

# Le Panier des Saveurs

2020/21

Idées Recettes :  
Flasher-moi !



 Anjou bleu  
*Les petits bonheurs*

*Guide* des produits du terroir

# Le Panier des Saveurs

2020/21

Idées Recettes :  
Flashez-moi !



## Réveillez vos papilles et partez à la découverte de saveurs de l'Anjou bleu !

Spécialités, savoir-faire locaux, bonnes adresses sont les ingrédients de cette 6<sup>ème</sup> édition qui saura ravir les amateurs de produits terroir et d'expériences gustatives. Avec en prime, des idées recette pour inspirer votre cuisine et concocter de bons petits plats.

A découvrir et surtout à déguster : rillettes et terrines fermières, cidre et pommeau, viandes de qualité, produits laitiers, pains et farines biologiques, miels et gourmandises, fruits et légumes, chocolats et autres douceurs.... Autant de produits frais et de saison que vous pourrez trouver à la ferme, sur les marchés, dans les magasins spécialisés ou auprès des AMAP\*. Ce guide qui recense les produits en vente directe, est ainsi l'occasion de renouer avec le goût et de rencontrer les hommes et les femmes qui perpétuent nos savoir-faire agricoles et artisanaux.

Le Panier des Saveurs, c'est aussi toutes les adresses pour agrémenter vos jardins, potagers et balcons avec un large choix de plants et de fleurs produits localement, en Anjou bleu.

A vos paniers ! et surtout régaliez-vous !

\*Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Initié en 2010, ce guide a été réalisé conjointement par le Pays de l'Anjou bleu, son Office de Tourisme et le CRATEAS, Antenne locale de la Chambre d'Agriculture de Maine-et-Loire. Il ambitionne de recréer du lien entre le producteur et le consommateur, et entend favoriser le consommateur local et responsable. Il est disponible dans les bureaux d'accueil de l'Office de Tourisme de l'Anjou bleu, chez les producteurs et dans les structures partenaires.



Fruits et  
légumes

Pages 4 à 10



Produits  
laitiers

Pages 11 à 13



Volailles  
et œufs

Pages 14 à 18



Pains, farine,  
pâtes et huiles

Pages 19 à 23



Viandes

Pages 24 à 34



Miel

Pages 35 à 37



Plants et  
fleurs

Pages 38 à 40



Autres  
gourmandises

Pages 41 à 44



Points de vente et  
carte des producteurs  
fermiers

Pages 45 à 51



# Fruits et légumes

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>AVIRÉ</b> SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU D1  	Pommes, poires et fraises Produits transformés : jus de pomme, jus de fruits mélangés, cidre, vinaigre de cidre, Pommeau du Maine (AOC), Fine du Maine (AOC)	<b>Verger de la Hanère</b> La Hanère 02 41 61 36 73 contact@vergerdelahanere.com Boutique en ligne : www.vergerdelahanere.com	<b>A la ferme</b> Le jeudi de 15h à 19h <b>Magasins spécialisés</b> Ferme Auberge de la Touche (Le Tremblay), Mayenne Bio Soleil (Laval, Azé), Jardin de l'Avenir (Sainte-Gemmes-sur-Loire), Biocoop (Angers, Avrillé, Mûrs-Érigné, Trélazé), La Boutique Associative (Challain-la-Potherie), Bistronomica (Segré) <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné) <b>Marché de producteurs</b> La Ferme Angevine (Beaucouzé)
<b>BRAIN-SUR-LONGUENÉE</b> ERDRE-EN-ANJOU D3 	Fraises cueillies ou à cueillir  <i>"Viandes" p 26</i>	<b>Françoise et Daniel PASSELANDE EARL Passelande</b> La Demachère 06 25 77 07 90 earl.passelande@wanadoo.fr	<b>A la ferme</b> Fraises cueillies ou à cueillir sur commande

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>BRAIN-SUR- LONGUENÉE</b> ERDRE-EN-ANJOU D3	Pommes	<b>SCEA de la Julière</b> La Julière 02 41 95 21 07	<b>A la ferme</b> Pommes à cueillir de mi-septembre à début novembre
<b>CANDÉ</b> B3	Pommes et poires	<b>Jacques BRECHETEAU</b> 3 chemin de la Porte 06 82 02 08 26 earlbrecheteau@orange.fr	<b>A la ferme</b> Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30, et le samedi de 10h à 12h <b>Marchés</b> Châteaubriant (mercredi), Château- Gontier (jeudi), Renazé (vendredi), Laval (samedi) <b>Autres points de vente</b> Super U (Candé, Pouancé)
<b>CHALLAIN- LA-POThERIE</b> B2 	Légumes et fruits bio	<b>David JOUANNET</b> <b>Jardin Inari</b> La Haute Céraudaie 06 17 52 00 74 jardin.inari@gmail.com Boutique en ligne : www.jardin-inari.com	<b>A la ferme</b> Sur rendez-vous <b>Marché</b> Segré (mercredi - en période estivale) <b>Magasin spécialisé</b> La Boutique associative (Challain-la-Potherie) <b>Autre point de vente</b> Livraison à domicile
<b>CHAMPIGNÉ</b> LES HAUTS-D'ANJOU E2 	Pommes, purée de fruits Millefruits (pomme, pomme-poire, pomme-fraise, pomme-banane, pomme-mirabelle, pomme-cassis, et une nouveauté 2019 : pomme- pêche de vigne !)	<b>FLASH FRUITS</b> <b>Verger de la Cochetière</b> Route de Sablé 02 41 96 15 70 www.mille-fruits.fr	<b>A la ferme</b> Tous les mercredis de 13h30 à 17h

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>CHÂTELAIS</b> <b>SEGRE-EN-ANJOU-BLEU</b> <b>C1</b> 	Légumes de saison	<b>Jérémie PICARD et Fabien TALIBART</b> <b>GAEC Le Champs des Treuls</b> La Treulerie 02 41 26 65 92 06 28 28 35 20 lechampdestreuls@gmail.com www.lechampdestreuls.jimdo.com Boutique en ligne : www.solicibio.fr	<b>Marché</b> Laval - place de la Cathédrale (Samedi) <b>Magasin spécialisé</b> Naturéo (St Berthevin) <b>Autre point de vente</b> Association de producteurs Sol Ici Bio (53)
<b>CONTIGNÉ</b> <b>LES HAUTS-D'ANJOU</b> <b>E1</b> 	Fruits bio : cassis, groseilles, mûres, framboise à la cueillette. Pommes, poires bio et confitures	<b>Laurent JULIA</b> <b>Verger du Clairet</b> Le Clairet 02 41 32 07 86 vergerduclairer@free.fr vergerduclairer.wixsite.com/ vergerduclairer	<b>A la ferme</b> Tous les jours (7jours/7) de 9h à 18h. Prise de rendez-vous recommandée. Vente selon disponibilité et maturité.
<b>CONTIGNÉ</b> <b>LES HAUTS-D'ANJOU</b> <b>E1</b> 	Légumes de saison bio certifié AB	<b>Jérôme REOLON</b> <b>La Ferme des 5 Saules</b> Lieu dit Champfaily 06 12 14 85 75 ggreolon@hotmail.fr	<b>A la ferme</b> Le vendredi à partir 11h jusqu'à samedi après avoir passé commande par internet <b>Marché</b> Juvardeil (mardi - 17h à 20h) <b>Marché de producteurs</b> Ecuillé -Ferme de la Casserie (vendredi - 17h à 20h)
<b>JUVARDEIL</b> <b>E2</b> 	Noix, cerneaux de noix, pralines aux noix  <i>"Pains, farines, pâtes et huiles" p 21</i> <i>"Autres gourmandises" p 42</i>	<b>Paul GAUTREAU</b> Champs fleuri 02 41 42 88 91 07 81 46 31 82 contact@paulgautreau.fr www.miammarket.fr	<b>A la ferme</b> Libre cueillette en octobre <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Angers, Cholet, Nantes, Château-Gontier, Saint-Malo, Tours, Laval, La Flèche), La Ferme Angevine (Beaucouzé), Les Fermes Baugeoises (Saint-Sylvain-d'Anjou)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>LE LION-D'ANGERS</b> D2	Pommes, poires, noix, kiwis, fraises, cerises, légumes d'automne et d'été, jus de pommes, miel. Vente à cueillir et au détail. <i>En conversion vers l'agriculture biologique.</i>  "Miel" p 36	<b>Mélanie et JérémY BONSERGENT</b> <b>Les Vergers de la Courtière</b> La Courtière 06 37 79 72 96 vergersdelacourtierre@gmail.com www.vergersdelacourtierre.com	<b>A la ferme</b> Le mercredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30, le vendredi de 14h à 18h30 et le samedi de 9h30 à 12h  <b>Marchés</b> Segré (mercredi), Château-Gontier (jeudi), Le Lion d'Angers (vendredi)
<b>LOIRÉ</b> C2	Pommes et poires et fraises à cueillir, petits fruits rouges, rhubarbe, cerises, prunes, kiwis, oranges, clémentines, citrons, noix, noisettes, asperges, patates douces, butternuts, potimarrons  "Miel" p 36 "Autres gourmandises" p 42	<b>SCEA de la Chaussée Les Vergers de Roche d'Iré</b> Roche d'Iré 06 02 52 61 36 boutique@fraisekiri.fr Boutique en ligne : www.fraisekiri.fr	<b>A la ferme</b> De septembre à avril : lundi et mercredi de 15h30 à 18h30, le samedi de 9h30 à 12h30 De mai à août : lundi, vendredi de 9h à 12h, le mercredi de 9h à 12h et de 16h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h30. Pommes et poires : de septembre à juin Fraises : de mai à juin et août à septembre Petits fruits rouges : juin à juillet
<b>NOËLLET</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> B2	Légumes de saison, fruits et petits fruits, confitures, conserves de légumes et de fruits	<b>Julie BARRET</b> <b>EARL Bio Diverses Cités</b> La grandeviere 06 79 41 06 42 bio-diversescites@laposte.net Boutique en ligne : www.jeunespousses.net	<b>A la ferme</b> Sur commande  <b>Marché de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois)  <b>Magasin spécialisé</b> Magasin de producteurs (Pouancé)
<b>POUANCÉ</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> A1	Légumes Bio diversifiés	<b>Émeric DENIS</b> <b>Les Légumes de la Chaise Rouge</b> Ferme de l'Herberie La Haute Herberie 06 41 84 57 52 legumeschaiseroUGE@gmail.com www.lachaiseroUGE-compagnie-patrickcosnet.com Boutique en ligne : app.cagette.net/group/5173	<b>A la ferme</b> Le mercredi après-midi sur commande uniquement, via la boutique en ligne. Récupération des commandes de 14h à 19h  <b>Magasin spécialisé</b> Boutik Étik (vendredi - sur commande en ligne uniquement)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>POUANCÉ</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> A1 	Lentilles vertes, pois chiche, pois cassés, flocons d'avoine  <i>"Pains, farines, pâtes            et huiles" p 22</i>	<b>Thierry BONNIER</b> 18 bis rue des Etangs - POUANCÉ ou La Gauderie - CHAZE-HENRY 06 30 27 46 60 tbagrobiovg@laposte.net	<b>Sur place</b> Sur commande <b>Marché de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois) <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Angers, Avrillé, Mûrs- Erigné), Rayons Verts (Beaucouzé), Utopi'hal (Angers) <b>AMAP</b> La Manne au Panier (Saint-Michel- et-Chanveaux) <b>Autres points de vente</b> Jeunes Pousses (Pouancé), Magasin Producteurs (Pouancé)
<b>SAINTE-            GEMMES-            D'ANDIGNÉ</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C2 	Légumes variés, pommes, poires, pêches, cerises (70 variétés de légumes anciens et récents)  <i>Arrosage modéré et            verger non irrigué,            Bio depuis 1997</i>	<b>Patrick GAUTHIER</b> La Colombière 06 19 24 37 46 vergerdelepinay@gmail.com	<b>A la ferme</b> Sur commande <b>Marchés</b> Montreuil-Juigné (vendredi matin), Sainte-Gemmes-d'Andigné (vendredi 16h à 19h) <b>Magasins spécialisés</b> Les Halle et des Gourmets (Angers), Utopie Hall (Angers) <b>Autre point de vente</b> Réseau des points-relais des Paniers BIO Solidaires
<b>SAINTE-            MARTIN-            DU-BOIS</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> D1	Pommes, poires, pommes de terre, carottes	<b>Marie-Annick BONSERGENT            EARL BONSERGENT M-A</b> La Petite Charronnière 02 41 61 32 22 mabonsergent@gmail.com	<b>A la ferme</b> Du 15 septembre à fin mai : tous les jours (sauf le jeudi et le samedi après-midi et les jours fériés) - Possibilité de livraison à domicile à partir de 100 kg
<b>SAINTE-MICHEL-            ET-CHANVEAUX</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> B2 	Légumes diversifiés de saison, plants potagers	<b>Pierre COTTINEAU et            Marc ESSERTEAU</b> <b>GAEC DE LA PETITE MANE</b> La Petite Mane 06 38 33 66 16 lapetitemane@gmail.com	<b>Marché</b> La Guerche-de-Bretagne (mardi matin) <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte- Gemmes-d'Andigné), La Manne au Panier (Saint-Michel-et-Chanveaux)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>SCEAUX-D'ANJOU</b> E2 	Fraises, tomates, aubergines, framboises, concombres  <i>"Plants et fleurs" p 39</i>	<b>Marc BOUILHOL</b> Route de Grez-Neuville 02 41 93 33 80 info@bouilhol-horti.com www.artisanduvegetal-angers.fr	<b>Sur place</b> En été : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h Au printemps : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 (ouvert le dimanche en mai)  <b>Marchés</b> Candé (lundi matin), Segré (mercredi matin), Montreuil-Juigné (vendredi matin) et Château-Gontier (jeudi matin)
<b>SOEURDRES LES HAUTS-D'ANJOU</b> E1	Pommes, poires, légumes de saison et produits fermiers	<b>Emmanuel TRIOT</b> <b>Les Vergers de la Moiré</b> Le Grand Méré 02 41 93 11 87 triot-emmanuel.49@hotmail.fr	<b>A la ferme</b> Du 1 <sup>er</sup> septembre au 30 octobre : lundi au samedi de 10h à 19h, fermé le mercredi, et le dimanche de 10h à 18h. Fermé à partir du 1 <sup>er</sup> novembre  <b>Magasin spécialisé</b> Jardinerie Bourgeolet (Azé)
<b>SOEURDRES LES HAUTS-D'ANJOU</b> E1 	Légumes plein champs, céréales et fruits (dont des fruits rouges)  <i>"Volailles et œufs" p 18</i> <i>"Viandes" p 33</i>	<b>Georges et Anne DERICKXSEN</b> <b>SCEA CERES</b> La Touche Moreau 02 41 93 11 69 anne.ermine@wanadoo.fr a.g.derickxsen.ermineorange.fr	<b>Marchés</b> Châteauneuf-sur-Sarthe (vendredi matin), Tiercé (mercredi matin), Sablé-sur-Sarthe (lundi matin)
<b>THORIGNÉ-D'ANJOU</b> E2	Pommes, poires cueillies ou à cueillir	<b>Mickaël DUVEAU</b> <b>Les Vergers du Cormier</b> Route de Sceaux-d'Anjou 06 27 36 30 46 duveaumickaël@sfr.fr	<b>A la ferme</b> Du 1 <sup>er</sup> septembre au 30 octobre : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h - Du 1 <sup>er</sup> novembre au 15 avril : le samedi de 14h à 18h

## Recette



## Soupe terroir (pour réchauffer les hivers)

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 1h15

- 3 carottes
- 5 pommes de terre
- 2 poireaux
- 2 oignons
- 5 gousses d'ail

Laver et éplucher les carottes. Peler et laver les pommes de terre. Les disposer dans un saladier rempli d'eau froide. Laver et émincer les poireaux. Éplucher et émincer les oignons. Éplucher et écraser les gousses d'ail. Dans un faitout, faire fondre le beurre, ajouter les carottes, les poireaux et les oignons. Faire suer quelques minutes, ajouter les lardons, poursuivre la cuisson

- 1,5 l d'eau froide
- 30 g de beurre demi-sel
- 100 g de lardons
- 20 cl de crème liquide
- 4 tranches de pain grillé
- 100 g d'emmental râpé
- Sel et poivre du moulin

2 minutes. Verser un litre d'eau, ajouter les gousses d'ail écrasées, assaisonner. Couvrir et laisser cuire 1h15 à feu doux. Egoutter et couper les pommes de terre en dés. Les ajouter 30 minutes avant la fin de la cuisson. 5 minutes avant la fin de la cuisson, verser la crème, mélanger et rectifier l'assaisonnement. Servir accompagné des tranches de pain grillé et d'emmental râpé.

## Recette



## Bruschetta au chèvre frais, miel et amandes

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 min

- 8 tranches de pain de campagne
- 150 g de fromage de chèvre frais

Couper les tranches de pain en deux. Faites-les légèrement griller. Couper le fromage de chèvre en rondelles. Répartir sur les tranches de pain les rondelles de fromage, verser le miel et

- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 50 g d'amandes effilées
- Sel et poivre du moulin

parsemeser d'amandes effilées. Passer quelques instants sous le grill du four jusqu'à ce que le fromage commence tout juste à fondre. Poivrer et servir sans attendre.



# Produits laitiers

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>CHAMPIGNÉ</b> LES HAUTS-D'ANJOU E2 	Lait cru et Fromage bio	<b>Cyril et Jérôme COCHARD</b> <b>GAEC Du Bois Fleury</b> Le Bois Fleury 06 17 43 67 63 bois.fleury@lilo.org	<b>Marchés</b> Juvardeil (mardi), Château-Gontier (jeudi), Ecuillé – “Marché super” - Ferme de la Casserie (vendredi soir) <b>AMAP</b> Briollay (mardi), Chefes-sur-Sarthe (en semaine paire le jeudi), Montreuil-Juigné (en semaine impaire le jeudi)
<b>CONTIGNÉ</b> LES HAUTS-D'ANJOU E1 	Fromages frais et affinés, yaourts au lait de brebis	<b>Benoît PAVEC</b> <b>Les Brebis Anjouées</b> La Fosse Neuve 06 51 16 48 66 pavecbenoit@gmail.com	<b>Marchés</b> Angers - Place Molière (samedi), Ecuillé – “Marché super” - Ferme de la Casserie (vendredi soir) <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Angers, Avrillé, La Flèche) <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné), Les Voisins de Panier (La Membrolle-sur-Longuenée), La Ferme des Petits Pas (Durtal)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>GENÉ</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> D2 	Fromages de chèvre fermiers	<b>Stéphanie et Cyrille VIGNAIS, EARL Les Alpines</b> La Ferme des Alpines La Petite Fenouillère 06 83 58 98 48 lafermedesalpines@orange.fr www.lafermedesalpines.fr	<b>A la ferme</b> Le mardi de 17h à 19h30 <i>Visite de la ferme sur réservation</i> <b>Autres points de vente</b> Super U (Bécon-les-Granits, Grez-Neuville, Segré, Candé), Carrefour Express (Vern d'Anjou), La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)
<b>LA CORNUAILLE</b> <b>VAL D'ERDRE-AUXENCE</b> C3 	Lait cru <i>"Viandes" p 29</i>	<b>Anne GUILLAUMIN Ferme de l'Ansiguière</b> L'Ansiguière 09 52 31 34 16 06 75 81 17 84 ansiguiere@gmail.com	<b>A la ferme</b> Sur commande uniquement  <i>Visites de ferme possibles sur réservation</i>  <b>Marché de producteur</b> Lait cru sur commande à Candé au marché bio, le mardi de 17h30 à 19h
<b>MONTREUIL-SUR-MAINE</b> D2	Fromages de chèvre fermiers  <i>"Volailles et œufs" p 16</i> <i>"Plants et fleurs" p 39</i>	<b>Vanessa VIAUX EARL Saint-Maleu</b> Saint-Maleu 02 41 95 68 07 06 47 02 06 31 veronique.viaux@orange.fr	<b>A la ferme</b> Ouvert le mercredi, jeudi et vendredi de 14h à 17h45 <b>Marchés</b> Le Lion-d'Angers (vendredi matin), Beaucouzé - La Ferme Angevine (vendredi après-midi et samedi matin) <b>Autre point de vente</b> La ruche qui dit oui (Montreuil-sur-Maine)
<b>NOYSEAU</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C1	Fromages de chèvre fermiers  <i>Troupeau de chèvres alpines, fromage au lait cru</i>	<b>David LÉRIDON</b> Glatigné 06 28 28 86 83 leridon.david@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur rendez-vous <b>Marchés</b> Segré (mercredi et samedi matin), Château-Gontier (jeudi matin) <b>Marché de producteurs</b> Segré (samedi matin) <b>Autres points de vente</b> E Leclerc (Segré), Viveco (Saint-Martin-du-Bois), Au bord du Drugeot (L'Hôtellerie-de-Flée) et Le Relais des Terroirs (La Pouéze)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>SAINT-SIGISMOND</b> C4 	Yaourts natures et aromatisés au lait de vache, fromage blanc, crème fraîche, riz au lait, fromages frais et aromatisés, faisselle, tomme  <i>Portes ouvertes le dernier week-end de septembre</i>	<b>Alice et Isabelle LORE</b> <b>Brun de lait</b> Le Bois Brillant 02 41 39 48 18 06 72 52 63 03 06 78 33 43 65 brundelait@gmail.com www.brundelait.fr	<b>A la ferme</b> Tous les vendredis de 16h à 19h <b>Marché</b> Ingrandes-sur-Loire (vendredi matin) <b>Autres points de vente</b> SITIS (Candé), SPAR (Champtocé-sur-Loire), Drive Fermier 49 et La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)
<b>SAINTE-GEMMES-D'ANDIGNÉ</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C2 	Lait, beurre, fromages frais, fromages affinés (dont "Le Lotier", tomme typiquement segréenne), produits transformés (entremet, riz au lait, crème, fromage blanc)	<b>Philippe BOULLAIS</b> <b>EARL La Ferme de la Fouardière</b> La Fouardière 02 41 92 26 46 06 07 15 42 99 fermedelafouardiere@orange.fr	<b>A la ferme</b> Du lundi au vendredi le matin et sur commande <i>Ferme pédagogique - Visites possibles pour les groupes sur réservation, à la demi-journée ou à la journée</i> <b>Marchés de producteurs</b> Sainte-Gemmes-d'Andigné (vendredi soir) Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi matin du mois, sur le stand des Prairies Angevines) <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné), Le Panier Béconnais (Bécon-les-Granits) <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Azé), Biofort Santé (Azé) <b>Autres points de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la-Potherie), Utopi Hall (Angers), lieux de vente du réseau 49 de La Ruche qui dit oui !



# Volailles et œufs

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>ANGRIE</b> C3	Poulets de chair, pintades et chapons vivants	<b>François GROSBOIS</b> La Gué de Vallier 06 68 11 87 71 grosboisvolailles@outlook.fr	<b>A la ferme</b> Le mardi et vendredi matin entre 9h et 10h
<b>BOUILLÉ-MÉNARD</b> C1 	Poulets, pintades, canards, canettes (prêts à cuire), oies et dindes en période de Noël  <i>"Viandes" p 25</i>	<b>GAEC des Prairies Angevines</b> La Denillère 02 41 61 68 06 06 81 94 83 23 gaec.prairies-angevines@hotmail.fr   ferme-des-prairies-angevines Boutique en ligne : www.jeunespousses.net	<b>A la ferme</b> Sur commande - Possibilité de livraison à domicile <b>Marché de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois) <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné), La Manne au Panier (Saint-Michel-et-Chanveaux), Le Panier Béconnais (Bécon-Les-Granits) <b>Magasin spécialisé</b> Magasin Jeunes Pousses (Pouancé) <b>Autres points de vente</b> Fournil de la Milandrie (Le Louroux-Béconnais), "Au Local" (Azé)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>BRAIN-SUR- LONGUENÉE</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> D3 	Poulets, pintades, canes, canards, chapons, dindes, oies, poulardes, œufs  <i>"Pains, farines, pâtes et huiles" p 19</i> <i>"Viandes" p 26</i>	<b>EARL GAUDIN</b> Le Petit Montergon 02 41 95 20 77 earl.gaudin.49@alsatis.net www.ferme-du-petit-montergon.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande - Possibilité de livraison sur demande. Ouvert le samedi matin de 10h à 12h <b>Marché</b> Saint Barthélémy d'Anjou - jardin de cognac (vendredi) <b>AMAP</b> Les Voisins de Panier (La Membrolle-sur-Longuenée), Les Basses Vallées (Cantenay-Epinard), Les Jardins de la Roussière (Montreuil-Juigné), Les Prés Bas (Cheffes-sur-Sarthe)
<b>CHAMPIGNÉ</b> <b>LES HAUTS-D'ANJOU</b> E2 	Pigeonneaux (prêts à cuire, à la découpe), produits transformés (rillettes de pigeons, terrines de pigeonneaux, sauté de pigeons à l'Anjou Rouge)	<b>Dominique FOUCHARD</b> 10 rue du Clos 02 41 42 08 55 06 86 02 18 27	<b>A la ferme</b> Sur commande <b>Marchés</b> Angers - Place Leclerc (samedi matin), Beaucozé - La Ferme Angevine (vendredi après-midi et samedi matin) <b>Magasin spécialisé</b> Les Fermes Baugeoises (Saint-Sylvain-d'Anjou)
<b>LA CORNUAILLE</b> <b>VAL D'ERDRE-AUXENCE</b> C3	Canards, foie-gras frais, conserve foie-gras, rillettes, confits	<b>Suzanne et Lorenzo LUCIANI</b> La Robinaie 02 41 92 40 88 07 70 50 98 57 lorenzo.luciani@wanadoo.fr Boutique en ligne : finepicerie.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande (pour les produits frais) <b>Autre point de vente</b> Super U (Candé)
<b>LA POUËZE</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> D3	Poulets, pintades, poules au pot (de décembre à janvier), œufs de poules élevées en plein air  <i>"Viandes" p 29</i>	<b>Eudes GOURDON</b> <b>GAEC du Rodoir</b> Le Rodoir 02 41 41 03 64 rodoir@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande le mercredi de 8h à 12h, le vendredi de 17h à 18h30

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>LE LOUROUX-BÉCONNAIS</b> VAL D'ERDRE-AUXENCE C3	Poulettes prêtes à pondre (rousses, Coucou de Rennes, cendrées, marans), volailles d'ornement	<b>Olivier JONCHERAY</b> Le Pey 02 41 77 45 95 06 82 28 30 36 olivier.jonchery@wanadoo.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande <i>Travail et mise en place des lots pour les professionnels</i>
<b>LE TREMBLAY OMBRÉE D'ANJOU</b> B2  	Poulets, pintades, canes, oies (prêts à cuire ou à la découpe), chapons, produits transformés (plats cuisinés, confits, terrines, rillettes)  <i>Ferme auberge ouverte toute l'année le samedi midi et dimanche midi sauf tous les 3<sup>ème</sup> week-end de chaque mois. Pour les groupes de plus de 15 personnes : semaine et week-end possible. Nous consulter.</i>	<b>Annie BOUCHEREAU</b> <b>Noëlle MONNIER</b> <b>Yannick GOHIER</b> <b>GAEC Ferme Auberge de La Touche</b> La Touche 02 41 94 22 45 fermeaubergelatouche@wanadoo.fr www.fermeaubergelatouche.com	<b>A la ferme</b> Boutique ouverte tous les jours sauf le lundi et le 3 <sup>ème</sup> weekend de chaque mois <i>Visite possible de la ferme sur demande</i> <b>Marchés</b> Le Lion-d'Angers (vendredi matin), Sainte-Gemmes-d'Andigné (vendredi soir) <b>Magasin spécialisé</b> La Ferme Angevine (Beaucouzé) <b>Autres points de vente</b> Festicave (Segré), La Cave "Wine Not" (Angers et Avrillé), La Boutique Associative (Challain-la-Potherie), Carrefour market (Bel-Air de Combrée)
<b>MONTREUIL-SUR-MAINE</b> D2 	Œufs bio  <i>"Produits laitiers" p 12</i> <i>"Plants et fleurs" p 39</i>	<b>Vanessa VIAUX</b> <b>EARL Saint-Maleu</b> Saint-Maleu 02 41 95 68 07 06 47 02 06 31 veronique.viaux@orange.fr	<b>A la ferme</b> Ouvert les mercredi, jeudi et vendredi de 14h à 17h45 <b>Marchés</b> Le Lion-d'Angers (vendredi matin), Beaucouzé - La Ferme Angevine (vendredi après-midi et samedi matin) <b>Autre point de vente</b> La ruche qui dit oui (Montreuil-sur-Maine)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>NOYANT-LA- GRAVOYÈRE</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C1	Poulets, pintades, chapons, dindes, oies et canards  <i>"Viandes" p 31</i>	<b>Eric MOURIN</b> <b>EARL de la Ville</b> La Gâtelière 02 41 61 52 95 07 61 25 06 78 val9699@hotmail.fr	<b>A la ferme</b> Le vendredi ou le samedi après-midi (2 fois par mois pour les volailles)
<b>POUANCÉ</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> A1 	Œufs  <i>"Viandes" p 31</i>	<b>Bernadette BRUNET</b> L'Herberie 06 11 49 58 37 b_brunet49@yahoo.fr www.lachaiserouge-compagnie- patrickcosnet.com Boutique en ligne : jeunespousses.net	<b>Sur place</b> Vente à la ferme. Pour les œufs aux heures d'ouverture du restaurant .  <b>Marchés de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois), EARL Les chênes rives - Soudan (1 <sup>er</sup> vendredi du mois), GAEC de la Rousselière - Châteaubriant (les autres vendredis du mois)  <b>Magasins spécialisés</b> Magasin de producteurs - Pouancé (jeudi matin et vendredi soir), Ferme du Bois du Parc (Châteaubriant)  <b>AMAP</b> La Manne au Panier (Saint-Michel- et-Chanveaux)
<b>SAINT-MARTIN- DU-BOIS</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> D1	Perdrix, faisans, (vivants ou prêts à cuire en période de Noël)	<b>René LAIZÉ</b> <b>EARL Rochemault</b> Rochemault 06 83 89 61 33 laizelucien@yahoo.fr rochemault@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande



Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>SOEURDRES</b> <b>LES HAUTS-D'ANJOU</b> E1 	Volailles fermières (poulets, pintades et canettes)  <i>"Fruits et légumes" p 9</i> <i>"Viandes" p 33</i>	<b>Georges et Anne            DERICKXSEN</b> <b>SCEA CERES</b> La Touche Moreau 02 41 93 11 69 anne.ermine@wanadoo.fr a.g.derickxsen.ermine@orange.fr	<b>Marchés</b> Château-neuf-sur-Sarthe (vendredi matin), Tiercé (mercredi matin), Sablé-sur-Sarthe (lundi matin)
<b>VERN-D'ANJOU</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> C2	Poulets  <i>"Viandes" p 33</i>	<b>Françoise ALLUSSE</b> La Morlaie 02 41 61 44 95 chenes.earl@bbox.fr	<b>Marché de producteur</b> Ferme de la Grande Houssaie (Beaucouzé)  <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop, L'Épicier Vert, Natureo , L'eau vive  <b>Autre point de vente</b> Boucherie
<b>VERN-D'ANJOU</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> C2 	Œufs de plein air Label Rouge	<b>Anne Marie et Dominique            MINGOT</b> <b>EARL La Voie Lactée</b> La Grande Bellangerie 06 32 76 14 91	<b>Marchés de producteur</b> Vern d'Anjou (jeudi soir), Segré (samedi matin)



## Tajine de cane aux poires\*

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 1h20

- 6 cuisses de cane
- 4 poires coupées en quartier

Dans le tajine, saisissez la viande sur toutes ses faces à l'huile et réservez-la. Colorez les oignons coupés en quartier et les poires et replacez la viande dans le tajine. Ajoutez le beurre et

- 50 g de raisins blancs et noirs
- 2 gros oignons
- 50 cl de jus de pomme
- 50 g de beurre demi-sel

couvrez de jus de pomme et complétez d'eau si nécessaire. Couvrez et enfournez le tajine 1h20 à 180° C. Servez avec les raisins.

\*recette proposée par la Ferme-Auberge de la Touche – Le Tremblay



# Pains, farine, pâtes et huiles

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>BRAIN-SUR- LONGUENÉE</b> ERDRÉ-EN-ANJOU D3 	Huile de tournesol <i>"Volailles et œufs" p 15</i> <i>"Viandes" p 26</i>	<b>EARL GAUDIN</b> Le Petit Montergon 02 41 95 20 77 earl.gaudin.49@alsatis.net www.ferme-du-petit- montergon.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande - Possibilité de livraison sur demande. Ouvert le samedi matin de 10h à 12h <b>Marché</b> Saint Barthélémy d'Anjou - jardin de cognac (vendredi) <b>AMAP</b> Les Voisins de Panier (La Membrolle-sur-Longuenée), Les Basses Vallées (Cantenay-Epinard), Les Jardins de la Roussière (Montreuil-Juigné), Les Prés Bas (Cheffes-sur-Sarthe)
<b>CHÂTELAIS</b> SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU C1 	Pains biologiques natures, fantaisies, briochés... cuits au feu de bois, faits avec le blé de la ferme, pains de petit épeautre  <i>"Viandes" p 27</i>	<b>Stéphane COUTURIER</b> <b>Ferme de la Blairie</b> La Blairie 06 27 28 44 11 scouturier49@gmail.com  monfermiernature	<b>A la ferme</b> Sur commande <b>Marché de producteurs</b> Angers (vendredi de 16h à 19h) <b>Magasins spécialisés</b> L'Épicier Vert (Segré), Epicerie 2 Pauline (Angers), Utopi'hall (angers) <b>AMAP</b> L'Aneth (Angers)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>COMBRÉE</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> <b>B1</b> 	Pâtes sèches artisanales avec et sans œufs, élaborées entièrement sur place (y compris l'étape d'écrasement du grain) à partir de blé de la ferme	<b>Mats GABILLARD</b> <b>Ferme des Pâtis</b> SCEA Petit Gab Les Pâtis 06 32 45 45 99 matsgabillard@live.fr	<b>A la ferme</b> A la ferme pour des commandes supérieures à 50€. Possibilité d'acheter en gros conditionnements (5kg et 10kg). <b>Marché</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois - derrière le Fleuriste Coulonnier) <b>Marchés de producteurs</b> Jeunes Pousses (Pouancé), EARL Pourrias (Congrier), La Ferme Angevine (Beaucouzé), Au Local (Azé), Laurent Degré (Châteaubriant), Le Panier des Fées (Essé) <b>Magasins spécialisés</b> En magasins biologiques régionaux (biocoop et autres) : Segré, Châteaubriant, Angers, Cholet, Beaupréau, Saumur, Château-Gontier, Laval, Nantes, Ancenis, Chemillé, Chalonnès, Rennes, Vitré... <b>AMAP</b> AMAP de Segré, Saint-Michel-et-Chanveaux, et Laval (une vente tous les 2 mois), Le Panier Béconnais (Bécon-les-Granits, une vente par mois) <b>Autres points de vente</b> Coccimarket et Carrefour Express (Combrée), Leclerc (Segré), Super U (Pouancé, Candé, Segré, Châteaubriant, Saint Barthélémy d'Anjou, Thouarcé, Châteauneuf-sur-Sarthe, La Guerche de Bretagne), U Express (Craon, Bazouges et l'Huisserie), Le Relais des Terroirs (La Pouéze), L'ESAT du Ponceau (La Selle Craonnaise), Association le Regain (Craon), Envie de Saveurs (La Pommeraye), Le Panier du Terroir (Jallais), Des Halles et des Gourmets (Angers)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>JUVARDEIL</b> E2 	Vin de noix, huile de noix, cerneaux de noix, farine de noix  <i>"Fruits et légumes" p 6</i> <i>"Autres gourmandises"</i> <i>p 42</i>	<b>Paul GAUTREAU</b> Champs fleuri 02 41 42 88 9 07 81 46 31 82 contact@paulgautreau.fr www.miammarket.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Angers, Cholet, Nantes, Château-Gontier, Saint-Malo, Tours, Laval, La Flèche), La Ferme Angevine, Fermes Baugeoises
<b>LE BOURG-D'IRÉ</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C2 	Farine d'épeautre, blé ancien, blé moderne, sarrasin, seigle, maïs, semoule de maïs et riz d'épeautre	<b>Le Moulin d'Iré</b> <b>GAEC de la Paillardière</b> La Paillardière 07 68 94 19 57 jeanpaul.jolivel@hotmail.fr	<b>A la ferme</b> Sur rendez-vous <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Châteaubriant et Laval), Magasin Le Bois du Parc (Châteaubriant), L'eau Vive (Angers) <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte- Gemmes-d'Andigné) <b>Autres points de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la- Potherie), Au Local (Azé)
<b>LE LOUROUX-BÉCONNAIS</b> <b>VAL D'ERDRE-AUXENCE</b> C3 	Pains au levain cuits au feu de bois, brioches, biscuits, pains d'épices ...	<b>Philippe LE PAPE</b> <b>Le Fournil de la Milandrie</b> Lieu-dit la Milandrie 02 41 86 89 01 06 67 89 62 13 contact@fournil-milandrie.fr www.fournil-milandrie.fr	<b>A la ferme</b> Au fournil chaque mercredi et samedi <b>Marché de producteurs</b> Le Louroux-Béconnais (lundi de 17h30 à 19h) <b>Magasin spécialisé</b> Biocoop CABA Angers Doyenné (samedi) <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte- Gemmes-d'Andigné), Le Panier Béconnais (Bécon-les-Granits) <b>Autres points de vente</b> Points relais du secteur béconnais, supérette de Saint-Augustin-des-Bois

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>LE TREMBLAY</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> <b>B1</b> 	Huiles vierges première pression à froid : colza, tournesol, cameline, et chanvre Safran en stigmates et bulbes à planter	<b>Virginie DELISLE et</b> <b>Jérôme MAREST</b> <b>LA SAFRANERIE</b> L' Anerie 02 41 26 20 57 marestjerome@neuf.fr	<b>Magasins spécialisés</b> Biocoop et magasins bio spécialisés des Pays de la Loire et de la Bretagne et boutiques associatives de réinsertion en région parisienne <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Saint- Gemmes-d'Andigné), La Manne au Panier (Saint-Michel-et-Chanveaux), Le Panier Béconnais (Bécon-les- Granits), Au Local (Azé) <b>Autres points de vente</b> La Ferme Auberge de la Touche (Le Tremblay), La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)

<b>POUANCÉ</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> <b>A1</b> 	Farine de sarrasin, farine de blé, farine d'épeautre, graines de lin, tournesol décortiqué, sarrasin décortiqué, millet, floçons d'avoine, pâtes : sarrasin, blé, épeautre, seigle	<b>Thierry BONNIER</b> 18 bis rue des Etangs - POUANCÉ ou La Gauderie CHAZÉ-HENRY 06 30 27 46 60 tbagrobiovg@laposte.net
--	--	--

*"Fruits et légumes" p 8*

<b>Sur place</b> Sur commande <b>Marché de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois) <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Angers, Avrillé, Mûrs- Erigné), Rayons Vert (Beaucouzé), Utopi'hall (Angers) <b>AMAP</b> La Manne au Panier (Saint-Michel- et-Chanveaux) <b>Autres points de vente</b> Jeunes Pousses (Pouancé), Magasin Producteurs (Pouancé)
--

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>SAINT-MARTIN-DU-BOIS</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> D1 	Pain au levain pur, du blanc au plus complet, gamme importante de pains fantaisies, viennoiseries, tartes de saison	<b>Lucienne et André TERRIEN</b> <b>Soleil Levain</b> L' Aubrière 02 41 61 37 76 soleil-levain0285@orange.fr	<b>Sur place</b> Sur commande Le mardi et samedi de 16h à 18h (prendre contact au préalable) <b>Marchés</b> Angers - Place Lafayette (mercredi matin), Angers - Place Mendès France, Lafayette et place Molière (samedi matin) <b>Marché de producteurs</b> La Ferme Angevine (Beaucouzé) <b>Magasin spécialisé</b> L'Epicier Vert (Segré) <b>Autres points de vente</b> Réseau Biocoop et Rayons Verts sur le département



## Gratin de pâtes Matsaroni\*

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

- 150 g de lardons
- 2 à 3 poireaux

Dans une poêle, faire revenir les lardons dans du beurre, les réserver. Laver et couper les poireaux en rondelles. Laver et couper les champignons. Dans la même poêle, faire revenir les rondelles de poireau et les champignons puis ajouter les lardons en fin de cuisson. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes pendant 7 minutes. Préparer

- 200 g de champignons
- 320 g de matsaroni
- beurre, farine, lait, sel, poivre
- gruyère râpé

une béchamel avec du beurre, de la farine et du lait puis saler et poivrer. Mélanger tous les ingrédients puis mettre dans un plat allant au four. Parsemer de gruyère râpé. Faire gratiner au four à 180°C pendant 15 minutes. Servir avec une salade fraîche assaisonnée de vinaigre balsamique.

\*recette proposée par la Ferme des Pâtis – Combrée



# Viandes

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>ARMAILLÉ</b> B1	Rillettes à la viande de chèvre  <i>Production et vente de savons au lait de chèvre</i>	<b>Nathalie CLEMENT</b> <b>Ferme caprine</b> La Chevalaie 06 65 11 42 19 nathalie.clement0473@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande <b>Marché de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois) <b>Autre point de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)
<b>BÉCON-LES-GRANITS</b> D3	Viande d'agneau (de mai à octobre)	<b>Jacky GOUABAULT</b> <b>Ferme de la Maussionnière</b> La Maussionnière 06 08 17 11 79 lamousse@free.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande et sur rendez-vous
<b>BÉCON-LES-GRANITS</b> D3	Viande d'agneau bio (1/2 ou quart en caissette), saucisses et merguez de mouton bio	<b>Vincent GALISSON</b> <b>La Chouette Ferme</b> Luçtaie 06 86 53 09 44 lachouetteferme@gmail.com www.lachouetteferme.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>BOUILLÉ-MÉNARD</b> C1 	Viande bovine de race Limousine, viande de veau, viande de porc, viande d'agneau de race Chamoise (colis et détails)  <i>"Volailles et œufs" p 14</i>	<b>GAEC des Prairies Angevines</b> La Denillère 02 41 61 68 06 - 06 81 94 83 23 gaec.prairies-angevines@hotmail.fr   Ferme des prairies angevines Boutique en ligne : www.jeunespousses.net	<b>A la ferme</b> Sur commande - Possibilité de livraison à domicile <b>Marché de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois) <b>Magasin spécialisé</b> Magasin Jeunes Pousses (Pouancé) <b>AMAP</b> La Manne au Panier (Saint-Michel-et-Chanveaux), Le Panier Bio Se-gréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné), Le Panier Béconnais (Bécon-les-Granits) <b>Autres points de vente</b> Fournil de la Milandrie (Le Louroux Béconnais), "Au Local" (Azé)
<b>BOURG-L'ÈVÈQUE</b> B1 	Viande de porc (au détail), produits transformés (rillettes, pâtés de foie, pâtés de viande, autres conserves)	<b>Mathieu GALON</b> <b>EARL La Grange des Gravelles</b> 8 bis rue Ulger 02 41 94 26 93 lagrangedesgravelles@orange.fr	<b>A la ferme</b> Le jeudi de 8h à 12h et de 14h à 18h, le vendredi de 8h à 12h Commande possible sur demande <b>Marché de producteurs</b> La Ferme Angevine (Beaucouzé) <b>Autre point de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)
<b>BRAIN-SUR-LONGUENÉE</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> D3	Viande d'agneau (caissette sous-vide de 8 à 9 kg), agneau en carcasse, agneau vivant, merguez et chipos aux fines herbes sous-vide	<b>Philippe ROSIER</b> <b>La Peltrie</b> La Peltrie 06 71 12 34 19 rosier@aci49.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande - Livraison possible pour les collectivités et boucheries

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>BRAIN-SUR- LONGUENÉE</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> D3 	Viande d'agneau <i>"Volailles et œufs" p 15</i> <i>"Pains, farines, pâtes et huiles" p 19</i>	<b>EARL GAUDIN</b> Le Petit Montergon 02 41 95 20 77 earl.gaudin.49@alsatis.net www.ferme-du-petit-montergon.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande - Possibilité de livraison sur demande. Ouvert le samedi matin de 10h à 12h <b>Marché</b> Saint Barthélémy d'Anjou - Jardin de Coccagne (vendredi) <b>AMAP</b> Les Voisins de Panier (La Membrolle-sur-Longuenée), Les Basses Vallées (Cantenay-Épinard), Les Jardins de la Roussière (Montreuil-Juigné), Les Prés Bas (Cheffes-sur-Sarthe)
<b>BRAIN-SUR- LONGUENÉE</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> D3	Viande de vache, viande de veau <i>"Fruits et légumes" p 4</i>	<b>Françoise et Daniel PASSELANDE EARL Passelande</b> La Demachère 02 41 95 27 90 06 25 77 07 90 earl.passelande@wanadoo.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande
<b>CHAMBELLAY</b> D2	Viande bovine	<b>EARL MENARD Emma</b> La Telonnière 02 41 95 11 31 06 81 06 81 88 la.telonniere@gmail.com	<b>A la ferme</b> Sur commande
<b>CHÂTEAUNEUF- SUR-SARTHE</b> <b>LES HAUTS-D'ANJOU</b> F2	Veaux de 7 mois, vache - Rouge des près	<b>Jean-Louis CRASNIER</b> La Grangerie 06 30 75 32 42 fermedelagrangerie@gmail.com rouge-en-direct.webnode.fr	<b>A la ferme</b> Sur demande - vente en caissettes

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>CHÂTELAIS</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C1 	Viande d'agneau Charmois, viande de veau Salers, merguez pur agneau  <i>"Pains, farines, pâtes            et huiles" p 19</i>	<b>Stéphane COUTURIER</b> <b>Ferme de la Blairie</b> La Blairie 06 27 28 44 11 scouturier49@gmail.com   monfermiernature	<b>A la ferme</b> Sur commande <b>Marché de producteurs</b> Angers (vendredi de 16h à 19h) <b>Magasins spécialisés</b> Epicier vert (Segré et Avrillé), L'Épicerie 2 Pauline (Angers), Utopi'hall (Angers) <b>AMAP</b> L'Aneth (Angers)
<b>CHAZÉ-SUR-ARGOS</b> C2	Viande bovine Salers (caissettes de 13 kg sous vide), viande de veau (caissettes de 7 kg sous vide)	<b>Catherine LECLERC</b> <b>GAEC LECLERC</b> Le Moulin des Landes 02 41 26 64 53 07 83 53 70 46 leclercjpc@ozone.net	<b>A la ferme</b> Sur commande (vente 1 fois par mois)
<b>CHENILLÉ-CHANGÉ</b> <b>CHENILLÉ-CHAMPTEUSSÉ</b> E2 	Viande bovine AOP Maine Anjou (4 sélections de 1,5 kg à 6 kg et vente au détail)	<b>SICA Domaine Rouge des Prés</b> Domaine des Rues 02 41 41 08 41 viande@domainedesrues.com Boutique en ligne : www.viandemaineanjou.com	<b>A la ferme</b> Sur commande EARL POURIAS de 14h à 20h le jeudi // GAEC des Galloires de 9h à 12h et 14h à 19h le vendredi et de 9h à 12h le samedi // Marie Andrée DOUET de 16h à 19h le vendredi // Ferme de l'horizon – Solène et Thomas DOUILLARD de 14h à 20h le vendredi // Elevage Marchand - Flora et Vincent de 17h à 19h le vendredi // GAEC Debosque - Catherine et Pierre le vendredi de 17h à 19h30 et le samedi de 9h30 à 12h30 // EARL DELAUNE - Anne et Pierre de 14h à 20h le vendredi // GAEC DE LA VALLEE - Le VRITZIEN de 9h à 12h du lundi au samedi

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>GENÉ</b> ERDRE-EN-ANJOU D2	Viande bovine Parthenaise (colis de 10 kg sous vide), viande de veau Parthenaise (colis de 8 kg sous vide), viande de poulain Breton (colis de 5 à 10 kg sous vide)	<b>Gabriel BELLIER</b> <b>EARL de la Tour Genéenne</b> Les Portais 02 41 61 40 93 06 31 03 66 95 gv.bellier@outlook.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande (bœuf toutes les 6 semaines, veau en juillet et septembre, poulain en fin d'année) Magasin ouvert le vendredi soir de 17h à 19h30 et le samedi matin de 9h à 12h30
<b>GREZ- NEUVILLE</b> D2	Viande bovine Charolaise et viande de veau (caissettes de 5 à 10 kg)	<b>Famille DESCHERE</b> <b>EARL Ferme de Grigné</b> Grigné 02 41 95 21 39 06 19 29 25 78 06 17 57 37 95 fermedegrigne@orange.fr www.farmedegrigne.com	<b>A la ferme</b> Sur commande ou à la ferme - Possibilité de livraison à domicile pour commandes groupées
<b>JUVARDEIL</b> E2 	Viande bovine, viande de veau, viande de porc (caissettes ou au détail)	<b>Yoann BARBOT</b> <b>EARL La Gandonnière</b> La Gandonnière 09 70 24 01 5 06 30 89 87 53 lagando@gmail.com	<b>A la ferme</b> Sur commande ou à la ferme, le vendredi de 15h à 19h <b>Marchés</b> Feneu - Domaine de Laurière (samedi matin), Angers - rue Saint Julien (vendredi - 16h à 19h)
<b>LA CORNAILLE</b> VAL D'ERDRE-AUXENCE C3	Viande bovine (10 à 12 kg), viande de veau (8 kg)	<b>GAEC de Beauchêne</b> Beauchêne 06 03 50 35 04 gaecbeauchene@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>LA CORNUAILLE</b> VAL D'ERDRE-AUXENCE C3 	Viande bovine, viande de veau  <i>"Produits laitiers" p 12</i>	<b>Anne GUILLAUMIN</b> <b>Ferme de L'Ansiguière</b> L' Ansiguière 09 52 31 34 16 06 75 81 17 84 ansiguiere@gmail.com	<b>A la ferme</b> Sur commande plusieurs fois par an <i>Visite de ferme possible sur réservation</i>  <b>Marché de producteurs</b> Candé marché bio (mardi de 17h30 à 19h)
<b>LA CORNUAILLE</b> VAL D'ERDRE-AUXENCE C3	Viande de porc bio (porcs élevés sur paille), caissettes 8 à 10 kg + saucisserie	<b>Christine et Joël PASQUIER</b> <b>et Laurent LELORE</b> <b>GAEC du Druillay</b> Le Druillay 06 79 45 69 72 gaecdudruillayporc@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande
<b>LA FERRIÈRE-DE-FLÉE</b> SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU C1 	Viande de bœuf bio (caissette de 5 à 10 kg), viande de veau bio (caissette de 5 à 10 kg)	<b>Freddy TROTTIER</b> <b>EARL CHANTELOUP</b> Ferme de Chanteloup 06 72 90 13 40	<b>A la ferme</b> Sur commande et sur rendez-vous
<b>LA POUËZE</b> ERDRE-EN-ANJOU D3	Viande d'agneau (de mai à novembre)  <i>"Volailles et œufs" p 15</i>	<b>Eudes GOURDON</b> <b>GAEC du Rodoir</b> Le Rodoir 02 41 41 03 64 rodoir@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande (le mercredi de 8h à 12h et le vendredi de 17h à 18h30)
<b>LA POUËZE</b> ERDRE-EN-ANJOU D3	Viande bovine de race Limousine. Saucisson sec 100% Boeuf limousin. Verrines de Bourguignon, Bolognaise et Tartinettes DLC 3 ans Prêt à consommer	<b>Hugues LEMESLE</b> <b>Earl Lemesle</b> Le Pressoir 06 77 19 28 61 earl.lemesle@orange.fr www.produitici.fr / producteur-la-limousine-du-pressoir	<b>A la ferme</b> Sur rendez-vous  <b>Magasin spécialisé</b> Epicerie Le Relais des Terroirs (La Pouëze)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>LE LOUROUX- BECONNAIS</b> VAL D'ERDRE-AUXENCE C3	Viande de porc (caissettes de 10 kg ou au détail)	<b>Claude GUEMAS</b> <b>GAEC Anjou Bretagne</b> La Gauderie 02 41 77 41 14 06 22 93 31 88 game21@hotmail.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande
<b>LE TREMBLAY</b> OMBRÉE D'ANJOU B2	Viande de porc et conserves (rillettes, pâtés), viande de bœuf, viande de veau	<b>Frédéric BOSSÉ</b> <b>GAEC des Julinières</b> Les Julinières 02 41 94 12 73 06 24 13 07 31 gaec-les-julinières@wanadoo.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande (vente toutes les 2 semaines pour le porc et tous les 2 mois pour le bœuf) - Possibilité de livraison à domicile <b>Magasin spécialisé</b> Magasin de producteurs - Pouancé (1 vendredi soir sur 2, de 16h30 à 19h)
<b>L'HÔTELLERIE- DE-FLEE</b> SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU C1	Viande de porc de Longué, veau limousin bio en caissette	<b>Jean-Claude BOUE</b> La Mulonnière 02 41 61 63 03 06 20 81 90 11 bouejc@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande
<b>MARANS</b> SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU C2	Viande bovine Charolaise (caissettes de 12 kg sous vide)	<b>Guillaume CRESPIN</b> <b>EARL de l'Hommée</b> La Petite Gojardière 02 41 94 19 09 06 23 34 91 86 guillaume.crespin49@orange.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande (vente tous les 3 mois)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>NOYANT-LA- GRAVOYÈRE</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C1  	Viande de porc (truiques élevées en plein air) et viande bovine (Blonde et Parthenaise)  <i>"Volailles et œufs" p 17</i>	<b>Eric MOURIN</b> <b>EARL DE LA VILLE</b> La Gâtelière 02 41 61 52 95 07 61 25 06 78 val9699@hotmail.fr	<b>A la ferme</b> Le vendredi ou samedi après-midi - 1 fois par mois pour le porc et tous les 2 mois pour la viande bovine
<b>NOYANT-LA- GRAVOYÈRE</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C1  	Viande de porc en assortiments (rouelle, escalope, rôti, épaule... en caissettes de 10 kg sous vide) + caissettes spéciales "barbecue"	<b>Carl SHEARD</b> <b>EARL SHEARD</b> La Prévôté 02 41 61 57 76 c.sheard@wanadoo.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande
<b>POUANCÉ</b> <b>OMBRÉE D'ANJOU</b> A1 	Viande d'agneau, merguez  <i>"Volailles et œufs" p 17</i>	<b>Bernadette BRUNET</b> L'Herberie 06 11 49 58 37 b_brunet49@yahoo.fr www.lachaisierouge-compagnie-patrickcosnet.com Boutique en ligne : jeunespousses.net	<b>Sur place</b> Vente à la ferme  <b>Marchés de producteurs</b> Pouancé (1 <sup>er</sup> samedi du mois), EARL Les chênes rives - Soudan (1 <sup>er</sup> vendredi du mois), GAEC de la Rousselière - Châteaubriant (les autres vendredis du mois)  <b>Magasins spécialisés</b> Magasin de producteurs - Pouancé (jeudi matin et vendredi soir), Ferme du Bois du Parc (Châteaubriant)
<b>SAINTE- GEMMES- D'ANDIGNÉ</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C2 	Viande bovine Charolaise (caissettes de 5 à 10 kg)	<b>Michel BOUTEILLER</b> L'Épinay Mauclerc 02 41 61 18 58 bouteiller.michel@9business.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande  <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné)  <b>Autre point de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>SAINTE-MICHEL-ET-CHANVEAUX</b> OMBRÉE D'ANJOU B2 	Viande de porc plein air (caissettes de 5 et 10 kg), viande bovine (caissettes de 5 et 10 kg) et de veau (caissettes de 5 et 10 kg) de race Bretonne Pie noir	<b>Audrey et Hadrien RALISON-YON</b> <b>Ferme de Maubusson</b> Maubusson 06 71 34 34 07 fermedemaubusson@laposte.net  fermemaubusson	<b>A la ferme</b> Sur commande <b>Marché de producteurs</b> Marché des 4 vents (Joué-sur-Erdre) <b>AMAP</b> La Manne au panier (Saint-Michel-et-Chanveaux), Tillay-Bourg (Saint-Herblain), Les Jardins de Pimba (Oudon), Ancenis

<b>SAINTE-MICHEL-ET-CHANVEAUX</b> OMBRÉE D'ANJOU B2 	Viande bovine bio (race charolaise)	<b>Laura TODD,</b> <b>Jean-Louis HAMARD,</b> <b>Florian GAUTIER,</b> <b>Pascal GAUTIER, Noël GOHIER</b> <b>GAC de la Croix Brilllet</b> La Croix Brilllet 09 87 04 16 69 06 88 58 94 86 06 73 08 53 81 cb49@orange.fr  gaec la croix brilllet	<b>A la ferme</b> Sur le site de la Croix Billet. Ventes en Avril / Juin et Octobre. Possibilité de visiter la ferme et de goûter au lait de vaches laitières. <b>Autre point de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)
---	-------------------------------------	--	--

<b>SEGRÉ</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C2	Viande de porc (sous vide et conserves) jambon fumé , saucissons à l'ail, saucisses fumées, l'andouillette l'été, boudin à tartiner	<b>Christine et Benoit FOUCHER</b> La Beurrierie 02 41 61 50 73 06 77 70 60 63 06 74 49 63 53 labeurrierie@nordnet.fr www.fermedelabeurrierie.fr  fermedelabeurrierie	<b>A la ferme</b> Tous les vendredis soirs à la ferme (sur commande ou non) <b>Marché de producteurs</b> Segré (mercredi et samedi matin) <b>Autres points de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la-Potherie), Épicerie Multiservices (L'Hôtellerie-de-Flée)
--	---	---	--

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>SOEURDRES</b> <b>LES HAUTS-D'ANJOU</b> E1 	Volailles fermières (poulets, pintades et canettes)  <i>"Fruits et légumes" p 9</i> <i>"Volailles et œufs" p 18</i>	<b>Georges et Anne</b> <b>DERICKXSEN</b> <b>SCEA CERES</b> La Touche Moreau 02 41 93 11 69 anne.ermine@wanadoo.fr a.g.derickxsen.ermineorange.fr	<b>Marchés</b> Château-neuf-sur-Sarthe (vendredi matin), Tiercé (mercredi matin), Sablé-sur-Sarthe (lundi matin)
<b>VERN-D'ANJOU</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> C2	Viande de bœuf  <i>"Volailles et œufs" p 25</i>	<b>Françoise ALLUSSE</b> La Morlaie 02 41 61 44 95 chenes.earl@bbox.fr	<b>Marché de producteur</b> Ferme de la Grande Houssaie (Beaucouzé)  <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop, L'Épicier Vert, Natureo , L'eau vive  <b>Autre point de vente</b> Boucherie
<b>VERN-D'ANJOU</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> C2	Viande bovine (caissettes de 12 kg sous vide), viande de veau (caissettes de 8 kg sous vide)	<b>Armelle BELLOIN</b> <b>GAEC La Jalumière</b> La Jalumière 02 41 61 16 93 06 09 25 32 34 gaecla.jalumiere@yahoo.com	<b>A la ferme</b> Sur commande (vente 1 vendredi sur 6)
<b>VERN-D'ANJOU</b> <b>ERDRE-EN-ANJOU</b> C2	Viande de bœuf, viande de veau, viande de porc	<b>Anne-Marie</b> <b>et Emmanuel COUE</b> Le Gastinais 02 41 61 19 20 06 23 53 08 08 emmanuel.coue@wanadoo.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande



## Bœuf à l'angevine\*

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min – Cuisson : 2h environ -  
Temps de repos : 24 à 48 h

- 1 kg de viande de bœuf AOP Maine Anjou dans un morceau à braiser (de type paleron)
- 2 carottes
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail

Marinade :

Déposer la viande dans un plat assez creux. Ajouter le thym, le laurier, les oignons émincés, les carottes coupées en 4 dans la longueur puis en rondelles, le poivre et les clous de girofle. Ajouter le vin d'Anjou et l'eau de vie. Couvrir d'un film alimentaire et placer au réfrigérateur 24 à 48 heures.

Préparation :

Après le temps de repos, égoutter le bœuf. Faire chauffer l'huile dans une grande cocotte. Passer la marinade au chinois et conserver les légumes dans un autre plat. Mettre le bœuf dans l'huile frémissante et le faire dorer de chaque côté. Après coloration, le retirer. Mettre ensuite les légumes dans l'huile chaude et laisser cuire

- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- Quelques grains de poivre
- 2 clous de girofle
- 1 bouteille de vin d'Anjou
- 5 cl d'eau de vie de vin d'Anjou
- 3 cuillère à soupe d'huile
- 1 litre de jus de rôti de viande

quelques minutes. Ajouter le bœuf aux légumes et laisser encore cuire quelques minutes. Ajouter la marinade filtrée. Dès les premiers bouillons faire flamber. Retourner la viande et laisser cuire. Préparer un litre de jus de rôti de viande et l'incorporer au mélange. Laisser cuire à feu doux pendant 2 heures environ. En fin de cuisson vérifier l'assaisonnement. Découper la viande en tranches et la servir sur assiette nappée de sauce avec les légumes de la marinade.

Petits trucs : vous pouvez également servir la viande en morceaux type bourguignon. Pour les gourmets qui préfèrent une sauce plus épaisse, utiliser un liant (farine, féculé...). En accompagnement, vous pouvez servir un gratin dauphinois ou des haricots verts.

\*Recette proposée par le Domaine des Rues – Chenillé- Champteussé



Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>LA POUËZE</b> ERDRE-EN-ANJOU D3	Miels (de printemps, toutes fleurs, de sarrasin, de châtaignier, d'acacia)	<b>Alexandra SABIN</b> <b>Fabien BONSERGENT</b> <b>Miel et Gourmandises</b> 33 rue du Pressoir 02 41 41 90 21 - 06 82 36 69 89 mieletgourmandises@orange.fr www.mieletgourmandises.fr	<b>Sur place</b> Le vendredi de 14h à 18h et le samedi de 9h à 12h (fermé en août) ou sur rendez-vous <b>Marché</b> Angers, Place Lafayette (stand de La Ronde des Fruits) <b>Marché de producteurs</b> Angers, Rue St Julien, Angers (Stand de La Ronde des Fruits) <b>AMAP</b> L'Aneth (Angers), Le Panier Bio Segréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné), Les Voisins de Panier (La Membrolle-sur-Longuenée), La Goutte d'eau (Brain-sur-l'Authion), Les Terres du Milieu (Saint-Léger-des-Bois) <b>Autres points de vente</b> Superettes locales, PELE (Candé), Au cours des halles (Château-Gontier), Gamm Vert (Segré), E Leclerc (Saint-Jean-de-Linière, Angers), Intermarché (Les Ponts-de-Cê), Super U (Bécon-les-Granits)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>CHALLAIN- LA-POThERIE</b> B2	Miels (de printemps, de forêt, de tournesol, toutes fleurs, de sarrasin), pollen congelé	<b>Christophe MARTIN</b> <b>GAEC Soleil et Miel</b> La Haute Chapelle Hay 02 41 61 10 90 06 78 41 04 81 christophe.martin0266@orange.fr	<b>Sur place</b> Sur commande <b>Autres points de vente</b> Centres Leclerc (Sainte-Gemmes-d'Andigné, Châteaubriant), Super U (Candé, La Guerche de Bretagne, Grez-Neuville, Pouancé, Segré, Beaucazoué), Intermarché (Le Louroux-Béconnais), La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)
<b>LE LION- D'ANGERS</b> D2	Miels <i>"Fruits et légumes" p 7</i> <i>En conversion vers l'Agriculture Biologique.</i>	<b>Mélanie et JérémY</b> <b>BONSERGENT</b> <b>Les Vergers de la Courtière</b> La Courtière 06 37 79 72 96 vergersdelacourtiere@gmail.com www.vergersdelacourtiere.com	<b>A la ferme</b> Le mercredi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30, le vendredi de 14h à 18h30 et le samedi de 9h30 à 12h <b>Marchés</b> A Segré (mercredi matin), Château-Gontier (jeudi matin), Le Lion d'Angers (vendredi matin)
<b>LOIRÉ</b> C2	Miels <i>"Fruits et légumes" p 7</i> <i>"Autres gourmandises" p 42</i>	<b>SCEA de la Chaussée</b> <b>Les Vergers de Roche d'Iré</b> Roche d'Iré 06 02 52 61 36 boutique@fraisekiri.fr Boutique en ligne : www.fraisekiri.fr	<b>A la ferme</b> De septembre à avril : lundi et mercredi de 15h30 à 18h30, le samedi de 9h30 à 12h30 De mai à août : lundi, vendredi de 9h à 12h, le mercredi de 9h à 12h et de 16h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h30 Pommes et poires : de septembre à juin Fraises : de mai à juin et août à septembre Petits fruits rouges : de juin à juillet
<b>SAINT- AUGUSTIN- DES-BOIS</b> D4	Miels (printemps, fleurs, forêt, acacia, lavande...)	<b>Hélène et Christophe JOUVE</b> <b>GAEC Jouve Berteau</b> <b>Miellerie Angevine</b> La Bottellerie 06 37 44 14 29 helene.api@gmail.com	<b>Magasins spécialisés</b> VIVECO (Saint-Augustin-des-Bois), Parc de la Grande Romagne (Villemoisais)

## Recette



# Pigeonneaux au miel et au gingembre\*

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min -

Cuisson : 20 à 25 min

- 4 pigeonneaux en crapaudine
- 6 cuillères à soupe d'huile

Assaisonner les pigeonneaux de sel et de poivre. Dans deux grandes poêles, faire chauffer l'huile à feu assez vif et y faire colorer les oiseaux, côté peau pendant 10 min environ. Lorsqu'ils sont bien dorés, les retourner et poursuivre la cuisson pendant 7 à 8 min. Vider la graisse de cuisson de la poêle. Ajouter les 2/3 du gingembre et du poireau et laisser cuire pendant 3 min. Verser le

- 3 cm de racine de gingembre frais
- 1 blanc de poireau coupé en julienne
- 4 grosses c à soupe de miel liquide
- 1 botte de coriandre
- Sel et poivre

miel et laisser bouillir jusqu'à caramélisation, sans laisser brûler. Enlever la poêle du feu. Déglacer avec la sauce soja et ajouter le reste du gingembre et de poireau. Servir les pigeonneaux dans des assiettes bien chaudes. Les napper du jus de cuisson et décorer avec de la coriandre. Accompagner avec du riz blanc parfumé nature.

\*recette proposée par Dominique FOUCHARD – Champigné – Les Hauts-d'Anjou

## Recette



# Flan gourmand au miel

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Préchauffer le four th.7 (210°C). Dans un saladier, verser la farine, ajouter les œufs, et un demi verre de lait, mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Dans une casserole, ajouter le reste du lait et le

- 6 œufs frais
- 200 g de miel
- 160 g de farine
- 80 cl de lait

miel et faire chauffer jusqu'à ébullition. Retirer du feu et mélanger les 2 préparations. Verser dans des ramequins ou un plat à gratin beurré. Enfourner pendant 20 min.



# Plants et fleurs

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>ANGRIE</b> C3	Plants maraichers et plants de fleurs	<b>Claude BOISNEAU</b> <b>ANGRIE Jardin</b> Route de Vern d'Anjou 02 41 92 75 15 claude.boisneau@wanadoo.fr	<b>Sur place</b> Au magasin (route de Vern d'Anjou)
<b>CHAZÉ-SUR-ARGOS</b> C2	Scions d'arbres fruitiers (pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, pêchers, abricotiers, et petits fruits : cassis, groseille, framboise)	<b>GREGORY FAUPIN</b> <b>La Petite Pépinière</b> Les Tesnières 07 82 79 45 41 lapetitepepiniere@yahoo.fr lapetitepepiniere.fr	<b>A la ferme</b> Le vendredi et le samedi, du 15 novembre au 15 mars, de 9h à 12h et de 14h à 18h
<b>LE LION-D'ANGERS</b> D2	Graines potagères et florales, plants légumiers, plants de fleurs, plantes vertes et fleuries, fleurs coupées	<b>GODICHEAU HORTICULTURE</b> 22 route d'Angers 02 41 95 30 84 contact@godicheauhorticulture.com www.godicheauhorticulture.com	<b>Sur place</b> Du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30, le dimanche de 10h30 à 12h En avril et mai : en semaine, de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et ouvert de 9h30 à 12h30 les dimanches et les jours fériés



Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>MONTREUIL-SUR-MAINE</b> D2	Plants de fleurs, plants légumiers  <i>"Produits laitiers" p 12</i> <i>"Volailles et œufs" p 16</i>	<b>Vanessa VIAUX</b> <b>EARL Saint-Maleu</b> Saint-Maleu 02 41 95 68 07 - 06 47 02 06 31 veronique.viaux@orange.fr	<b>A la ferme</b> Ouvert du mercredi au vendredi de 14h à 17h45 <b>Marchés</b> Le Lion-d'Angers (vendredi matin), Beaucouzé - La Ferme Angevine (vendredi de 15h30 à 19h et samedi de 8h30 à 12h30) <b>Autre point de vente</b> La ruche qui dit oui (Montreuil-sur-Maine)
<b>SCEAUX-D'ANJOU</b> E2 	Plants légumiers, plantes à massif, fruitiers, rosiers  <i>"Fruits et légumes" p 9</i>	<b>Marc BOUILHOL</b> Route de Grez-Neuville 02 41 93 33 80 info@bouilhol-horti.com www.artisanduvegetal-angers.fr	<b>Sur place</b> En été : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h Au printemps : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 (ouvert le dimanche en mai) <b>Marchés</b> Candé (lundi matin), Segré (mercredi matin), Château-Gontier (jeudi matin) et Montreuil-Juigné (vendredi matin)
<b>SCEAUX-D'ANJOU</b> E2 	Flours, plants fleuris, plantes à massif, plants légumiers, arbres et arbustes	<b>Patrick LAMY</b> <b>SA LAMY</b> Le Petit Cabaret 02 41 93 30 10 06 87 42 09 16 salamypatrick@orange.fr	<b>Sur place</b> Du lundi au samedi de 9h à 13h et de 16h à 19h, le dimanche matin de 10h à 12h30 <b>Marchés</b> Champigné (mardi matin), Tiercé (mercredi matin), Seiches-sur-Loir (jeudi matin), Le Lion-d'Angers et Châteauneuf-sur-Sarthe (vendredi matin)

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>SEGRÉ</b> <b>SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU</b> C2	Arbres, arbustes d'ornement, fruitiers, rosiers, plantes à massif, plants de légumes, terreau, terre de bruyère-écorce, paillis en vrac, libre cueillette de légumes et fraises bio	<b>Frédérique et Gilles MALINGE</b> <b>SARL Pépinières MALINGE</b> Rue du Pâtis 02 41 92 23 64 - 06 08 51 85 34 pepinieres-malinge-sarl@ovh.fr www.pepinieresmalinge.fr	<b>Sur place</b> Du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h - le samedi jusqu'à 17h30 // Du 1 <sup>er</sup> mars au 30 juin ouvert jusqu'à 18h30 et le samedi jusqu'à 17h30

<b>THORIGNÉ-D'ANJOU</b> E2	Plantes de collection, agrumes, figuiers, lauriers roses, agapanthes, grenadiers myrthe, oliviers, cactées, plantes grasses, rocailles, vivaces, fleurs coupées de pleine terre (en été) : plantes résistantes au froid et adaptées à nos régions.	<b>Marie-Hélène SYLVESTRE</b> <b>Ets SYLVESTRE</b> La Petite Séguinière 02 41 42 88 91 - 06 45 41 28 96 sylvestre.robert@wanadoo.fr www.sylvestre-agrumes.fr	<b>Sur place</b> Du lundi au vendredi de 15h à 19h (le week-end sur rendez-vous) <b>Marché</b> Angers - place Leclerc (samedi matin)
-------------------------------	--	---	---

*Location de plantes et agrumes pour mariage ou réception*



# Autres gourmandises

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>CANDÉ</b> B3  	Spécialités chocolatières (Tas de sel, Blocs d'ardoise, Vieux pavés), ganaches, pralinés, confiseries, dragées, compositions chocolatières à la demande	<b>"Chez Mon Chocolatier"</b> <b>Chocolaterie GUIABEL</b> Route de Loiré 02 41 92 70 88 cande@chezmonchocolatier.com Boutique en ligne : www.chezmonchocolatier.com	<b>Sur place</b> Boutique ouverte du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 <i>Visite de la chocolaterie possible toute l'année sur réservation du lundi au samedi (format découverte 1h à 4,50€, format visite + atelier à 7 €, ateliers pour les enfants pendant les vacances)</i> <b>Autre point de vente</b> La Boutique Associative (Challain-la-Potherie)
<b>CHÂTEAUNEUF-SUR-SARTHE</b> <b>LES HAUTS-D'ANJOU</b> F2	Truffes, chocolats, dragées, nougats, biscuits, confiseries, tablettes, coffrets cadeaux pour particuliers et entreprises	<b>Chocolaterie MATHEZ</b> 3 Parc d'activités Saint-Jean 02 41 69 55 55 contact@mathez.fr www.mathez.fr Boutique en ligne : www.bienmanger.com	<b>Sur place</b> Boutique ouverte du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h Le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>JUVARDEIL</b> E2 	Caramels noix et beurre salé, croquants aux noix, noix chocolatées  <i>"Fruits et légumes" p 6</i> <i>"Pains, farines, pâtes et            huiles" p 21</i>	<b>Paul GAUTREAU</b> Champs fleuris 02 41 42 88 91 07 81 46 31 82 contact@paulgautreau.fr www.miammarket.fr	<b>A la ferme</b> Sur commande  <b>Magasins spécialisés</b> Biocoop (Angers, Cholet, Nantes, Château-Gontier, Saint-Malo, Tours, Laval, La Flèche), La Ferme Angevine (Beaucouzé), Fermes Baugeoises (Saint-Sylvain-d'Anjou)
<b>LE LION- D'ANGERS</b> D2	Produits à base de canard, conserves fines, mi-cuits, plats cuisinés, produits crus, confits et autres produits gourmands	<b>Les Treilles Gourmandes</b> Route de Candé La Vez 02 41 95 82 82 contact@treillesgourmandes.com Boutique en ligne : www.treillesgourmandes.com	<b>Sur place</b> Boutique ouverte du lundi au ven- dredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h
<b>LE LOUROUX- BÉCONNAIS</b> VAL D'ERDRE-AUXENCE C3	Produits de canard gras, rillettes, terrines, pâtés, foie gras, plats cuisinés, choucroute, cassoulet, rillettes de poisson	<b>Loïc GANDON</b> <b>Les Délices du Moulin d'Anjou</b> 13 rue des Clories 02 41 73 38 90 06 03 02 46 03 contact@lesdelicesdumoulinanjou.fr www.lesdelicesdumoulinanjou.fr	<b>Sur place</b> Au laboratoire : 13 rue des clories (Le Louroux-Béconnais)
<b>LOIRÉ</b> C2	Confitures, pétillants sans alcool, jus de pommes  <i>"Fruits et légumes" p 7</i> <i>"Miel" p 36</i>	<b>SCEA de la Chaussée</b> <b>Les Vergers de Roche d'Irè</b> Roche d'Irè 06 02 52 61 36 boutique@fraisekiri.fr Boutique en ligne : www.fraisekiri.fr	<b>A la ferme</b> De septembre à avril : lundi et mercredi de 15h30 à 18h30, le samedi de 9h30 à 12h30 De mai à août : lundi, vendredi de 9h à 12h, le mercredi de 9h à 12h et de 16h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h30

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
<b>NOËLLET</b> OMBRÉE D'ANJOU B2	Spiruline en brindilles	<b>Jérôme GUERRAND</b> <b>My Spiruline</b> La Foie 06 60 18 98 90 jeromeguerrand@hotmail.com contact@myspiruline.com Boutique en ligne : www.myspiruline.com	<b>A la ferme</b> Vente à la ferme et sur rendez-vous <b>Marchés</b> Segré (mercredi), Château-Gontier et Le Lion-d'Angers (vendredi) <b>Marché des producteurs</b> Jeunes pousses (Pouancé) <b>Magasins spécialisés</b> Epicier vert (Segré), Les Petits Plai- sirs (Le Lion-d'Angers)

<b>SAINT- MARTIN- DU-BOIS</b> SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU D1 	Bières artisanales (bouteilles et fûts)	<b>Romain DEBAIN</b> <b>BRASSERIE ALPACA</b> 18 Ter rue de l'Hommeau 02 53 86 92 46 06 83 02 20 49 brasserie.alpaca@gmail.com www.brasseriealpaca.com   Brasserie Alpaca	<b>Sur place</b> À la brasserie le samedi de 10h à 12h30 <b>Marché des producteurs</b> Ecuillé - Le Marché Super - Ferme de la Casserie (vendredi de 17h à 20h) <b>Autres points de vente</b> Bistronomica, Festicave Segré Stok Box (Segré), Café Associatif L'à Sceaux, Viveco (Sceaux d'Anjou), Café de la Place (Champigné), La Boutique Associative (Challain-la- Potherie), La Pause d'été (Château- neuf-sur-Sarthe), L'Auberge Savoyarde, Viveco (Saint-Martin-du- Bois), Le Caveau des Plantagenets (Le Lion-d'Angers), Le Newton's (Contigné), Le Relais des Terroirs (La Pouéze), La Mine Bleue (Noyant-La- Gravoyère), SAS Multiservices (Miré) Consulter la liste complète sur : www.brasseriealpaca.com
--	--	---	---

Commune	Produits	Nom et Coordonnées	Lieux de vente
SEGRÉ SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU C2 	Bières blondes, ambrées, brunes et blanches (en bouteille et fût)	<b>Bastien HAMARD</b> <b>Brasserie DULCINEL</b> 51 rue Denis PAPIN 06 31 82 48 11 dulcinel@net-c.com www.brasseriedulcinel.fr	<b>Sur place</b> Sur rendez-vous – prendre contact par téléphone <b>AMAP</b> Le Panier Bio Segréen (Sainte-Gemmes-d'Andigné), La Manne au Panier (Saint-Michel-et-Chanveaux), Le Panier Béconnais (Bécon-les-Grants)
VILLEMOSAN VAL D'ERDRE - AUXENCE C4 	Caramels au beurre salé, confiseries : bonbons, sucettes, pâtes de fruits, confitures. Coffrets cadeaux	<b>Amélie et Frédéric HAREL</b> <b>CARAMELIE</b> La Romagne 06 85 12 24 35 caramelie@netcourrier.com www.caramelie.com	<b>Marché des producteurs</b> Portes ouvertes dans les fermes <b>Magasins spécialisés</b> Drive Fermier (Angers), Magasin de producteurs (Pouancé) <b>Autres points de vente</b> Épiceries fines, cavistes, La Ruche qui dit Oui (Montreuil-sur-Maine), Locavor Contacter caramélie pour connaître tous les points de ventes.



## Recette

# Tiramisu au caramel au chocolat et aux poires\*

Pour 8 personnes

Préparation : 45 min – Temps de repos : 24h

- 500 g de mascarpone
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre

- 1 paquet de biscuits spéculoos
- Caramel au chocolat de chez Caramélie
- 1 boîte de poires au sirop
- Quelques cuillères de cacao en poudre

Mettre 500 g de mascarpone dans un grand plat. Séparer les 4 blancs d'œufs des 4 jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes avec le mascarpone. Battre les blancs en neige. Incorporer les blancs au mélange mascarpone, sucrer selon votre goût. Préparer des verrines. Emietter un paquet de

biscuits spéculoos au fond, ajouter du caramélie au chocolat, les poires au sirop égouttées et coupées en gros dés, et terminer par la préparation mascarpone. Saupoudrer de cacao. Placer au frigo pendant au moins une journée et servir bien frais.

\*recette proposée par Caramélie



# Points de vente

## Les marchés en Anjou bleu

D3	Bécon-les-Granits	Rue des Tonnelles (près de la boulangerie)	le jeudi matin
B3	Candé	Rue Brossay du Perray et place Saint-Nicolas	le lundi matin
E2	Champigné	Place de l'Eglise	le mardi matin
F2	Châteauneuf-sur-Sarthe	Place Robert le Fort	le vendredi matin
D3	La Pouëze	Place de l'Union	les mardi et vendredi matins
D2	Le Lion-d'Angers	Rue du marché et place du Champ de Foire	le vendredi matin
C3	Le Louroux-Béconnais	Place de la Mairie	le jeudi matin
A1	Pouancé	Centre-ville	le jeudi matin
C2	Segré	Place de la République	le samedi matin
C2	Segré	Place Aristide-Briand	le mercredi matin

---

## Les marchés de producteurs

B3	Candé (marché bio)	Place Saint-Nicolas	le mardi de 17h30 à 19h
E2	Juvardeil	Place de la Mairie	les mardis des semaines impaires de 17h à 20h
C3	Le Louroux-Béconnais	Fournil de la Milandrie	le samedi de 10h30 à 13h
C3	Le Louroux-Béconnais (marché bio)	Place de la Mairie	le lundi de 17h45 à 19h
A1	Pouancé	3 rue Saget (établissements Coulonniers)	le 1 <sup>er</sup> samedi du mois de 9h à 13h
C2	Sainte-Gemmes-d'Andigné	Place du Mille Club	le vendredi de 16h à 19h
C2	Vern d'Anjou	Place des Halles	le jeudi de 16h à 19h

## Les autres marchés (hors-territoire)

Angers	Place Lafayette La Doutre - Place Leclerc Place Molière Rue Saint-Julien	les mercredi et samedi matins le samedi matin le samedi de 8h à 13h le vendredi de 16h à 19h
Beaucouzé	Ferme Angevine	le vendredi de 15h30 à 19h et le samedi de 8h30 à 12h30
Châteaubriant (44)	Ferme de la Grande Houssaie	une fois par mois
Château-Gontier (53)	Place Saint-Nicolas	le mercredi de 8 à 13h
Ecuillé	Place Bazouges	le jeudi et le dimanche de 8h à 13h
Feneu	Ferme de la Casserie (marché super) Domaine de Laurière	le vendredi de 17h à 19h30 le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h
Freigné (44)	Ferme de la Touassières (marché de producteurs)	le mardi de 17h à 19h
Ingrandes-sur-Loire	Rue de l'église	le vendredi de 8h30 à 12h30
Joué-sur-Erdre (44)	La Haudinière - Marché des 4 Vents	le samedi 10h à 12h30
La Guerche de Bretagne (35)	Centre-ville	le mardi de 8h à 12h
Laval (53)	Place de la Cathédrale	le samedi de 8h à 13h
Montreuil-Juigné	Rue Emile Zola	le vendredi matin
Renazé (53)	Place de la République	le vendredi matin
Saint-Barthélémy d'Anjou	La Place de l'Europe	le vendredi matin
Seiches-sur-Loir	Place Salvador Allende	le mardi de 8h30 à 13h
Tiercé	Centre-ville	le jeudi à partir de 8h30
	Centre-ville	le mercredi matin

## Les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP)

Plus d'informations sur [www.amap49.org](http://www.amap49.org)

Ancenis (44)	Une famille, un toit	735 Boulevard de Sévigné	le jeudi de 18h à 19h30
Angers	L'Aneth	L'Étincelle - 26 rue Maillé	le mercredi de 18h30 à 19h30
Angers	AMAP Homme de Terre (ESA)	Accès par la rue Chèvre	le mercredi de 18h à 19h
Bécon-les-Granits	Le Panier Béconnais	Rue du Stade	le mercredi de 17h30 à 19h
Brain-sur-l'Authion	La Goutte d'eau	F. Touchet - Rue Grandmaison	le jeudi de 18h30 à 19h30
Cantenay-Epinard	Les Basses Vallées	Préau MCL	le mardi de 18h à 19h

<b>Cheffes-sur-Sarthe</b>	Les Prés Bas	Local du terrain de foot	le jeudi de 18h30 à 19h30
<b>Durtal</b>	La Ferme des Petits Pas	Salle Camille Claudel (en face du stade)	le jeudi de 17h15 à 18h45
<b>La Membrolle-sur-Longuené</b>	Les voisins de panier	Chemin de la ville	le jeudi de 18h30 à 19h30
<b>Laval (53)</b>	AMAP Potagère	Lycée agricole public - 321 Rte de St-Nazaire	le vendredi de 17h45 à 19h15
<b>Laval (53)</b>	Les Resses de la Semaine	La salle des Vignes - 161 av. P. de Coubertin	le mardi de 17h30 à 19h30
<b>Montreuil-Juigné</b>	Les Jardins de la Roussière	Ecole Henri David	le jeudi de 18h30 à 19h30
<b>Oudon (44)</b>	Les Jardins de Pimba	248, Pierre Blanche	le jeudi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h30
<b>Sainte-Gemmes-d'Andigné</b>	Le Panier Bio Segréen	Ferme de la Fourdière - Rte de Chazé-sur-Argos	le lundi de 18h30 à 19h30

## Les magasins spécialisés et autres points de vente

<b>Angers</b>	Drive Fermier 49 - 8 rue du Maine	le jeudi de 16h30 à 19h30
<b>Angers</b>	La cave "Wine not" - 9 avenue du général Patton	du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30 le samedi de 9h30 à 19h30 et le dimanche de 10h à 13h
<b>Angers</b>	L'Épicerie 2 Pauline – 22 rue Saint-Julien	le lundi de 14h à 19h30, du mardi au samedi de 10h à 14h et de 15h30 à 19h30
<b>Angers</b>	Les Halles et des Gourmets 26 bis route de Bouchemaine	du lundi au jeudi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30 le vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h30 le samedi de 9h à 19h sans interruption
<b>Angers</b>	Utopi'Hall - 6 rue du Maine	du mardi au samedi de 10h à 20h sans interruption
<b>Avrillé</b>	La Cave Wine Not - 30 Ter C.C. carrefour market Avenue Pierre Mendès France,	du mardi au jeudi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h, les vendredi et samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h30
<b>Azé</b>	Mayenne Bio Soleil - 2 rue des Ailleres	du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h, le samedi de 9h30 à 19h (sans interruption)
<b>Azé</b>	Gamm Vert Bougeolet - 21 rue du petit Tertre	du lundi au samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 19h
<b>Azé</b>	Au local - Route de Coudray	Le mercredi et samedi de 10h à 12h30, le vendredi 16h à 18h30
<b>Beaucouzé</b>	Ferme Angevine - Haie du Moulin	le vendredi de 15h30 à 19h et le samedi de 8h30 à 12h30
<b>Beaucouzé</b>	Rayons Verts - 7 square de la Ceriseraie	le lundi de 14h à 19h30, du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30 et le samedi de 9h à 19h30
<b>Bel-Air de Combrée</b>	Carrefour Express - 2 rue de Bretagne	du lundi au samedi de 8h à 20h et le dimanche de 8h à 13h
<b>Candé</b>	PELE - 4 Rue André Bru	du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h le samedi de 9h à 12h30

## Les magasins spécialisés et autres points de vente (suite)

<b>Challain-la-Potherie</b>	La Boutique Associative - 2 grande rue	tous les matins de 8h à 12h30, dimanche compris, et 4 après-midis par semaine : mardi, jeudi, vendredi et samedi de 16h30 à 19h
<b>Châteaubriant (44)</b>	Boutik Etik - 19 rue de Couéré	le vendredi de 14h à 19h
<b>Châteaubriant (44)</b>	Magasin des producteurs - Ferme du Bois du Parc Le bois du parc	du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h (sauf le samedi 18h)
<b>Château Gontier (53)</b>	Au cours des Halles - 7 rue Jeanne Sablé	les mardi, mercredi et jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, les vendredi et samedi de 9h à 19h sans interruption
<b>Combrée</b>	La Ruche qui dit Oui - Le Lavoir - Centre bourg	le jeudi 17h15 à 19h
<b>Craon (53)</b>	L'Association le Regain (Bio Loc'Halles) 52 rue des Halles	le lundi 9h30 à 12h, le jeudi de 17h à 19h et le samedi 9h30 à 12h
<b>Jallais</b>	Le panier du terroir - 4 rue Chantemerle	les mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h, le jeudi de 9h à 12h30, le samedi 9h à 13h
<b>La Pommeraye</b>	Envie de saveurs - 9 passage Lino Ventura	du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h30 le samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h et le dimanche de 9h à 12h30
<b>La Poueze</b>	Le Relais des Terroirs - 18 bis de la Rue principale	les mardi, jeudi, vendredi de 8h15 à 13h et de 16h15 à 20h les mercredi et dimanche de 9h à 13h et le samedi de 9h à 13h et de 16h15 à 20h
<b>Laval</b>	Mayenne Bio Soleil - 8 rue Bir Hakeim	du lundi au vendredi de 9h30 à 19h et le samedi de 9h à 19h
<b>Le Lion d'Angers</b>	Petits Plaisirs - 3 rue du Général Leclerc	du mardi au dimanche de 9h30 à 19h (sauf le dimanche 13h)
<b>Le Lion d'Angers</b>	Caveau de Plantagenêts - ZA ,route d'Angers	du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 20h (sauf le vendredi 21h et le samedi 19h), le dimanche de 9h30 à 12h30
<b>Le Louroux-Béconnais</b>	Le Fournil de la Milandrie - Lieu dit la "Milandrie"	le mercredi de 17h à 19h et le samedi de 10h30 à 12h30
<b>Le Tremblay</b>	La Ferme auberge de la Touche	du mardi au samedi de 9h à 17h30
<b>Montreuil-sur-Maine</b>	La ruche qui dit oui - Salle des fêtes - 23 rue Val de Maine	le vendredi de 18h15 à 19h30
<b>Pouancé</b>	Magasin des producteurs - Place de la Madeleine	le jeudi de 9h à 13h et le vendredi de 16h30 à 19h
<b>Pouancé</b>	Jeunes Pousses - route du Bourg-d'Irré (parking du lavoir)	le jeudi de 18h à 19h
<b>Saint-Berthevin (53)</b>	Natureo - 59 Avenue de Paris	du lundi au samedi 9h30 à 19h30 sans interruption
<b>Ste-Gemmes-sur-Loire</b>	Le Jardin de l'avenir - Route de la roche	le lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 19h
<b>Saint-Sylvain-d'Anjou</b>	Les Fermes Beaugéaises - 2 avenue de la Millardière	le vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h à 18h
<b>Segré</b>	Festicave - 22 rue David D'Angers	du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h
<b>Segré</b>	Gamm Vert - Voie Communale de la Brosse Rte de Cholet	du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30
<b>Segré</b>	L'Epicier Vert - Rue David d'Angers	du lundi au jeudi de 9h à 12h45 et de 14h30 à 19h30, et les vendredi et samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h à 12h45

# Dégustez la Spécialité Anjou bleu\*



*Sous son habit de chocolat bleu, laissez-vous surprendre par la finesse d'une mousse chocolat bleu parfumée au Cointreau, par le moelleux d'une génoise chocolat et le craquant d'un croustillant praliné...*

**BÉCON-  
LES-GRANITS**  
D3

**Le Moulin Béconnais**  
**Andrée et Christian VIGANNE**  
26 route d'Angers  
02 41 77 90 50

**CHÂTEAUNEUF-  
SUR-SARTHE**  
F2

**Boulangerie Bourneuf**  
**Bénédicte et Jean-Luc BOURNEUF**  
20 rue Nationale  
02 41 69 89 10

**CHAZÉ-  
SUR-ARGOS**  
C2

**Boulangerie Pâtisserie**  
**Carole et Fabrice GAVALAND**  
5 place St Julien  
02 41 61 40 26

**LA MEMBROLLE-  
SUR-LONGUENÉE**  
D3

**Boulangerie Pâtisserie**  
**Clarisse et Fabrice BALAVOINE**  
21 rue Charles de Gaulle  
02 41 32 68 07

**LE LION-  
D'ANGERS**  
D2

**Boulangerie Pâtisserie**  
**Angélique et Cédric BONDY**  
21 rue du Général Leclerc  
02 41 95 31 15

**LE LION-  
D'ANGERS**  
D2

**Boulangerie Pâtisserie**  
**Angélique et Cédric BONDY**  
Le Fournil de la Grosse Pierre  
5 rue des Roysers  
02 41 76 64 52

**MIRÉ**  
F1

**Boulangerie Pâtisserie**  
**Michiki et Rémy KANNENGIESER**  
14 avenue Haut Anjou  
02 41 93 88 31

**POUANCÉ**  
OMBRÉE D'ANJOU  
A1

**Boulangerie Pâtisserie**  
**Maryline et Franck LHOMMELAIS**  
6 rue de la Libération  
02 41 92 44 09

**SAINTE-  
GEMMES-  
D'ANDIGNÉ**  
SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU  
C2

**Le Fournil Angevin**  
**Annie et Vincent GABILLARD**  
4 place de la Mairie  
02 41 92 20 28

**SAINTE-  
MARTIN-  
DU-BOIS**  
SEGRÉ-EN-ANJOU-BLEU  
D1

**Boulangerie Pâtisserie**  
**Angélique et Cédric BONDY**  
1 rue vieille rue  
02 41 61 31 31

\*Spécialité pâtisnière créée avec nos boulangers partenaires

Le Panier des Saveurs 2020/21

51

# Repères qualité



## AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Elle garantit le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Elle est l'un des cinq signes officiels de la qualité et de l'origine des produits. [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)



## LABEL ROUGE

Le Label Rouge atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire. Il est l'un des cinq signes officiels de la qualité et de l'origine des produits. [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)



## BIENVENUE À LA FERME

Produit fermier (Je produis, je transforme et je vends)  
[www.bienvenue-a-la-ferme.fr](http://www.bienvenue-a-la-ferme.fr)



## ACCUEIL PAYSAN

Accueil en gîtes, chambres d'hôtes ou campings en milieu rural. [www.accueil-paysan.com](http://www.accueil-paysan.com)



## HORTICULTEURS ET PÉPINIÉRISTES DE FRANCE

Producteurs qui garantissent aux consommateurs des fleurs, des plantes, des arbres issus de leur exploitation.



## APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne.



## VERGERS ÉCORESPONSABLES

Label qui indique l'engagement des arboriculteurs pour des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers.



## PRODUIT EN ANJOU

Marque territoriale destinée à mettre en valeur et faire connaître les nombreux savoir-faire du Maine-et-Loire.

[www.anjoubleu.com](http://www.anjoubleu.com)

Anjoubleu  
Pays Segréen

ANJOU BLEU  
Office de Tourisme

AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
MAINE-ET-LOIRE

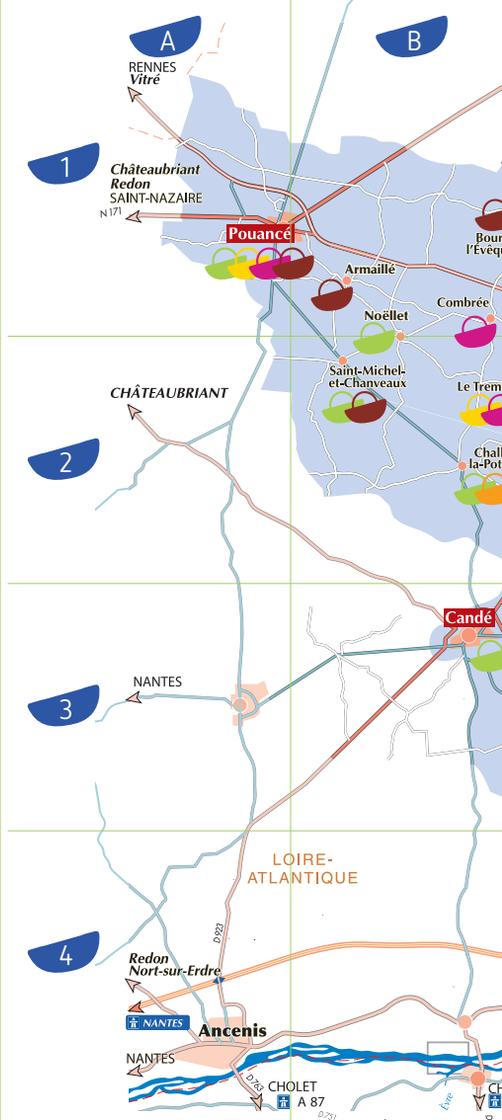
# Le Panier des Saveurs

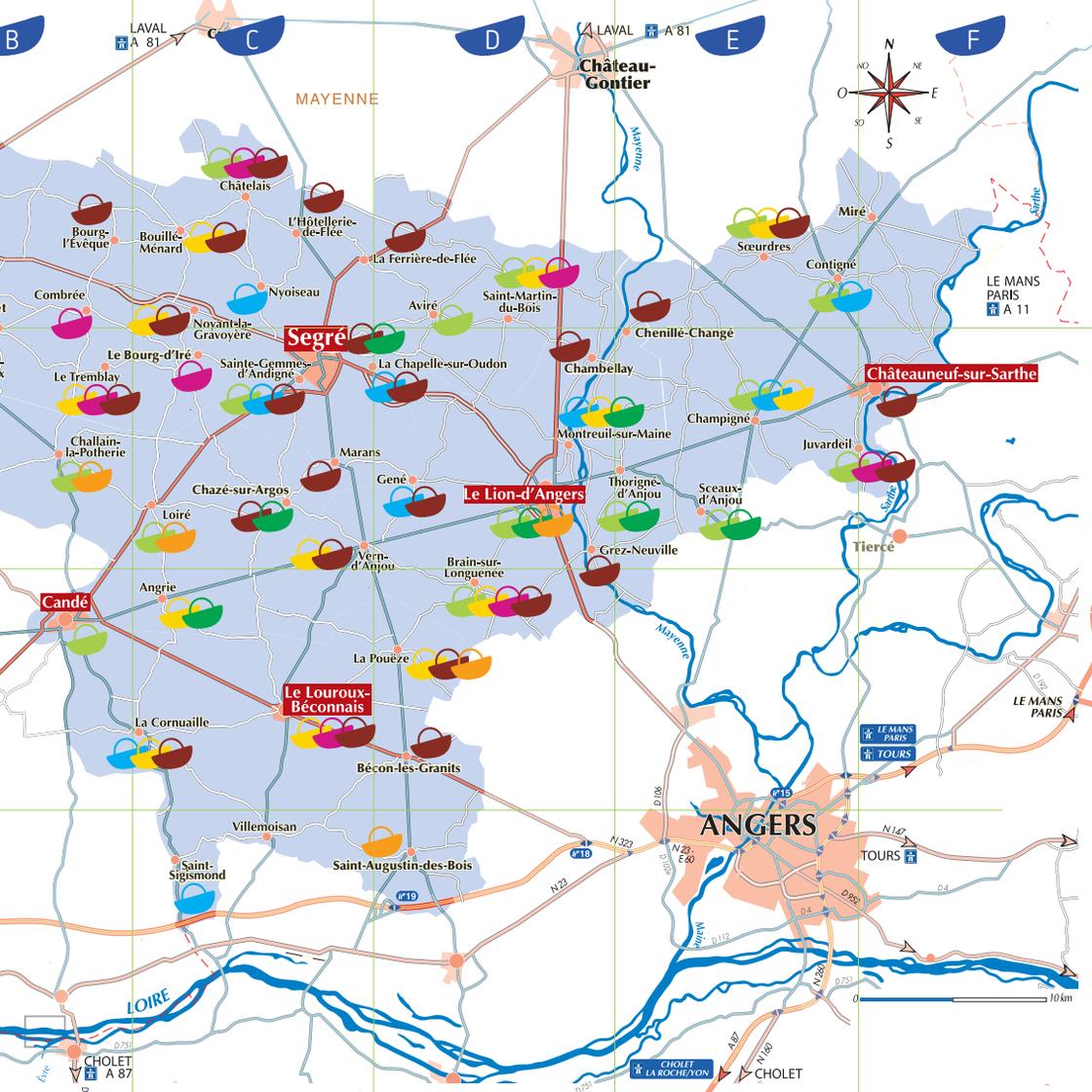
2020/21

## Où trouver vos Producteurs en Anjou bleu ?

### Légende :

-  Fruits et légumes
-  Produits laitiers
-  Volailles et œufs
-  Pains, farines, pâtes et huiles
-  Viandes
-  Miels
-  Plants et fleurs





B

C

D

E

F

A 81

A 81



MAYENNE

Château-Gontier

Miré

LE MANS  
PARIS  
A 11



Segré

Le Lion-d'Angers

Châteaufort-sur-Sarthe



Candé

Le Louroux-Béconnais

Tierce



CHOLET  
A 87

CHOLET  
LA ROCHE-YVON

CHOLET

LE MANS  
PARIS

LE MANS  
PARIS

ANGERS

TOURS

LOIRE

Mayenne

CHOLET

CHOLET

10 km