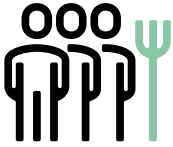


**GUIDE**  
édition  
**2026**  
**2027**



# MANGER

## LOCAL ET DE SAISON

Près de **120 points de vente** en circuit court  
dans la métropole de Rennes



**agriculture et**

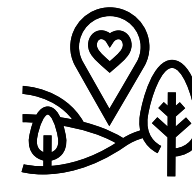
**alimentation durables**

**RENNES MÉTROPOLÉ s'engage**

## SOMMAIRE

|                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CARTE DES POINTS<br/>DE VENTE EN CIRCUIT COURT</b><br>de Rennes Métropole | <b>4</b>  |
| <b>DÉFINITIONS</b>                                                           | <b>6</b>  |
| <b>AMAP</b><br>Associations pour le Maintien<br>d'une Agriculture Paysanne   | <b>7</b>  |
| <b>MARCHÉS</b>                                                               | <b>9</b>  |
| <b>MAGASINS DE PRODUITS<br/>LOCAUX</b>                                       | <b>11</b> |
| <b>PRODUCTEURS<br/>ET PRODUCTRICES LOCAUX</b>                                | <b>12</b> |
| <b>VENTE EN LIGNE</b>                                                        | <b>26</b> |

Cahier  
détachable en  
pages centrales :  
Mes produits  
et recettes de  
saisons



# édito



Cette troisième édition du guide « Manger local et de saison » illustre le dynamisme d'un territoire riche de ses productrices et producteurs. Ce guide, qui inclut de nouvelles adresses, s'inscrit pleinement dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, la politique métropolitaine au service d'une alimentation locale, durable et accessible à toutes et tous.

L'offre de produits locaux se développe en permanence : directement à la ferme, sur les marchés, en AMAP mais aussi dans les commerces de proximité, dans nos bourgs et nos centres-villes... Ce document ne saurait être exhaustif, il s'agit plutôt d'une invitation à explorer, à engager une conversation, à modifier ses habitudes parfois à deux pas de chez soi.

L'accès à une alimentation saine et de qualité commence d'abord par l'accès à une information simple et utile.

Choisir de manger local et de saison n'est pas un geste anodin. C'est un geste engagé qui permet d'agir concrètement pour la santé, pour l'environnement et pour le développement d'une économie de proximité. C'est aussi reconnaître et soutenir le travail de productrices et producteurs engagés en faveur des circuits courts.

À travers cette nouvelle édition et ses nombreux points de vente, nous vous invitons à rejoindre et à renforcer une démarche territoriale, au bénéfice de toutes et tous, en faveur d'une meilleure alimentation et d'une agriculture plus rémunératrice.

Bonne dégustation avec les produits de notre métropole !

**Nathalie APPÉRÉ,**  
Maire de Rennes et Présidente de Rennes Métropole

**Françoise LOUAPRE,**  
Vice-présidente, Agriculture

**Didier CHAPELLON,**  
Vice-président, Biodiversité, Eau et Alimentation



AMAP

MAGASINS  
DE PRODUITS LOCAUX

# Carte des points de vente en circuit court de Rennes Métropole

Découvrez la richesse  
des produits locaux proches  
de chez vous !



## PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES LOCAUX

### Boissons

Céréales, pain, miel

Fruits et légumes

Mixte

Produits laitiers

Viande bovine, porc,  
mouton

Volaille, œuf

# DÉFINITIONS

Quelques notions  
avant de commencer...



**ACCUEIL PAYSAN** : réseau associatif qui propose des séjours touristiques, des produits paysans et des activités pédagogiques à la ferme.



**AGRICULTURE BIOLOGIQUE** : garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Ce mode de production exclut l'usage des engrais et pesticides de synthèse, les OGM et limite l'emploi d'intrants.



**AMAP** : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Il s'agit d'un partenariat entre des consommateurs et des agriculteurs pour distribuer des « paniers » de produits de la ferme. L'engagement sur quelques mois apporte une garantie de revenu au paysan et des aliments frais, de saison et essentiellement biologiques aux consommateurs.



**BIENVENUE À LA FERME** : marque initiée par les Chambres d'Agriculture. Ce réseau réunit les exploitants agricoles ayant un projet de diversification en agritourisme.



**BIO COHÉRENCE** : s'appuie sur les principes du label Agriculture Biologique avec des compléments sur différents aspects environnementaux ou sociaux.



**DEMETER** : marque de certification internationale pour les produits issus de l'agriculture biodynamique, avec pour objectif de renforcer la fertilité des sols.



**HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE** : garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement.



**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE** : identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



**LABEL ROUGE** : signe national permettant d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur en comparaison à des produits similaires.



**TERRES DE SOURCES** : Eau du Bassin Rennais est à l'origine de ce label, décerné aux agriculteurs qui s'engagent à protéger l'eau potable et à reconquérir une certaine qualité de l'air par des pratiques plus économes et en limitant l'usage des pesticides.



## AMAP

Rejoignez l'une des 23 associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) et savourez le meilleur des produits locaux !

### BETTON

**01 AMAP EN BETTON**  
06 72 54 44 98  
amapenbetton@gmail.com  
ecosolidaire.fr/amapenbetton  
📅 **Jeudi 18 h 30/19 h 45**  
La Chaperonnais  
> **Tous produits**

**02 LE PANIER BETTONAIS**  
lepanierbettonais@hotmail.fr  
amaplepanierbettonais.blogspot.com  
📅 **Mercredi 18 h/19 h 15**  
École des Mézières  
> **Tous produits**

### CESSON-SÉVIGNÉ

**03 LE PANIER CESSONNAIS**  
06 84 14 59 11  
lepaniercessonnais@gmail.com  
📅 **le panier cessonais**  
📅 **Mardi 18 h 30/20 h**  
La passerelle derrière la poste  
> **Tous produits**

### CHAVAGNE

**04 CHAV'AMAP**  
chavamap@gmail.com  
📅 **Chav'Amap**  
📅 **Mercredi 17 h 30/19 h**  
Salle de la Grange, de la Ferme du Champ Fleuri  
> **Tous produits**

### GÉVEZÉ

**05 AMAP GÉVEZÉENNE**  
amapgevezeenne@gmail.com  
📅 **Jeudi 18 h 30**  
Sous le préau du restaurant scolaire, derrière la mairie  
> **Tous produits**

### LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ

**06 AMAPOËLE**  
06 08 22 23 72  
amaplcdf@gmail.com  
amapoele.wixsite.com/amap  
📅 **Mardi 18 h 30/19 h 30**  
Salle Agora, 2 place des Droits de l'Homme  
> **Tous produits**

### LA CHAPELLE-THOUARAU

**07 CHAP'AMAP**  
06 88 30 01 02  
contact.chapamap@gmail.com  
📅 **Chap Amap**  
📅 **Jeudi 18 h 30/19 h 30**  
Salle socioculturelle, rue des Rochers  
> **Tous produits**  
• 📅 (hors miel)

### LE RHEU

**08 LE RHEU Z'AMAP**  
asso.lerheu.zamap@gmail.com  
lerheuzamap.fr  
📅 **Jeudi 17 h 30/19 h**  
Ferme des Perrières  
> **Tous produits**

### L'HERMITAGE

**09 L'HERMIT'AMAP**  
06 74 15 25 99  
bernardmartine.lelu@orange.fr  
📅 **Jeudi 18 h 30/19 h 30**  
Préau de la Commanderie  
> **Tous produits**

### MORDELLES

**10 AMAPPÉTIT**  
06 61 44 18 06  
amappetit@mailo.com  
amappetit35310.wordpress.com  
📅 **Amappétit, Amap de Mordelles**  
📅 **Lundi 18 h/19 h**  
Halles des Muletiers  
> **Tous produits**

### PACÉ

**11 PACÉ À L'AMAP**  
amap.pace@gmail.com  
paceamap.wordpress.com  
📅 **Pacé AMAP**  
📅 **pacealamap**  
📅 **Jeudi 18 h/19 h**  
Espace le Goffic, rue Charles Le Goffic  
> **Tous produits**

#### RESSOURCES :

> **Mouvement Inter-Régional des AMAP** : miramap.org/  
> **La charte des AMAP** : miramap.org/charte-des-amap/



## RENNES

**12 AMAP ARTIST'CHAUD**  
amapcampus.villejean@gmail.com  
ar.vuhez.villejean  
**Mardi 18 h/20 h**  
Hall du bâtiment EREVE,  
Rennes 2  
> **Tous produits** • 4B

**13 AMAP BEAULIEU D'AR VUHEZ**  
amapcampusbeaulieu@gmail.com  
ar.vuhez.org  
**Mardi 18 h/19 h**  
Bâtiment 43 du campus de Beaulieu  
> **Tous produits** • 4B

**14 AMAP BIOREGARD**  
amapbeauregard@gmail.com  
**Mercredi 18 h30/19 h30**  
Le cadran, Maison de quartier de Beaugard  
> **Tous produits** • 4B

**15 AMAP LA COURZETTE**  
amapcourrouze@gmail.com  
**Mercredi 17 h30/19 h**  
Pavillon Courrouze, rue des Munitionnettes  
> **Tous produits** • 4B

**16 AMAPOPOTE**  
contact@amapopote.fr  
**Mardi et mercredi 18 h30/19 h30**  
Le mardi à la salle de sport du "Cercle Paul Bert", rue Rapatel  
Le mercredi à la Maison de Quartier Francisco Ferrer, rue Montaigne  
> **Tous produits** • 4B

**17 AMAPOPOTE**  
contact@amapopote.fr  
**Mardi et mercredi 18 h30/19 h30**  
Le mardi à la salle de sport du "Cercle Paul Bert", rue Rapatel  
Le mercredi à la Maison de Quartier Francisco Ferrer, rue Montaigne  
> **Tous produits** • 4B

**18 I-AMAP-Y**  
0612370242  
contact@i-amap-y.fr  
i-amap-y.fr  
**Mercredi 18 h/19 h**  
16 rue Papu  
> **Tous produits** • 4B

**19 L'AMAP MONDE DU BLOSNE**  
lamapmondedublosne@gmail.com  
jlvalentin2.wixsite.com/lamapmondedublosne  
lamapmondedublosne  
**Mercredi 18 h/19 h15**  
Halle du Triangle, boulevard de Yougoslavie  
> **Tous produits** • 4B

**20 LES PANIERS BIO**  
paniersbio@assval.com  
**Vendredi 17 h30/18 h45**  
Halle de l'EPI, rue Bouzat, les Lonchamps  
> **Tous produits**

**21 LES SAVEURS DU PONT 9**  
amap@lessaveursdupont9.infini.fr  
lessaveursdupont9.infini.fr  
SiteAMAP  
**Mardi 18 h/19 h**  
Ateliers du Vent, rue Alexandre Duval ou dans le container rouge sur la place  
> **Tous produits** • 4B

## SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

**22 AMAP DE LA LANDE**  
0299312492 / 0670211600  
contact@amapdelalande.fr  
amapdelalande.wordpress.com  
**Jeu 17 h/19 h**  
Maison Hubertine Auclert Pigeon Blanc, EPI rue François Mitterrand  
> **Tous produits** • 4B

## VEZIN-LE-COQUET

**23 L'AMAP EN CAVALE**  
amapencavale@nebulae.com  
**Mardi 18 h/19 h30**  
La ferme en cavale, le Grand Chevillé  
> **Légumes, Pain et œufs**



## Marchés

Découvrez la richesse et la diversité des marchés et points de vente sur étals dans les communes de la Métropole !

**ACIGNÉ**  
Place de la Mairie  
**Mercredi matin**

**BÉCHEREL**  
Place de la Mairie  
**Mardi après-midi**

**BETTON**  
Place de la Cale  
**Dimanche matin**

**BOURGBARRÉ**  
Place de l'Église  
**Vendredi après-midi**

**BRUZ**  
Place du Docteur Joly  
**Mardi après-midi** • 4B

Halle Pagnol et Place du Docteur Joly  
**Vendredi matin**

Place du Vert Buisson  
**Dimanche matin**

**CESSON-SÉVIGNÉ**  
Place de l'Église  
**Mercredi après-midi** • 4B

Place du marché  
**Samedi matin**

**CHANTEPIE**  
Place de la Mairie  
**Vendredi matin**

**CHARTRES-DE-BRETAGNE**  
Esplanade des Droits de l'Homme  
**Jeu matin**

**CHAVAGNE**  
Place de la Mairie  
**Mercredi matin**

Place de l'Église  
**Vendredi matin**

Producteurs locaux  
Place Noël Dupont  
**Vendredi après-midi**

**CHEVAIGNÉ**  
Place de l'Église  
**Mercredi après-midi**

**CORPS-NUDS**  
Parvis de l'Église  
**Dimanche matin**

**GÉVEZÉ**  
Parking de l'Espace des Droits de l'Homme  
**Vendredi après-midi**

**LA CHAPELLE-CHAUSSEE**  
Place de la Mairie  
**Jeu après-midi**

**LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ**  
Rue de la Mairie et Place Eugène Choux  
**Samedi matin**

**LA CHAPELLE-THOUARAU**  
Place Georges C. Padgett  
**Mercredi après-midi**

**LAILLÉ**  
Parking de la Mairie  
**Mercredi et samedi matin**

**LE VERGER**  
Place de l'Église  
**Samedi matin**

**LE RHEU**  
Place de la Mairie  
**Samedi matin**

**L'HERMITAGE**  
Place Saint Avit  
**Jeu matin**

**MONTGERMONT**  
Place Jane Beusnel  
**Jeu après-midi**

**MORDELLES**  
Place et Halle des Muletiers  
**Mardi matin**

Producteurs locaux  
Place et Halle des Muletiers  
**Vendredi après-midi**

**NOUVOITOU**  
Place de l'Église  
**Vendredi matin**

**NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE**  
Place Pierre Croc  
**Dimanche matin**

**ORGÈRES**  
Place de l'Église  
**Samedi matin**

**PACÉ**  
Place Saint-Melaine  
**Mercredi matin**

Après-midi :  
le marché continue après 17 h.



## Marchés

### PARTHENAY-DE-BRETAGNE

Devant le Village Hall  
Mercredi après-midi ⌚

### PONT-PÉAN

Place du centre commercial  
Les Genêts  
Dimanche matin

### RENNES

Beauregard  
Place Eugène Aulnette  
Mardi après-midi ⌚

### Bréguigny

Square Sarah Bernhardt  
Jeudi matin  
Place Albert Bayet  
Vendredi matin

### Cleunay

Rue Jules Lallemand  
Mardi matin

### Courrouze

Place Jeanne Laurent  
Jeudi après-midi

### Halles Municipales - La Criée

Rue Jules Simon  
Tous les jours

### Jeanne d'Arc

Boulevard Alexis Carrel  
Jeudi matin

### La Garden Partie

Plaine de Baud  
Vendredi de 16 h à 20 h ⌚

### La Poterie

Place du Ronceray  
Vendredi après-midi

### Le Blosne

Place Jean Normand  
Samedi matin

### Mail François Mitterrand

Mail François Mitterrand  
Mercredi après-midi • 4B

### Maurepas

Place Lucie & Raymond Aubrac  
Mardi matin

### Robidou

Square Odette Séveur  
Mardi matin

### Sainte-Anne / Hoche

Place Hoche  
Jeudi après-midi

### Sainte-Thérèse

Place du Souvenir  
Mercredi matin

### Saint-Germain

Place Saint-Germain  
Mercredi matin

### Villejean

Rue de Bourgogne  
Vendredi matin

### Les Lices

Place des Lices  
Samedi matin

### ROMILLÉ

Place de l'Église  
Jeudi matin

### SAINT-ARMEL

Place de l'église  
Vendredi après-midi ⌚

### SAINT-ERBLON

Avenue de la Fontaine  
Mercredi matin

Après-midi ⌚ :  
le marché continue après 17 h.

### SAINT-GILLES

Place de la Mairie  
Samedi matin

### SAINT-GRÉGOIRE

Place Gilles Grallan  
Mercredi matin

### Parking Centre Commercial

La Forge  
Dimanche matin

### SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

Cours Camille Claudel  
Mercredi matin

### SAINT-SULPICE-LA-FORÊT

Place René Matthieu Cuisnier  
Vendredi après-midi ⌚

### THORIGNÉ-FOUILLARD

Place du Bocage  
Dimanche matin

### VERN-SUR-SEICHE

Place de la Poste  
Mardi après-midi ⌚

Place des Droits de l'Homme  
Samedi matin

### VEZIN-LE-COQUET

Rue de Rennes  
Mardi matin  
et vendredi après-midi ⌚



## Magasins de produits locaux

Découvrez des points de vente de Rennes Métropole où trouver des produits locaux, frais et de qualité.

### BETTON

01 DOUZ'ARÔMES  
La Brandais  
02 99 27 79 26  
douz-aromes@orange.fr  
douzaromes.fr  
f Douz'Arômes  
Mardi, mercredi  
et vendredi 9 h/19 h,  
samedi 9 h/17 h  
> Tous produits

### CESSON-SÉVIGNÉ

02 DU PRÉ AU CASIER  
3198 Rue Colonel Arnaud  
Beltrame  
06 23 13 27 95  
dupreaucasier@gmail.com  
f Du pré au casier  
Du pré au casier  
7/7j, 24/24h  
> Tous produits

### CHANTEPIE

03 BRIN D'HERBE  
Allée Gwalarn, Zone des 4 vents  
02 99 41 48 95  
brindherbe35@orange.fr  
brindherbe35.fr  
f Brin d'Herbe  
Du mardi au vendredi  
9 h/19 h, samedi 9 h/17 h  
> Tous produits

### LE VERGER

04 LA HALTE PAYSANNE  
1 rue de la Forge  
06 18 32 49 22  
lahaltepaysanne35@gmail.com  
lahaltepaysanne.fr  
f La Halte Paysanne 35  
lahaltepaysanne35  
Mardi, mercredi  
et vendredi 9 h/19 h,  
samedi 9 h/13 h  
> Tous produits (spécialité :  
viande bovine)

### PACÉ

05 LE CARBASSON  
11 rue Allory  
02 57 67 04 64  
lecarbasson@gmail.com  
lecarbasson.fr  
f Le Carbasson  
lecarbasson  
Du mardi au vendredi  
9 h/13 h - 15 h/19 h,  
samedi 9 h/17 h  
> Tous produits

### SAINT-ERBLON

06 LES HALLES DU PRÉ  
3 promenade Simone Marchand  
06 72 57 76 37  
contact@leshallesdupre.fr  
Les Halles du Pré - Epicerie de  
Saint Erblon  
f Leshallesdu pré  
Epicerie et drive,  
Du mardi au samedi  
9 h/13 h 30 - 15 h/19 h  
> Tous produits • 4B

### SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

07 LES FERMIER DU COIN  
127 rue du Temple de Blosne  
02 99 35 32 06  
rennes@lesfermiersducoin.fr  
lesfermiersducoin.fr  
f Les fermiers du coin Rennes  
Du mardi au jeudi 9 h/13 h  
- 14 h30/19 h, vendredi  
9 h/19 h et samedi 9 h/18 h  
> Tous produits

### VEZIN-LE-COQUET

08 BRIN D'HERBE  
Le Grand Chevillé  
02 99 64 79 40  
giebrindherbe@orange.fr  
Brindherbe35.fr  
f Brin d'Herbe  
Du mardi au vendredi  
9 h/19 h, samedi 9 h/17 h  
> Tous produits





# Producteurs et productrices locaux

Découvrez la diversité et l'authenticité des productions locales parmi 116 exploitations.

## ACIGNÉ

**01 EARL BARBOT**  
La Maison Neuve  
Pascal & Morgane BARBOT  
02 99 68 34 59 / 06 07 64 36 02  
ecuries.mpb@hotmail.com  
**À LA FERME** : sur commande  
**> Viande bovine**

**02 FERME DE GUICHET**  
Guichet  
Yoann & Christelle GORIEU  
06 89 49 15 51  
fermedeguichet@gmail.com  
lafermedeguichet.fr  
**À LA FERME** : sur commande pour la viande et sur place pour le lait  
**> Viande de veau et de bœuf - Charcuterie - Lait - Farine de sarrasin**

**03 GAEC DU CHALET**  
Le Chalet  
Christelle, Pascal, Gwendal & Gurvan MANCIEL  
06 75 19 18 51  
fermeduchalet@outlook.fr  
**À LA FERME** : vendredi 15 h/19 h et samedi 10 h/12 h  
**> Produits laitiers - Légumes bio et produits de producteurs locaux**

**04 LA FERME D'IFER**  
Lieu-dit Ifer  
Simon & Clément LETORT  
06 78 73 56 77  
ferme.bio.ifer@gmail.com  
fermebio-ifer.fr  
**À LA FERME** : mardi et vendredi 16 h/19 h  
**> Viande de bœuf - Lait - Pain Légumes bio (le mardi)**

**05 LES GÉNISONS DANS L'COURTIL**  
La Berhaudière  
Aline CRIAUD • 06 89 26 48 37  
les.genissons.dans.l.courtill@gmail.com  
lesgenissonsdanslscourtill.fr  
**À LA FERME** : sur commande, tous les deux mois environ  
**> Viande de bœuf et de veau**



## BETTON

**06 FERME FROMAGÈRE LE GROS CHÊNE**  
Lieu-dit Le Gros Chêne  
Philippe MARCHAND & Émilien MONDHER  
06 82 43 11 49 / 06 86 90 56 92  
contact@fromagerielegroschene.fr  
fromagerielegroschene.fr  
**À LA FERME** : mercredi et vendredi 15 h/19 h  
**EN AMAP** : AMAP en Betton, Le Panier Cessonais  
**EN LIGNE** : Le clic des champs  
**> Produits laitiers : tomme, Gwell, etc.**

**07 LA FERME DES PETITS GOURMETS**  
La Foye  
Virginie FRABOT • 06 30 68 11 94  
volailleporcbetton@hotmail.fr  
**À LA FERME** : vendredi 17 h/18 h 30 et samedi 10 h/12 h  
**EN AMAP** : AMAP en Betton  
**EN LIGNE** : Le clic des champs  
**> Porcs et volailles**

**08 L'ILLE AU PRÉ**  
La Mévrais  
Benoît DASSE • 06 21 42 17 08  
ille-au-pre@outlook.com  
**À LA FERME** : Mail François Mitterrand  
**EN MAGASIN** : Brin d'Herbe et Scarabée Biocoop  
**EN LIGNE** : Le clic des champs  
**EN AMAP** : Pacé, La Chapelle des Fougeretz  
**> Produits laitiers frais : skyr, fromages, etc.**

## BOURGBARRÉ

**09 EARL DE MESNEUF**  
7 Mesneuf  
Nina RICHOMME • 06 69 73 95 87  
richar3@wanadoo.fr  
mesneuf.fr  
**À LA FERME** : Bourgbarré, le Rheu, Noyal-Chatillon-sur-Seiche, Sainte-Thérèse  
**EN LIGNE** : Le goût d'ici  
**EN MAGASIN** : Le comptoir du fromager Bruz, les prés de la rivière  
**> Fromages et produits laitiers de chèvre**

**10 LA FERME DU PORTAIL**  
Le Portail  
Jean-Marc GICQUEL & Hélène GOURMELEN  
02 99 57 66 21 / 06 30 72 94 60  
lafermeduportail@live.fr  
sites.google.com/site/fermeduportail  
**À LA FERME AUBERGE** : Verrines de porc  
**> Verrines de porc**

**11 LES PETITS LÉGUMES DU JARDIN**  
Lieu-dit Château-Logé,  
Christophe BOUGERIE  
bougerie.christophe@orange.fr  
**À LA FERME** : mercredi et vendredi 16 h/19 h et samedi 16 h/18 h  
**> Légumes**



## BRÉCÉ

**12 FERME DE L'ALINIÈRE**  
L'Alinière  
Antoine BARBEREAU  
06 89 91 14 36  
barbereau.antoine@gmail.com  
**À LA FERME** : mardi 16 h/19 h 30 et vendredi 17 h/19 h 30  
**> Légumes, fruits - Pains - Viande d'agneau - Produits de producteurs**

**13 GAEC DE MONTIGNE**  
7 Le Grand Montigne  
Sylvie LAMOUREUX,  
Emmanuel MARION, Philippe & Thomas ROSSIGNOL  
02 99 62 57 10 / 06 79 39 67 78  
sylvie.rossignol5@bbox.fr  
**SUR COMMANDE** : retrait au 49 Le Chesnais, 35 690 Acigné  
**> Viande bovine et porc - Lait - Céréales**

## BRUZ

**14 BIOBRUZ**  
Le Clos Renaud  
Guillaume HERY • 06 78 88 43 12  
guillaume.hery35@orange.fr  
**À LA FERME** : Bruz, Les Lices, Mail François Mitterrand, Marché bio de Bruz le mardi après-midi et le vendredi matin  
**EN MAGASIN** : Biocoop de Rennes  
**EN LIGNE** : Les vilains cageots  
**> Légumes, fruits - Plantes & plants potagers**

**15 FERME LA PAMPA**  
103 Le Clos Renaud  
Émilie LETALLEC  
& Clémence HARDY  
02 99 53 10 10  
fermelapampa@gmail.com  
fermelapampabruz.my.canva.site  
**À LA FERME** : magasins de produits locaux du lundi au vendredi 10 h/16 h 30 et jeudi 10 h/19 h  
**> Légumes du Marais Sage - Produits fermiers locaux**  
Cantine le midi + événements culturels...

**16 GAEC LES GAMINS DU MARAIS**  
La Vigne  
Vincent LE MESTRE  
& Emmanuel CRÉTÉ  
07 83 82 30 13 - 06 58 96 79 51  
gaminsdumarais@gmail.com  
lesgaminsdumarais.fr  
**À LA FERME** : mercredi 16 h/19 h  
**À LA FERME** : Bruz le vendredi matin  
**> Légumes**

**17 LES RUBIS DU VERGER**  
La Massue  
Hervé DELESTRE • 06 86 98 17 80  
rubisverger@orange.fr  
rubis-du-verger.fr  
**À LA FERME** : mercredi 14 h/18 h, vendredi 14 h/18 h 30 et samedi 9 h/13 h  
**EN AMAP** : Le Rheuz'Amap, Amap de la Lande, Le Panier cessonais, L'Hermit'Amap  
**EN LIGNE** : commande en ligne et retrait du lundi au vendredi 9 h 30/17 h 30 à la ferme  
**> Fruits**



# Producteurs et productrices locaux

## 18 LE VERGER DE CHAMPCORS

Champcors  
Odile DE COURVILLE  
06 47 83 83 87  
odile.decourville@orange.fr  
> Fruits et petits fruits –  
Légumes •

## CESSON-SÉVIGNÉ

### 19 AU FIL DES CESSON

33 Rue de la Rigourdière  
Philippe ROBIN  
& Sébastien DELVA  
06 75 78 97 79 / 06 63 03 25 46  
commandes@aufildessesson.fr  
aufildessesson.fr  
f Ferme Au Fil des Cesson  
a aufildessesson  
A LA FERME : mercredi 16h/19h  
AU MARCHÉ : Cesson-Sévigné  
> Légumes – Produits fermiers  
locaux •

### 20 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

50 Rue de Belle Epine  
lescasiersdesproducteurs35  
@gmail.com  
f Les casiers des producteurs  
a lescasiersdesproducteurs  
EN CASIER : 7j/7 – 6h30/22h,  
paiement par CB uniquement  
> Fruits, légumes, huile, plats  
cuisinés, œufs

### 21 EARL DELALANDE

4 Les Landes  
Louis DELALANDE • 06 21 44 68 97  
louis.delalande@hotmail.fr  
A LA FERME : colis 1 fois  
par trimestre  
> Viande bovine

### 22 EARL TARDIF

Le pont briand  
Pierre-Emmanuel TARDIF  
06 88 78 27 89  
A LA FERME : sur commande,  
1 seule fois par mois colis 7kg  
de porc  
> Viande porc •

## CHANTEPIE

### 23 AU GRÉ DES CHAMPS

51 bis Rue de la Martinière  
Ronan DERRIEN & Thibault  
LE BERRE • 07 85 18 04 32  
ferme.augredeschamps  
@gmail.com  
f Au Gré des Champs  
a augredeschamps  
A LA FERME : jeudi 17h30/19h30  
(sauf pendant les vacances  
de Noël et le mois d'avril)  
> Légumes •

## CHAVAGNE

### 24 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

Les Domaines  
lescasiersdesproducteurs35  
@gmail.com  
f Les casiers des producteurs  
Chavagne  
a casiersdesproducteurs  
chavagne  
EN CASIER : 7j/7 – 24h/24,  
paiement par CB uniquement  
> Fruits, légumes, huile, plats  
cuisinés, œufs

### 25 LA FERME DE LA CHUPLINAI

4 La Chuplainais  
Michel KERVAREC & Martine  
VERGER • 06 88 17 24 12  
martine@lafermedelachuplainais.com  
lafermedelachuplainais.com  
EN AMAP ET PANIERS :  
Chav'Amap, Pacé à l'AMAP,  
L'Hermit'Amap, Amappétit,  
Chap'Amap, Groupement  
d'achats Bréal  
AU MARCHÉ : Chavagne, Breteil  
> Volailles et œufs – Plats  
cuisinés et terrines  
Confitures – Pomme  
de terre, Rhubarbe

### 26 LES LÉGUMES DE LESNELAY

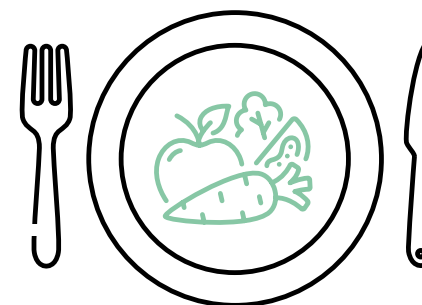
Lesnay  
Chloé ROCHEFORT  
06 24 23 96 17  
chloerochefort@laposte.net  
a llesnelay  
EN AMAP : L'Hermitage  
EN MAGASIN : Magasin bio  
«Le comptoir de la nature»  
à Mordelles  
> Légumes •

### 27 LA FERME DES PETITS CHAPELAIS

Les Petits Chapelais  
Gilles SIMONNEAUX, André  
LEFRAN, Odile GAUME LIGOT  
& Gaëtane CHIRIÉ  
magasinlespetitschapelais  
@gmail.com  
AU MARCHÉ : marché  
producteurs locaux Chavagne  
A LA FERME : magasin de  
produits locaux Aux p'tits Chap'  
> Pain, brioche, farine – Lait –  
Légumes – Oeufs – Viandes  
de porc, veau et bœuf

PRINTEMPS • ÉTÉ • AUTOMNE • HIVER

Carnet détachable



# MES PRODUITS ET RECETTES DE SAISON

agriculture et

alimentation durables

RENNES MÉTROPOLÉ s'engage



© Ferme à Papa



Proposée par  
**Le restaurant**  
« Ferme la Pampa »  
à Bruz

## DÉCLINAISON de radis

### INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

#### Pesto de fane de radis :

- les fanes d'une botte de radis
- 20 g d'amandes
- 1 gousse d'ail
- 30 g de parmesan râpé
- sel, poivre
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 càs de sirop d'agave

#### Radillette et radis croquant :

- 1 botte de radis (en garder 6 de côté pour les radis croquants)
- le jus d'un demi citron et le zeste
- 200 g de chèvre frais
- 1 botte de ciboulette
- Sel, poivre, paprika fumé
- 1 càs de crème fraîche

#### Décoration :

- Graines de sésame noir

### PRÉPARATION

#### Pesto de fane de radis :

- Torrifier les amandes au four à 180°C pendant 10 minutes puis les laisser refroidir.
- Couper et laver les fanes de radis, bien les égoutter.
- Éplucher une gousse d'ail.
- Mixer ensemble tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- Réserver au frais.

#### Radillette :

- Couper les extrémités des radis, les laver, puis en mettre 6 de côté.

### MONTAGE

Mettre une bonne cuillère à soupe de pesto au fond de l'assiette, puis par-dessus, à l'emporte-pièces, mettre la radillette et la recouvrir des lamelles de radis frais. Saupoudrer de sésame noir, de zeste de citron, et si envie, de quelques morceaux de pickles de votre choix.



Difficulté  
★☆☆



Préparation  
20 mn

- Les mettre dans un robot mixeur.
- Ajouter le zeste du citron et son jus, ainsi que tous les autres ingrédients sauf la ciboulette.
- Mixer le tout jusqu'à obtenir une consistance de rillettes.
- Réserver au frais.
- Ciseler la ciboulette et l'ajouter à la préparation.

#### Radis croquants :

- Tailler à la mandoline de fines lamelles avec les 6 radis restants.



Proposée par  
**M<sup>lle</sup> Potiron**  
Traiteur  
à Corps-Nuds

## PANNA COTTA à la feuille de figuier - confit de figues au miel et noisettes concassées



Difficulté  
★★★☆☆



Préparation  
30 mn

Temps de repos 2h à 4h

### INGRÉDIENTS

Pour 13 ramequins

#### Panna cotta :

- 600 ml de crème fraîche
- 900 ml de lait
- 15 feuilles de figuier
- 6 càs de sucre
- 3 petites c. à café d'agar-agar
- 150 g de noisettes concassées

#### Confit de figues au miel :

- 500 g de figues
- 150 g de sucre
- 1 càs de miel
- 1 branche de verveine citronnée

### PRÉPARATION

#### Panna cotta :

- Chauffer la crème fraîche avec le lait, le sucre et les feuilles de figuier. Porter à ébullition 10 mn environ.
- Couper le feu et laisser infuser environ 2 à 4h pour que le mélange prenne bien le goût du figuier puis retirer les feuilles avec un écumoire.
- Ajouter l'agar-agar et porter à ébullition 4 mn.
- Mélanger bien au fouet et verser délicatement dans des verrines.
- Laisser refroidir et mettre au frigo pour au moins 3h.

#### Confit de figues au miel :

- Couper les figues en quartier et les placer dans une casserole à fond épais.
- Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Laisser macérer durant 1h puis mettre la casserole sur feu moyen jusqu'à ébullition.
- Réduire le feu et laisser cuire doucement durant 20 mn environ jusqu'à ce que la préparation épaississe en remuant de temps en temps.
- Tester si le confit est "pris" en déposant une cuillère à café sur une assiette et en l'inclinant légèrement. Le confit doit couler doucement. Dans le cas contraire, continuer la cuisson.
- Ajouter ensuite une branche de verveine et la cuillère à soupe de miel. Mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

### MONTAGE

Lorsque le confit est refroidi, déposer quelques cuillères sur les panna cotta. Réserver au frais avant de servir. Parsemez de noisettes concassées et dégustez !

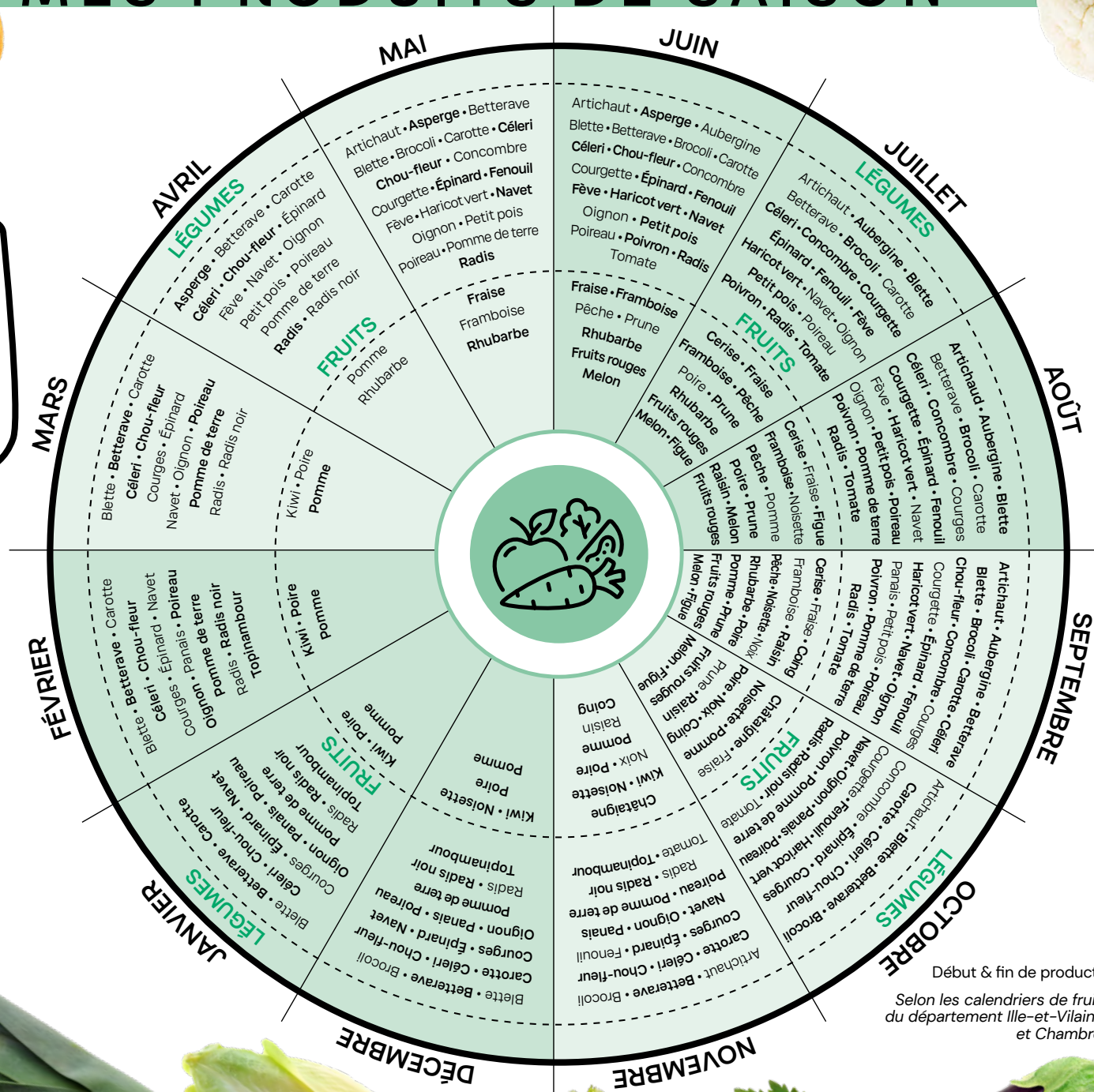
# MES PRODUITS DE SAISON

PRINTEMPS

HIVER

ÉTÉ

AUTOMNE



Début & fin de production • Pleine production

Selon les calendriers de fruits et légumes de saison du département Ille-et-Vilaine, Initiative Bio Bretagne et Chambre d'Agriculture Bretagne



## GRATIN Brétilien

Difficulté  
★☆☆  
Préparation  
Cuisson  
50 mn

### INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

#### Légumes :

- 1 chou-fleur
- 1 poireau
- 30 g de beurre
- 1 verre de lait
- 2 jaunes d'œuf

#### Gratin :

- 1 kg de pommes de terre
- 1 l de lait entier
- 70 g de beurre
- 70 g de farine
- 1 càs de muscade
- 4 tranches de jambon cuit
- Gruyère râpé

### PRÉPARATION

- Laver les légumes.
- Blanchir le chou-fleur
- Émincer les poireaux et les faire suer au beurre.
- Ajouter le lait et le chou-fleur blanchi.
- Faire cuire à feu doux pendant 30 mn.
- Écraser les légumes et réserver.
- Éplucher les pommes de terre.
- Confectionner la béchamel : faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et mélanger, puis, à feu doux, ajouter progressivement le lait au fur et à mesure que la sauce s'épaissit, puis la muscade.
- Émincer les tranches de jambon.

### DRESSAGE

Dresser dans un plat les légumes, les pommes de terre, le jambon émincé, la béchamel, puis recouvrir d'emmental râpé. Laisser gratiner au four.

Proposée par  
**La restauration  
collective  
de Romillé**



## CRÈME BRÛLÉE au potimarron

Difficulté  
★☆☆  
Préparation  
Cuisson  
1h15

Temps de repos 6h à 8h

### INGRÉDIENTS

- 250 g de purée de potimarron
- 25 cl de crème liquide
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 2 càs de sucre pour la crème
- Épices au choix cannelle, cardamome, badiane...
- 75 g de cassonade

### PRÉPARATION

- Couper le potimarron en portions égales pour une cuisson homogène.
- Faire cuire le potimarron au four ou à la vapeur jusqu'à ce qu'un couteau se plante et sorte de la chair sans résistance.
- Récupérer la chair et la mixer jusqu'à obtenir une purée lisse.
- Dans un saladier, ajouter la purée, les œufs entiers et le jaune, la crème liquide, le sucre et les épices de votre choix.
- Bien mélanger, puis filtrer la préparation pour obtenir un appareil lisse.
- Répartir le mélange dans des ramequins puis enfourner à 140°C pendant 40 mn.
- Laisser refroidir à température ambiante puis, laisser figer au réfrigérateur 6 h à 8 h.

### MONTAGE

Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Si vous n'avez pas de chalumeau, préparer un caramel dans une casserole, le verser sur les ramequins puis le laisser refroidir pour créer une coque cassante sous la cuillère.

Proposée par  
**Au gré  
des saisons**  
Compte instagram  
@agdsmedia



**Pour tous vos achats  
de produits de saison, vos producteurs  
et productrices locaux vous accueillent  
à la ferme, dans leur magasin et au marché !**

**Pour plus d'infos,**  
consultez votre **guide des points de vente en circuit  
court** ou la **carte numérique du Pays de Rennes**



**RENNES  
MÉTROPOLE**

**Projet  
alimentaire  
territorial**



Courriel : aad@rennesmetropole.fr

Site internet : [environnement-sante.metropole.rennes.fr/  
lagriculture-et-lalimentation/](http://environnement-sante.metropole.rennes.fr/lagriculture-et-lalimentation/)

Conception **d'ia** D'UNE IDÉE LAUTRE • Produit imprimé par l'imprimerie de Rennes Métropole labellisée imprim'vert • Crédits photos : iStock



# Producteurs et productrices **locaux**

## 28 LE GOÛT DES 4 SAISONS

Les Petits Chapelais  
Gaétane CHIRIÉ • 06 74 82 39 07  
legoutdes4saisons@ecomail.fr  
**AU MARCHÉ** : marché de la  
Poterie le vendredi 15 h/19h,  
marché à la ferme des  
biscornus, goven le mercredi  
17 h/18 h 30

**EN AMAP** : Terranga  
le mercredi  
> **Légumes** • **AB**

## 29 LA PETITE LICORNE

Le Buron  
Camille MOREL • 07 67 09 36 52  
camillemorel.91@gmail.com  
**EN AMAP** : Le Rheu Z'Amap,  
L'Hermit'Amap  
> **Légumes** • **AB**

## 30 SYLVIE THIEL

Le Bœuf  
Sylvie THIEL • 07 89 05 59 91  
sylvie\_thiel@yahoo.fr  
**EN AMAP** : Chav'Amap  
> **Légumes** • **AB**

## 31 LES SERRES DE SAINT JOSEPH

Les domaines  
Vianney LEMAIRE  
vylemaire@hotmail.fr  
**EN CASIER** : Cesson  
et Chavagne  
> **Fraises**

## CINTRÉ

### 32 EARL RENAUDIN

2 Bintin  
Gabriel RENAUDIN • 06 18 07 10 45  
earl.renaudin@orange.fr  
**À LA FERME** : sur commande  
> **Viande de bœuf et veau  
de lait** • **AB**

### 33 LA FERME

« **LES PAPILLES ÉPATÉES** »  
14 La Landelle  
Camille LE ROUX • 06 32 21 67 08  
camillelespapilles@gmail.com  
boutique.ouvretaferme.org/  
Ferme-lespapillesepatees  
f Camille Le Roux – Ferme  
«Les papilles épâtées»  
m camileroux\_lespapillesepates  
**À LA FERME** : du lundi au jeudi  
sur rendez-vous, le vendredi  
de 10 h/12 h  
**EN AMAP** : Pacé à l'AMAP,  
Le Rheu Z'Amap, Chap'Amap,  
Amappétit  
**AU MARCHÉ** : Monterfil  
le vendredi de 16 h à 19 h  
**EN MAGASIN** : Brin d'Herbe  
**EN LIGNE** : Boutique en ligne  
> **Viande de porc et d'agneau  
– Verrines et charcuteries  
sèches de porc** • **AB**

## CORPS-NUDS

### 34 LES CAILLES DECHANTELOUP

104 Vélobert  
Christophe PRIMAULT  
02 99 44 12 83  
commerce@caillesde  
chanteloup.fr  
caillesdechanteloup.fr  
f Cailles de Chanteloup  
**À LA FERME** : sur commande  
impérativement, du lundi  
au vendredi (sauf jours fériés)  
9 h/18 h et le samedi  
en semaine paire 9 h/12 h 30  
**EN MAGASIN** : Les Fermiers  
du Coin  
**EN LIGNE** : Okadran  
**AU MARCHÉ** : Redon, Mordelles,  
Guichen, Pipriac, Savenay,  
Cosse le vivien, Pace, Guipry,  
St Aubin du Cormier, Chateau-  
bourg, Maure de Bretagne,  
La Gacilly, Derval, l'Exploitation  
> **Vente en prêt à cuire, caille,  
œuf de caille, pigeonneau,  
faisan, perdrix, poulet,  
pintade. Œufs à couvrir  
en caille, faisan, perdrix  
également. Sur commande  
impérativement** • **AB**





# Producteurs et productrices locaux

## 35 GAEC PLANTAGO

La Lande aux Pitois  
Emmanuelle DERAËVE  
& Charlène TORTAY  
06 52 73 29 20

ederaeve@protonmail.com  
lesherbesdelecureuil.fr

GAEC Plantago

À LA FERME : le jeudi sur commande, nous contacter pour accéder aux sites de commande

EN AMAP ET PANIERS : Amapapille, Le panier cessonnaise, les Paniers Bio, l-AMAP-Y

EN LIGNE : Panier des près EN MAGASIN : nombreux points de vente à Rennes et environs, voir site internet

> Légumes - Plantes aromatiques et médicinales - Tisanes • ABE •

## 36 LA FERME DE LA ROCHEAIE

La Rocheraie  
Mathilde & Clément SIMONNEAUX • 02 99 44 00 66  
fermedelarocheraie@gmail.com  
larocheraie.com

À LA FERME : vendredi 16 h 30 / 19 h

AU MARCHÉ : les Lices  
EN MAGASIN : nombreux points de vente à Rennes et environs, voir site internet  
EN LIGNE : Le clic des champs

> Jus de pomme - Vinaigre - Farines - Galettes • ABE

Ferme pédagogique et ateliers avec Thomas : 06 98 90 64 97  
minotthomas@yahoo.fr

## 37 LA FERME DE VÉLOBERT

Vélobert  
Jean-Paul & Sabrina FRALEUX  
02 99 44 05 26  
lafermedevelobert@orange.fr  
lafermedevelobert.fr

La Ferme de Vélobert

À LA FERME : sur commande > Viande de bœuf

## 38 LES JARDINS DU CHÂTAIGNER

Radeux  
Mickaël BERTHELOT & Mélanie LEFRAND • 06 63 54 21 61  
lesjardinsduchataigner@orange.fr

Cueillette biologique Rennes Les jardins du châtaigner

À LA FERME : d'octobre à mai : jeudi 17 h / 19 h, vendredi 14 h / 19 h, samedi 10 h / 12 h

De mai à fin septembre : libre cueillette : mercredi et vendredi 14 h / 19 h et samedi 9 h / 12 h - 14 h / 19 h

EN AMAP : Amapopote  
AU MARCHÉ : Vern-sur-seiche  
> Légumes et fruits - Jus et confitures - Pain - Laitages - Viandes - Tisanes, farines, huiles, miel, boissons • ABE •



## 39 LA PETITE CRÈMERIE DE SOPHIE

15 le Bois Ricoul  
06 43 94 08 77  
lapetitecremeriedesophie@gmail.com  
lapetitecremeriedesophie35.fr

La Petite crèmerie de Sophie

À LA FERME : sur commande  
EN MAGASIN : vendredi 16 h / 19 h 30 et samedi 9 h 30 / 12 h 30

AU MARCHÉ : Les Lices, Betton > Viandes - Crèmeries • ABE •

## 40 SARL PRIMAULT -VOLAILLES CHAPON

104 Vélobert  
Christophe & Emmanuelle PRIMAULT  
02 99 44 12 83 • 06 62 75 95 22  
commerce@cailliesdechantaloup.fr  
volailleschapon.fr

Volailles Chapon

À LA FERME : mercredi et vendredi 14 h / 18 h et samedi en semaine paire 9 h / 12 h 30  
AU MARCHÉ : Redon, Mordelles, Guichen, Pipriac, Savenay, Cosse le vivien, Pace, Guipry, St Aubin du Cormier, Chateau-bourg, Maure de Bretagne, La Gacilly, Derval, l'Exploitation

> Volailles vivantes : poules pondeuses et d'ornement, poulets à élever, pintades, oie, canard, dinde, poulets chaponnés, pintades chaponnées, caille, pigeonneau, faisan, perdrix

## 41 SARL ROCAMBOLE

La Lande aux Pitois  
Luc BIENVENU • 02 99 57 68 32  
jardinsrocambole@orange.fr  
jardinsrocambole.fr

Les Jardins Rocambole

À LA FERME : de mai à octobre, du mercredi au dimanche 10 h / 20 h

> Plants jardiniers • ABE •

## 42 VOLAILLES FERMIERES CHEZ SYLVIANE

7 Graibusson  
Sylviane MOREL • 06 68 84 09 47  
volaillesfermieres.sylviane@gmail.com

À LA FERME : jeudi et samedi 10 h / 13 h et vendredi 10 h / 13 h - 15 h / 19 h

> Volailles - Produits transformés à base de volailles

## GÉVEZÉ

### 43 LE CHAMPS D'À COTÉ

50 Tertre Sous Bouilland  
Christophe LEPAIN  
07 67 46 74 27  
leschampsdacote35@gmail.com

AU MARCHÉ : la Garden Partie

vendredi 16 h / 20 h

EN AMAP : mardi soir à l'hôtel pasteur 16 h / 18 h et à Villeneuve 17 h / 19 h

> Légumes • ABE



## 44 GAEC DU VERGER TIXÜE

Le Verger Tixüe  
Marie-Noëlle, Dominique, Guillaume & Clément TRUBERT  
02 99 69 18 43 • 06 38 44 32 02  
dominiquetrubert@hotmail.fr  
lafermedansleverger.fr

La ferme dans le Verger

À LA FERME : jeudi 16 h 30 / 20 h  
AU MARCHÉ : Pacé, La Mézière, Rennes Jeanne d'Arc, Montgermont, Liffre, Gévezé, Vern sur Seiche

> Viande de porc et charcuterie • ABE •

## 45 LA FERME DE LA MOLTAIS

14 La Moltais  
Stéphanie & Benoît CHAUVIN  
02 99 69 90 77  
lamoltais@gmail.com

À LA FERME : samedi 9 h / 12 h

EN LIGNE : Les Amis de la ferme

> Fromage de vache

## 46 LES RUCHERS DU PAYS DE RENNES

Le Clos du Grand Chemin  
Véronique & Sébastien CARNIAUX-AUBRÉE  
06 23 45 23 05  
contact@lesruchersdupaysderennes.fr  
lesruchersdupaysderennes.fr

À LA FERME : mercredi

et vendredi 16 h / 19 h

EN MAGASIN : Le Carbasson

EN LIGNE : Les amis de la ferme

> Miel, pollen, pain d'épices, bonbons

• Miel de Bretagne • ABE •

## 47 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

6 place de l'Église  
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40  
roussin.m@orange.fr  
marcroussin.fr

EARL Marc Roussin

Maraîcher - Vente directe

© Marc Roussin Maraîcher

EN CASIER : 7j/7 & 24h/24

> Légumes - Fruits et fraises

## LA CHAPELLE-CHAUSSE

## 48 LA FERME INTENTION

3 La Grelerie  
Vincent MENNY • 06 49 04 46 14  
lafermeintention35@gmail.com

La Ferme Intention

À LA FERME : vente de paniers

mardi 16 h / 19 h

Point de dépôt à Langan

sur la ferme des vaches

à la rue et à la sortie de l'école

de Langouet le mardi soir

> Légumes • ABE

## 49 LA FERME DE NAOÏT BREIZH

Beauménil  
Nicolas BRAHIM • 07 69 00 79 63  
naoit.bzh@outlook.fr

La ferme de Noat Breizh

À LA FERME : sur commande

mercredi, vendredi et samedi

après-midi

AU MARCHÉ : Bazouges

sous Hédé

> Poulet de chair et poules pondeuses • ABE



# Producteurs et productrices locaux

## LA CHAPELLE-THOUARAU

### 50 AUX CHAMPS DES LIZÉE

8 Foulmaine  
Damien LIZÉE • 06 88 30 0102  
damien.lizee@laposte.net  
auxchampsdeslizee.sitew.fr  
EN AMAP : Chap'Amap,  
Amappétit  
> Légumes  
En cours de conversion

### 51 GAEC DE LA BODINAIS

La Gripière  
Jean-Marie TRINQUART  
06 83 74 5703  
trinquantjeanmarie@gmail.com  
À LA FERME : colis sur demande  
> Viande de bœuf  
et veau de lait

### 52 GAEC DE LA SALLE

6 La Salle  
Pascal & Marie-Andrée GUILLARD  
06 46 65 58 38 • 02 99 07 61 23  
gaecdelasalle6@gmail.com  
la-queue-en-tire-bouchon.  
jimdo.com  
Gaec de la Salle, vente  
directe viande de porcs  
À LA FERME : colis  
sur commande  
> Viande de porc  
Ferme des 4 soleils, Terre  
de Breizh

### 53 LE JARDIN DE MARCELLE ET MÉLANIE

La Ville Archer  
Fabrice-Thomas RAMADIER  
07 61 10 23 80  
lejardindemarcelleetmelanie  
@gmail.com  
lejardindemarcelleetmelanie.com  
Le jardin de Marcelle  
et Mélanie  
À LA FERME : en panier sur  
commande le mercredi soir  
(voir site)  
EN AMAP : l'Amapy, paniers  
à Sciences Po  
> Légumes - Lait - Jus de  
pommes •

### 54 LE PAS DE CÔTÉ

26 La Pannais  
Hugo MAILLARD  
hugo.maillard@gmail.com  
Le Pas de Côté  
À LA FERME : mardi 17h/19h,  
possibilité de réserver des  
paniers par mail  
> Légumes - Œufs •   
Création d'une association :  
organisation de chantiers  
participatifs, de concerts, ...

## LAILLÉ

### 55 EARLAMICALEMENT BIO

Les Boulais  
Cédric LE BRAS  
02 99 42 30 39 / 06 87 57 40 50  
amicalementbio@gmail.com  
amicalementbio.com  
Ferme Amicalement bio  
À LA FERME : vendredi 17h/19h  
AU MARCHÉ : les Lices  
EN LIGNE : Le goût d'ici  
> Œufs, volailles, lapins  
Viande bovine croisée angus

### 56 FERME DE LA ROUESNAIS

La Rouesnais  
Hélène HERVÉ 06 67 03 59 61  
Ivain Avril 06 31 20 19 17  
Martin BROGLY 07 81 62 64 39  
fermedelarouesnaise@gmail.com  
À LA FERME : vendredi 16h/19h  
AU MARCHÉ : Laillé (les 2)  
> Céréales et farines (Ivain) -  
Fromage et produits laitiers  
(Hélène) - Pains (Martin) •

### 57 LA FERME DE LA TOUCHE AUDIENNE

9 Le Ruel  
Laurence & Olivier MOSSET  
06 24 10 53 09  
toucheaudienne@gmail.com  
toucheaudienne.wixsite.com/ferme  
www.maboutiquefermiere.fr/agricool  
La Ferme de la Touche Audienne  
ferme\_touche\_audienne  
À LA FERME : mardi 16h/19h  
et vendredi 15h/19h  
AU MARCHÉ : Laillé  
(mercredi, d'avril à décembre)  
EN LIGNE : commande en ligne  
et retrait au marché de Laillé,  
à la ferme, chez Oboco  
de Marie le samedi  
> Légumes - Autres produits  
en ligne •

## LANGAN

### 58 LES VACHES À LA RUE

La Rue  
Myriam CHEVILLON  
06 63 63 10 06  
vachesalarue@gmail.com  
lesvachesalarue.socleo.org  
Les vaches à la rue  
les\_vaches\_la\_rue  
À LA FERME : mardi  
16h30/19h15  
EN AMAP : Pacé à l'AMAP,  
Le Rheu Z'Amap, Amapoêle  
EN MAGASIN : La Joyeuse Epi-  
cière, la fromagerie Saint-Hélier  
> Produits laitiers : Gwll,  
yaourts, etc.

## LE RHEU

### 59 EXPLOITATION THÉODORE MONOD

55 avenue de la Bouvardière  
Nicolas BOUVIER  
06 20 84 02 45  
nicolas.bouvier1@educagri.fr  
site de l'EPLFPA  
AU MARCHÉ : (sur le site  
de l'EPLFPA) et magasin  
de producteurs  
> Légumes •



### 60 LE RHEU MARAÎCHERS

36 Route de Chavagne  
Lieu-dit Coutance  
Laurie & Matthieu VALLAIS  
02 99 14 95 70  
contact@lerheumaraichers.com  
lerheumaraichers.com  
Le Rheu maraichers  
le\_rheu\_maraichers  
À LA FERME : magasins de  
produits locaux, lundi 14h/19h,  
du mardi au vendredi 9h/12h15  
- 14h/19h et samedi 9h/12h30  
- 14h/19h  
> Légumes - Fraises en  
cueillette (en mai) •

## L'HERMITAGE

### 61 SCEA BARBIER CANTIN

La Haute Lotodière  
Philippe BARBIER  
02 99 64 07 66  
sbarbierphilippe@sfr.fr  
À LA FERME : sur commande  
> Viande bovine •

## MINIAC-SOUS-BÉCHEREL

### 62 LA FERME DU GRAIN À MOUDRE ET LA FERME DES GOULES

14 La Cheslais  
Hervé LE PERFF & Lucie RIGAL  
06 18 32 64 19 / 06 72 98 04 81  
fermedugram@yahoo.com  
La Ferme du Grain à Moudre  
À LA FERME : mardi et  
vendredi soir sur commande  
AU MARCHÉ : Bécherel, mar-  
ché de la Ferme du Pressoir le  
samedi matin, Irordouer  
le vendredi soir sur commande  
> Pain - Œufs - Viande -  
Accueil à la ferme •

## MORDELLES

### 63 LA FARINE DE MORDELLES

2 La Seronnière  
Regis & Katia LEMOINE  
02 99 60 41 94 / 06 86 53 32 21  
lafarinedemordelles@gmail.com  
la-farine-de-mordelles.fr  
Lafarinedemordelles  
À LA FERME : vente au moulin  
mercredi et vendredi 15h/18h  
> Farines - Pâtes -  
Préparations culinaires  
(biscuits, ...) •





# Producteurs et productrices locaux

## 64 FERME DES HAUTS PRÉS

Lieu-dit Les Hauts Prés  
Camille BARBIER & Pierre-Yves PERON • 06 25 05 19 27  
contact@leshauts-pres.bzh  
leshauts-pres.bzh  
**AU MARCHÉ** : Mordelles (les 2), les Lices, Bruz (le vendredi), Bourgbarré, Le Rheu  
**> Viande de bœuf et de porc**  
- Volailles - Charcuteries

## 65 LE VERGER DE L'UTOPIE

Le Grand Clos  
Florine BOURGOGNE  
06 72 65 81 41  
verger.utopie@gmail.com  
levergerdelutopie.fr  
📍 Verger de l'Utopie  
**EN AMAP**  
**EN MAGASIN** : Douz'Arômes, le Rheu Maraichers, Comptoir des Halles à Mordelles et dans les Biocoop pour la sève de bouleau  
**> Jus de pomme et confiture**  
- Sève de bouleau Bio •

## NOUVOITOU

### 66 LA FERME D'AVALLON

32 bis Venecelle  
Marie JOUZEL • 06 33 10 33 72  
fermedavalon@ecomail.bzh  
📍 La ferme d'Avalon  
📧 lafermedavalon  
**À LA FERME** : samedi 9h30/12h30  
**AU MARCHÉ** : Saint Armel  
**> Légumes**

## 67 FERME FRUITIÈRE DU MOULIN

Les Loupiots  
Erwan RAUDE  
fermefruitieremoulin@gmail.com  
📍 Erwanfruits  
📧 erwanfruits  
**AU MARCHÉ** : Au gré des champs à Chantepie le jeudi soir  
**EN MAGASIN** : Casier des producteurs  
**EN LIGNE** : ose alentours, cagette.net, ouvre ta ferme  
**> Fruits** •

## 68 LES VERGERS DE L'ECLOSEL

Le Vieil Eclouel  
Nicolas, David & Annie-Claude ALLUSSE • 02 99 37 42 66  
davjacq25@aol.com  
earllesvergersdeleclosel.jimdofree.com  
**À LA FERME** : du lundi au vendredi 9h/12h30 - 14h/18h30 et samedi 9h/12h30  
**> Pommes, poires - Boissons et confitures** •



## NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE

### 69 LA FERME D'ICI

27 Lieu-dit Terron  
Yannick DEZENAIRE  
06 15 53 70 65  
lafermedici@yahoo.fr  
**À LA FERME** : sur commande  
**> Viande bovine**

### 70 LA FERME DES PRÉS VERTS

14 La Foucheraie  
Bénédicte & Matthieu CLERMONT, Marie-Françoise & Patrick PELERIN  
02 99 52 27 75 / 06 26 78 21 86 / 07 86 25 50 59  
lafermedespresverts@gmail.com  
lafermedespresverts.free.fr  
📍 La Ferme des prés verts  
**À LA FERME** : mardi et vendredi 15h30/19h  
**> Lait - Viande bovine, de porc et d'agneau - Volaille et œufs - Confiture et jus - Bière, nougats et pain d'épices - Fromages - Pain** •

## ORGÈRES

### 71 LA FERME DE LA CORBIÈRE

21 La Corbière  
Antonin REGNIER  
06 87 57 20 39  
antoninregnier@gmail.com  
harasduzezel.com/boeuf-bio-vente-directe-producteur-a-la-ferme-rennes-35  
**À LA FERME** : sur commande  
**> Viande de bœuf et veau** •



## 72 LES NOUVEAUX JARDINS D'ORGÈRES

15 la plumelière • 02 23 05 66 41  
contact@nouveauxjardinsdorgeres.com  
nouveauxjardinsdorgeres.com  
📧 les\_nouveaux\_jardins\_d\_organes  
**À LA FERME** : magasin de produits locaux, mercredi, vendredi et samedi de 10h/18h  
**> Jus de pommes, légumes, fruits, produits laitiers** •

## PACÉ

### 73 AMYCO

133 Le Pas Barré  
Corentin PIPLIN • 06 70 80 39 12  
contact@amyco.bzh  
amyco.bzh  
📍 Amyco  
📧 amyco\_bzh  
**AU MARCHÉ** : Les lices  
**EN AMAP** : Le Blossne (mercredi), Pacé (jeudi), Beaugerard (mercredi), Mordelles (lundi), La Chapelle des Fougeretz (mardi)  
**EN MAGASIN** : Douz'Arômes, Le Carbasson, Au comptoir de la nature, Ma joyeuse épicerie, L'épicerie au grand air, Avenir Bio  
**> Champignons frais et séchés** •

### 74 EARL BOCEL

La Haye de Saint-Gilles  
Jean-Paul, Maxime & Vincent BOCEL • 06 31 82 55 02  
maxime.bocel@outlook.com  
📧 legumesbocel  
**À LA FERME** : vendredi 17h/19h  
**AU MARCHÉ** : Sainte Thérèse, Saint-Germain, Les Lices  
**EN MAGASIN** : Le Carbasson  
**> Fruits et légumes**

### 75 EARL CHAUVIN

Le Cachot  
Lydie & Loïc CHAUVIN  
06 88 89 13 53  
chauvin.loic@hotmail.fr  
**À LA FERME** : mercredi et vendredi 16h30/19h  
**AU MARCHÉ** : Villejean  
**> Tomates**

### 76 LA FERME DU CHÂTELLIER

143 Le Chatellier  
Carole & Jean-Bastien TRUBERT  
02 99 77 86 58 / 06 70 23 03 34  
trubert5@wanadoo.fr  
📍 La Ferme du Châtelier  
📧 lafermeduchatellier  
**À LA FERME** : vendredi 9h/19h et samedi 9h/13h  
**EN MAGASIN** : Douz'Arômes, le Carbasson  
**> Viande de porc et charcuterie** •

### 77 LA FERME DE LA MANDARDIÈRE

La Mandardièrre  
Cécile & Christian MOGIS  
06 49 98 50 95  
lamandardiere@orange.fr  
**À LA FERME** : Fontaine à lait : mardi, mercredi et vendredi à disposition. Colis de viande bovine et veau de lait sur commande par mail (vente le vendredi environ tous les 2 mois sauf l'été)  
**EN MAGASIN** : Brin d'Herbe  
**> Lait - Viande bovine et veau de lait - Huile de colza** •

### 78 LA FERME DU PLESSIS

Le Plessis  
Didier & Jean-Michel TRUBERT  
06 84 76 73 86 / 07 68 52 54 80  
info@fermeduplessis.com  
fermeduplessis.com  
📍 La Ferme du Plessis  
**LIVRAISON** de porc (35 km autour), commandes et devis en ligne  
**> Rotisserie de cochon de lait** •

### 79 GAEC DE LA HAIE DU VAL

La Haie du Val  
Dominique, Loïc & Patrick MICHEL  
02 99 60 66 82 / 06 52 68 30 80 / 06 81 05 45 60  
lafermelahaieduval@gmail.com  
📍 La Ferme de la haie du val  
**À LA FERME** : le samedi sur commande  
**AU MARCHÉ** : les Lices, Villejean, Pacé, La Chapelle-des-Fougeretz, Saint-Gilles, Gévelzé  
**EN MAGASIN** : Douz'Arômes, Le Carbasson  
**> Volailles et charcuterie**

### 80 GAEC DES QUATRE SAISONS

Pouez  
Éric, Dominique, Pierre-Jean BOCEL & Pascal GODEC  
06 81 77 72 30  
bocel.eric@orange.fr  
📍 Les Paniers Eric Bocel  
**AU MARCHÉ** : Pacé, Villejean, les Lices  
**EN MAGASIN** : Le Carbasson, Douz'Arômes  
**> Légumes**

### 81 GAEC LEMARCHAND

Le Hirdyer  
Thierry & Jean-François LEMARCHAND  
**EN MAGASIN** : Le Carbasson  
**> Produits laitiers : beurre de Madame, etc.** •



# Producteurs et productrices locaux



## 82 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

10 Avenue Le Brix  
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40  
roussin.m@orange.fr  
marcoussin.fr

Facebook EARL Marc Roussin Maraîcher  
- Vente directe

Instagram Marc Roussin Maraîcher

EN CASIER : 7j/7 & 24h/24

> Légumes - Fruits et fraises

## PARTHENAY-DE-BRETAGNE

### 83 LA BOTTE GERMÉE

L'Échange  
Joanna LAVAL • 06 10 11 72 48  
labottgermee@gmail.com  
Instagram labottgermee

PANIERS : sur commande  
à Saint-Gilles et Rennes  
Lundi et mardi

EN LIGNE Le clic des champs

> Légumes - Graines germées

AB

## 84 LE CHANT DU BLÉ

17 Les Peignes  
Olivier CLISSON • 06 84 20 97 53  
chantduble@gmail.com

EN AMAP : Amapopote, Pacé  
à l'AMAP - Lundi 16h30/19h  
devant l'école de Parthenay  
de Bretagne

EN LIGNE : Au clic des champs

> Pain, farine - Petits fruits

Jus de pomme

Colis de viande bovine • AB

## 85 EARL DES BESNAUDIÈRES

Les Besnaudières  
06 70 38 22 14  
besnaudieres.gaec@laposte.net

À LA FERME

EN LIGNE : le clic des champs

> Viande de veau de lait • AB

## PONT-PÉAN

### 86 EARL DU GRAIN AU PÉTRIN

La Maussonnière  
Manon & Pierre-Yves HÉLUARD  
07 80 52 95 13  
pierreyvesheluard@gmail.com  
dugrainaupetrin.fr

EN MAGASIN : Brin d'Herbe,  
Biocoop, Oboco, Coquelibio,  
La Pampa, Le Rheu maraîcher,  
le Carbasson, Gaspardine, Aux  
p'tits chap', la vente à la ferme  
de La Touche Audienne

> Galettes, crêpes, pain,  
farines • AB

### 87 LA FERME DU COURTIL OLLIVIER

Route de la Petite Bétuadais  
Anne & Philippe CHARPENTIER  
06 82 51 01 72 / 06 40 26 61 22  
lecourtillolivier@orange.fr  
lecourtill.wixsite.com  
lecourtillolivier

À LA FERME : sur rendez-vous

> Miel • AB

## RENNES

### 88 CHAMPIPOTE

11b Rue de la Lande du Breil  
Simon GOUELLAIN  
07 73 12 20 15

contact@champipote.com  
champipote.com

Facebook Champipote

Instagram champipote\_rennes

AU MARCHÉ : la Garden Partie

EN AMAP : Amapapille, La

Courzette, Amap Du pont neuf,

Amap de la Lande

EN MAGASIN : Biocoop

Scarabée, Le Grand Air, Day

by Day

VENTE DIRECTE : Campus

de The Land

> Champignons frais • AB



## 89 CLAIRIÈRE COMMUNE

Chemin de la Taupinais  
contact@clairierecommune.fr

Facebook Clairière commune

Instagram Clairière commune

À LA FERME : dimanche 12h/15h

> Légumes - Fruits,  
petits-fruits - Plantes  
aromatiques - Plants

Lieu de partage  
et d'apprentissage

## 90 LES COLS VERTS RENNES

Rue de Hongrie  
06 26 88 49 78

contact.rennes@lescoldsverts.fr  
lescoldsverts.fr/collectif-rennes

Facebook Les Cols Verts Rennes

AU MARCHÉ : le mercredi  
de 9h30 à 16h30 au Potager  
des Cultures

EN MAGASIN : Breizhicoop

> Légumes - Aromates -

Produits transformés

## 91 LA FERME DE QUINCÉ / COLLECTIF 35 VOLTS

Le Haut Quincé  
Antoine LUHERNE, Lucas  
MARCINIAK • 07 66 43 82 58  
agriculture@quince.bzh  
coordination@quince.bzh  
quince.bzh

Facebook Quincé collectif 35

Instagram quince\_35volts

À LA FERME : jeudi 18h/20h

et paniers

> Légumes • AB

## 92 LES JARDINS DU BREIL

Chantier d'insertion en maraîchage  
Le grand breil  
02 99 54 52 71

paniers@jardinsdubreil.fr

jardinsdubreil.fr

PANIERS : sur abonnement  
à récupérer à Rennes, Pacé,  
Chantepie et Cesson Sévigné

AU MARCHÉ : Pacé

> Légumes • AB

## 93 JARDIN DES MILLE PAS

Chemin Robert de Boron  
maraichage@  
jardindesmillepas.org  
contact@jardindesmillepas.org  
jardindesmillepas.org

Facebook Jardin des Mille Pas

À LA FERME : lors des événe-  
ments uniquement

VENTE DE PANIERS : à récupérer  
le jeudi

> Légumes - Plants potagers  
et aromatiques • AB

## 94 LES MARAÎCHERS DES 4 CHEMINS

68 route de Tesgués  
Laurent GRIMAULT  
& Alexis GEORGEAULT  
06 38 70 23 69  
lesmaraichersdes4chemins  
@gmail.com  
maraichersdes4chemins.fr

Facebook Les Maraichers des quatre  
chemins

Instagram lesmaraichersdesquatre-  
chemins

À LA FERME : panier  
à commander sur le site et  
à récupérer à la ferme

EN AMAP : AMAP de la Lande,  
Pigeon Blanc

AU MARCHÉ : Rennes Beure-  
gard, marché du Gros Chêne à  
Betton mercredi après-midi

EN MAGASIN : association  
VRAC Rennes

> Légumes • AB

## ROMILLÉ

### 95 ÉLEVAGE BEDFERT

32 La Barre  
Sylvain BEDFERT • 06 21 00 03 13  
sylvain.bedfert@hotmail.fr  
elevationbedfert.wixsite.com/  
porcsbiologiques

Facebook Elevage Bedford

À LA FERME : sur commande,  
colis à récupérer le vendredi  
après-midi à la ferme

> Viande de porc -  
Charcuterie • AB

### 96 LA FERME DES BOIS

Les Bois  
Pierre-Yves GOVIN  
06 52 51 82 02  
fermedesbois35@gmail.com

À LA FERME : sur commande

EN MAGASIN : Brin d'Herbe

EN LIGNE : Le Clic des champs

> Viande de porc  
et charcuterie • AB



# Producteurs et productrices locaux

## 97 LA FERME DES BOTTES HEUREUSES

47b la Brandelais  
Pierre LEBRUN, Vincent ROBINE  
& Yann RUAULT  
contact@fdbh.fr  
fdbh.fr

📍 La Ferme des Bottes Heureuses  
📧 Lafermedesbottesheureuses

À LA FERME : mercredi  
et vendredi 17h/19h

> Légumes - Produits de producteurs locaux •

## 98 LA FERME CELTIQUE

21 La Gohérie  
Anaïs SAUVÉE • 06 73 53 43 33  
lafermeceltique@gmail.com  
la-ferme-celtique.com

📍 La Ferme celtique  
À LA FERME : sur commande  
> Viande de bœuf, veau  
de lait et porc •

## 99 LE POTAGER D'AGNÈS

Le Petit Bouquillé  
Agnès GOHIN • 06 04 14 57 74  
potageragnès@orange.fr  
lepotagerdagnes.fr

📍 Le potager d'Agnès  
À LA FERME : de mi-mai  
à fin octobre, libre cueillette,  
horaires sur le site internet  
EN CASIER : Bédée et Irodoüer  
> Fruits, fruits rouges -  
Légumes •

## 100 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

Le Vivier Bourgneuf  
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40  
roussin.m@orange.fr  
marcroussin.fr

📍 EARL Marc Roussin  
Maraîcher - Vente directe  
📧 Marc Roussin Maraîcher  
À LA FERME : distributeur  
de légumes frais, 7j/7 & 24h/24  
> Légumes - Fruits et fraises



## SAINT-ERBLON

### 101 LA FERME SAUVAGE

Lieu dit La clôture  
Mylène & Jérémy DOLO  
07 68 71 69 25  
lafermesauvage.35@gmail.com  
📍 la.ferme.sauvaage  
📧 La Ferme Sauvage

À LA FERME : mercredi  
15h30/18h30, possibilité de  
commander des paniers en  
retrait à la ferme le mercredi  
ou livraison le jeudi, info par  
téléphone

AU MARCHÉ : St Thérèse  
et Jeanne d'Arc et Les Lices  
(uniquement en été)

> Légumes, fruits, petits fruits,  
aromatiques et produits de  
producteurs locaux •

## SAINT-GILLES

### 102 LA BELLE VILAINE

La Perrière  
Nathalie & Thierry MOUNIER  
06 70 68 16 75 / 02 99 64 82 75  
labellevilaine@gmail.com  
labellevilaine.fr

À LA FERME : samedi 14h/18h  
> Jus de pomme et autres  
produits à base de pomme  
• •

### 103 SAPIN NOËL NICO

1 La Clénouyère  
Nicolas LACIRE • 06 81 38 14 33  
sapinnoelnico@hotmail.com  
sapin-noel-nico.sumupstore.com

📍 Sapin Noël Nico  
📧 sapinnoelnico  
À LA FERME : le premier  
samedi de chaque mois  
9h30/13h

EN MAGASIN : Le Carbasson  
> Miel et confiture

### 104 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

31 Rue de Rennes  
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40  
roussin.m@orange.fr  
marcroussin.fr

📍 EARL Marc Roussin  
Maraîcher - Vente directe  
📧 Marc Roussin Maraîcher  
VENTE EN CASIER :  
7j/7 & 24h/24

> Légumes - Fruits et fraises

## SAINT-GRÉGOIRE

### 105 EARL RIDARD

Bruno RIDARD • 06 83 21 15 75  
EN MAGASIN : Douz'Arômes  
AU MARCHÉ : Les Lices  
> Légumes

### 106 CRÈME DE FAMILLE

10 Les Rabinardières  
Floriane LE GOFF et Jean-Marie  
LEHAGRE • 06 83 55 12 89  
cremedefamille@gmail.com

📍 Crème de Famille  
📧 creme\_de\_famille  
À LA FERME : mercredi  
et vendredi 15h/19h  
EN MAGASIN : Douz'Arômes  
et Le Carbasson  
> Produits laitiers : Glaces, Skyr,  
Flans, Pâtisseries glacées

### 107 LA FERME DE LA MARE

22 La Mare  
Béatrice, Jean-Claude  
& Frédéric BOUGERIE  
02 99 23 89 41  
bougierie.frederic11@laposte.net

À LA FERME : tous les jours  
sauf dimanche et jours fériés  
14h/21h

AU MARCHÉ : les Lices,  
Betton, Beauregard

> Légumes •

### 108 GIE LE GIRAUMON

1bis Le Bas Val  
Romain LEPAGE • 06 46 29 28 74  
legumes.lepage.commandes@  
gmail.com  
giraumon.fr

📍 Le Giraumon  
AU MARCHÉ : les Lices  
DÉPÔT DE PANIERS : St-Grégoire,  
Montreuil le Gast, Guipel, Rennes,  
Nouvoitou, Noyal Chatillon,  
Chartres et Bruz  
> Légumes •

### 109 LES VERGERS DE L'ILLE

La Fouinardière  
Étienne & Yohann LEHUGER,  
Jean-Charles DELILE  
06 79 10 77 18  
lacidrierie@lesvergersdelille.fr  
lesvergersdelille.fr

À LA FERME : vendredi 16h30/  
18h30 et samedi 14h/18h  
EN MAGASIN : Brin d'herbe,  
Scarabée Biocoop

> Pommes - Cidre et jus  
+ fleurs coupées (Joyeuses)  
• •

## SAINT-JACQUES-DE-LANDE

### 110 FERME DE LA HAUTE BOUVRAIS

La Haute Bouvrais  
Bertrand ROBERT • 06 80 44 04 47  
laferme-dela-bouvrais@orange.fr

📍 La Ferme de la Bouvrais  
À LA FERME : vendredi 14h/20h  
et samedi 10h/13h  
> Viande de bœuf et veau  
de lait •

## THORIGNÉ-FOUILLARD

### 111 FERME DE LA RÉAUTÉ - CUEILLETTE DE THORIGNÉ

La Grande Réauté  
Jean-Claude FERRON  
02 99 62 01 09  
contact@cueillettethorigne.fr

📍 cueillettethorigne  
📧 vergerreaute

À LA FERME : magasins de  
produits locaux, lundi 14h/19h,  
du mardi au jeudi 9h30/13h  
- 14h/19h, vendredi 9h30/19h  
et samedi 9h30/18h  
> Légumes - Fruits - Fleurs •

### 112 LES VOLAILLES DU PÂTIS

Le pâtis du Moulinet  
Denis GEORGES • 02 99 62 02 41  
lesvolaillesdupatis@orange.fr

À LA FERME : vendredi  
et samedi 10h/12h - 14h/19h  
Rôtisserie dimanche 10h/13h  
> Volailles

## VERN-SUR-SEICHE

### 113 LA FERME CRAPAUDEL

Crapaudel  
Matilde VANDENDORPE  
& JS FRÉREUX • 06 50 25 89 09  
infos@lafermecrapaudel.bzh  
lafermecrapaudel.bzh

📍 La Ferme Crapaudel  
📧 ferme\_crapaudel  
À LA FERME : vendredi 14h/17h  
> Micropousses, fleurs  
comestibles

### 114 GAEC LE PERRON

Le Perron  
Armel VALLÉE • 02 99 62 73 54  
vallee360@laposte.net  
SUR COMMANDE  
> Cidre - Viande bovine

## VEZIN-LE-COQUET

### 115 FERME DE LA TOUCHE THÉBAULT

2 La Touche Thébault  
Marie-Annick & Pierrick  
LOUPRE • 06 03 51 04 43  
mannickloupapre@gmail.com

📍 Ferme de la Touche Thébault  
À LA FERME : sur commande  
> Viande de bœuf et porc •

### 116 LES JARDINS EN CAVALE

Le Grand Chevillé  
Léna BOUTIN & Nicolas  
GODARD  
06 51 45 47 21 / 06 61 76 54 31  
lesjardinsencavale@gmail.com

📍 Les Jardins en Cavale  
📧 lesjardinsencavale  
À LA FERME : mardi 18h/19h30  
EN AMAP : Pacé à l'AMAP  
> Légumes - Accueils  
pédagogiques •



Ces micropousses de moutarde  
sont riches en sels minéraux  
et en vitamines !



## Vente en ligne

Explorez les 6 sites de producteurs et de productrices en ligne pour trouver celui qui vous convient le mieux !

### Cagette

**cagette.net**

Site de producteurs et artisans bio en circuit court et majoritairement local.

> **Tous produits**

### Le clic des champs

**leclicdeschamps.com**

Site de producteurs et consommateurs afin de favoriser une agriculture biologique et paysanne tout en proposant des produits locaux et de saison.

> **Tous produits**

### Le goût d'ici

**legoutdici.com**

Site de producteurs bio proposant des produits bio, locaux et de saison.

> **Tous produits**

### Les amis de la ferme

**amisdelafirme.fr**

Site de producteurs et partenaires proposant des produits locaux et de saison. Le site propose aussi des produits d'autres régions.

> **Tous produits**

### Les vilains cageots

**lesvilainscageots.fr**

Site de producteurs, artisans et commerçants proposant des produits locaux et de saison.

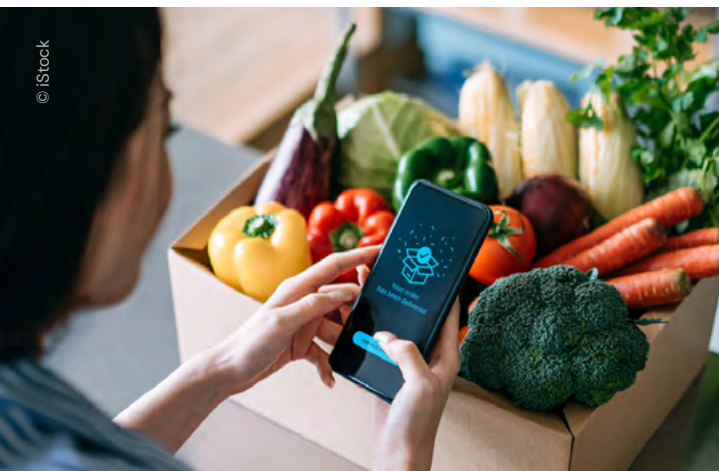
> **Tous produits**

### Panier des prés

**panierdespres.com**

Site de producteurs et artisans bio en circuit court et majoritairement local.

> **Tous produits**



## Aller plus loin pour manger local

Des solutions concrètes pour consommer local au quotidien



### Repérez les producteurs près de chez vous

Des panneaux signalent les fermes qui proposent de la vente directe.

Un repère simple pour acheter local... en direct des producteurs !

### Des produits locaux aussi dans les cantines

Un catalogue accompagne la restauration collective pour proposer des produits frais, locaux et de saison.

Une démarche qui soutient l'agriculture du territoire au quotidien.



**Vous êtes professionnel(le) ?**  
Producteurs, productrices ou acteurs de la restauration collective peuvent rejoindre ces dispositifs.

### > Contact

Mission agriculture et alimentation durables  
Rennes Métropole  
**aad@rennesmetropole.fr**



**Rendez-vous  
sur la carte interactive  
du Pays de Rennes**  
pour découvrir les producteurs  
des communes limitrophes  
de la Métropole.



Vous êtes  
un **producteur** ou  
une **productrice** du territoire  
et vous pratiquez la **vente  
directe** ou les **circuits courts** ?

**Contactez-nous  
pour rejoindre  
la prochaine édition !**

[aad@rennesmetropole.fr](mailto:aad@rennesmetropole.fr)