

GUIDE
édition
2025



MANGER LOCAL ET DE SAISON

Plus de **100 points de vente** en circuit court
dans la métropole de Rennes



agriculture et

alimentation durables

RENNES MÉTROPOLE s'engage

SOMMAIRE

CARTE DES POINTS DE VENTE EN CIRCUIT COURT de Rennes Métropole	4
DÉFINITIONS	6
AMAP Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne	7
MARCHÉS	9
MAGASINS DE PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES	11
PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES LOCAUX	12
MES PRODUITS ET RECETTES DE SAISON	15
VENTE EN LIGNE	34



édito



Manger local et de saison, c'est adopter une alimentation plus saine, à la fois pour notre santé et aussi pour notre planète. C'est allier saveurs et qualité dans l'assiette, c'est participer à une économie plus locale, plus durable.

Sur notre territoire métropolitain, nous avons la chance de bénéficier de l'engagement de nombreux producteurs et productrices en faveur d'une agriculture riche, respectueuse de l'environnement et de qualité. Ce guide a pour but de vous accompagner dans le choix de vos achats et de mieux vous faire connaître les circuits courts près de chez vous. Il recense de nombreuses adresses, qui illustrent notre dynamisme agricole.

Cette édition 2025 s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial métropolitain.

Car à Rennes Métropole, nous mettons effectivement en œuvre une stratégie agricole et alimentaire durable, pour que chacun ait accès à une alimentation locale, saine et de saison.

Avec ce guide et ses 100 points de vente, nous vous invitons à faire un pas de plus vers une alimentation plus locale, à découvrir et nouer un lien plus direct avec les producteurs.

Bon appétit avec les bons produits cultivés dans notre métropole !

Nathalie APPÉRIÉ,
Présidente de Rennes Métropole

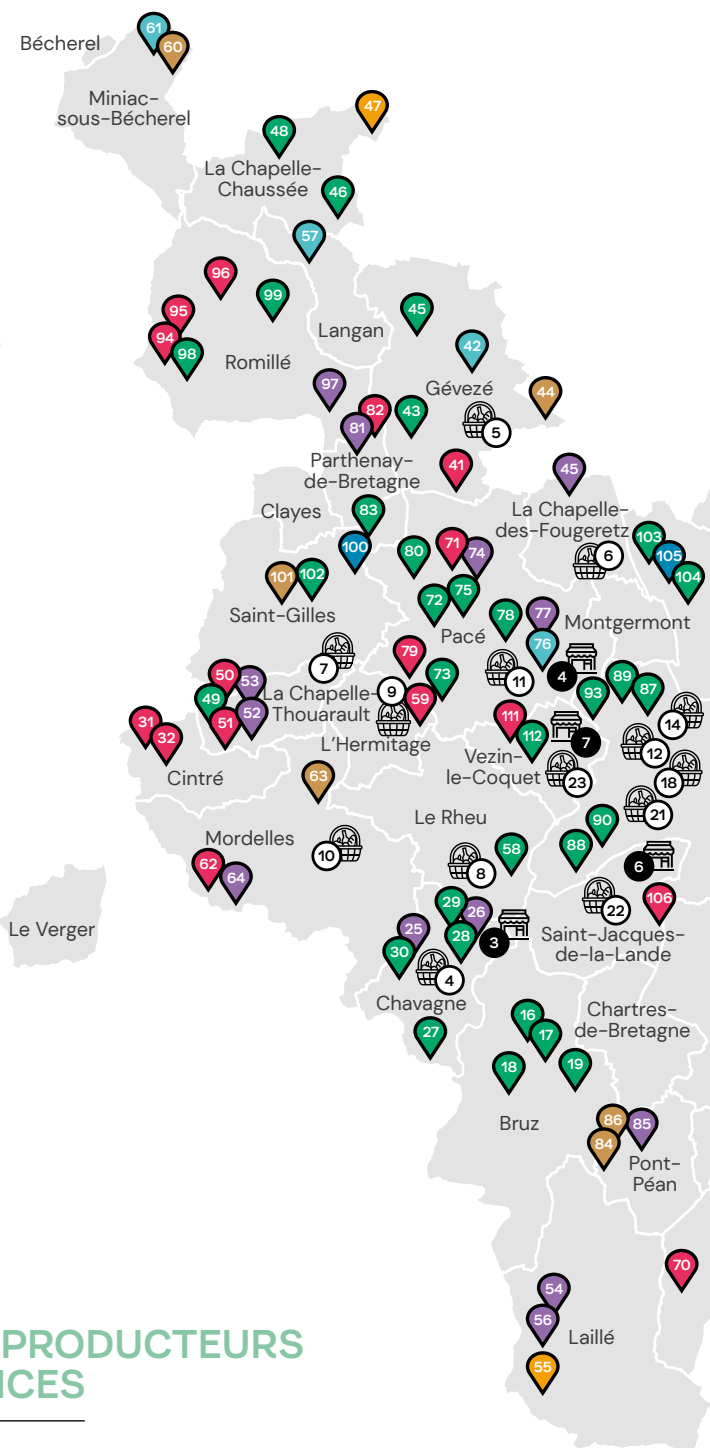
& Yannick NADESAN,
Conseiller métropolitain
délégué à l'agriculture et à l'alimentation



AMAP



MAGASINS DE PRODUCTEURS
ET PRODUCTRICES



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 GEOGRAPHIQUE 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 20 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

Café Utopique de Betton (CUB)

> 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

amaplcdcf@gmail.com

amapoeele.wixsite.com/amap

Mardi 18 h 30/19 h 30

Salle des Cerisiers, rue de Kalchreuth

> 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

pacéalamap

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

arvuhez.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 AMAPAPILLE

02 99 87 49 49

amapapille@grand-cordel.com

amapapille.com

Mardi 18 h30/19 h30

MJC du Grand Cordel,
rue des Plantes

> 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

06 12 37 02 42

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

info@lamapmondedublosne.fr

lamapmondedublosne

@gmail.com

jlvalentin2.wixsite.com/

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

Amappont9

Jedi 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

02 99 3124 92 / 06 70 2116 00

amapdelalande@laposte.net

contact@amapdelalande.fr

amapdelalande.wordpress.com

Jedi 17 h/19 h

Pigeon Blanc,
rue François Mitterrand

> Tous produits • 4B

VEZIN- LE-COQUET

23 L'AMAP EN CAVALE

amapencavale@nebulae.com

lafermeencavale.com

Les Jardins en Cavale

Mardi 18 h/19 h30

La ferme en cavale,
le Grand Chevillé

> Légumes • 4B



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
GE1330
Mercredi matin

BÉCHEREL

Place de la Mairie
GE1330
Mardi après-midi ⌚

BETTON

Place de la Cale
GE1330
Dimanche matin

BOURGBARRÉ

Place de l'Église
GE1330
Vendredi après-midi ⌚

BRUZ

Place du Docteur Joly
GE1330
Mardi après-midi ⌚ • **AB**

Halle Pagnol
 et Place du Docteur Joly
GE1330
Vendredi matin

Place du Vert Buisson
GE1330
Dimanche matin

CESSON-SÉVIGNÉ

Place de l'Église
GE1330
Mercredi après-midi ⌚ • **AB**

Place du marché
GE1330
Samedi matin

CHANTEPIE

Place de la Mairie
GE1330
Vendredi matin

CHARTRES DE BRETAGNE

Esplanade des Droits
 de l'Homme
GE1330
Jeudi matin

CHAVAGNE

Place de la Mairie
GE1330
Mercredi matin

Place de l'Église
GE1330
Vendredi matin

Producteurs locaux
 Place Noël Dupont
GE1330
Vendredi après-midi ⌚

CHEVAIGNÉ

Place de l'Église
GE1330
Mercredi après-midi ⌚

CORPS-NUDS

Parvis de l'Église
GE1330
Dimanche matin

GÉVEZÉ

Parking de l'Espace des Droits
 de l'Homme
GE1330
Vendredi après-midi ⌚

LA CHAPELLE-CHAUSSEE

Place de la Mairie
GE1330
Jeudi après-midi ⌚

LA CHAPELLE- DES-FOUGERETZ

Rue de la Mairie
 et Place Eugène Choux
GE1330
Samedi matin

LA CHAPELLE-THOUARULT

Place Georges C.Padgett
GE1330
Mercredi après-midi ⌚

LAILLÉ

Parking de la Mairie
GE1330
Mercredi et samedi matin

LE VERGER

Place de l'Église
GE1330
Samedi matin

LE RHEU

Place de la Mairie
GE1330
Samedi matin

L'HERMITAGE

Place Saint Avit
GE1330
Jeudi matin

MONTGERMONT

Place Jane Beusnel
GE1330
Jeudi après-midi ⌚

MORDELLES

Place et Halle des Muletiers
GE1330
Mardi matin

Producteurs locaux
 Place et Halle des Muletiers
GE1330
Vendredi après-midi ⌚

NOUVOITOU

Place de l'Église
GE1330
Vendredi matin

NOYAL-CHATILLON- SUR-SEICHE

Place Pierre Croc
GE1330
Dimanche matin

ORGÈRES

Place de l'Église
GE1330
Samedi matin

PACÉ

Place Saint-Melaine
GE1330
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 ⌚

Bréquigny

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 Poterie

Place du Ronceray

Vendredi après-midi

Le Blosne

Place Jean Normand

Samedi matin

Mail François Mitterrand

Mail François Mitterrand

Mercredi après-midi ⌚

Maurepas

Place Lucie & Raymond Aubrac

Mardi matin

Robidou

Square Odette Séver

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

SAINT-GILLES

Place de la Mairie

Samedi matin

Après-midi ⌚ :

le marché continue après 17 h.

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 producteurs et productrices

Découvrez les 8 magasins de producteurs et productrices locaux, où la qualité et la fraîcheur sont au rendez-vous !



RENNES

05 LA GARDEN PARTIE

30-32 Boulevard Villebois
Mareuil
07 67 46 74 27

Facebook La Garden Partie

Instagram lagardenpartie

🏠 **Marché producteurs locaux : vendredi à partir de 16h**

+ Restaurants et événements
> Tous produits

SAINT-JACQUES DE-LA-LANDE

06 LES FERMIER DU COIN

127 rue du Temple de Bosne
02 99 35 32 06

rennes@lesfermiersducoin.fr
lesfermiersducoin.fr

Facebook Les fermiers du coin Rennes

🏠 **Du mardi au jeudi 9h30/13h - 14h30/19h30**
Vendredi 9h30/19h
Samedi 9h30/18h
> Tous produits

VEZIN-LE-COQUET

07 BRIN D'HERBE

Le Grand Chevillé
02 99 64 79 40
giebrindherbe@orange.fr
Brindherbe35.fr

Facebook Brin d'Herbe

🏠 **Du mardi au vendredi 9h/19h**
Samedi 9h/17h
> Tous produits

BETTON

01 DOUZ'ARÔMES

La Brandais
02 99 27 79 26
douz-aromes@orange.fr
douzaromes.fr

Facebook Douz'Arômes

🏠 **Mardi, mercredi & vendredi 9h/19h**
Samedi 9h/17h
> Tous produits

CHANTEPIE

02 BRIN D'HERBE

Allée Gwalarn, Zone des 4 vents
02 99 41 48 95
brindherbe35@orange.fr
brindherbe35.fr

Facebook Brin d'Herbe

🏠 **Du mardi au vendredi 9h/19h • Samedi 9h/17h**
> Tous produits

CHAVAGNE

03 AUX P'TITS CHAP'

Les Petits Chapelais
07 67 62 52 17
contact@auxptitschap.fr
auxptitschap.fr

Facebook Aux p'tits Chap'

🏠 **Du mardi au samedi 9h/19h**
> Tous produits • 48

PACÉ

04 LE CARBASSON

11 rue Allory
02 57 67 04 64
lecarbasson@gmail.com
lecarbasson.fr

Facebook Le Carbasson

Instagram lecarbasson

🏠 **Du mardi au vendredi 9h/13h - 15h/19h**
Samedi 9h/17h
> Tous produits



Producteurs et productrices locaux

Découvrez la diversité et l'authenticité des productions locales parmi 102 points de vente !

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
📍 Ferme de Guichet
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
📍 Ferme du Chalet
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 If'er
Simon & Clément LETORT
06 78 73 56 77
ferme.bio.ifer@gmail.com
fermebio-if'er.fr
📍 Ferme d'If'er
À LA FERME : mardi
et vendredi 16 h/19 h
> **Viande de bœuf - Lait - Pain**
Légumes bio (le mardi) •

05 LES GÉNISSENS DANS L'COURTIL

Le Berhaudière
Aline CRIAUD • 06 89 26 48 37
les.genissons.dans.l.courtill
@gmail.com
lesgenissonsandanslcourtill.fr
📍 Les Genissons dans l'Courtill !
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
📍 Le Gros Chêne
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'ÎLE AU PRÉ

La Mévrais
Benoît DASSE • 06 21 42 17 08
ille-au-pre@outlook.com
AUX MARCHÉS : Mail François Mitterrand
EN MAGASINS : Brin d'Herbe et Scarabée Biocoop
EN LIGNE : Le clic des champs
> **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
@ lafermedemesneuf
AUX MARCHÉS : Bourgbarré, le Rheu, Noyal-Chatillon-sur-Seiche
EN LIGNE : Le goût d'ici
> **Fromages et produits laitiers de chèvre** • **ABE**

10 FERME DU TERTRE

Le Rocher
Dominique HOUGET
06 15 60 04 50
ferme-du-tertre.blogspot.com
SUR COMMANDE
> **Viande de porc et de veau - Céréales** • **ABE**

11 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 : une fois par mois
vendredi 15 h/19 h et samedi 10 h/12 h
Cochon grillé à partir de 50 personnes dans une salle de réception à la ferme
> **Viande bovine, porc et charcuterie** • **ABE**

12 LES PETITS LÉGUMES DU JARDIN

Lieu-dit Château-Logé,
Christophe BOUGERIE
bougerie.christophe@orange.fr
@ lespetitslegumesdujardin
À LA FERME : mercredi et vendredi 16 h/19 h et samedi 16 h/18 h
> **Légumes** • **ABE**

BRÉCÉ**13 EARL BÊL'LAINE**

17 bis Le Bas Chemin
Johanna COLLEAU & Émilien CHAILLOU
07 89 61 61 06
fermebellaine@hotmail.com
f Ferme Bêl'Laine
@ bel_laine35
AUX MARCHÉS : à la ferme de l'Alinière (Brécé)
> **Viande, fromages au lait cru** • **ABE**

14 FERME DE L'ALINIÈRE

L'Alinière
Antoine BARBEREAU
06 89 91 14 36
barbereau.antoine@gmail.com
f L'Alinière - Paysans bio
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** • **ABE**

15 GAEC DE MONTIGNE

7 Le Grand Montigne
Sylvie LAMOUREUX,
Emmanuel MARION, Phillippe & 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**16 BIOBRUZ**

Le Clos Renaud
Guillaume HERY • 06 78 88 43 12
guillaume.hery35@orange.fr
AUX MARCHÉS : Bruz, Les Lices,
Mail François Mitterrand
EN MAGASIN : Biocoop de Rennes
EN LIGNE : Les vilains cageots
> **Légumes, fruits - Plantes et plants potagers**





Producteurs et productrices locaux

17 FERME LA PAMPA

103 Le Clos Renaud
Émilie LETALLEC
& Clémence HARDY
02 99 53 10 10

fermelapampa@gmail.com
fermelapampabruz.my.canva.site

Facebook Ferme La Pampa

Instagram Ferme la Pampa

À LA FERME : du lundi
au vendredi 10h/16h30,
jeudi 10h/19h

> Légumes du Marais Sage -
Produits fermiers locaux



Cantine le midi
+ événements culturels...

18 LE VERGER DE CHAMPCORS

Champcors
Odile DE COURVILLE
06 47 83 83 87

odile.decourville@orange.fr

> Fruits et petits fruits -
Légumes • ADEP

19 LES RUBIS DU VERGER

La Massue
Hervé DELESTRE • 06 86 98 17 80
rubisverger@orange.fr
rubis-du-verger.fr

Facebook Les Rubis du Verger

À LA FERME : mercredi 14h/18h,
vendredi 14h/18h30 et samedi
9h/13h

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
9h30/17h30 à la ferme

> Fruits • ADEP • Demeter • Bio Suisse

CESSON-SÉVIGNÉ

20 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

Facebook Ferme Au Fil des Cesson

Instagram aufildessesson

À LA FERME : mercredi 16h/19h

AU MARCHÉ : Cesson-Sévigné

> Légumes - Produits fermiers
locaux • ADEP

21 EARL DELALANDE

4 Les Landes
Louis DELALANDE • 06 21 44 68 97
louis.delalande@hotmail.fr

À LA FERME : colis une fois
par trimestre

> Viande bovine

22 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

50 Rue de Belle Epine
lescasiersdesproducteurs35
@gmail.com

Facebook Les casiers des producteurs

Instagram lescasiersdesproducteurs

VENTE EN CASIERS :

7j/7 - 6h30/22h

> Légumes

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

Facebook Au Gré des Champs

Instagram augredeschamps

À LA FERME : jeudi 17h30/19h30

(sauf pendant les vacances
de Noël et le mois d'avril)

> Légumes • ADEP

24 FERME DE SOEUVRES

Soeuvres
Benoît LERAY
02 99 41 47 47 / 06 08 63 56 55
leray.benoit@free.fr

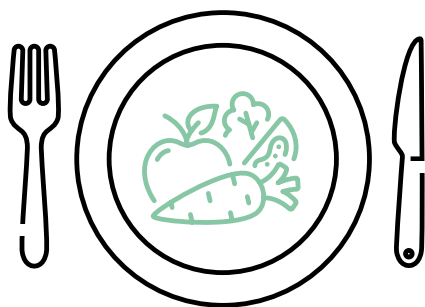
EN LIVRAISON : sur commande

> Viande bovine et ovine

• ADEP pour la viande bovine



PRINTEMPS • ÉTÉ • AUTOMNE • HIVER



MES PRODUITS ET RECETTES DE SAISON

agriculture et

alimentation durables

RENNES MÉTROPOLÉ s'engage



CARPACCIO

de fraises, Gwell et financier au sarrasin



Proposée par

**Le Centre
Culinaire
Conseil de
Rennes**



Difficulté



Préparation

Cuisson

45 mn

INGRÉDIENTS

Le carpaccio de fraises :

- 400 g de fraises
- 2 càc de miel
- 4 càs de Gwell
- 1 citron vert
- Graines de sarrasin
- Poivre de Timut

Le financier :

- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre
- 2 blancs d'œufs
- 40 g de poudre d'amande
- 20 g de farine de sarrasin
- 15 g de farine de blé

PRÉPARATION

Le financier :

- Mélanger les farines et la poudre d'amande.
- Faire fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette.
- Mélanger le beurre fondu aux farines et ajouter les blancs d'œufs.
- Disposer dans les moules et cuire 12 à 15 min à 175 °C.

Le carpaccio de fraises :

- Dans une poêle bien chaude, torréfier quelques minutes les graines de sarrasin en remuant sans cesse.
- Mélanger le Gwell avec le miel et le jus de citron vert.
- Couper les fraises en fines lamelles.

MONTAGE

Dans une assiette creuse, réaliser une rosace avec les fraises. Disposer une cuillère de Gwell mélangé au centre. Parsemer avec les zestes du citron vert et ajouter quelques graines de sarrasin torréfiées ainsi qu'un tour de moulin de poivre de Timut. Déguster avec le financier.





© iStock

MOUSSAKA

végétale aux légumineuses



Proposée par
**La restauration
collective
d'Acigné**



Difficulté



Préparation

1h30

INGRÉDIENTS

Farce :

- 750 g de courgettes
- 75 g de lentilles (vertes, blondes ou corail)
- 1 kg de tomates
- 1 gros oignon
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Thym, laurier

Béchamel :

- 50 g d'haricots blancs crus (ou haricots en conserve)
- 500 ml de lait
- 25 g de beurre demi-sel
- 20 g de farine
- 50 g d'échalote
- 150 g de fromage à pâte dure (à râper ou râpé)

PRÉPARATION

- Cuire les lentilles à l'eau bouillante et égoutter.
- Cuire les haricots blancs – mis à tremper la nuit précédente si crus – et égoutter.
- Éplucher tous les légumes et tailler en rondelles les courgettes et la carotte et en dés les tomates, l'oignon, l'ail et l'échalote.

La farce :

- Faire revenir dans l'huile l'oignon et la carotte.
- Ajouter les tomates et assaisonner (sel, poivre, thym et laurier).
- Laisser mijoter une vingtaine de minutes.
- En fin de cuisson, y ajouter les lentilles.

La béchamel :

- Dans une casserole, faire fondre le beurre avec les échalotes (ne pas faire colorer).
- Ajouter la farine et mélanger.
- Ajouter le lait, mélanger et laisser cuire jusqu'à épaississement.
- Ajouter les haricots blancs et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

MONTAGE

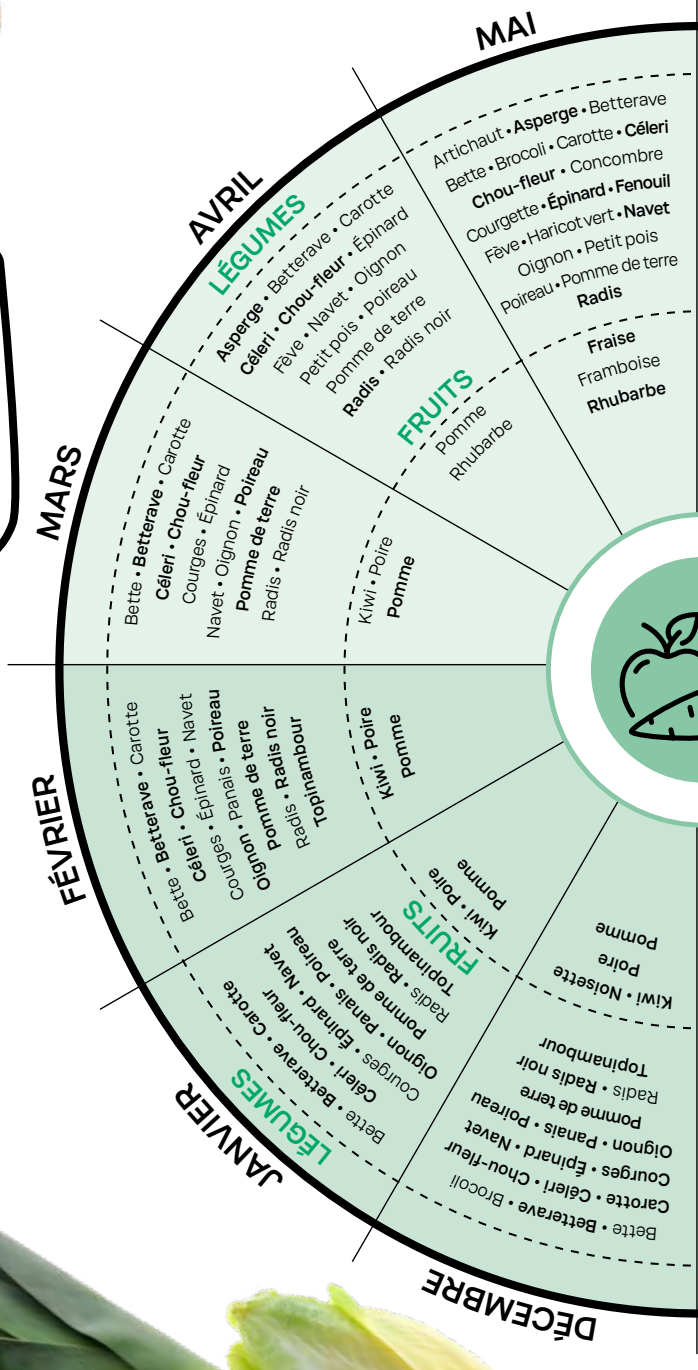
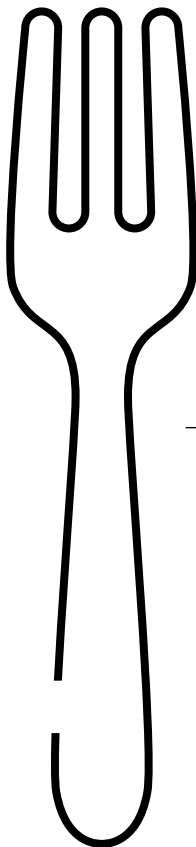
Dans un plat, alterner les couches selon l'ordre suivant et renouveler sur plusieurs étages : farce, béchamel, courgettes. Terminer par une couche uniforme de béchamel et de fromage râpé. Enfourner 40 minutes à 180 °C.

ÉTÉ

MES PRODUITS

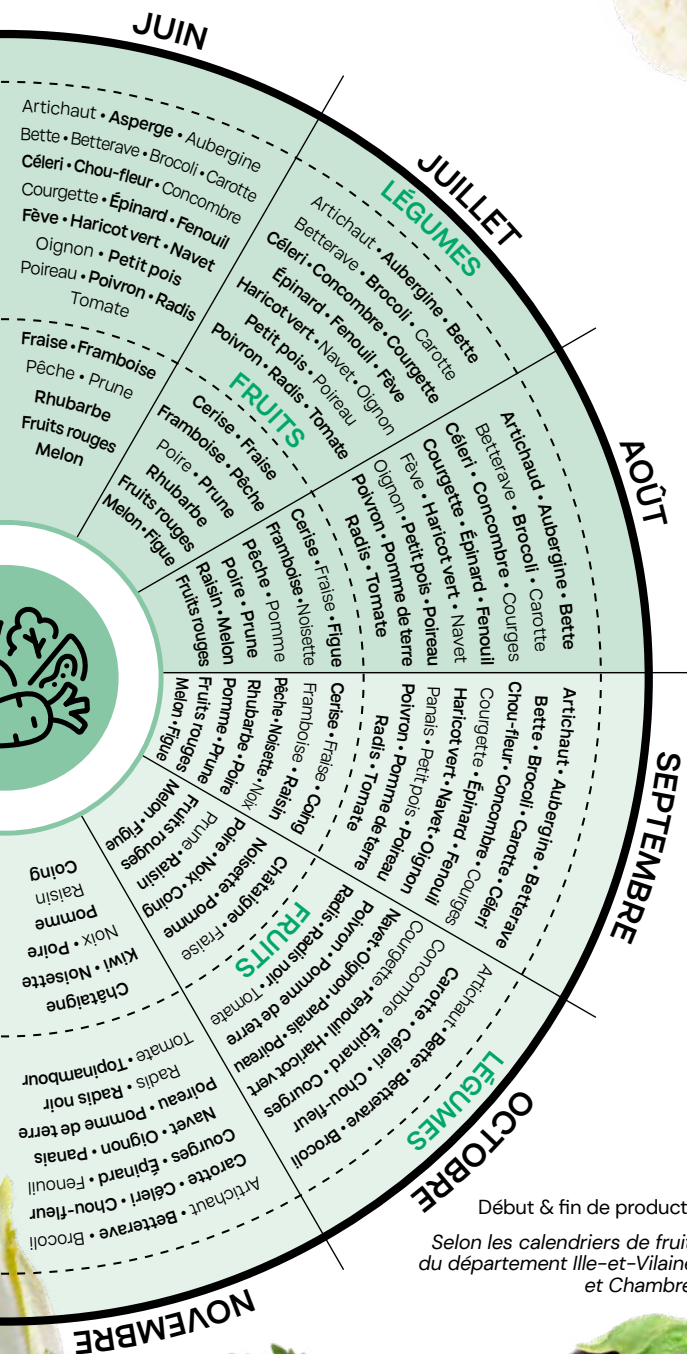
PRINTEMPS

HIVER



DE SAISON

ÉTÉ



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

AUTOMNE

GÂTEAU MOELLEUX

aux haricots blancs et pommes rôties au miel (sans gluten)



Difficulté



Préparation
Cuisson
45 mn

INGRÉDIENTS

- 100 g d'haricots blancs cuits
- 40 g de sucre de canne complet
- 8 cl de chouchen (ou rhum)
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 50 g de cerneaux de noix
- 3 belles pommes
- 3 cuillères à soupe de miel

PRÉPARATION

Le gâteau

- Faire fondre 40 g de beurre (en garder 10 g pour les pommes rôties).
- Mixer les haricots blancs avec le sucre, les noix, le chouchen et les jaunes d'œufs.
- Ajouter le beurre fondu et mixer de nouveau.
- Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement à la préparation.
- Répartir la préparation dans un moule et cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

Les pommes rôties :

- Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
- Dans une poêle, faire chauffer le beurre, ajouter les pommes et le miel, faire revenir doucement jusqu'à caraméliser légèrement les pommes.

DRESSAGE

Dresser les pommes sur le gâteau avant de déguster.



Proposée par
**Le Centre
Culinaire**
Conseil de
Rennes





Proposée par
Le Guibra
Saint Sulpice
la Forêt

RISOTTO

de petit épeautre, œuf mollet et légumes d'hiver rôtis



Difficulté



Préparation

Cuisson

1h30

INGRÉDIENTS

- 250 g de petit épeautre
- 2 échalotes
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 2 verres de vin blanc
- 100 g de parmesan
- 2 carottes
- 1 butternut
- 2 navets
- 4 œufs
- Thym

PRÉPARATION

- Faire cuire les œufs 6 minutes dans l'eau bouillante puis les placer dans de l'eau glacée puis les écaler.
- Faire revenir dans une poêle les échalotes émincées.
- Ajouter le petit épeautre et laisser nacrer.
- Déglacer avec le vin blanc et mouiller avec le bouillon. Ajoutez louche par louche en attendant l'évaporation des liquides avant chaque ajout de bouillon.
- Pendant ce temps, éplucher et couper les légumes et les placer dans un plat à four avec un peu d'huile d'olive, thym, sel et poivre. Faire rôtir à 180 °C le temps nécessaire (environ 45 minutes).
- En fin de cuisson du risotto, ajouter le parmesan en remuant.

MONTAGE

Dans vos assiettes, disposer un lit de risotto, répartir les légumes par-dessus et poser l'œuf mollet coupé en deux puis parsemer d'un peu de parmesan.

HIVER



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



Courriel : aad@rennesmetropole.fr

Site internet : metropole.rennes.fr/lagriculture-et-lalimentation



Producteurs et productrices locaux

CHAVAGNE

25 LA FERME DE LA CHUPLINAI

4 La Chuplinais
Michel KERVAREC & Martine
VERGER • 06 88 17 24 12
martine@lafermedelachuplinais.com
lafermedelachuplinais.com

EN AMAP ET PANIERS :

Chav'Amap, Pacé à l'AMAP,
L'Hermit'AMAP, Amappétit,
Chap'Amap, Groupement
d'achats Bréal

AUX MARCHÉS : Chavagne,
Breteil

> Volailles et œufs – Viande
bovine (en conversion bio)
– Plats cuisinés et terrines –
Confitures

pour les œufs •

26 LA FERME DES PETITS CHAPELAIS

Les Petits Chapelais
Gilles SIMONNEAUX, André
LEFRAN, Odile GAUME LIGOT
& Gaétane CHIRIÉ
lespetitschapelais@laposte.net

AU MARCHÉ : marché

producteurs locaux Chavagne

EN MAGASIN : Aux p'tits Chap'

> Pain, brioche, farine – Lait –
Légumes – Oeufs – Viandes
de porc, veau et bœuf

•

27 LA PETITE LICORNE

Le buron,
Camille MOREL • 07 67 09 36 59
camillemorel.91@gmail.com

EN AMAP : Le Rheu z'AMAP,
L'Hermit'AMAP

> Légumes •



28 LE GOÛT DES 4 SAISONS

Les Petits Chapelais
Gaétane CHIRIÉ • 06 74 82 39 07
legoutdes4saisons@ecomail.fr

AUX MARCHÉS : Ferme

des Biscornus (Goven), la Poterie

EN MAGASIN : Aux p'tits Chap'

> Légumes •

30 SYLVIE THIEL

Le Bœuf
Sylvie THIEL • 07 89 05 59 91
sylvie_thiel@yahoo.fr
EN AMAP : Chav'Amap

> Légumes •

CINTRÉ

31 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 •

29 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

Les Domaines
lescasiersdesproducteurs35
@gmail.com

Les casiers des producteurs
Chavagne

casiersdesproducteurs
chavagne

VENTE EN CASIERS :

7j/7 – 24h/24

> Légumes



Producteurs et productrices locaux

32 LA FERME

« LES PAPILLES ÉPATÉES »

14 La Landelle

Camille LE ROUX • 06 32 21 67 08

camillelespapilles@gmail.com

📞 Camille Le Roux - Ferme

«Les papilles épatées»

📧 camille.roux_lespapillesepates

📍 **À LA FERME** : du lundi au vendredi sur rendez-vous

> **Viande de porc et d'agneau**

- Produits transformés à base de tomate - CBD Bio •



CORPS-NUDS

33 GAEC PLANTAGO

La Lande aux Pitois

Emmanuelle DERAEE

& Charlene TORTAY

06 52 73 29 20

ederaee@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 cessonais, les Paniers Bio

> **Légumes - Plantes**

aromatiques et médicinales

- Tisanes • •

34 LA FERME

DE LA ROCHERAIE

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 MAGASINS** : nombreux

points de vente à Rennes et environs (voir site internet)

📍 **EN LIGNE** : Le clic des champs

> **Jus de pomme - Farines**

•

Ferme pédagogique

et ateliers avec Thomas :

06 98 90 64 97

minotthomas@yahoo.fr

35 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**

36 LA PETITE CRÈMERIE

DE SOPHIE

15 le Bois Ricoul

06 43 94 08 77

lapetitecremeriedesophie

@gmail.com

lapetitecremeriedesophie35.fr

📞 La Petite crèmerie de Sophie

📧 lapetitecremeriedesophie

📍 **EN MAGASIN** : vendredi

16 h / 19 h 30 et samedi

9 h 30 / 12 h 30

📍 **AUX MARCHÉS** : Les Lices, Betton

> **Viandes - Crèmeries**



37 LES CAILLES DE CHATELOUP

104 Vélobert

Christophe PRIMAULT

02 99 44 12 83

gprimault@caillesdechateau.fr

caillesdechateau.fr

📞 Cailles de Chateaup

📍 **À LA FERME** : du lundi

au vendredi (sauf jours fériés)

9 h / 18 h et samedi en semaine

paire 9 h / 12 h 30

📍 **EN MAGASIN** : Fermiers du coin

📍 **EN LIGNE** : Okadran

> **Cailles, pigeons, perdrix, faisans, poules, œufs** •

38 LES JARDINS DU CHÂTAIGNER

Radeux

Mickaël BERTHELOT

06 63 54 21 61

lesjardinsduchataigner@orange.fr
cueillette-bio-rennes.fr

f Cueillette biologique Rennes
Les jardins du châtaigner

À LA FERME : d'octobre à mai
jeudi 17h/19h, vendredi 14h/19h,
samedi 10h/12h et 14h/18h.

De mai à fin septembre :

libre cueillette, lundi, mercredi
et vendredi 14h/19h et samedi
9h/12h et 14h/19h

Paniers de légumes à retirer
sur place

EN AMAP : Amapopote

AU MARCHÉ : Vern-sur-Seiche

> **Légumes et fruits** - Jus et
confitures - Pain - Laitages
- Viandes - Tisanes, farines,
huiles, miel, boissons



39 SARL PRIMAULT -VOLAILLES CHAPON

104 Vélobert

Christophe, Gérard

& Emmanuelle PRIMAULT

02 99 44 12 83

volailleschapon@gmail.com

volailleschapon.fr

f Volailles Chapon

À LA FERME : mercredi

et vendredi 14h/18h et samedi
en semaine paire 9h/12h 30

AUX MARCHÉS : Mordelles,
Guichen et Pacé en semaine
paire

> **Volailles (en vivant)**



40 SARL ROCAMBOLE

La Lande aux Pitois

Luc BIENVENU • 02 99 57 68 32

jardinsrocambole@orange.fr

jardinsrocambole.fr

f Les Jardins Rocambole

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

> **Plants jardiniers**



GÉVEZÉ

41 EARL DU VERGER

Le Verger Tixüe

Marie-Noëlle, Dominique,

Guillaume & Clément TRUBERT

02 99 69 18 43

dominiquetrubert@hotmail.fr

lafermedansleverger.fr

f La ferme dans le Verger

À LA FERME : jeudi 16h 30/20h

AUX MARCHÉS : Pacé,

La Mézière, Rennes Jeanne

d'Arc, Montgermont, Liffré,

Gévezé, Vern sur Seiche

> **Viande de porc et charcuterie**



42 LA FERME DE LA MOLTAIS

14 La Moltais

Stéphanie & Benoît CHAUVIN

02 99 69 90 77

À LA FERME : samedi 9h/12h

EN LIGNE : Les Amis de la ferme

> **Fromage de vache**

43 LE CHAMPS D'À COTÉ

50 Tertre Sous Bouilland

Christophe LEPAIN

07 67 46 74 27

AU MARCHÉ : marché

de la Garden Partie

EN AMAP : AMAP Les Colibris

le mardi soir et le mercredi soir
et à la crèche des fruits

de la passion

> **Légumes** •

44 LES RUCHERS DU PAYS DE RENNES

Le Clos du Grand Chemin

Véronique & Sébastien

CARNIAUX-AUBRÉE

06 23 45 23 05

contact@lesruchersdupays

derennes.fr

lesruchersdupaysderennes.fr

À LA FERME : mercredi

et vendredi 16h/19h

EN MAGASIN : Le Carbasson

EN LIGNE : Les amis de la ferme

> **Miel, pollen, pain d'épices,
bonbons**

• **Miel de Bretagne** •

45 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

6 place de l'Église

Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40

roussin.m@orange.fr

marcroussin.fr

f EARL Marc Roussin

Maraîcher - Vente directe

Ⓜ Marc Roussin Maraîcher

DISTRIBUTEUR : 7j/7 & 24h/24

> **Légumes - Fruits et fraises**



Producteurs et productrices locaux

LA CHAPELLE-CHAUSSEE

46 AU JARDIN DE CLARISSE

L'Alleu

Clarisse CORMIER
contact@aujardindeclarisse.fr
aujardindeclarisse.fr

f Au Jardin de Clarisse – La Chapelle Chaussée
À LA FERME : commande en ligne et retrait à l'exploitation tous les jours et livraison directe aux entreprises

AUX MARCHÉS :

La Chapelle-Chaussée,
La Chapelle-des-Fougeretz
EN LIGNE : Le clic des champs

> **Légumes – Petits fruits rouges**



47 LA FERME DE NAOT BREIZH

Beauménil

Nicolas BRAHIM • 0769 007963
naot.bzh@outlook.fr

f 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** • **4B**

48 LA FERME INTENTION

3 La Greleraie

Vincent MENNY • 06 49 04 4614
lafermeintention35@gmail.com

f La Ferme Intention
À LA FERME : vente de paniers mardi 16h/19h

Point de dépôt à Langan sur la ferme des vaches à la rue et à la sortie de l'école de Languet le mardi soir

> **Légumes** • **4B**

LA CHAPELLE-THOUARAU

49 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 • **4B**

50 GAEC DE LA BODINAIS

La Gripière

Jean-Marie TRINQUART
06 83 74 57 03
trinquartjeanmarie@gmail.com

À LA FERME : colis sur demande

> **Viande de bœuf et veau de lait**

51 GAEC DE ROVENY

6 La Salle

Pascal & Marie-Andrée GUILLARD
06 46 65 58 38 / 02 99 07 61 23
gaecderoveny@gmail.com
la-queue-en-tire-bouchon.jimdo.com

f Gaec de la Salle, vente directe viande de porcs

À LA FERME : sur commande

> **Viande de porc • Ferme des 4 soleils, Terre de Breizh**

52 LE JARDIN DE MARCELLE ET MÉLANIE

La Ville Archer

Fabrice-Thomas RAMADIER
07 61 10 23 80

lejardindemarcelleetmelanie@gmail.com

lejardindemarcelleetmelanie.com

f 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** • **4B**

53 LE PAS DE CÔTÉ

26 La Pannais

Hugo MAILLARD
hugo.maillard@gmail.com

f Le Pas de Côté

À LA FERME : mardi 17h/19h, possibilité de réserver des paniers par mail

> **Légumes – Œufs** • **4B**

Création d'une association : organisation de chantiers participatifs, de concerts, ...



LAILLÉ

54 EARL AMICALEMENT BIO

Les Boulais
Cédric LE BRAS
02 99 42 30 39 / 06 87 57 40 50
amicalementbio@gmail.com
amicalementbio.com

f Ferme Amicalement bio
À LA FERME : vendredi 17h/19h
AUX MARCHÉS : les Lices
EN LIGNE : Le goût d'ici
> **Cœufs, volailles, lapins - Viande bovine**



55 LA FERME DU BOUT DU CHEMIN

La Connellais
Françoise LOUAPRE
06 37 31 29 90
leboutduchemin@orange.fr
f La Ferme Du Bout Du Chemin
AUX MARCHÉS : Marché bio de Bruz, Laillé, Mail Mitterrand
EN LIGNE : Les Vilains Cageots, Panier des prés
> **Cœufs** • **ADE**

56 FERME DE LA ROUESNAIS

La Rouesnaïs
Hélène HERVÉ 06 67 03 59 61
Thibaut CARRER
Ivain Avril 06 31 20 19 7
Martin BROGLY 07 81 62 64 39
fermedelarouesnaïs@gmail.com
À LA FERME : vendredi 16h/19h
AUX MARCHÉS : Laillé (les 2)
> **Céréales et farines (Ivain) - Fromage et produits laitiers (Hélène) - Légumes (Thibaut) - Pain (Martin)** • **ADE**



LANGAN

57 LES VACHES À LA RUE

La Rue
Myriam CHEVILLON
06 63 63 10 06
vachesalarue@gmail.com
lesvachesalarue.socleo.org

f Les vaches à la rue
@ les_vaches_la-rue
À LA FERME : mardi 16h 30/19h 15

EN AMAP : Pacé à l'AMAP, Le Rheu Z'AMAP, AMAPoêle
EN MAGASINS : La Joyeuse Epicière, la fromagerie Saint-Hélier
> **Produits laitiers : Gwell, yaourts, etc.**

LE RHEU

58 SCEA LE RHEU MARAÎCHERS

Lieu-dit Coutance
Laurie & Matthieu VALLAIS
02 99 14 95 70
contact@lerheumaraichers.com
lerheumaraichers.com
f Le Rheu maraichers
@ le_rheu_maraichers
À LA FERME : lundi 14h/19h, du mardi au vendredi 9h/12h 15 et 14h/19h et samedi 9h/12h 30 et 14h/19h

> **Légumes - Fraises**

en cueillette •

L'HERMITAGE

59 SCEA BARBIER CANTIN

La Haute Lotodière
Philippe BARBIER
02 99 64 07 66 / 07 72 33 73 35
sbarbierphilippe@sfr.fr
À LA FERME : sur commande
> **Viande bovine**

MINIAC-SOUS-BÉCHEREL

60 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
f La Ferme du Grain à Moudre
À LA FERME : mardi et vendredi soir sur commande
AUX MARCHÉS : Bécherel, marché de la Ferme du Pressoir le samedi matin, Irordouer le vendredi soir sur commande
> **Pain - Oeufs - Viande - Accueil à la ferme** • **ADE**



Producteurs et productrices locaux

61 LA ROSE AU VENT

5 La Pommardière
Rozenn PAGE
06 85 75 97 63

laroseauvent35@gmail.com

la Rose au Vent

À LA FERME : paniers de la ferme Intention de la Chapelle-Chaussée mardi soir

AUX MARCHÉS : Saint Pern, Biotaupes à Vignoc, Bécherel
Dépôt à la ferme des Vaches à la rue à Langan le mardi après-midi
> Yaourts de brebis

En cours de conversion

MORDELLES

62 FERME DES HAUTS PRÉS

Lieu-dit Les Hauts Prés
Camille BARBIER & Pierre-Yves PERON • 06 25 05 19 27
contact@leshautpres.bzh
leshautpres.bzh

AUX MARCHÉS : Mordelles (les 2), les Lices, Bruz (le vendredi), Bourgbarré, Le Rheu
> Viande de bœuf et de porc
- Volailles - Charcuteries

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 15 h/18 h

> Farines - Pâtes - Préparations culinaires (biscuits, ...) •

64 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 MAGASINS : 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

65 FERME FRUITIÈRE DU MOULIN

L'Ourmais
Erwan RAUDE
fermefruitieremoulin@gmail.com

Ferme fruitière du Moulin - Nouvoitou

erwanfruits

AUX MARCHÉS : Au gré des champs à Chantepie le vendredi après-midi

EN MAGASIN : Biocoop
EN LIGNE : drive osealentours

> Fruits •



66 LA FERME D'AVALON

32 bis Venecelle
Marie JOUZEL • 06 33 10 33 72
fermedavalon@ecomail.bzh

La ferme d'Avalon

lafermedavalon

À LA FERME : samedi 9h30/12h30

AUX MARCHÉS : Saint Armel
> Légumes

67 LES VERGERS DE L'ECLOSEL

Le Vieil Eclusel
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 et 14h/18h30 et samedi 9h/12h30

> Pommes, poires - Boissons et confitures •

NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE

68 LA FERME DES PRÉS VERTS

14 La Foucherais
Bénédict & 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 15 h30/19 h00

> Lait - Viande bovine, de porc et d'agneau - Volaille et œufs - Confiture et jus - Bière, nougats et pain d'épices - Fromages - Pain



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**

ORGÈRES

70 LA FERME DE LA CORBIÈRE

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

PACÉ

71 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 : L'AMAP Monde du Blossne, Pacé à l'AMAP, AMAP Bioregard
EN MAGASINS : Douz'Arômes, Le Carbasson, Aux p'tits chap'
> **Champignons frais et séchés**

72 EARL BOCEL

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

73 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**

74 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
AUX MARCHÉS : les Lices, Villejean, Pacé, La Chapelle-des-Fougeretz, Saint-Gilles, Gévezé
EN MAGASINS : Douz'Arômes, Le Carbasson
> **Volailles et charcuterie**

75 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
AUX MARCHÉS : Pacé, Villejean, les Lices
EN MAGASINS : le Carbasson, Douz'Arômes
> **Légumes**

76 GAEC LEMARCHAND

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

77 LA FERME DE LA MANDARDIÈRE

La Mandardière
Cécile LEGRAND & Christian MOGIS • 09 54 62 98 92
lamandardiere@orange.fr
À LA FERME : mercredi ou vendredi sur dates de vente envoyées par mail
EN MAGASIN : Brin d'Herbe
> **Lait - Viande de bœuf et veau de lait**

78 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 MAGASINS : Douz'Arômes, le Carbasson
> **Viande de porc et charcuterie**



Producteurs et productrices locaux



79 LA FERME DU PLESSIS

Le Plessis
Didier & Jean-Michel TRUBERT
06 84 76 73 86 / 07 68 52 54 80
info@fermeduplessis.com
traiteurs.fr/entreprises/la-ferme-du-plessis-traiteur-cochon-grille

📍 La Ferme du Plessis

LIVRAISON de porc

> Rotisserie de cochon de lait • 4B

80 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

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

📍 EARL Marc Roussin Maraîcher – Vente directe

📞 Marc Roussin Maraîcher

DISTRIBUTEUR : 7j/7 & 24h/24

> Légumes – Fruits et fraises

PARTHENAY-DE-BRETAGNE

81 LE CHANT DU BLÉ

Les Peignes
Olivier CLISSON • 06 84 20 97 53

EN AMAP : AMAPopote,
Pacé à l'AMAP – lundi 16h30/19h
devant l'école de Parthenay de Bretagne

> Pain, farine – Petits fruits – Jus de pomme • 4B

82 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 • 4B

83 LA BOTTE GERMÉE

L'Échange

Joanna LAVAL • 06 10 11 72 48

labottegermee@gmail.com

📞 labottegermee

PANIER : sur commande

à Saint-Gilles et Rennes

Lundi et mardi

EN LIGNE Le clic des champs

> Légumes – Graines germées

• 4B

PONT-PÉAN

84 EARL DU GRAIN AU PÉTRIN

La Maussonnière

Manon & Pierre-Yves HÉLUARD

07 80 52 95 13

pierreyvesheluard@gmail.com

dugrainaupetrin.fr

EN MAGASINS : 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 • 4B

85 LA FERME DE LA TOUCHE AUDIENNE

La Basse Touche Audienne

Laurence & Olivier MOSSET

06 24 10 53 09

toucheaudienne@gmail.com

toucheaudienne.wixsite.com/ferme

📍 La Ferme de la Touche Audienne

📞 ferme_touche_audienne

À LA FERME : mardi et vendredi 16h/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 • 4B



86 LA FERME DU COURTIL OLLIVIER

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

À LA FERME : sur rendez-vous

> Miel •

RENNES

87 CHAMPIPOTE

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

contact@champipote.com
champipote.com

Champipote

champipote_rennes

AUX MARCHÉS : Sainte Thérèse,
la Garden Partie

VENTE DIRECTE : Campus
de The Land

> Champignons frais •

88 JARDIN DES MILLE PAS

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

Jardin des Mille Pas

À LA FERME :

Du 1^{er} mercredi de mars
au 31 octobre - mercredi 15h/19h
Du 1^{er} novembre aux vacances
de Noël - mercredi 14h/17h

VENTE DE PANIERS : à retirer
le vendredi

> Légumes - Plants potagers
et aromatiques •

89 LA FERME DE QUINCÉ / COLLECTIF 35 VOLTS

Le Haut Quincé
Antoine LUHERNE, Lucas
MARCINIAK & Johan RIO
07 66 43 82 58 / 06 89 36 19 75
agriculture@quince.bzh
coordination@quince.bzh
quince.bzh

Quincé collectif 35

quince_35volts

À LA FERME : jeudi 18 h/20 h

et paniers

> Légumes •

90 CLAIRIÈRE COMMUNE

Chemin de la Taupinais
clairierecommune@gmail.com

Clairière commune

Clairière commune

À LA FERME : dimanche 12h/15h

> Légumes - Fruits,
petits-fruits - Plantes
aromatiques - Plants
Lieu de partage
et d'apprentissage

91 LES COLS VERTS

Rue de Hongrie
Hélène BERTHES • 06 26 88 49 78
contact.rennes@lescoldsverts.fr
lescoldsverts.fr/collectif-rennes

Les Cols Verts Rennes
Mercredi matin au potager
des cultures, au triangle

> Légumes - Aromates -
Produits transformés

92 LES JARDINS DU BREIL

Chantier d'insertion en maraîchage

Le grand breil

02 99 54 52 71

panier@jardinsdubreil.fr
jardinsdubreil.fr

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

AU MARCHÉ : Pacé

> Légumes •

93 LES MARAÎCHERS DES 4 CHEMINS

Tesgues, Route
des Champs Rôties
Laurent GRIMAULT
& Alexis GEORGEAULT
06 38 70 23 69

lesmaraichersdes4chemins
@gmail.com

maraichersdes4chemins.fr

Les Maraichers des quatre
chemins

lesmaraichersdesquatre-
chemins

À LA FERME : panier

à commander sur le site
et à récupérer à la ferme

EN AMAP : AMAP de la Lande

AUX MARCHÉS : Rennes

Beauregard, Gros Chêne

à Betton le mercredi après-midi

EN MAGASIN : association
VRAC Rennes

> Légumes •



Producteurs et productrices locaux

ROMILLÉ

94 ÉLEVAGE BEDFERT

32 La Barre
Sylvain BEDFERT • 06 2100 0313
sylvain.bedfert@hotmail.fr
elevationbedfert.wixsite.com/
porcsbiologiques
f Élevage Bedford
À LA FERME : sur commande,
colis à récupérer le vendredi
après-midi à la ferme
> Viande de porc –
Charcuterie • AB

95 LA FERME CELTIQUE

21 La Gohérie
Anaïs SAUVÉE • 06 73 53 43 33
lafermeceltique@gmail.com
la-ferme-celtique.com
f La Ferme celtique
À LA FERME : sur commande
> Viande de bœuf, veau
de lait et porc • 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

97 LA FERME DES BOTTES HEUREUSES

47b la Brandelais
Pierre LEBRUN, Vincent ROBINE
& Yann RUAULT
contact@fdbh.fr
fdbh.fr
f La Ferme des Bottes Heu-
reuses
© Lafermedesbottesheureuses
À LA FERME : mercredi et ven-
dredi 17h/19h
> Légumes – Produits de
producteurs locaux • AB

98 LE POTAGER D'AGNÈS

Le Petit Bouquillé
Agnès GOHIN • 06 04 14 57 74
agnes.gohin@orange.fr
lepotagerdagnes.fr
f Le potager d'Agnès
À LA FERME : de mi-mai à fin
octobre, libre cueillette,
horaires sur le site internet
EN LIGNE : Le clic des champs
> Fruits, fruits rouges –
Légumes • AB

99 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

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

100 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
• AB •

101 SAPIN NOËL NICO

1 La Clénouyère
Nicolas LACIRE • 06 81 38 14 33
sapinnoelnico@hotmail.com
sapin-noel-nico.sumupstore.com
f Sapin Noel Nico
© sapinnoelnico
À LA FERME : la premier
samedi de chaque mois
9h30/13h
EN MAGASIN : Le Carbasson
> Miel et confiture

102 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

31 Rue de Rennes
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40
roussin.m@orange.fr
marcroussin.fr
f EARL Marc Roussin
Maraîcher – Vente directe
© Marc Roussin Maraîcher
VENTE EN CASIER :
7j/7 & 24h/24
> Légumes – Fruits et fraises

SAINT-GRÉGOIRE

103 GIE LE GIRAUMON

Le Bas Val
Delphine & Jean-Paul GABILLARD
02 99 66 51 85
gabillard.jean-paul@orange.fr
giraumon.fr
f Le Giraumon
AU MARCHÉ : les Lices
DÉPÔT DE PANIERS : St-Grégoire,
Montreuil le Gast, Guipel, Rennes,
Nouvoitou, Noyal Chatillon,
Chartres et Bruz
> Légumes • AB •

104 LA FERME DE LA MARE

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

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

AUX MARCHÉS : les Lices,
Betton, Beauregard

> **Légumes** • 

105 LES VERGERS DE L'ILLE

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

À LA FERME : vendredi 16 h/19 h
et samedi 14 h/18 h

EN MAGASIN : Brin d'Herbe

> **Pommes - Vinaigre
et boissons** •  

**SAINT-JACQUES-
DE-LA-LANDE****106 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 14 h/20 h
et samedi 10 h/13 h

> **Viande de bœuf et veau
de lait** • 

**THORIGNÉ-
FOUILLARD****107 FERME DE LA RÉAUTÉ -
CUEILLETTE DE THORIGNÉ**

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

 cueillettethorigne
 cueillettethorigne

À LA FERME : lundi 14 h/19 h,
du mardi au jeudi 9 h30/13 h et
14 h/19 h, vendredi 9 h30/19 h et
samedi 9 h30/18 h

> **Légumes - Fruits - Fleurs** • 

**108 LES VOLAILLES
DU PÂTIS**

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

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

**VERN-
SUR-SEICHE****109 LA FERME CRAPAUDEL**

Crapaudel
Matilde VANDENDORPE
& JS FRÉREUX • 02 23 62 80 22
infos@lafermecrapaudel.bzh
lafermecrapaudel.bzh

 La Ferme Crapaudel
 ferme_crapaudel

À LA FERME : vendredi 14 h/17 h
> **Micropousses, fleurs
comestibles et herbes
aromatiques**

110 GAEC LE PERRON

Le Perron
Armel VALLÉE • 02 99 62 73 54
vallee360@laposte.net

SUR COMMANDE

> **Cidre - Viande bovine**

**VEZIN-
LE-COQUET****111 FERME DE LA TOUCHE
THÉBAULT**

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

 Ferme de la Touche Thébault
À LA FERME : sur commande

> **Viande de bœuf et porc** • 

**112 LES JARDINS
EN CAVALE**

Le Grand Cheville
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 18 h/19 h 30

EN AMAP : Pacé à l'AMAP

> **Légumes - Ferme
pédagogique** • 





Vente en ligne

Explorez les 5 sites de producteurs et de productrices en ligne pour trouver celui qui vous convient le mieux !

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



Des panneaux pour vous aider à trouver vos producteurs locaux



Un nouveau dispositif proposé et financé par Rennes Métropole pour identifier les exploitations pratiquant la vente à la ferme.

Depuis le début de l'année 2025, Rennes Métropole met à disposition des producteurs des panneaux de signalétique pour identifier leurs sites de vente à la ferme. **Ces panneaux reprennent les codes graphiques de ce guide pour vous permettre d'identifier facilement ces lieux de vente à la ferme. Profitez-en pour vous arrêter dans les exploitations et y effectuer vos achats !**

Ces panneaux vont être déployés progressivement dans toute la métropole. Les pro-

ducteurs n'ayant pas encore sollicité ce dispositif peuvent en faire la demande en contactant la Mission agriculture et alimentation durables à l'adresse suivante :

> aad@rennesmetropole.fr.

Une nouvelle séquence de conception et de livraison de ces panneaux est prévue. N'hésitez pas à transmettre l'information si vous connaissez des producteurs locaux dans votre commune car ceci est un service gratuit !



Ce guide référence les producteurs et productrices
locaux de Rennes Métropole
qui s'engagent dans la vente en circuit court.



Ce guide est amené à être
modifié, **retrouvez toutes
les actualisations**
sur la carte numérique
du Pays de Rennes.



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

**RENNES
MÉTROPOLE**

