



Baugeois
Vallée

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

GUIDE

DES PRODUCTEURS

Alimentaires de Baugeois-Vallée





ÉDITO

Initié en 2021, le Projet Alimentaire Territorial Baugeois-Vallée a pour objectifs de promouvoir les circuits courts, de rendre accessible à tous une alimentation de qualité, de soutenir l'activité agricole et de lutter contre le gaspillage alimentaire, le tout en s'appuyant sur les ressources locales.

Le projet est porté par la communauté de communes Baugeois-Vallée, en lien avec les communes. Il est mené par et pour l'ensemble des acteurs locaux concernés par la question de l'alimentation : producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs.

Nous avons la chance de bénéficier, sur notre territoire, d'une activité agricole importante, de qualité et diversifiée. Les solutions d'approvisionnements en circuits courts sont nombreuses, il suffit parfois d'y penser !!

Vous pourrez retrouver dans ce guide la présentation des producteurs locaux mais aussi nos circuits de distribution : drive fermiers, marchés, magasins de producteurs...

Vous aurez désormais les bonnes adresses pour vous approvisionner en produits locaux, fermiers et de saison.

En faisant cette démarche, vous agirez pour la santé, pour l'environnement, mais aussi pour l'économie locale et le tissu social, alors laissez-vous tenter !

Bonne découverte et très bonne dégustation.

Philippe CHALOPIN,

*Président de la communauté
de communes Baugeois-Vallée,*

Maire de Baugé-en-Anjou,

Premier Vice-Président du Conseil

Départemental de Maine-et-Loire,

Président de l'Association des Maires de Maine-et-Loire.



SOMMAIRE

Fiche 1 à 21 **Producteurs de fruits et légumes, plants potagers**

Fiche 22 à 40 **Producteurs de viandes, œufs et produits laitiers**

Fiche 41 à 51 **Producteurs de produits d'épicerie**

Fiche 52 à 60 **Points de vente**

Fiche 61 **Marchés**

CLÉS DE LECTURE



Nous vendons une partie de notre production aux professionnels (artisans, restaurants, cantines...).



Nos produits sont emballés dans des contenants réutilisables et/ou nos emballages sont consignés.

Info N°1 - 2023 - communauté de communes Baugeois-Vallée - 15 avenue Legoulz de la Boulaie-Baugé
49150 Baugé-en-Anjou

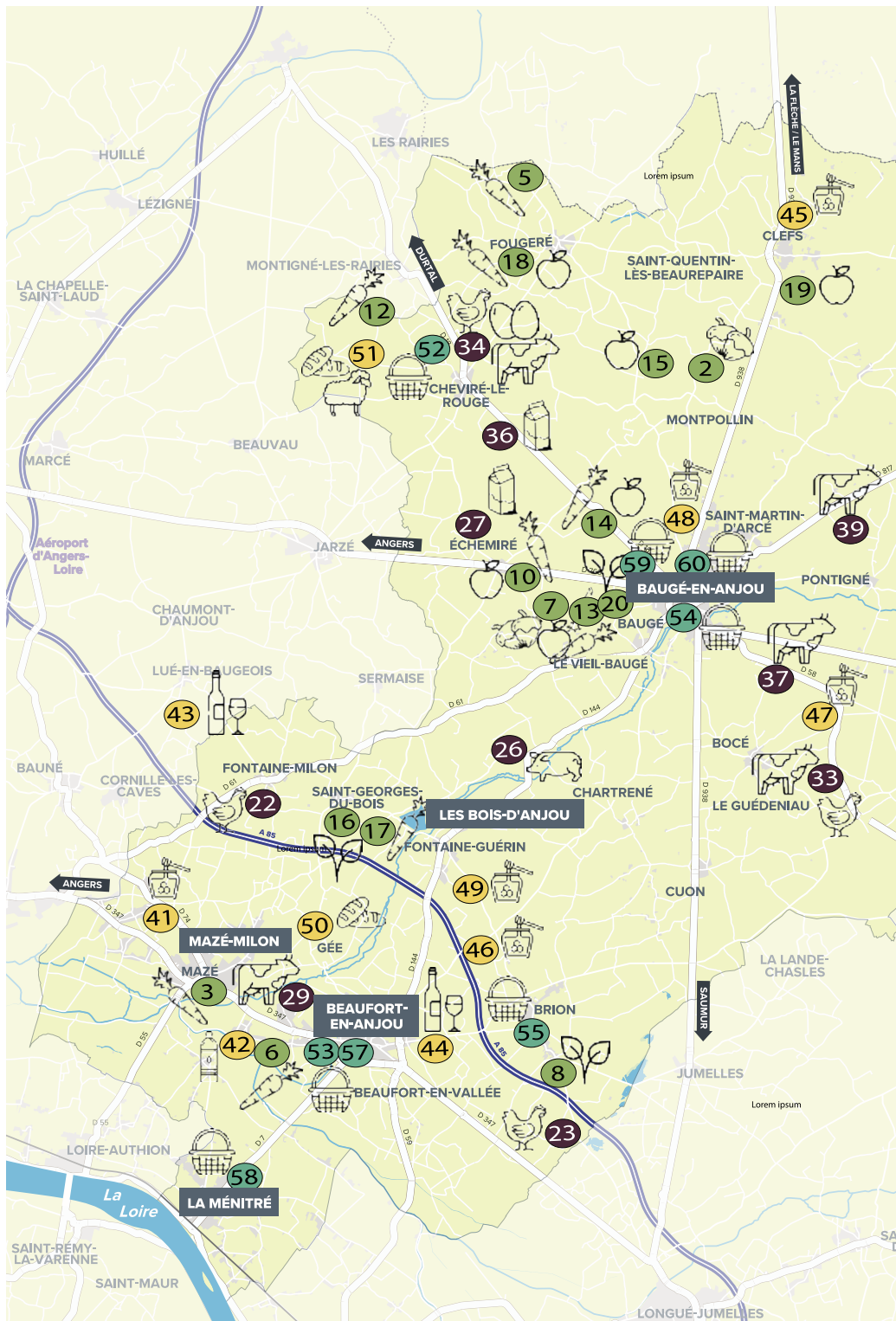
Conception et impression Valdecom - Tirage à 5 000 exemplaires.

Imprimé sur papier recyclé

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ».

« Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé ».

© Photos Adobe Stock – Photos non contractuelles.



1

CHARLES CHATEIGNER & ANTHONY LASCAUD

1173, Route de Channay sur
Lathan - Meigné-le-Vicomte
Noyant-Villages

06 61 94 66 92



www.agripeps.com



Agripep's pépinières



@agripeps

AGRIPEP'S

Producteurs à Noyant-Villages, nous vous accueillons dans notre pépinière paysagée où nous proposons une large gamme de plantes aromatiques, petits fruits et arbres fruitiers. Nous vous proposons également des arbres, arbustes, plantes vivaces et rosiers. En venant nous rendre visite, vous pourrez découvrir notre collection nationale d'érables japonais.

NOS PRODUITS :

plantes aromatiques, arbres fruitiers, petits fruits : framboises, fraises, groseilles, cassis, mûres...

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la pépinière le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ou sur rendez-vous.





AURÉLIEN DE MONTBEL

Gouèze - Saint-Martin-d'Arcé
Baugé-en-Anjou

02 41 89 55 71
06 71 06 29 43

 Anjou Noisettes

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente
(sur rendez-vous) et cueillette
(fin septembre) à la ferme,
Ô saveurs Baugeoises

La Ménétré : Locavor

ANJOU NOISETTES

Producteur de noisettes, Anjou Noisettes est une entreprise familiale depuis 1988, située au cœur de l'Anjou sur un verger de 45 hectares. Nos fruitiers ont en moyenne 25-30 ans et produisent les variétés Ennis, Merveilles de Bollwiler et Butler.

NOS PRODUITS :
noisettes, huile de noisettes, pâte à tartiner.



3

AUBRY ANNIE

2, Chemin
de la Macheferrière
Mazé
Mazé-Milon

06 86 81 82 03
06 88 61 53 89

f Annie Aubry Fleurs
et Légumes



AUBRY ANNIE

Nous produisons des fleurs coupées depuis 1997 et des légumes depuis 2015. Nous suivons des modes de cultures raisonnées et utilisons des produits autorisés en agriculture biologique.

NOS PRODUITS :
légumes frais, fruits rouges.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : vente au magasin du lundi au jeudi de 17h15 à 19h, le vendredi et le samedi toute la journée, le dimanche de 9h à 12h30, cueillette à la ferme (fraises) selon les disponibilités, marchés de Mazé (vendredi et dimanche matin), Drive Des Bois d'Anjou



4

CHRISTOPHE LÉVÊQUE

Bignon de Vert
Parçay-les-Pins
Noyant-Villages

06 88 32 14 32



CHRISTOPHE LÉVÊQUE

**NOS PRODUITS : pommes, poires,
légumes frais.**

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la
ferme (route de Gizeux – Parçay-
les-Pins) tous les jours du 15 avril
au 15 juin

RECETTE



Crumble pommes poires

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :

- 3 pommes
- 3 poires
- 150 g cassonade
- 150 g farine
- 125 g beurre mou
- 1 sachet sucre vanillé

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Pelez et coupez les pommes et les poires en cubes. Déposez-les dans un plat allant au four.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade et le sucre vanillé. Ajoutez le beurre en parcelles et mélangez à la main de façon à former une pâte sableuse.
4. Émiettez la pâte sur les fruits et enfournez environ 30 min. Servez tiède.

5

DENIS MAILLET

Le Sauloup - Fougeré
Baugé-en-Anjou

06 14 71 79 46

 Légumes bio Fougeré



DENIS MAILLET



Production de légumes de saison en agriculture biologique sur notre ferme maraîchère.

NOS PRODUITS :
légumes frais.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises,
vente à la ferme le mardi de 16h30 à
18h30 (du 1/11 au 21/03) ou jusqu'à 19h
(du 1/04 au 31/10) et
le samedi de 9h30 à 12h.



6

STÉPHANE PELTIER

Port à Fondu
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

02 41 57 25 33



EARL BIO VALLÉE

Nous sommes labellisés en Agriculture Biologique depuis 1994.
Nous produisons une gamme diversifiée de légumes, environ 40 espèces et nous faisons de la lactofermentation de choux.

NOS PRODUITS :

légumes frais, légumes lactofermentés : choucroute crue.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : AMAP Les fondus du panier

VÉRONIQUE MORIN

Domaine de La Grange
Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou

02 41 89 11 49
06 40 06 62 13

7



FERME LA GRANGE SAINT-MARTIN



Créée en 2018, ma ferme maraîchère se situe sur de bonnes terres du Vieil-Baugé. Cette situation privilégiée m'a permis de lancer la culture de melons, pastèques, artichauts et également de framboises. Ces cultures sont enrichies par l'implantation historique de noyers et de châtaigniers.

La prochaine étape sera de travailler la transformation de ces produits. Ma production, sous label AB (Agriculture Biologique), se fait dans le respect de l'environnement et de la biodiversité, avec notamment la replantation de haies bocagères.

NOS PRODUITS : légumes frais, fruits rouges, noix, châtaignes, melons, pastèques, jus de fruits, cidre.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin) en période estivale,
Ô Saveurs Baugeoises





LYDIE & STÉPHANE FOLLIOT

Les Gâts - Brion
Les Bois d'Anjou

02 41 80 37 90



www.folliot-fleurs.fr



Folliot Fleurs

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou, vente à la pépinière du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h (toute l'année), le dimanche et jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h (aux mois d'avril et mai)

Mazé-Milon : Drive Des Bois d'Anjou

FOLLIOT FLEURS

Nous sommes producteurs de nombreuses variétés de tomates... plus de 50 produites sur place dans nos serres ! Nous semons aussi des courgettes, des concombres, des légumes anciens, etc. Vous trouverez chez nous tous les plants pour votre potager.

NOS PRODUITS : plants potagers, plants de petits fruits, plants fruitiers.

9

PAULINE & JULIEN GARDEZ

1474, Route de Poizieux
Lieu-dit Varenne - Lasse
Noyant-Villages

06 87 13 93 94



GAEC DE VARENNE



Nous vous proposons des produits bio et de saison.
Nos veaux sont élevés au lait entier.

NOS PRODUITS : pommes, poires, raisins, légumes frais,
confitures, viande de veau, jus de raisin.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé
(samedi matin), Ô Saveurs Baugeoises

Noyant-Villages : vente à la ferme sur
rendez-vous



10

GUILLAUME & STÉPHANE BRIÈRE

Rue des Prises - Échemiré
Baugé-en-Anjou

06 34 67 10 85

 GAEC La Cour du Moulin



GAEC LA COUR DU MOULIN

Entreprise familiale créée en 1987, nous produisons en Agriculture Biologique sous le label Déméter des pommes (Elstar, Gala, Golden, Belchar, Jonagored, Reinettes, Clochard...), des poires, du jus de pomme et des asperges en saison.

Nous vous accueillons dans notre lieu de vente dans le bourg d'Échemiré les vendredis après-midi et les samedis matin.

NOS PRODUITS : pommes, poires, asperges, jus de pomme, cidre, vinaigre.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le vendredi de 14h à 17h30 (de novembre à mai) et le samedi de 9h à 12h (de septembre à mai), Ô Saveurs Baugeoises

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs



11

FRÉDÉRIC LAMBERT

1460, Route de la Graine
de Sapin - Parçay-les-Pins
Noyant-Villages

06 79 76 53 45



www.fermedesgrandschamps.fr



Ferme des Grands Champs



@fermedesgrands



LA FERME DES GRANDS CHAMPS

Notre savoir-faire : l'arboriculture fruitière et la culture de l'asperge dans le respect de l'environnement.

Nous proposons tout au long de l'année des pommes, poires, pommes de terre, cidre, jus de fruits et miel issus de notre production. En saison, nous proposons également des fruits (fraises, cerises, myrtilles, prunes) et des asperges.

Notre magasin à la ferme situé à Parçay-les-Pins est ouvert tous les jours, vous y trouverez également une large gamme de produits locaux.

NOS PRODUITS : pommes, poires, fruits rouges (fraises, cerises, myrtilles), prunes, asperges, pommes de terre, miel et produits de la ruche, jus de fruits, cidre.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h30 à 18h30



SIMON BODIN

La Richardière
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

simonbodin@hotmail.fr



LA FRENCH CORNICHON

Maraîchage biologique à Baugé-en-Anjou. Les légumes sont produits puis transformés à la ferme : cornichons aigredoux, ketchup fermier, sauce chili thaï, caviar de poivrons, relish et légumes de saison sur demande. Des plants de légumes bio sont disponibles en avril, mai et juin.

NOS PRODUITS : légumes frais, conserves et plats cuisinés à base de fruits et légumes, confitures, condiments, plants de légumes.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : AMAP de Chambiers, vente à la ferme le mardi de 16h à 19h, Ô Saveurs Baugeoises

13

RAPHAËL TRIOLET

645, Route de Bois de Segros - Lieu-dit Champagne
Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou

02 41 89 24 70
06 70 24 20

 Le Biau Geai

 @lebiaugeai



LE BIAU GEAI



Ferme en Agriculture Biologique depuis 3 générations.
Nous produisons sur 10 hectares des légumes de saison, des plants
et des semences potagères.

NOS PRODUITS : légumes frais de saison, plants, semences
potagères.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la
ferme le mercredi de 16h à 18h
(de mars à octobre)



Producteurs de fruits et légumes, plants potagers



ASTUCES FANES

Avec les fanes de légumes (carottes
et radis), je peux réaliser du pesto.

1. Nettoyez, essorez les fanes et ne
garder que les feuilles.
2. Mixez les fanes avec du parmesan,
de l'huile d'olive, des graines de
tournesol et de l'ail.
3. Ajustez les proportions jusqu'à
obtenir une purée homogène.

LUCIE CHEVALIER

1411, Route des Bois Clairs
L'Ecobue - Échemiré
Baugé-en-Anjou

06 44 86 76 46



lechampdeslucioles.wixsite.com /
lechampdeslucioles



Le Champ des Lucioles



LE CHAMP DES LUCIOLES

Située dans le Baugeois, la ferme est certifiée en Agriculture Biologique depuis sa création en avril 2020.

Je vous propose une gamme variée de légumes de saison.

Les cultures sont menées en agroforesterie et nous utilisons des outils manuels modernes.

NOS PRODUITS : légumes frais, plantes aromatiques, melons, pastèques.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin),
vente à la ferme sur commande (via le site Local.bio)
le mardi et le vendredi de 17h à 20h



Le Champ des lucioles
Production et Vente



Baugé en Anjou

Producteurs de fruits et légumes, plants potagers

15

**SYLVIE &
JEAN-PAUL HAXAIRE**

5703, Route Baugé-Fougeré
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

02 41 90 10 74
06 85 27 04 64

f Les Vergers du Buisson



LES VERGERS DU BUISSON

Les fruits sont notre passion. Grâce à nos terres, nous les cultivons sans arrosage. Ceci donne à nos fruits un goût très parfumé et une texture ferme. Nous veillons aussi à utiliser les traitements à bon escient afin de vous offrir des fruits sains et agréables à déguster. Nous proposons une large gamme de variétés de pommes, de poires mais aussi de confitures et de jus de fruits et des asperges en saison. Nous vous accueillons également dans notre gîte.

NOS PRODUITS : pommes, poires, asperges, jus de fruits, confitures.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises, vente à la ferme (du 15 août au 15 juin) le mardi de 14h à 19h et le vendredi de 17h à 19h (nous contacter avant de venir en fin de saison)

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive Des Bois d'Anjou





NATHALIE GROSBOIS

La Croix
Saint-Georges-du-Bois
Les Bois d'Anjou

06 87 07 36 90

 les jardins de Nath



NATHALIE GROSBOIS

Ferme certifiée en Agriculture Biologique, une partie est consacrée à la culture maraîchère et le reste est dédié à la culture de céréales. Nous avons une gamme importante de légumes de saison, tout en respectant notre terre et en utilisant du petit matériel. Une grande partie du travail est réalisée manuellement.

NOS PRODUITS : légumes frais.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : livraison à domicile (mardi soir)

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou, vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h, livraison à domicile (mardi soir)

Mazé-Milon : Drive Des Bois d'Anjou, livraison à domicile (mardi soir)



17

MARIE-CHARLOTTE ZBINDEN & MAXENCE NOREZ

4, Rue Saint-Georges
Saint-Georges-du-Bois
Les Bois d'Anjou

06 44 01 29 31

 La Pépinière du Beltane

PÉPINIÈRE DU BELTANE

Nous avons créé une pépinière de plantes comestibles, médicinales et mellifères, passant de l'aromatique en petit pot à l'arbre en grand contenant. Nous travaillons avec des semences bio pour les plants de légumes et aromatiques annuels.

Notre parc de pieds mères nous permet de reproduire de manière propre, sans produit phytosanitaire chimique, les aromatiques, vivaces et arbustes nous-mêmes.

Nous affectionnons aussi particulièrement les plantes rares au goût étonnant !

NOS PRODUITS : plantes comestibles, arbres fruitiers.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin)

Les Bois d'Anjou : vente à la pépinière le mardi, mercredi et vendredi de 14h à 18h



BENOÎT & NICOLAS EDIN

La Bousseraie - Fougeré
Baugé-en-Anjou

06 65 67 67 54
06 46 72 52 37

 Pom'EDIN



POM EDIN

Installés à Fougeré, nous produisons des pommes et des poires.

NOS PRODUITS : pommes, poires, fruits rouges, légumes frais, jus de pomme, jus de pomme pétillant.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 12h30.



INGRÉDIENTS :

- 400 g de restes de légumes crus : vert de poireaux, épluchures d'oignon, de panais, pied de brocolis, fanes de carottes ... (éviter les épluchures de pommes de terre)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre, herbes aromatiques : herbes de Provence, laurier

Recette bouillon de légumes

RECETTE



ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les gousses d'ail écrasées et les restes de légumes pendant 4 min.
2. Ajoutez l'eau, le sel, le poivre, les herbes aromatiques et faites mijoter pendant 1h environ.
3. Filtrez votre bouillon pour ne garder que le jus.
4. Remettez le bouillon sur le feu pendant 15 min.
5. Laissez refroidir et placez-le au frigo. Pour une conservation plus longue, transvasez le bouillon dans un bac à glaçons et placez-le au congélateur.

CHARLY EDINLa Roche - Clefs
Baugé-en-Anjou

02 41 82 81 19



SARL DÉLICES DE FRUITS



Certifié Agriculture Biologique depuis 1998, notre verger est implanté sur 13 hectares en pommiers et en cerisiers. Nous cultivons aussi des céréales sur notre ferme. Nous vous proposons à la vente nos fruits et nos jus. Vous pouvez aussi venir cueillir les fruits à la ferme les après-midis en semaine.

NOS PRODUITS : pommes, poires
fruits rouges, jus de fruits.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou :
vente à la ferme
les après-midis en
semaine, cueillette à la
ferme les après-midis
en semaine

RECETTE



INGRÉDIENTS :

- 1 pomme
- 4 glaçons
- 120 g de fraises
- 150 ml de jus de pommes
- 120 g de fromage blanc
- 1 sachet de sucre vanillé

Smoothie pomme-fraise

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Épluchez la pomme, retirez le cœur et les pépins et coupez-la en morceaux.
2. Lavez, égouttez les fraises puis les couper en morceaux.
3. À l'aide d'un mixeur, mixez les glaçons afin d'obtenir de la glace pilée.
4. Ajoutez dans le mixeur les morceaux de fruits, le sucre vanillé, le jus de pomme et le fromage blanc et mixez le tout.
5. Servez.

MYRIAM BRESSOUX & RAPHAËL TRIOLET

645, Route de Bois de
Segros - Lieu-dit Champagne
Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou



www.terraseme.com



Terraseme



@terraseme.nces



TERRASEME

Artisan semencier, Terraseme se trouve au carrefour de la plante et du jardinier. Nous cultivons et vendons des semences libres de droits et reproductibles issues de l'Agriculture Biologique. Un catalogue pour professionnels est disponible sur demande par mail.

NOS PRODUITS : graines potagères, aromatiques, florales et engrais verts.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le mercredi de 16h à 18h (de mars à octobre)

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme





XAVIER GENNETAY

Les Plardières
Noyant

Noyant-Villages

06 83 23 99 82



XAVIER GENNETAY

Venez cueillir vos pommes directement dans nos vergers ! Nous proposons 14 variétés à cueillir en septembre et octobre, retrouvez aussi nos pommes sur les marchés de Noyant-Villages et de Baugé-en-Anjou avec nos légumes de saison et nos fraises, au printemps.

NOS PRODUITS : pommes, asperges, fraises.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin)

Noyant-Villages : cueillette à la ferme (pommes) du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30 en septembre et octobre, marché de Noyant (vendredi matin)



ASTUCES COMPOST

- Je mets au compost :**
- Mes épluchures et restes de légumes et de fruits
 - Le marc de café et les sachets de thé/infusion
 - Les restes de repas
 - Les coquilles d'œufs et fruits de mer écrasés

Une fois décomposés, je pourrai utiliser le compost au jardin : au potager, au pied des fleurs et arbustes ou pour repoter des cultures (fleurs, plants potagers...)

CHRISTOPHE BELLANGER

L'Aurière - Saint-Georges-du-Bois
Les Bois d'Anjou

02 41 54 73 10
06 89 20 63 09



CHRISTOPHE BELLANGER

Nous élevons des oies dans le cadre d'un groupement de producteurs dont nous vendons une partie en vente directe. Ce sont des oies de chair élevées en Label Rouge, elles sont disponibles pour les fêtes de fin d'année. Nous proposons également des rillettes, pâtés et confits tout au long de l'année.

NOS PRODUITS : viande d'oie, rillettes d'oie, pâté de foie d'oie, cuisses d'oie confites, gésiers d'oie confits.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : vente à la ferme sur rendez-vous

Mazé-Milon : marché de Fontaine-Milon (vendredi soir)



COUET CHRISTIAN

Le Bois Rivière - Brion
Les Bois d'Anjou

06 37 78 94 43

23



COUET CHRISTIAN

Nous vous proposons nos volailles, élevées et nourries sur notre ferme.

Nous utilisons un mode d'élevage traditionnel, les volailles sont élevées en plein air.

NOS PRODUITS : viande de volaille.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Les Bois d'Anjou : vente à la ferme le vendredi et le samedi de 15h à 17h.



INGRÉDIENTS :

- 1 poulet fermier
- Pommes de terre
- Tomates
- Oignons
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Herbes de Provence
- Feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Un verre de bouillon de volaille (ou un cube dilué dans un verre d'eau)

Poulet et légumes rôtis au four

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Placez deux feuilles de laurier dans le poulet et mettez le poulet dans un plat allant au four.
3. Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sel, le poivre et les herbes de Provence. Badigeonnez le poulet de cette préparation, à l'aide d'un pinceau.
4. Coupez les légumes et les placer dans le plat avec le poulet. Assaisonnez les légumes.
5. Arrosez les légumes du bouillon.
6. Mettez le tout à cuire pendant 1h45 à 200°C.

RECETTE



NICOLE ET FRÉDÉRIC DUPERRAY

578, Route de La Forterie
Linières-Bouton
Noyant-Villages

02 41 82 67 41
06 11 20 22 25



www.laforterie.fr



Ferme-Auberge La
Forterie



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de
Baugé (samedi matin)

Noyant-Villages : vente à la
ferme sur rendez-vous, marché
de Noyant (vendredi matin)

EARL LA FORTERIE

En bordure de la forêt de Pont-Ménard à Linières-Bouton, les canards mulards élevés traditionnellement y sont gavés au maïs grain entier exclusivement. La transformation est faite sur place dans notre laboratoire. Vous pouvez trouver nos produits en magasin, à la ferme et sur notre table de ferme auberge.

NOS PRODUITS : foie gras de canard, magret de canard, conserves et produits issus du canard gras.



25

NICOLAS NAULET

La Rousselière - Vaulandry
Baugé-en-Anjou

06 33 33 64 97

 EARL Naulet



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à
la ferme (sur rendez-vous)

EARL NAULET

Installés sur la commune de Vaulandry, nous sommes éleveurs de vaches de race Limousine depuis 2007. Nous vous proposons des colis de viande de 10 kg. La vente des colis se fait à la ferme, après réservation tous les deux mois environ. Vous pouvez aussi acheter du lait entier à la ferme.

NOS PRODUITS : lait de vache, viande de bœuf (colis/caissette), viande de veau (colis/caissette).



26



BÉATRICE & GRÉGORY GUILOISEAU

Vilguenais - Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou

06 09 83 63 09



www.viandedeporc.com



EARL vilguenais



EARL VILGUENAIS

Nous sommes une exploitation agricole familiale. Éleveurs de porcs « naisseurs engraisseurs », nous suivons le porc de sa naissance à la transformation de sa viande. Nos animaux sont nourris avec les céréales produites sur la ferme. Nous proposons de la viande au détail ou en colis. La viande est découpée dans notre laboratoire à Beaufort-en-Anjou.

NOS PRODUITS : viande de porc, charcuterie, conserves et plats cuisinés à base de viande de porc.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises, vente à la ferme le vendredi de 15h30 à 19h

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive Des Bois d'Anjou

27

LUCIE CHESNAIS & FABIEN & MATHIEU CHAUCHEAU

La Croix Rouge - Échemiré
Baugé-en-Anjou

06 23 21 42 80

 Ferme de la Croix Rouge



FERME DE LA CROIX ROUGE



Lucie, Fabien et Mathieu vous proposent du lait cru de leurs vaches de race Holstein et Jersiaises. Leurs vaches sont alimentées avec de la nourriture issue de la ferme (herbe, mélange céréales) et principalement par le pâturage. Des bœufs sont aussi valorisés par le pâturage. Des cultures sont également produites sur la ferme et vendues localement : tournesol, lentilles, orge de brasserie, cameline, sarrasin... Le bien-être animal et le respect de l'environnement font entièrement partie de leurs valeurs. Toutes les productions de la ferme s'inscrivent dans cet engagement en Agriculture Biologique.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le vendredi de 17h à 18h30

NOS PRODUITS : lait cru, lentilles.



28

NATHALIE & JEAN-LOUIS BARRAULT

884, Route du Lude La
Guillominière - Noyant
Noyant-Villages

02 41 82 50 98



FERME DE LA GUILLOMINIÈRE

Nous exploitons depuis près de 20 ans la ferme en polyculture-élevage de volailles.

Les volailles sont élevées en plein air, 100 jours minimum et nous intégrons dans leur alimentation le maximum de céréales de l'exploitation. Tous les produits sont préparés sur la ferme et vendus exclusivement en vente directe.

NOS PRODUITS : poulets, pintades, volailles festives, découpe de volaille, terrines de volaille, rillettes de volaille et pâté de foie de volaille.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme le vendredi après-midi ou sur commande, marché de Noyant (vendredi matin)



ASTUCES FRIGO

Pour éviter le gaspillage et mieux conserver les aliments, je range mon frigo.

Je place en haut du frigo (zone froide 0° à 4°C) : la viande, le poisson et les produits laitiers ultra-frais (yaourts, crème fraîche).

Je place au milieu du frigo (zone fraîche 4° à 6°C) : le fromage, la charcuterie et les restes de repas.

Je place en bas du frigo (6° à 10°C) : les fruits et légumes.



STÉPHANIE MOCQUES

Chemin de la Porte aux Moines
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

06 74 58 59 60



www.ventedirecte49.fr



Ferme de La Porte Aux
Moines



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive Des Bois d'Anjou

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme

FERME DE LA PORTE AUX MOINES

Je vous propose de la viande de bœuf et de veau en agriculture biologique. L'exploitation est autonome pour l'alimentation des animaux et je privilégie le pâturage au maximum. Tous les animaux sont nés sur la ferme. La viande est découpée dans notre atelier de découpe à Beaufort.

**NOS PRODUITS : viande de bœuf,
viande de veau.**



30



ADRIEN DENIS

Route de Maltrai
Chalonnnes-sous-le-Lude
Noyant-Villages

02 41 89 50 40
06 18 97 50 21



FERME DE MALTRAY

La Ferme de Maltray est certifiée Agriculture Biologique depuis 1997, elle est conduite en polyculture-élevage. Les animaux sont nés et élevés sur place et nourris exclusivement avec des produits de la ferme. Les bovins sont de race locale : Saosnoise, et à faible effectif.

NOS PRODUITS : viande de bœuf (colis/caissette), viande de veau (colis/caissette), pommes de terre, melons.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme sur rendez-vous



31

**SANDRINE &
BRUNO FRETTE**

Plaisance - Chigné
Noyant-Villages

06 25 06 05 35



GAEC DES MIMOSAS

Installés à Noyant-Villages, nous élevons une centaine de bovins. Notre ferme est certifiée Agriculture Biologique depuis 1970. Nous transformons le lait de nos vaches directement sur la ferme en yaourt, beurre, fromage, crème...

NOS PRODUITS : produits laitiers de vache (yaourts, crème, beurre, riz au lait, fromage...), farine.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme le jeudi de 10h30 à 12h30 et de 18h à 19h et le vendredi de 18h à 19h



RACHEL WELLS & DAMIEN SAMEDI

La Quelouse
Meigné-le-Vicomte
Noyant-Villages

06 78 22 74 96
06 11 29 30 41



www.angusloireanjou.com



Angus Loire Anjou



@angus_loire_anjou



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : marché de Noyant le 1er vendredi du mois (vendredi matin), vente à la ferme le 1er vendredi du mois de 17h à 18h

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme

GAEC DU PRÉ NEUF

Une ferme familiale bio en élevage bovin race « Aberdeen Angus », « Blonde d'Aquitaine » et des cultures. L'alimentation de nos animaux est 100% produite sur notre ferme, basée sur l'herbe ainsi qu'un fourrage de qualité avec un minimum de 9 mois de pâturage. Le bien-être de nos animaux et la conservation du sol sont nos priorités et fondamentaux dans la production de notre viande d'exception.

NOS PRODUITS : viande de bœuf (caissette/colis), viande de veau (caissette/colis).

33



MÉLANIE LE DUC

La Clémencière
Le Guédéniau
Baugé-en-Anjou

06 11 10 51 86

 La Clémencière

LA CLÉMENCIÈRE

Nous élevons depuis près de 10 ans nos vaches Aubrac, nos canards gras, pintades et poulets, toute l'année sur notre petite ferme.

NOS PRODUITS : viande de volaille : canard, poulet, pintade, viande de bœuf.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises, vente à la ferme sur commande ou sur rendez-vous

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive Des Bois d'Anjou, marché de Mazé une semaine sur deux (dimanche matin)



CHRISTINE & JEAN-LUC DURAND

384, Route de la Métiverie
Lieu-dit Le Bouchet
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

02 41 90 10 58



www.lafermedesdurand.fr



LA FERME DES DURAND

Nous sommes agriculteurs à Cheviré-le-Rouge depuis 30 ans et sommes installés sur la ferme familiale depuis 4 générations. Nous produisons en Agriculture Biologique des œufs, de la farine de blé, de petit épeautre, de sarrasin, de seigle, de maïs et de la semoule de maïs (disponibilité selon les saisons) et de la viande : colis de veau et de bœuf, poules, rillettes de poule et terrines de foie de volaille en conserve. Nos produits sont valorisés à 100% en circuits-courts.

NOS PRODUITS : œufs, viande de poule, rillettes de poule, terrine de foie de volaille, viande de veau (colis/caissette), viande de bœuf (colis/caissette), farine de blé, farine de sarrasin, farine de petit épeautre, farine de seigle, farine de maïs, semoule de maïs.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin), Ô Saveurs Baugeoises, AMAP de Chambiers

Beaufort-en-Anjou : AMAP Les fondus du panier, Local des Saveurs

Mazé-Milon : Biocoop O'rivières, Fromagerie d'Anjou

BÉNÉDICTE BOUVET-HARDOUIN & DIDIER HARDOUIN

Brault - Auvergne
Noyant-Villages

02 41 89 03 45
06 08 04 55 06



LA FERME DE BRAULT

Nous sommes éleveurs de bovins laitiers et allaitants. Nous proposons des colis de viande de veau (race Normande et croisée), des colis de viande de bœuf (race Normande et Rouge des prés) et des colis de viande de vache (race Rouge des prés et Limousine). Tous nos animaux sont nés et élevés à la ferme.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme sur rendez-vous

NOS PRODUITS : viande de bœuf (colis/caissette), viande de veau (colis/caissette).

RECETTE



Côtes de veau à la dijonnaise

par Pascal Roux de la Ferme du Chêne Vert

INGRÉDIENTS :

- 2 côtes de veau
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de farine
- 20 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe d'huile

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Salez, poivrez et farinez les côtes de veau.
3. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle et faites dorer les côtes de veau 3 min sur chaque côté, pas plus !
4. Mettez-les dans un plat allant au four.
5. Dans un bol, mélangez la crème et les moutardes et versez cette préparation sur les côtes de veau.
6. Couvrez le plat avec une feuille d'aluminium et faites cuire 15 min.

36

**ÉRIC MORTREAU
STEVE PAYEN
MARJORIE CONGNARD
VINCE BELLEUVRE**

ZA La Croix Blanche
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

06 67 57 41 51



www.lafermedelegeassiere.fr



La Ferme de l'Egrassiere



LA FERME DE L'ÉGRASSIÈRE



Nous sommes une ferme bio qui produit du lait et nous le transformons en crèmerie mais aussi en crèmes glacées et sorbets. Nos produits sont vendus en local et circuits courts. Nous avons à cœur de faire diminuer les déchets, c'est pourquoi nous proposons notre crèmerie en contenants consignés et en vrac. Nous travaillons dans la mesure du possible en collaboration avec des producteurs bio locaux pour notre approvisionnement en fruits de saison qui servent pour nos crèmes glacées et sorbets.

NOS PRODUITS : lait cru, lait pasteurisé, yaourt, fromage blanc, fromage frais, faisselle, crème dessert, riz au lait, skyr, crème fraîche, glaces et sorbets.

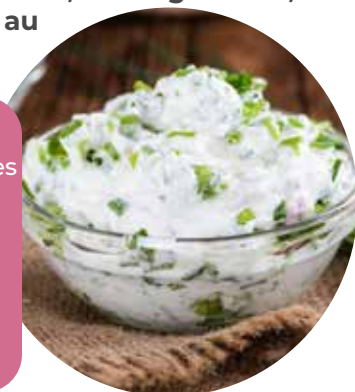
OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises, Les Pépites de Laura, vente à la ferme le mardi et vendredi de 16h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 12h

Noyant-Villages : Les Gourmandises de Cri-Cri, Ferme des Grands Champs

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive Des Bois d'Anjou





PASCAL ROUX

70, Route de la Pauverdierie
Lieu-dit Le Chêne Vert
Bocé

Baugé-en-Anjou

06 79 69 63 40

f La Ferme du Chêne Vert



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de
Baugé (samedi matin)

Beaufort-en-Anjou : marché bio
(vendredi après-midi)

LA FERME DU CHÊNE VERT

Le veau du Chêne Vert est élevé en liberté, au pâturage sous la mère, en Agriculture Biologique. Sa viande rosée est tendre et gouteuse. La ferme est située en bordure de la Forêt de Chandelais à Baugé-en-Anjou. Je propose des colis de viande composés selon vos choix de morceaux. Contactez-moi pour connaître mes dates de ventes et réserver vos colis, qui seront à récupérer sur les marchés de Baugé ou de Beaufort. Pour en apprendre plus sur la ferme, retrouvez-nous en vidéo sur Youtube sous le titre « À la rencontre des veaux en liberté du Chêne Vert ».

NOS PRODUITS : viande de bœuf (caissette/colis), viande de veau (caissette/colis).

38



**YOHAN &
PASCAL LEROUX**

7394 Route du Lude
Lieu-dit Le Vigneau
Chigné

Noyant-Villages

02 41 82 16 07

f Les cochons du Vigneau



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages :

Les Gourmandises de Cri-Cri,
vente à la ferme le vendredi de
9h à 12h30 et de 15h à 18h et le
samedi de 9h à 12h30

SARL LES COCHONS DU VIGNEAU

Nous vous accueillons dans notre boucherie-charcuterie à la ferme où nous proposons de la viande de porc issue de notre ferme. Les cochons y sont élevés en plein-air. Nous proposons également une large gamme de viande que nous avons sélectionnée avec des producteurs locaux.

NOS PRODUITS : viande de porc, charcuterie, conserves et plats cuisinés à base de viande.



39

ERIC THOURAULT & FRANÇOIS BECQUET

777, Route de Villaine
Pontigné

Baugé-en-Anjou

02 41 89 15 29

06 17 74 51 95



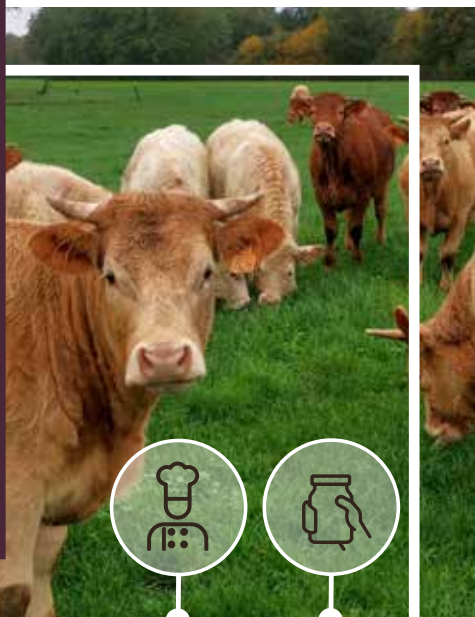
www.fermedevillaine.fr



FermedeVillaine



@fermedevillaine



SARL V&C – CHARCUTERIE FERMIÈRE COCHARD ET FERME DE VILLAINÉ

Nous sommes éleveurs de cerfs et de génisses bouchères au pâturage. Nous possédons notre propre atelier de transformation en boucherie-charcuterie, implanté sur la ferme. Nos salariés bouchers-charcutiers travaillent les animaux issus de nos élevages ainsi que le porc qui est élevé en partenariat avec des éleveurs Sarthois (Adeline et Olivier Huart). Ces porcs sont élevés sous cahier des charges Label Rouge. Tous les produits issus de notre outil de transformation sont : sans additifs, sans sels nitrates et composés de produits locaux quand cela est possible.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le vendredi de 15h à 18h, Ô Saveurs Baugeoises

NOS PRODUITS : viande de bœuf, viande de veau, viande de cerf, conserves et plats cuisinés à base de viande.

40



JEAN-PIERRE DUVAL

1280, Chemin de la Bécassière
Dénezé-sous-le-Lude
Noyant-Villages

02 41 89 31 62
06 03 49 12 77



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages :

Les Gourmandises de Cri-Cri,
vente à la ferme sur rendez-
vous

SCEA LA BÉCASSIÈRE

La Bécassière est un élevage de lapins, ils naissent, sont engraisés et abattus à la ferme. Les animaux sont élevés sans antibiotiques, sans huile de palme ni OGM. En cas de problèmes, nous les soignons aux huiles essentielles. Nous réalisons la transformation de la viande dans notre laboratoire à la ferme et nous la commercialisons en vente directe et en circuits courts.

NOS PRODUITS : viande de lapin.



CAMILLE ROUSSEAU & CLÉMENT GENTET

8, Route des Champs Davy
Mazé

Mazé-Milon

07 83 96 30 34



www.abeillesdeloire.com



Abeilles de Loire



@abeilles_de_loir



ABEILLES DE LOIRE

Installés à Mazé en Agriculture Biologique, nous vous proposons du miel et produits de la ruche. Nous transformons le miel à la miellerie en pains d'épices, bonbons, nougats, pâtes à tartiner, confitures au miel...

NOS PRODUITS : miel, pain d'épices, bonbons, nougat (blanc et noir), pâte à tartiner, confiture au miel, caramel à base de miel, hydromel, bière au miel.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : AMAP O'potes

Beaufort-en-Anjou : Les Fondus du Panier, Local des Saveurs

La Méritré : Locavor

Les Bois d'Anjou : Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Vente à la ferme vendredi de 17h à 18h30 et le samedi de 10h30 à 12h, Drive Des Bois d'Anjou

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme



BENOÎT BOURGERIE

61, Route de l'Izenelle
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

06 72 39 56 40

 Delagrainealhuile



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs
Baugeoises

Beaufort-en-Anjou : vente
à la ferme (sur rendez-vous),
Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive Des
Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive Des Bois
d'Anjou

DE LA GRAINE À L'HUILE

Installé depuis 2017 sur l'exploitation familiale basée sur la commune de La Ménitré, j'ai entrepris à mon installation une conversion en bio et la création d'un atelier de transformation. Pour fabriquer l'huile, je cultive du colza et du tournesol. Au cours de l'année, les graines sont pressées pour en extraire l'huile. Du semis à la culture, en passant par la récolte, le pressage jusqu'à la mise en bouteille, tout est réalisé par mes soins sur l'exploitation d'où le nom « De la graine à l'huile ».

NOS PRODUITS : huile de colza, huile de tournesol.



CLARISSE & FABRICE BENESTEAU

Le Domaine de la Tuffière
Lué-en-Baugeois
Jarzé-Villages

06 22 68 79 02



www.vignoble-tuffiere.com



Domaine de la Tuffière



@domaine.de.la.tuffiere



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : SPAR
(Baugé), Nuances et
Terroirs

Beaufort-en-Anjou :
Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou :
Drive Des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive Des
Bois d'Anjou, Super U

DOMAINE DE LA TUFFIÈRE

Notre vignoble familial de 27 hectares entre Loir et Loire est en appellation Anjou. Nous cultivons 8 cépages et produisons une gamme de vins variée (blanc, rosé, rouge, crémant de Loire...). Notre production est certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2018 pour une viticulture respectueuse et durable. Nous sommes des vignerons passionnés.

NOS PRODUITS : vin rouge, vin blanc, vin rosé, vin pétillant, jus de raisin. Nos vins sont certifiés Haute Valeur Environnementale.

MATHIEU MOREAU

Rue Antoine Lavoisier
ZA Actival - Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

02 41 79 76 20
06 87 15 20 12



www.domainemoncourt.fr



Domaine Moncourt



@domaine_moncourt



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou :
vente directe du lundi
au vendredi de 8h30 à
18h (livraison à domicile
possible)

DOMAINE MONCOURT

Le domaine Moncourt est une entreprise fondée en 1994 qui a pour vocation de produire des vins de qualité, dans le respect de la tradition et de l'environnement. Installés sur une cinquantaine d'hectares, nous cultivons huit cépages pour vous offrir des vins variés et de qualité. Notre savoir-faire nous a amené à tisser des partenariats avec d'autres producteurs et vigneron pour élargir notre gamme de produits.



NOS PRODUITS : vin blanc, vin rouge, vin rosé, vin effervescent.
Nos vins sont certifiés Haute Valeur Environnementale.



DOMINIQUE TOUBIN

223, Route de la
Croix de Pierre - Clefs
Baugé-en-Anjou

06 03 77 40 03
06 18 61 81 21

 Dom'Api



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou :
La P'tite Épicerie (Fougeré)
La Ménitré : Vivéco

EI DOM'API

Apiculteur en cours d'installation, je propose des miels récoltés localement : printemps, fleurs d'été, forêt, miellat, tournesol, ainsi que différents produits de la ruche. Vous retrouverez aussi de la pâte à tartiner faite à partir de noisettes locales, du pain d'épices et du nougat. Des surprises sont à venir !

NOS PRODUITS : miel et produits de la ruche : miel, pain d'épices, nougat, pâte à tartiner.





THIERRY NARCÈS

287, Route de Baugé
Lieu-dit La Pièce des Bois
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

06 73 18 38 04

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : vente à la ferme le mercredi, vendredi et samedi de 17h à 19h et sur rendez-vous, L'Instant Divin, Nuances et Terroirs, marché de Beaufort (mercredi matin)

Mazé-Milon : marché de Mazé (dimanche matin)

EI NARCÈS

L'exploitation est composée de 150 ruches environ, réparties dans un rayon de 30 km maximum. Les produits proposés à la vente proviennent exclusivement de la ferme. Selon les années, les miels sont polyfloraux, d'acacia, de châtaigniers ou de forêt, toujours très typiques de leur terroir.

NOS PRODUITS : miel et produits de la ruche.



ÉMILIE & THOMAS FRESLON

232, Impasse
de la Tremblaye - Bocé
Baugé-en-Anjou

06 16 67 75 36



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises

GAEC FRESLON

Installés en bordure de la forêt de Chandelais, nous élevons des abeilles. Les différentes colonies sont déplacées tout au long de l'année, en fonction des floraisons afin de récolter différentes variétés de miel. Nous fabriquons aussi du pain d'épices avec le miel que nous récoltons.

NOS PRODUITS : miel et pain d'épices.



RECETTE



Vinaigrette au miel

par Dominique Toubin de l'El Dom'Api

INGRÉDIENTS :

- 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou colza
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 pincé de sel
- 1 échalote (facultatif)

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Dans un bol mélangez la moutarde, le miel et le vinaigre.
2. Versez progressivement l'huile toujours en fouettant.
3. Assaisonnez.
4. Ajoutez une échalote émincée.
5. Bon appétit !

ANNE GOURIN

La Riberdrière
Route de Baugé-Fougeré
Saint-Martin-d'Arcé
Baugé-en-Anjou
06 68 19 47 43



www.lordelaruche.com



L'OR De La RUCHE



@lordelaruche

**OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?**

Baugé-en-Anjou : GAEC La Cour du Moulin, Nuances et Terroirs, vente à la ferme le vendredi de 15h à 19h, le samedi de 9h à 12h30 et sur rendez-vous

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme

L'OR DE LA RUCHE

L'Or de la Ruche est une entreprise située à Baugé-en-Anjou, je vous propose différents miels issus du Baugeois. Des miels locaux non mélangés et non chauffés. Vous trouverez aussi d'autres produits de la ruche : de la gelée royale, du pollen frais, de la propolis. Aussi, j'ai fait le choix de travailler avec quelques producteurs locaux. Les miels sont proposés dans différents contenants et vous avez la possibilité de venir avec vos pots vides et prendre du miel au vrac.



NOS PRODUITS : miel et produits de la ruche.



GAËLLE & ARNAUD MONCHICOURT

La Cuillère
Fontaine-Guérin
Les Bois d'Anjou

06 61 52 24 58



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou :
Local des Saveurs

LES PETITS ATTELÉS

Nous proposons du miel tout au long de l'année et des fraises d'avril à septembre. Les fraises sont cultivées sous tunnel sans produit de traitement : nous utilisons comme engrais l'humus lié à notre activité de pension de chevaux. Nous proposons plusieurs variétés : Cijosé et Ciflorette au printemps et Charlotte. Nous proposons également plusieurs variétés de miel : miel de printemps, d'été, de forêt et d'acacia quand le temps est là. Et une pâte à tartiner 50% noix 50% miel : La Pâte d'Anatole.

NOS PRODUITS : fraises (d'avril à septembre), miel, pâte à tartiner.

50



MARIA IRAZOKI

La Pinellerie - Gée
Beaufort-en-Anjou

06 25 49 24 50



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de
Baugé (samedi matin)

Beaufort-en-Anjou : marché bio
(vendredi après-midi), vente à la
ferme sur commande

PAIN FERMIER IRAZOKI

Paysanne boulangère depuis 2003, je cultive des blés anciens pour fabriquer des pains au pur levain avec de l'eau filtrée. Je propose différents pains : nature et aux graines.

NOS PRODUITS : pains.



INGRÉDIENTS :

- 4 tranches épaisses de pain rassis
- 2 œufs
- 50 cl de lait
- Fromage râpé

Pain perdu salé

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Battez les œufs et mélangez-les avec le lait, assaisonnez le mélange.
2. Trempez les tranches de pain dans la préparation.
3. Faites chauffer une poêle avec du beurre et faites dorer les tranches de pain.
4. Dès qu'elles sont dorées de chaque côté, disposez-les dans un plat et recouvrez de fromage râpé.
5. Dégustez chaud ou tiède.

RECETTE





RAPHAËL PIERRE

La Richardière
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

06 88 91 77 22



RAPHAËL PIERRE

Nous vous proposons du pain au levain issu de céréales cultivées et moulues sur la ferme ainsi que de la viande d'agneaux élevés exclusivement au foin et à l'herbe de notre production.

NOS PRODUITS : viande d'agneau, viande de mouton, farine, pain.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : AMAP de Chambiers, vente à la ferme le mardi de 15h à 18h et sur rendez-vous



ASTUCE PAIN

Je peux réaliser de la chapelure en mixant mes restes de pain.

- Avec la chapelure, je peux :
- Faire des cookies, en remplaçant la farine par de la chapelure.
 - Paner des aliments (morceaux de poulet, de poisson, camembert ...). Il suffit de plonger votre morceau dans de la farine, puis dans de l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
 - Faire du pudding (gâteau à base de chapelure).



AMAP DE CHAMBIERS

18 Rue Saint-Médard
(préau de la salle des fêtes)
à Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou



amapdechambiers.wixsite.com/amap



AMAP de Chambiers



HORAIRE POUR RETIRER LES COMMANDES :

Mardi de 18h30 à 19h30.

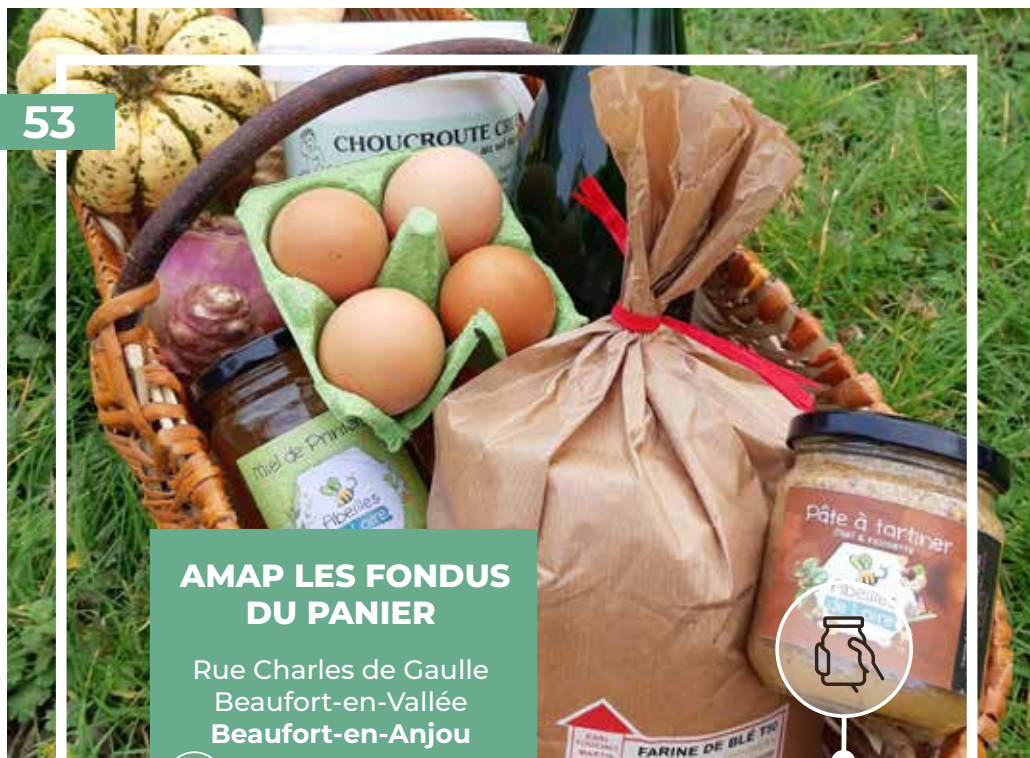
AMAP DE CHAMBIERS

L'AMAP de Chambiers est une association qui met en relation des consommateurs et des producteurs locaux en Agriculture Biologique. Le producteur s'engage à proposer un tarif préférentiel au consommateur, qui lui s'engage sur un contrat à durée déterminée. Quelques moments conviviaux sont organisés dans l'année. Venez-nous rejoindre !

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, poisson, produits d'épicerie.

Tous nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.





AMAP LES FONDUS DU PANIER

Rue Charles de Gaulle
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou



lesfondusdupanier.
blogspot.com

**HORAIRES POUR RETIRER LES
COMMANDES :**

Vendredi de 18h30 à 19h30.

AMAP LES FONDUS DU PANIER

L'AMAP repose sur le principe d'un engagement réciproque entre un producteur et un consommateur. L'adhérent de l'AMAP choisit un ou plusieurs produits et s'engage à soutenir les paysans producteurs en les payant à l'avance. Les prix sont fixés de manière équitable, garantissant un revenu régulier au producteur, tout en assurant un prix raisonnable au consommateur.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, poisson, produits d'épicerie.

Tous nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.



AMAP O'POTES

Chemin de Rancan
Baugé
Baugé-en-Anjou

06 59 37 44 65



amapopotesbaugé.
blogspot.fr



Amap'opotes de Baugé



HORAIRES POUR RETIRER LES COMMANDES :

Mercredi de 18h à 19h

AMAP O'POTES

Les AMAPS sont des associations locales pour le maintien de l'agriculture paysanne. Le consommateur s'engage auprès d'un ou plusieurs producteurs à se fournir régulièrement en produits locaux, en signant un contrat pour une saison ou une année. Les produits sont locaux (moins de 30 Km sauf pour les fruits corses) et certifiés bio. Venez découvrir, choisir et déguster de délicieux produits locaux à prix abordables.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, produits d'épicerie, produits non alimentaires.

Tous nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.





DRIVE DES BOIS D'ANJOU

11, Rue de la Mairie
Fontaine-Guérin
Les Bois d'Anjou

06 88 61 53 89



www.driveboisdanjou.fr



Drive Bois d'Anjou



DRIVE DES BOIS D'ANJOU

Créé en 2018, le drive des Bois d'Anjou propose une large gamme de produits à prix justes. Les commandes et paiements se font sur la boutique en ligne jusqu'au lundi soir. Les achats sont libres et l'adhésion facultative. Le drive organise également des temps de convivialité : dégustations, visites de producteurs et événements conviviaux.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, produits d'épicerie, plats cuisinés frais.

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.

HORAIRES ET LIEUX POUR RETIRER LES PRODUITS :

Mazé-Milon : le vendredi de 15h à 19h ou le samedi de 9h à 12h30

Brion : le samedi de 10h à 12h

Saint-Georges-du-Bois : le vendredi de 17h à 18h30

Les produits sont à commander en ligne jusqu'au lundi soir minuit.



LES GOURMANDISES DE CRI-CRI

42, Grande Rue
Noyant

Noyant-Villages

02 41 89 29 60

 Les gourmandises de Cri-Cri



LES GOURMANDISES DE CRI-CRI

Installée depuis 2022 à Noyant, l'épicerie Les Gourmandises de Cri-Cri vous propose une large gamme de produits locaux. Vous pourrez y retrouver des produits alimentaires mais aussi des produits de beauté et des objets de décoration. Les gourmandises de Cri-Cri est le bon endroit pour faire le plein de produits locaux ou pour faire des cadeaux. Des légumes sont proposés tous les vendredis sur réservation.

NOS PRODUITS : fruits et légumes (sur commande, livraison le vendredi), produits laitiers, œufs, produits d'épicerie, produits non alimentaires, coffrets cadeaux (particuliers et entreprises).

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique et/ou AOP ou IGP.



HORAIRES :

Du mardi au vendredi de 9h
à 12h30 et de 15h à 19h et le
samedi de 9h à 18h



LOCAL DES SAVEURS

ZAC de la Poissonnière
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

06 74 58 59 60



Local des saveurs



HORAIRES :

Du lundi au jeudi de 9h à 13h
et de 15h à 19h, le vendredi de
9h à 19h et le samedi de 9h à
13h et de 15h à 18h

LOCAL DES SAVEURS

Le Local des Saveurs vous propose des produits en direct des producteurs d'Anjou, sans intermédiaire. Le magasin réunit les productions de 80 producteurs locaux (rayon de 100 Km), vous pourrez y trouver une large gamme de produits. Le magasin est équipé d'un rayon boucherie, charcuterie, traiteur et fromages à la coupe. Venez le découvrir, nous sommes ouverts tous les jours du lundi au samedi.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, poisson, produits d'épicerie.

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.



LOCAVOR DE LA MÉNITRÉ

6 Impasse des fraisières
La Ménitré

06 21 40 57 28



www.locavor.fr/162-locavor-la-menitre



Le Locavor de la Ménitré



@leslocavorsdestelle



HORAIRES POUR RETIRER LES COMMANDES :

Jeudi de 16h30 à 19h.

Les produits sont à commander en ligne au plus tard le mardi soir minuit

LOCAVOR DE LA MÉNITRÉ

Faites vos courses entièrement avec le Locavor : c'est un Drive de produits locaux, sans engagement, sans abonnement et sans minimum d'achat. Vous choisissez vos produits dans notre catalogue où vous trouverez des produits fermiers et artisanaux de saison.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, poisson, produits d'épicerie, produits non alimentaires.

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.

Achetez en
Baugeois
Vallée.fr

**OFFICE DU COMMERCE
ET DE L'ARTISANAT
BAUGEOIS-VALLÉE
ACHETEZ EN
BAUGEOIS-VALLÉE**

2, Anjou Actiparc
Route de Sainte-Catherine
Baugé
Baugé-en-Anjou

07 71 66 41 77



achetezenbaugeoisvallee.fr



Achetez en Baugeois Vallée



@AchetezenBaugeoisVallee



**HORAIRE ET LIEUX POUR
RETIRER LES COMMANDES :**

Produits à commander sur
la boutique numérique des
artisans/commerçants. Livraison
suivant le professionnel.

ACHETEZ EN BAUGEOIS VALLEE.fr

Achetez en Baugeois-Vallée est une plateforme de mise en avant et vente en ligne de produits locaux, au plus près des commerçants.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, produits d'épicerie, produits non alimentaires, services.



Ô SAVEURS BAUGEOISES

25, Rue basse - Baugé
Baugé-en-Anjou

02 41 89 33 97



achetezenbaugeoisvallee.fr



Ô Saveurs Bugeoises



HORAIRE :

Lundi de 14h30 à 19h

Mardi, jeudi, vendredi de 9h30
à 12h30 et de 14h30 à 19h

Mercredi de 9h30 à 12h30

Samedi de 9h à 18h

Ô SAVEURS BAUGEOISES

Ô Saveurs Bugeoises regroupe la plupart des producteurs du territoire Bugeois-Vallée. Il permet de faire ses courses et de consommer local et de saison en toute simplicité, car le magasin est ouvert du lundi au samedi. Vous trouverez tout ce qu'il faut pour vous nourrir sainement.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, poisson, produits d'épicerie, produits non alimentaires.

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.

MARCHÉS HEBDOMADAIRES



BAUGÉ-EN-ANJOU

Lundi de 13h30 à 18h
Place de l'Europe (Baugé)

Samedi de 9h à 12h30
Place de l'Europe (Baugé)

BEAUFORT-EN-ANJOU

Mercredi matin
Place Jeanne de Laval

Vendredi à partir de 16h30
16, Rue de l'Hôtel de Ville
(marché bio)

LA MÉNITRÉ

Samedi de 9h à 14h
Place de l'Église

MAZÉ-MILON

Vendredi de 8h à 13h
Place de l'Église (Mazé)

Vendredi de 17h à 19h
Place du Lavoir
(Fontaine-Milon)

Dimanche de 9h à 12h
Place de l'Église (Mazé)

NOYANT-VILLAGES

Vendredi de 8h à 12h
Grande Rue et
Rue de La Poste (Noyant)

Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les labels certifient les produits de qualité et le savoir-faire des producteurs. La labélisation garantit aux consommateurs des conditions strictes de production suivant un cahier des charges précis. Les produits sont certifiés et contrôlés régulièrement.



L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** est une certification européenne qui désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans un secteur géographique défini, lui conférant ainsi des caractéristiques spécifiques.



L'**Indication Géographique Protégée (IGP)** est une certification européenne qui désigne un produit ayant des caractéristiques spécifiques liées à son aire géographique de production ou de transformation.



L'**Agriculture Biologique** est un mode de production alliant des pratiques respectueuses de l'environnement, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et du bien-être animal. Le cahier des charges en Agriculture Biologique est le même dans tous les pays d'Europe. Pour les produits importés, ils sont soumis aux mêmes règles pour l'obtention du label Européen, aussi appelé « Eurofeuille ».



Le **Label Rouge** est un label français qui certifie les produits ayant un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Cette qualité supérieure est liée aux conditions de production ou de fabrication.

JANVIER

FRUITS
pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
noix



LEGUMES
épinard
potimarron
courge
blette
carotte
céleri
choux
échalote
oignon
ail
navet
poireau
panais
betterave
radis noir
endive



FEVRIER

FRUITS
pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
pomelos



LEGUMES
épinard
potimarron
courge
blette
carotte
céleri
poireau
panais
choux
échalote
oignon
ail
navet
betterave
radis noir
endive



MAI

FRUITS
fraise
cerise
pomelos
rhubarbe



LEGUMES
choux fleur, ail
radis rose, asperge
artichaut, choux
pomme de terre primeur
oignon blanc
céleri branche
courgette
petit pois
fève
fenouil
carotte
épinard
poireau
carotte
aillet
navet



JUIN

FRUITS
fraise
framboise
cerise
abricot
melon
pêche
pomelos



LEGUMES
brocoli, ail
radis rose, choux
concombre, poireau
artichaut, betterave
blette, oignon blanc
fenouil, tomate
pomme de terre primeur
haricot vert
courgette
aubergine
petit pois
poivron
fève
carotte
navet
céleri



SEPTEMBRE

FRUITS
coing
figue
raisin
noix fraîche
pêche
prune
pastèque
melon
poire
pomme
mûre



LEGUMES
concombre, courge
haricot vert, maïs doux
épinard, petit pois
potimarron, céleri
poivron, courgette
tomate, aubergine
échalote, oignon sec
ail, haricot à écosser
artichaut, fenouil
carotte, poireau
blette, navet
choux, radis



OCTOBRE

FRUITS
pomme
poire
raisin
noix fraîche
châtaigne
pêche (de vigne)
figue
coing
framboise
myrtille
noix
mûre



LEGUMES
concombre, courge
haricot à écosser, radis
artichaut, fenouil, navet
haricot vert, maïs doux
épinard, petit pois, ail
potimarron, céleri
aubergine, échalote
carotte, poireau
panais, poivron
courgette, tomate
oignon sec
blette
choux



avec les saisons

WWW.BIOCONSUMACTEURS.ORG

MARS

FRUITS
pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
pomelos



LEGUMES
épinard
potimarron
blette
céleri
poireau
panais
choux
navet,
oignon blanc
radis noir
radis rose
endive
asperge



AVRIL

FRUITS
pomme
kiwi
rhubarbe
citron
pomelos



LEGUMES
fève
épinard
blette
céleri
oignon blanc
radis noir
radis rose
asperge
poireau
carotte
aillet
choux
navet
endive



JUILLET

FRUITS
abricot
brugnol
cassis
cerise
fraise
framboise
melon
prune
figue
myrtille
nectarine
pêche
pastèque
poire



LEGUMES
brocoli, radis rose
concombre, artichaut
blette, fenouil
haricot vert, maïs doux
pomme de terre primeur
ail, choux, poireau
échalote, oignon sec
petit pois, potimarron
poivron, aubergine
tomate, courgette
fève, carotte
navet, céleri
oignon blanc



AOÛT

FRUITS
abricot
pêche
prune
raisin
melon
pastèque
figue
fraise
framboise
poire
pomme
mirabelle



LEGUMES
brocoli, radis rose
concombre, artichaut
pomme de terre primeur
échalote, oignon sec
haricot vert, maïs doux
navet, oignon blanc
petit pois, potimarron
poivron, aubergine
tomate, courgette
haricot à écosser
ail, choux, poireau
blette, fenouil
fève, carotte



NOVEMBRE

FRUITS
châtaigne
kaki
clémentine
mandarine
poire
pomme
kiwi
raisin
noix



LEGUMES
choux, échalote
radis, céleri
ail, blette
courge, navet
brocoli, panais
oignon sec
artichaut
fenouil
potimarron
carotte
poireau



DECEMBRE

FRUITS
kiwi
mandarine
poire
pomme
clémentine
noix



LEGUMES
choux, ail
radis noir, céleri
cardon, blette
potimarron
oignon sec
salsifis
fenouil
épinard
courge
navet
panais
carotte
poireau
échalote



marel

BAUGÉ-EN-ANJOU

Anjou Noisettes	2
Denis Maillet	5
Ferme La Grange Saint-Martin	7
GAEC La Cour du Moulin	10
La French Cornichon	12
Le Biau Geai	13
Le Champ des Lucioles	14
Les Vergers du Buisson	15
Pom Edin	18
SARL Délices de Fruits	19
Terraseme	20
EARL Naulet	25
EARL Vilguenais	26
Ferme de la Croix Rouge	27
La Clémencière	33
La Ferme des Durand	34
La Ferme de l'Égrassière	36
La Ferme du Chêne Vert	37
SARL V&C – charcuterie fermière Cochard et ferme de Villaine	39
EI Dom'Api	45
GAEC Freslon	47
L'Or de la Ruche	48
Raphaël Pierre	51
AMAP de Chambiers	52
AMAP O'Potes	54
Achetez en Baugeois Vallee.fr ...	59
Ô Saveurs Baugeoises	60

BEAUFORT-EN-ANJOU

EARL Bio Vallée	6
Ferme de la Porte aux Moines ...	29
De la Graine à l'Huile	42
Domaine Moncourt	44
EI Narcès	46
Pain Fermier Irazoki	50
AMAP Les Fondus du Panier	53
Local des Saveurs	57

MAZÉ-MILON

Aubry Annie	3
Abeilles de Loire	41

LA MÉNITRÉ

Locavor de La Méniltré	58
------------------------------	----

LES BOIS D'ANJOU

Folliot Fleurs	8
Nathalie Grosbois	16
Pépinière du Beltane	17
Christophe Bellanger	22
Couet Christian	23
Les Petits Attelés	49
Drive des Bois d'Anjou	55

NOYANT-VILLAGES

Agripep's	1
Christophe Lévêque	4
GAEC de Varenne	9
La Ferme des Grands Champs	11
Xavier Gennetay	21
EARL La Forterie	24
Ferme de la Guillominière	28
Ferme de Maltray	30
GAEC des Mimosas	31
GAEC du Pré Neuf	32
La Ferme de Brault	35
SARL Les Cochons du Vigneau	38
SCEA La Bécassière	40
Les Gourmandises de Cri-Cri	56

AUTRE COMMUNE

Domaine de la Tuffière (Jarzé-Villages)	43
--	----



8 ASTUCES pour éviter le gaspillage alimentaire

- 1** Ranger son frigo (cf fiche 31).
- 2** Être vigilant sur les dates de péremption.
La Date Limite de Consommation aussi appelée DLC, est la date après laquelle le produit peut présenter un risque pour la santé. Souvent elle est précédée du terme « à consommer jusqu'au ... ».
La Date de Durabilité Minimum aussi appelée DDM est la date après laquelle le produit peut perdre en qualité organoleptique mais la consommation du produit ne présente pas de danger pour la santé. Elle est souvent précédée du terme « à consommer de préférence avant le ... ».
- 3** Dans le frigo, regrouper les produits ayant des dates courtes dans une boîte dédiée.
- 4** Demander des Doggy Bag.
Au restaurant, lorsque je ne finis pas mon assiette, je peux demander un doggy bag pour repartir avec mes restes de repas. Ils pourront servir pour le déjeuner du lendemain !
- 5** Conserver les pommes à part des autres fruits et légumes pour leur éviter un murissement accéléré.
- 6** Placer une pomme parmi les pommes de terre pour éviter qu'elles ne germent. Ranger le tout dans un endroit sombre.
- 7** Congeler les surplus de sauce.
Je peux congeler les surplus de sauce tomate (ou autre type de sauce cuisinée). Il suffit de les placer dans un bac à glaçon et de les ressortir quand on en a le besoin.
- 8** Réaliser des recettes anti-gaspi.



Baugeois Vallée

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

