, viande de brebis : agneau
 Bruno LIEHN | Pommes et jus
 Philippe DEROUAULT | Jus de poire, poiré
 Adèle et Tanguy LAURENT | Farines
 Coopérative bio en Corse | Oranges et pomelos
 Mats Gabillard | Pâtes

LIEU DE LIVRAISON
 Le Jeudi de 18h30 à 19h30 - Atelier du centre-bourg, 6 place du marché à Ambrières.

CONTACT
 Marie-Paule RENAULT
 06 26 31 46 20
 amapporte.ambrieres@gmail.com



89) AMAP DE LA BOUCHE AUX OREILLES

Mayenne - Jeudi soir

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC FRÈRES GUIHERY | *Légumes*
 GAEC DE L'HERBE AU FROMAGE | *Produits laitiers de vache*
 Thierry CLOTEAU et Marie GIRARD | *Viandes de boeuf, veau, jus de pommes et tisanes*
 Bruno LIEHN | *Pommes*
 Anthony, Sylvain et Elodie SABIN | *Oeufs*

LIEUX DE LIVRAISON

Le jeudi à Mayenne (PIJ), Centre social Les Possibles. 44 place Gambetta 53101 Mayenne) de 18h30 à 20h00 et à la ferme des frères GUIHERY (Le Petit Bois, 53100 Saint-Georges-Buttavent) de 16h30 à 19h30.

CONTACT

Mélanie BIDAULT
 06 13 90 89 16
 oreilles53@gmail.com

90) MARCHÉ DE MAYENNE

LUNDI MATIN

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC de la Phacélie | *Légumes, fruits, miel et produits de la ruche*

SAMEDI MATIN

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Place Clémenceau
 Ferme Saint-Morice | *Légumes et viande*
 Ferme de Tom | *Viande*
 GAEC du Carré d'Ouailles | *Produits laitiers et viande*
 La Quentinière | *Légumes*
 GAEC Radis & Co | *Produits laitiers*
 Ferme de Pierre Aigüe | *Pain*
 La Rousselière | *Viande*
 Le Four à Bois | *Pain*

Place du 9 Juin

GAEC de l'Herbe au Fromage | *Fromages*
 GAEC de la Phacélie | *Légumes, fruits, miel et produits de la ruche*



91) BIOCOOP MAYENNE

6 Bd Anatole France 53100 MAYENNE
 02 43 32 14 31
 mayenne@biocoopmbs53.fr
 mayennebiosoleil.biocoop.net
 Facebook : Biocoop Mayenne Bio Soleil

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

Parmi les produits et les services à votre disposition : Des fruits et légumes frais de provenance française à 80%, des fromages et du pain frais tous les jours, des produits d'épicerie et la crèmerie, la cuisine exotique ou diététique, la boucherie- charcuterie, le rayon vins, la librairie, la droguerie et les éco-produits.

HORAIRES

Lundi à vendredi : 9h30-13h | 14h30-19h
 Samedi : 9h30-19h

92) AMAP LAIT CO-PAINS DE LA NATURE

Aron - Vendredi soir

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Catherine et Florent GENDRON | *Jus de pommes*
 Antoine LUNEAU | *Pains, brioches et farine*
 GAEC De l'Herbe au Fromage | *Produits laitiers*
 Christophe ASSERAY | *Légumes*
 Bruno LIEHN | *Pommes*
 Delphine PETIT | *Viandes d'agneau*
 Thierry CLOTEAU | *Viande de veau et boeuf*
 Philippe DEROUAULT | *Jus de poire, poiré*
 Miel et lapins non AB

LIEU DE LIVRAISON

Le vendredi soir de 18h30 à 19h30, à l'entrée de la salle des sports d'Aron

CONTACT

Adèle MOQUET
 02 43 32 09 04
 amaparon53@gmail.com

93) AMAP A MULOTR'PARELLE

Champgénéteux - Jeudi soir

Petite AMAP rurale permettant de garnir hebdomadairement son panier de bons légumes frais et périodiquement d'autres produits locaux. Chinon, pour du vin, c'est dans les plus proches !

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC de la Phacélie | *Légumes*
 Jacques JOHAN | *Viande de boeuf*
 Thierry CLOTEAU | *Viande de veau et jus de pommes*
 Bruno LIEHN | *Pommes*
 Patrick LAMBERT | *Vin*

LIEU DE LIVRAISON

Jeudi au GAEC de la Phacélie à l'Hôtellerie (Commune de Champgénéteux) de 17h30 à 18h30.

CONTACT

Carine VINCELOT
 02 43 00 10 59
 potage.amap53@laposte.net

94) L'ÉPICERIE DE FONTAINE DANIEL

La Source

53100 FONTAINE-DANIEL (SAINT-GEORGES BUTTAVENT)
 02 43 04 44 07
 contact@lepicerie.org
 www.lepicerie.org

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

PRODUITS PROPOSÉS

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

HORAIRES

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



95) AMAP BIODELLOISE

Saint-Baudelle - Vendredi soir

PRODUCTEURS ET PRODUITS

Boris MOQUET | *Légumes*
 Bruno LIEHN | *Pommes*
 Philippe DEROUAULT | *Jus de pomme, poiré, cidre*
 GAEC DE L'HERBE AUX FROMAGES | *Produits laitiers, fromage, lait entier, veau*
 Stéphane THEPOT | *Pain*
 Jacques JOHAN | *Boeuf*
 La Ferme de Tom | *Agneau*
 La Brasserie Associative de Montflours | *Bière*
 Lapin, volailles, oeufs et miel non AB

LIEU DE LIVRAISON

Maison des associations à St Baudelle le vendredi de 18h à 19h30

CONTACT

Céline BOUTTIER
 02 43 04 66 92
 amapbiodelloise@gmail.com
 www.amap-biodelloise.fr

96) L'INSTANT THÉ

Lydia BOURDIN
 07 83 25 32 82
 lydia.yannick@gmail.com
 MONTENAY

Achat et revente de thés, infusions et rooibos issus de l'agriculture biologique

PRODUITS VENDUS

Thés, infusions, rooibos certifiés AB

LIEU DE VENTE

Sur RDV à Monténay



97) AU P'TIT MARCHÉ

Bourgneuf-la-forêt - Tous les vendredis de 16h30 à 19h

L'association «Au p'tit marché» créée en 2015, regroupe des producteurs du Bourgneuf la forêt et alentours, travaillant déjà ensemble dans un esprit de groupe et de solidarité, et en grande partie engagés dans l'agriculture biologique.

Se rassembler tous les vendredis dans un même local proche du bourg, pour un marché hebdomadaire, permet de faciliter l'accès à des produits bio ou durable et locaux au plus grand nombre. Le lieu est convivial, l'association propose des marchés plus animés régulièrement.... tout pour favoriser les échanges et rencontres et participer à la dynamique du territoire.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC des Frères Guihéry | *Légumes de saison*
 GAEC Chavrot | *Fromages de chèvre et viande de porc*
 GAEC Saveurs du Râble | *Lapin, veau, viande bovine*
 Safarine | *Pain et Fougasses*
 La brasserie de l'Oudon | *Bières*
 Ferme de Cornesse | *Cidre et jus de pomme*
 Fromagerie du Mézard | *Fromages de vache*
 Azalane | *Produits au lait d'ânesse*
 Samuel Bernard | *Pommes*
 Miel non AB

CONTACT

Samuel Châtellier-Lang
 07 81 82 34 38
 auptitmarche53@gmail.com
 11 rue du Doué, ZA la Fontaine

98) AMAP SAVEURS DU RÂBLE

Launay-Villiers, Changé, Cossé-le-Vivien - Vendredi et jeudi après-midi

PRODUCTEUR ET PRODUITS

GAEC Saveurs du Râble | *Colis de veau (élevés sous la mère), viande bovine, agneau, lapins, merguez, saucisses et pâtes de lapin, chipolatas de veau et viande hachée de viande bovine)*

LIEUX DE LIVRAISON ET DE VENTE

Le vendredi après midi : à la ferme du Chênot (Changé), au gîte de Longuève (Montenay), Au P'tit Marché au Bourgneuf la forêt. En dépôt à la Grande Goderie (St Ouën des Toits), A la ferme le vendredi de 17h à 19h, A la Biocoop de Vitré (35)
Le jeudi après midi : avec le collectif Sol Ici bio (Cossé-le-Vivien et Montigné-le-Brillant).

CONTACT

Mérianne SUZANNE
 02 43 58 79 68
 amapsaveursdurable@gmail.com

99) AMAP DU BON PLANT

Andouillé - Mardi soir

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

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC RADISÛCO | *produits laitiers, galettes, légumes*
 Laëtitia MILLET | *fruits, sirops et confitures*
 Céline CROISSANT, 42 délices | *produits frais déshydratés*
 Floriane FAVROT | *fromages de chèvre*
 Thibault et Amary CIMMIER | *oeufs*

LIEU DE LIVRAISON

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

CONTACT

Elodie FOURMONT
 02 72 89 18 75
 amapdubonplan@outlook.fr

100) MARCHÉ «AU CHAMP»

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

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

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC RADIS Û CO | pain, galettes, produits laitiers et légumes
 Floriane FAVROT | fromages de chèvre
 BRASSERIE ASSOCIATIVE DE MONTFLOURS | bières
 FUTUR SIMPLES | Plantes aromatiques - Nature et Progrès
 GOURMANDISES PERMISES | gâteaux bio, sans gluten
 42 DÉLICES | produits végans, sans gluten
 Miel non AB

CONTACT

Carole LANDELLE
 06 76 90 28 05
 anim.montfleurs@gmail.com

101) BIOCOOP LAVAL OUEST

8, Rue Bir Hakeim
 53000 LAVAL
 02 43 66 98 88
 laval@biocoopmbs53.fr

Mayenne Bio Soleil est une coopérative de consommateurs du réseau BIOCOOP. Fondée en 1989, elle comprend 4 magasins d'alimentation en Mayenne (Laval, Azé et Mayenne). Plus d'infos p. 30, n° 91.

HORAIRES

Lundi au Vendredi : 9h30 à 19h
 Samedi : 9h à 19h

102) MANGER BIO 53

Sylviane Duveau
 06 48 68 77 72
 mangerbio53@gmail.com

Coopérative de producteurs Bio Mayennais (35 producteurs et 4 transformateurs) qui proposent des produits Bio locaux pour la restauration collective. Manger Bio 53 fournit également des produits pour des repas événementiels (repas de bénévoles, festival etc.). Une centaine de restaurants collectifs actifs et plusieurs associations travaillent déjà avec Manger Bio 53 comme les Entrelacés, Les Foins de la Rue, Tribu Familia... Retrouvez toute la gamme des produits sur <http://mangerbio53.restaurationdurable.fr/>

103) AMAP LES RESSES DE LA SEMAINE

Laval - Mardi soir

Un engagement mensuel ou annuel est demandé pour les légumes. Pour toutes les autres productions, commandes en fonction des besoins. Possibilité de quelques absences dans l'année.

PRODUCTEURS ET PRODUITS

GAEC Radis Û Co | *Légumes, produits laitiers de vache, pain-galettes-farine, colis de boeuf, veau et porc*
 GAEC Chavrot | *Fromages de chèvre*
 GAEC de la Basse-Beuvrie | *Fromages de chèvre*
 BAM | *Bières*
 Ferme fruitière du Châtellier | *Petits fruits, confitures et purées de fruits*
 Samuel BERNARD | *Pommes, poires, jus*
 Terre sucrée | *oeufs*
 La ferme des Pâtis | *Pâtes*
 FUTUR simples | *Plantes aromatiques séchées - Nature et Progrès*
 Miel non AB

LIEU DE LIVRAISON

Le mardi à Laval de 17h30 à 19h30, Salle des Vignes, 161-163, avenue Pierre de Coubertin, Laval (face au stade F. Le Basser)

CONTACT

Catherine RENOU
 02 43 69 31 68
 renoucatherine@gmail.com

104) BIOCOOP LAVAL EST

28, Boulevard de l'industrie
 53000 LAVAL
 02 43 67 92 30
 lavalrest@biocoopmbs53.fr

Mayenne Bio Soleil est une coopérative de consommateurs du réseau BIOCOOP. Fondée en 1989, elle comprend 4 magasins d'alimentation en Mayenne (Laval, Azé et Mayenne). Plus d'infos p. 30, n° 91.

HORAIRES

Lundi au Vendredi : 9h30 à 19h
 Samedi : 9h à 19h

105) CROQ'NATURE

11 Quai Sadi Carnot 53000 LAVAL
 02 43 56 40 00
 croq-nature@wanadoo.fr

Boutique ouverte depuis 30 ans spécialisée en produits bio. Seul lieu où vous pourrez trouver une salade bio au centre ville de Laval ! Et le mardi elle est moins chère car vous bénéficierez d'une remise ce jour-là de 20% sur tous les fruits et légumes. Exclusivement approvisionnée en produits bio, vous y trouverez une boutique agréable, à dimension humaine, où le conseil prime afin de faire les bons choix.

Thomas et sa salariée Emilie se feront une joie de vous accueillir, vous informer et vous servir.

PRODUITS PROPOSÉS

Produits frais, épicerie sèche, miel, viandes, produits laitiers, huiles, compléments alimentaires, huiles essentielles, produits ménagers
 -20% sur les fruits et légumes tous les mardis

HORAIRES

Lundi : 15h-19h
 Mardi : 9h30-19h en continu
 Mercredi à vendredi : 9h30-12h30/14h30-19h
 Samedi : 10h-12h30/14h30-19h



106 MARCHÉ DE LAVAL

MARDI MATIN
PRODUCTEURS ET PRODUITS
 GAEC des Genêts | Légumes

SAMEDI MATIN
PRODUCTEURS ET PRODUITS
 Vincent et Marie-Hélène Demoitié | *Produits laitiers*
 Ferme de Tom | *Viande*
 GAEC du Carré d'Ouailles | *Produits laitiers de brebis*
 GAEC Chavrot | *Produits laitiers de chèvre*
 Pains Bio de la Branchette | *Pains*
 Futur Simples | *Plantes séchées*
 GAEC des Genêts | *Légumes*
 La Closerie | *Légumes et fruits*
 La Brancherie | *Pommes, poires et jus*
 Ferme Le Puits | *Pains*
 GAEC de la Basse Beuvrie | *Produits Laitiers de chèvre*
 Terre Sucrée | *Fruits et oeufs*
 Le Four à Bois | *Pains*
 Gourmandises Permisses | *Gâteaux de voyage*

107 AMAPOTAGÈRE

Laval - Vendredi soir

Chaque vendredi à Laval, dans un esprit convivial, votre panier bio et local

PRODUCTEURS ET PRODUITS
 Le Jardin des Prés | *Légumes*
 GAEC Radis & Co | *Pain, galettes, farine, lait et produits laitiers de vache*
 GAEC Chavrot | *Produits laitiers de chèvre*
 La Ferme Fruitière du Châtelier | *Petits fruits : confitures et purées de fruits.*
 Ludovic Robin | *Oeufs*

Possibilité d'un panier découverte de 3 semaines de légumes.

LIEU DE LIVRAISON
 Le vendredi soir au lycée agricole de Laval de 17h45 à 19h15

CONTACT
 Claire ROBIN
 06 70 43 98 78
 amapotagere53@gmail.com



108 MARCHÉ À LA FERME DES ÉPIÉS

Bonchamp - Le vendredi de 17h30 à 19h30 à la ferme des Épiés à Bonchamp

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

PRODUCTEURS ET PRODUITS
 EARL La Naillère | *Légumes, pain et viandes boeuf, veau et porc*
 Samuel BERNARD | *Pommes et jus*
 Sylvie TRAVERS | *Oeufs*
 Le Moulin à graines | *Farine, huiles colza et tournesol*
 EARL des Épiés | *Lait cru, fromage de vache et beurre*
 GAEC Chavrot | *Fromages de chèvre*
 Damien BRIZARD | *Fromages de brebis*
 Delphine PETIT | *Agneaux*
 Asinerie du bois gamats | *Produits cosmétiques*
 Ferme de Cornesse | *Produits cidricoles*
 Brasserie de l'Oudon | *Bières*
 Futur simples | *Plantes sèches*
 Christine CHAMPALLIER | *Volailles*

Et aussi des fruits frais et transformés, du sel, des bières, escargots, etc.

CONTACT
 Jean Bernard BRIERE - Président
 02 43 90 35 46 | 09 80 46 46 27
 asso.lecourtcircuit@gmail.com
 Facebook : Association le court circuit
 www.marchelecourtcircuit.fr

109 MARCHÉ DE LA NAILLÈRE

Argentré - Le vendredi soir de 17h30 à 19h30 (Route de la Chapelle-Rainsouin)

Possible évolution dans le bourg d'Argentré, se renseigner dans l'année

Géré par l'association Les 8 Scaroles. L'association des 8 Scaroles, est un groupe convivial de producteurs bio et de consommateurs réunis pour accompagner, développer, encourager une agriculture paysanne locale et écologique. Un marché hebdomadaire est mis en place le vendredi soir dès 17h30.

PRODUITS PROPOSÉS
 Légumes, pain, oeufs, fromages, produits laitiers de vache et de brebis, viandes, huiles, bières, confitures, sirops, vins, gâteaux de voyage, etc.

Outre l'organisation du marché, l'association a pour objectif d'informer et de sensibiliser à l'agriculture bio et de proposer des actions culturelles.

Contact
 Arnaud Bignon
 07 68 22 35 82

110 MARCHÉ D'ÉVRON

JEUDI MATIN
PRODUCTEURS ET PRODUITS
 GAEC du Carré d'Ouailles | *Produits Laitiers*
 La Rousselière | *Viande*
 GAEC Le Trèfle à 4 Feuilles | *Produits Laitiers*

111 AMAP AUX POTACHES

Évron - Jeudi soir
 AMAP réservée aux parents d'élèves, enseignants, personnels de la cité scolaire

PRODUCTEURS ET PRODUITS
 Gaël THOREAU | *Légumes*
 Antoine LUNEAU | *Pains*
 GAEC Le Trèfle à 4 Feuilles | *Produits laitiers de vache*
 Chloé FONTAINE | *Produits laitiers de brebis*

LIEU DE LIVRAISON
 Jeudi de 17h à 18h30
 Lycée Raoul Vadepié - Bld Henri Rossignol
 Déménagement en septembre 2018 au Centre social du Trait d'Union, 32 bis rue de Montaigu, Évron

CONTACT
 Anne BOUVIER-MEFTAH
 02 43 01 63 44
 abouvier53@yahoo.fr

112 GAEC ARC-EN-CIEL

Placé 53170, BAZOUGERS - Mardi et samedi

Plus d'informations p.19, n°48

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

HORAIRES
 À la ferme le mardi de 16h30 à 18h30 et le samedi de 9h à 12h

CONTACT
 Marieke De Kam
 02 43 02 30 21 | 07 86 75 38 00
 dekamping@hotmail.fr
 www.fermearcenciel.com



113 SOL ICI BIO

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

PRODUCTEURS ET PRODUITS
 GAEC Le Champ des Treuils | *Légumes*
 Ferme le Puits | *Pains*
 Les Bèèh de la Basse-Beuvrie | *Fromages de chèvre*
 Fromagerie du Mézard | *Fromages de vache*
 Samuel Bernard | *Pommes, poires et jus*
 Gaël Marical | *Viandes de porc et mouton*
 GAEC Saveurs du Râble | *Viandes de veau, boeuf et lapin*
 Brasserie de l'Oudon | *Bières*
 Roul'galette | *Crêpes, galettes*
 Asinerie du Bois Gamats | *Produits cosmétiques à base de lait d'ânesse*
 Terre Sucrée | *Oeufs, fraises, framboises, confitures et sirops*
 Gourmandises Permisses | *Gâteaux de voyage sans produits laitiers*
 Ferme de Cornesse | *Cidres, vinaigre de cidre en conversion AB*
 Christine Champallier | *Poulets*

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

CONTACT
 Jérémie - 02 41 26 65 92
 Emmanuel - 06 48 58 93 15
 lechampdestreuils@gmail.com
 www.solici.bio.fr

114 BIOCOOP AZÉ

Avenue René Cassin (2 rue des Aillières)
ZI Bellitourne
53200 AZÉ
02 43 07 24 03
aze@biocoopmbs53.fr

Mayenne Bio Soleil est une coopérative de consommateurs du réseau BIOCOOP. Fondée en 1989, elle comprend 4 magasins d'alimentation en Mayenne (Laval, Azé et Mayenne). Plus d'infos p.

HORAIRES
Lundi: 14h30-19h
Mardi au Vendredi : 9h30-13h/14h30-19h
Samedi : 9h à 19h

115 AMAPOTÉE

Château-Gontier - Vendredi soir

PRODUCTEURS ET PRODUITS
Jean Christophe LECOMTE | Légumes
Justine HUET | Oeufs

LIEUX DE LIVRAISON
Le vendredi soir, à Ménil (à la cabane des Grandes Touches) à partir de 16 h et au lycée agricole d'Azé, entre 17h30 et 19h30.

CONTACT
Maëlle
06 70 93 93 51
amap.cg@gmail.com

116 MARCHÉ DE CHÂTEAU-GONTIER

JEUDI MATIN

PRODUCTEURS ET PRODUITS
La Closerie | Légumes et fruits
Jardin Bio des Landes | Légumes
Vert, les Champs! | Légumes
Brebis du Bois | Produits Laitiers
Le Fournil de l'Arche | Pains
ESAT Le Ponceau | Légumes
Le Pain des Lys | Pains

117 AU LOCAL

Le Potager, Route de Coudray, AZÉ - Mercredi, Vendredi et Samedi

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

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

HORAIRES
Mercredi : 10h à 12h30
Vendredi : 16h30 à 19h
Samedi : 10h à 12h30

CONTACT
Vincent CORNU
06 73 52 80 17
assoalocal@gmail.com
www.aulocal.fr

118 MARCHÉ DE SAINT-DENIS-D'ANJOU

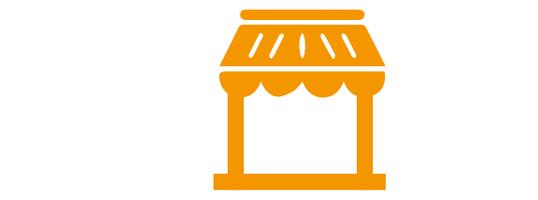
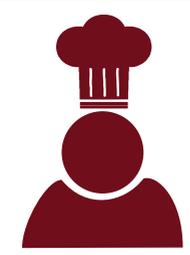
MARDI - 16h-19h

PRODUCTEURS ET PRODUITS
GAEC Rhubarbe | Légumes et œufs

VOUS ÊTES CITOYEN, CONSOMMATEUR OU PRODUCTEUR ET SOUHAITEZ DÉVELOPPER UN CIRCUIT DE COMMERCIALISATION DE PRODUITS LOCAUX ET BIO PROCHE DE CHEZ VOUS ?



VOUS ÊTES PARENTS ET SOUHAITEZ INTRODUIRE DES PRODUITS BIO LOCAUX DANS LES MENUS DE VOS ENFANTS ? VOUS ÊTES SOUCIEUX DE LA QUALITÉ DES REPAS SERVIS DANS VOTRE RESTAURANT D'ENTREPRISE OU À L'HÔPITAL ?

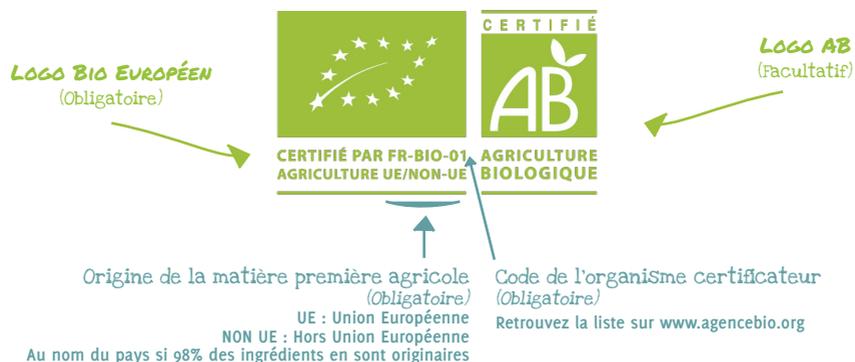


LE CIVAM BIO 53 ACCOMPAGNE LES PRODUCTEURS EN VENTE DIRECTE AINSI QUE LES PROJETS COLLECTIFS EN CIRCUITS COURTS.



- LE CIVAM BIO 53 PROPOSE :
- FORMATIONS, GROUPES D'ÉCHANGE
 - ACCOMPAGNEMENT DES COLLECTIVITÉS
 - APPUI À L'APPROVISIONNEMENT
 - SENSIBILISATION DES COLLECTIVITÉS

N'hésitez pas à nous contacter au 02 43 53 93 93 pour échanger sur vos projets !



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

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

QU'EST-CE QUE LA BIO ?

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

LA CONVERSION

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



NATURE & PROGRES

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

www.natureetprogres.org



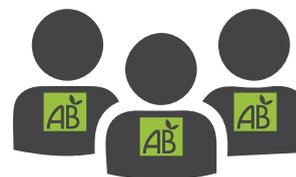
Marque privée qui satisfait aux exigences du règlement européen sur l'agriculture biologique et répond au cahier des charges spécifique de la biodynamie.

www.demeter.fr



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

www.biocohérence.fr



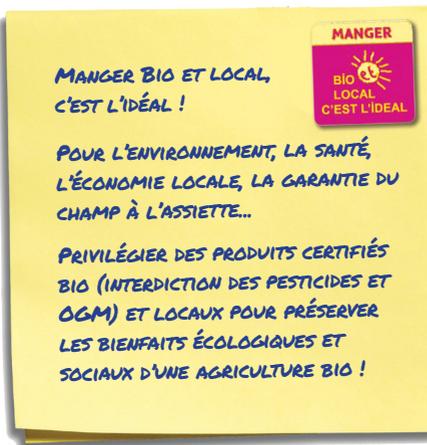
+ 14 %
DE PRODUCTEURS BIO EN 2017 VS 2016



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



PLUS DE 8 FRANÇAIS SUR 10
CONSUMMENT RÉGULIÈREMENT DES PRODUITS BIO EN 2017



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

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

www.agencebio.org

Ce guide a été réalisé et édité en 2018 par le



• **Civam BIO 53** •

Les Agriculteurs **BIO** de la Mayenne

Civam Bio 53

14, rue Jean-Baptiste Lafosse

53000 LAVAL

02 43 53 93 93

coordination@civambio53.fr

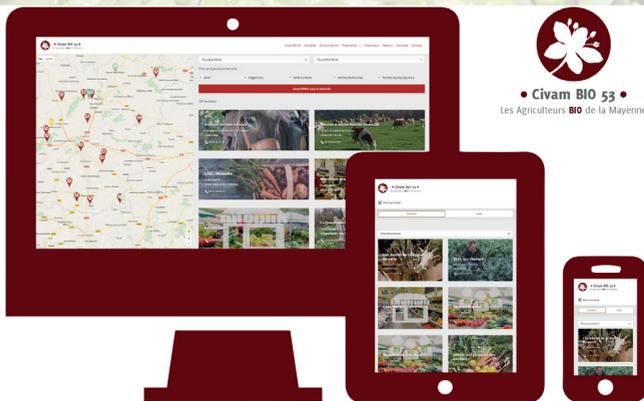
NOUVEAU !

**DÉCOUVREZ LA
CARTE INTERACTIVE
DES PRODUITS BIO
EN MAYENNE**

RENDEZ-VOUS SUR

www.civambio53.fr

CONSOMMER BIO



Le consommateur mayennais en recherche de produits bio près de chez lui les trouvera maintenant en quelques clics !

Avec le soutien de



Conception : Civam Bio 53 - Mai 2018 | Crédits photos : ©André LEMAÎTRE - Jean-Marie TOUPIN - Jean-Jacques COUSQUER | Ce guide est imprimé avec des encres végétales et sur papier recyclé