

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 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 PRODUITS LOCAUX	11
PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES LOCAUX	12
VENTE EN LIGNE	26

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,

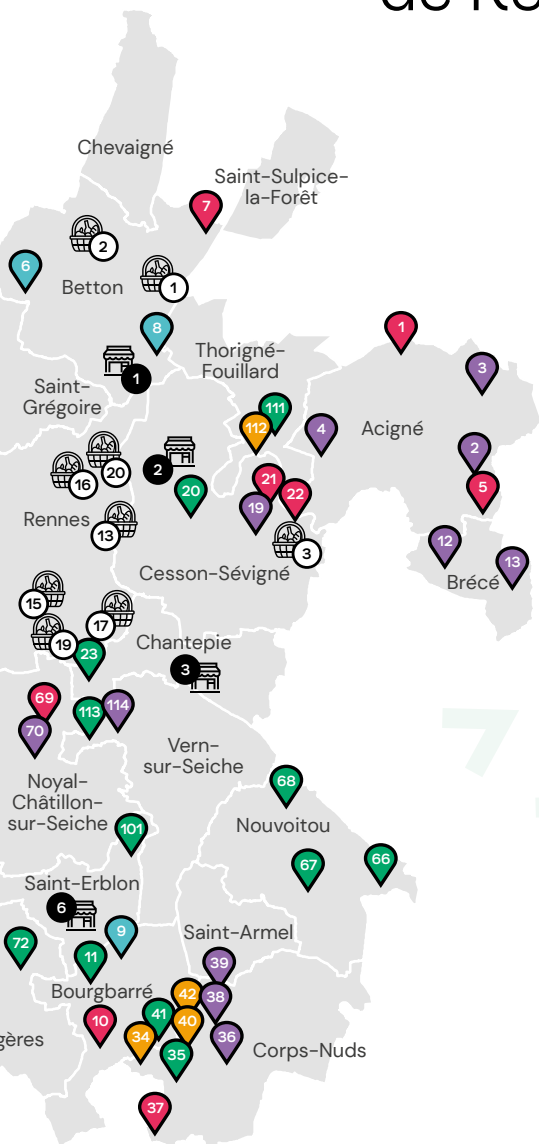
Vice-présidente, Agriculture

Didier CHAPELLON,

Vice-président, Biodiversité, Eau et Alimentation

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

amapevezeenne@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

arvuhez.org

Mardi 18 h/19 h

Bâtiment 43 du campus
de Beaulieu

> **Tous produits**

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

lamapmondedublosne

@gmail.com

jivalentin2.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

Amapont9

Jeudi 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

contact@amapdelalande.fr

amapdelalande.wordpress.com

Jeudi 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

Amap En Cavale

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
GE3520 LA6A73
Mercredi matin

BÉCHEREL

Place de la Mairie
GE3520 LA6A73
Mardi après-midi 🕒

BETTON

Place de la Cale
GE3520 LA6A73
Dimanche matin

BOURGBARRÉ

Place de l'Église
GE3520 LA6A73
Vendredi après-midi 🕒

BRUZ

Place du Docteur Joly
GE3520 LA6A73
Mardi après-midi 🕒 + **AB**

Halle Pagnol
 et Place du Docteur Joly
GE3520 LA6A73
Vendredi matin

Place du Vert Buisson
GE3520 LA6A73
Dimanche matin

CESSON-SÉVIGNÉ

Place de l'Église
GE3520 LA6A73
Mercredi après-midi 🕒 + **AB**

Place du marché
GE3520 LA6A73
Samedi matin

CHANTEPIE

Place de la Mairie
GE3520 LA6A73
Vendredi matin

CHARTRES-DE-BRETAGNE

Esplanade des Droits
 de l'Homme
GE3520 LA6A73
Judi matin

CHAVAGNE

Place de la Mairie
GE3520 LA6A73
Mercredi matin

Place de l'Église
GE3520 LA6A73
Vendredi matin

Producteurs locaux
 Place Noël Dupont
GE3520 LA6A73
Vendredi après-midi 🕒

CHEVAIGNÉ

Place de l'Église
GE3520 LA6A73
Mercredi après-midi 🕒

CORPS-NUDS

Parvis de l'Église
GE3520 LA6A73
Dimanche matin

GÉVEZÉ

Parking de l'Espace des Droits
 de l'Homme
GE3520 LA6A73
Vendredi après-midi 🕒

LA CHAPELLE-CHAUSSÉE

Place de la Mairie
GE3520 LA6A73
Judi après-midi 🕒

LA CHAPELLE-DES-FOUGERETS

Rue de la Mairie
 et Place Eugène Choux
GE3520 LA6A73
Samedi matin

LA CHAPELLE-THOUARAUULT

Place Georges C.Padgett
GE3520 LA6A73
Mercredi après-midi 🕒

LAILLÉ

Parking de la Mairie
GE3520 LA6A73
Mercredi et samedi matin

LE VERGER

Place de l'Église
GE3520 LA6A73
Samedi matin

LE RHEU

Place de la Mairie
GE3520 LA6A73
Samedi matin

L'HERMITAGE

Place Saint Avit
GE3520 LA6A73
Judi matin

MONTGERMONT

Place Jane Beusnel
GE3520 LA6A73
Judi après-midi 🕒

MORDELLES

Place et Halle des Muletiers
GE3520 LA6A73
Mardi matin

Producteurs locaux
 Place et Halle des Muletiers
GE3520 LA6A73
Vendredi après-midi 🕒

NOUVOITOU

Place de l'Église
GE3520 LA6A73
Vendredi matin

NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE

Place Pierre Croc
GE3520 LA6A73
Dimanche matin

ORGÈRES

Place de l'Église
GE3520 LA6A73
Samedi matin

PACÉ

Place Saint-Melaine
GE3520 LA6A73
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 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 🕒

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

Douz'Arômes

**Mardi, mercredi
et vendredi 9h/19h,
samedi 9h/17h**
> Tous produits

CESSON- SÉVIGNÉ

02 DU PRÉ AU CASIER

3198 Rue Colonel Arnaud
Beltrame
06 23 13 27 95
dupreaucasier@gmail.com

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

Brin d'Herbe

**Du mardi au vendredi
9h/19h, samedi 9h/17h**
> Tous produits

LE VERGER

04 LA HALTE PAYSANNE

1 rue de la Forge
06 18 32 49 22
lahaltepaysanne35@gmail.com
lahaltepaysanne.fr

La Halte Paysanne 35

lahaltepaysanne35

**Mercredi et vendredi
16h/19h, samedi 9h/13h**
> Tous produits (spécialité :
viande bovine)

PACÉ

05 LE CARBASSON

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

Le Carbasson

lecarbasson

**Du mardi au vendredi
9h/13h - 15h/19h,
samedi 9h/17h**
> 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

Leshallesdu pré

**Epicerie et drive,
Du mardi au samedi
9h/13h30 - 15h/19h**
> Tous produits •

SAINT-JACQUES DE-LA-LANDE

07 LES FERMIER DU COIN

127 rue du Temple de Blossé
02 99 35 32 06
rennes@lesfermiersducoin.fr
lesfermiersducoin.fr

Les fermiers du coin Rennes

**Du mardi au jeudi 9h/13h
- 14h30/19h, vendredi
9h/19h et samedi 9h/18h**
> Tous produits

VEZIN-LE-COQUET

08 BRIN D'HERBE

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

Brin d'Herbe

**Du mardi au vendredi
9h/19h, samedi 9h/17h**
> 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
📍 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 MANCEL
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 Ifer
Simon & Clément LETORT
06 78 73 56 77
ferme.bio.ifer@gmail.com
fermebio-ifer.fr
📍 Ferme d'Ifer
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
lesgenissonsdanslourtill.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 Cessonnais
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 Mévrals
Benoît DASSE • 06 21 42 17 08
ille-au-pre@outlook.com
AU MARCHÉ : 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

📍 lafermedemesneuf

AU MARCHÉ : 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 & Héléne 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

📍 lespetitslegumesdujardin

A 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 9114 36
barbereau.antoine@gmail.com

📍 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** • 

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

AU MARCHÉ : 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

📍 Ferme La Pampa

📍 Ferme la Pampa

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

📍 lesgaminsdumarais

À LA FERME : mercredi 16 h/19 h
AU MARCHÉ : 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

📍 Les Rubis du Verger

À LA FERME : mercredi 14 h/18 h, vendredi 14 h/18 h 30 et samedi 9 h/13 h

EN AMAP : Le Rheu'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@aufildescesson.fr
aufildescesson.fr
f Ferme Au Fil des Cesson
@ aufildescesson
À LA FERME : mercredi 16h/19h
AU MARCHÉ : Cesson-Sévigé
> **Légumes - Produits fermiers locaux** •

20 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

50 Rue de Belle Epine
lescasiersdesproducteurs35@gmail.com
f Les casiers des producteurs
@ 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
À LA FERME : colis 1 fois par trimestre
> **Viande bovine**

22 EARL TARDIF

Le pont brian
Pierre-Emmanuel TARDIF
06 88 78 27 89
À 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
@ augredeschamps
À 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
@ casiersdesproducteurs
chavagne
EN CASIER : 7j/7 - 24h/24, paiement par CB uniquement
> **Fruits, légumes, huile, plats cuisinés, œufs**

25 LA FERME DE LA CHUPLINAIS

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
@ llesnelay
EN AMAP : L'Hermitage
EN MAGASIN : Magasin bio «Le comptoir de la nature» à Mordelles
> **Légumes** •

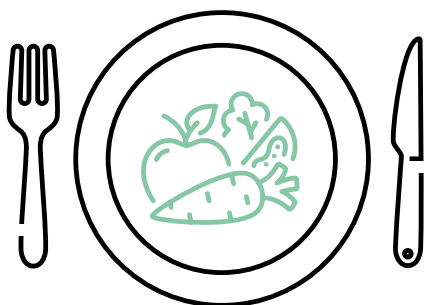
27 LA FERME DES PETITS CHAPELAIS

Les Petits Chapelais
Gilles SIMONNEAUX, André LEFRAN, Odile GAUME LIGOT & Gaëtane CHIRIÉ
magasinlespetitschapelais@gmail.com
AU MARCHÉ : marché producteurs locaux Chavagne
À 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 MÉTROPOLE s'engage

DÉCLINAISON

de radis

Proposée par
Le restaurant
 « Ferme la Pampa »
 à Bruz

PRINTEMPS

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 de radis avec les 6 radis restants.



Proposée par
M^{lle} Potiron
Traiteur
à Corps-Nuds

© iStock

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

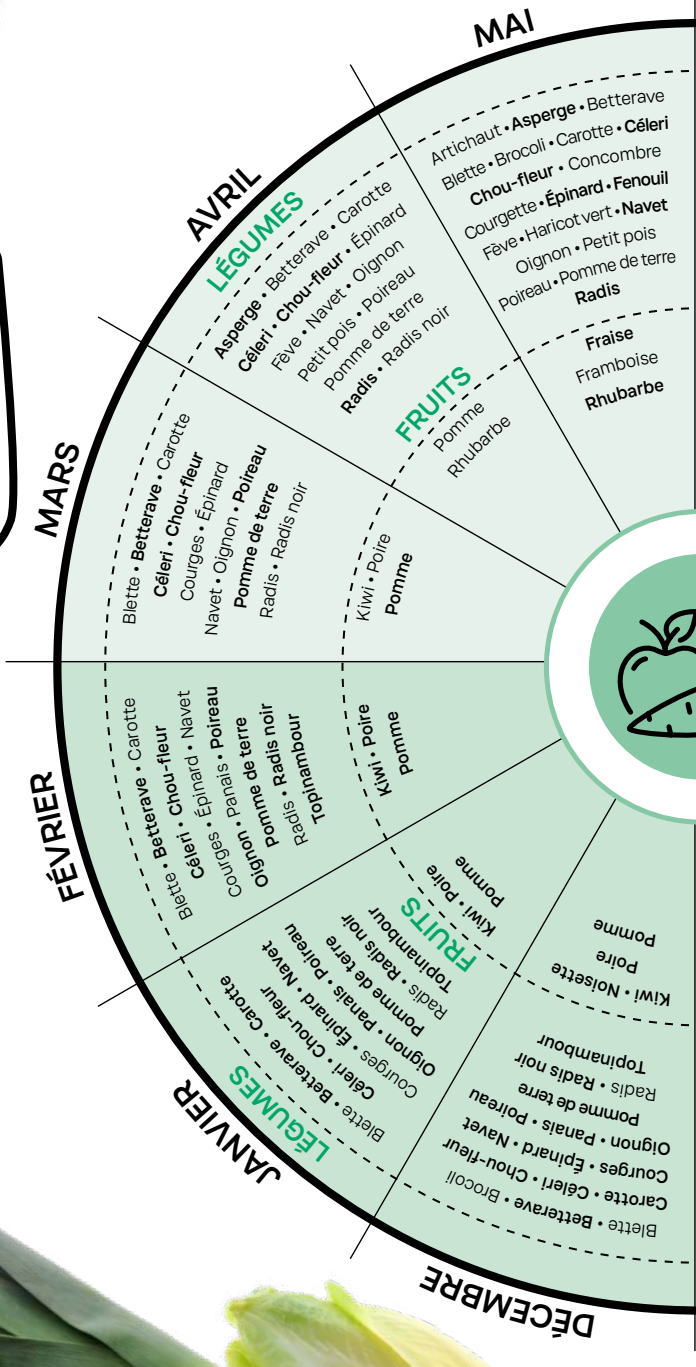
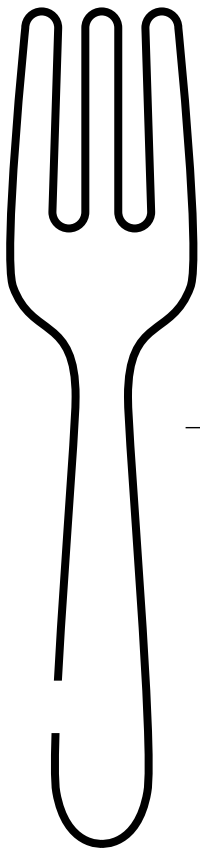
Lorsque le confit est refroidi, déposer quelques cuillères sur les panna cotta. Réserver a frais avant de servir. Parsemez de noisettes concassées et dégustez !

ÉTÉ

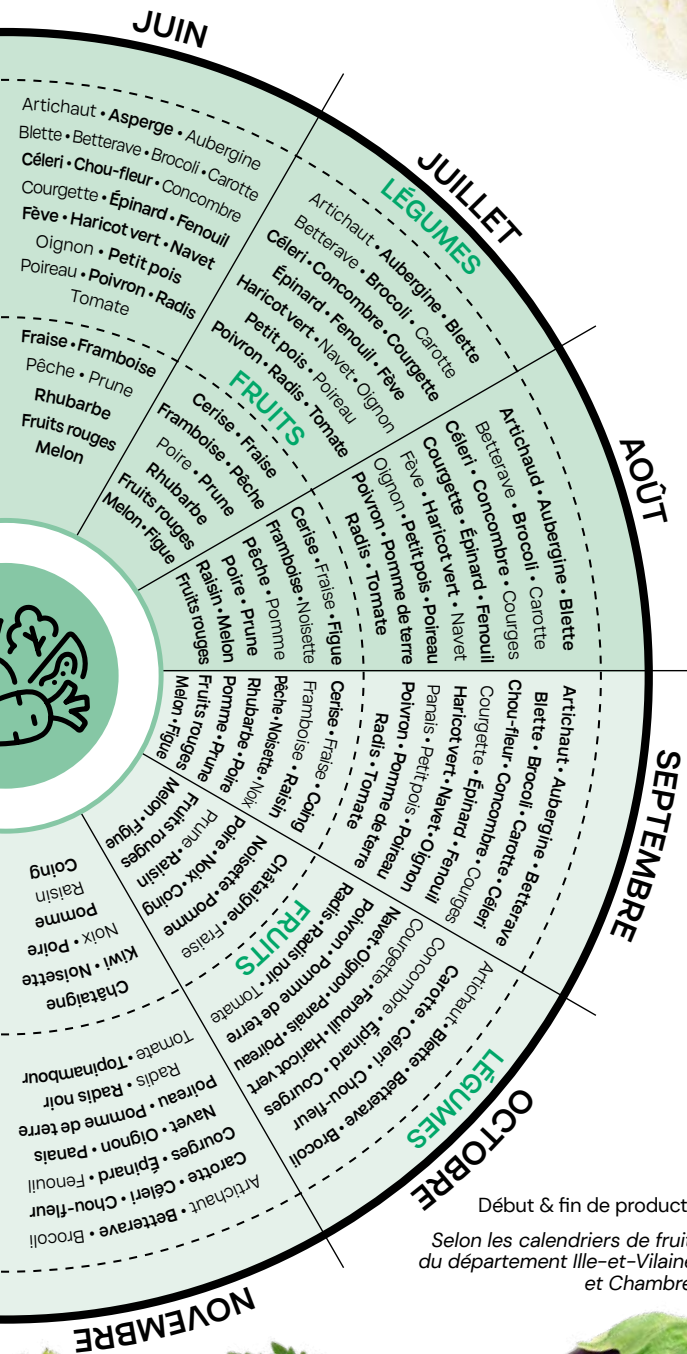
MES PRODUITS

PRINTEMPS

HIVER



DE SAISON



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



Proposée par
**La restauration
collective
de Romillé**

© iStock



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
- 1l 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 le 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.



CRÈME BRÛLÉE au potimarron

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


Difficulté



Préparation
Cuisson
1h15

Temps de repos **6h à 8h**

INGRÉDIENTS

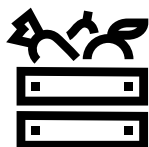
- 250 g de purée de potimarron
- 25 cl de crème liquide
- 2 œufs entiers
- 1 jaune d'œuf
- 2 càs de sucre pour la crème
- Épices au choix cannelle, cardamome, badiane...
- 75 g de cassonade

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.



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



R 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/)



Producteurs et productrices locaux

28 LE GOÛT DES 4 SAISONS

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

AU MARCHÉ : marché de la
Poterie le vendredi 15h/19h,
marché à la ferme des
biscornou, goven le mercredi
17h/18h30

EN AMAP : Terranga
le mercredi

> **Légumes** •

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** •

30 SYLVIE THIEL

Le Bœuf
Sylvie THIEL • 07 89 05 59 91
sylvie_thiel@yahoo.fr

EN AMAP : Chav'Amap

> **Légumes** •

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** •

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

Camille Le Roux – Ferme

«Les papilles épatées»

camileroux_lespapillesepates

À LA FERME : du lundi au jeudi
sur rendez-vous, le vendredi
de 10h/12h

EN AMAP : Pacé à l'AMAP,

Le Rheu Z'Amap, Chap'Amap,
Amappétit

AU MARCHÉ : Monterfil

le vendredi de 16h à 19h

EN MAGASIN : Brin d'Herbe

EN LIGNE : Boutique en ligne

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

– **Verrines et charcuteries
sèches de porc** •

CORPS-NUDS

34 LES CAILLES DECHANTELOUP

104 Vélobert
Christophe PRIMAULT
02 99 44 12 83

commerce@caillesde
chanteloup.fr

caillesdechanteloup.fr

Cailles de Chanteloup

AU MARCHÉ : sur commande

impérativement, du lundi
au vendredi (sauf jours fériés)

9h/18h et le samedi

en semaine paire 9h/12h30

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 •





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 cessonnois, 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** •  • 

36 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 MAGASIN : nombreux points de vente à Rennes et environs, voir site internet

EN LIGNE : Le clic des champs
> **Jus de pomme - Vinaigre - Farines - Galettes**

• 

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
lesjardinsduchataignier@orange.fr
cueillette-bio-rennes.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**

•  • 

39 LA PETITE CRÈMERIE DE SOPHIE

15 le Bois Ricoul
06 43 94 08 77
lapetitecremeriedesophie@gmail.com
lapetitecremeriedesophie35.fr
lapetitecremeriedesophie.fr
📍 La Petite crèmerie de Sophie
📧 lapetitecremeriedesophie

EN MAGASIN : vendredi

16 h / 19 h 30 et samedi 9 h 30 / 12 h 30

AU MARCHÉ : Les Lices, Betton

> **Viandes - Crèmeries** •  • 

40 SARL PRIMAULT -VOLAILLES CHAPON

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

 Les Jardins Rocambol

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

> **Plants jardiniers**

**42 VOLAILLES FERMÈRES
CHEZ SYLVIANE**

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

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

> **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 16h/20h

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

> **Légumes** • 

**44 GAEC DU VERGER TIXÛE**

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 16h 30/20h
AU MARCHÉ : Pacé,

La Mézière, Rennes Jeanne
d'Arc, Montgermont, Liffré,
Gévezé, Vern sur Seiche

> **Viande de porc et charcuterie**

**45 LA FERME DE LA MOLTAIS**

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

À LA FERME : samedi 9h/12h
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@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** • 

**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-
CHAUSSÉE****48 LA FERME INTENTION**

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

 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 Langouet le mardi soir

> **Légumes** • 

**49 LA FERME DE NAOT
BREIZH**

Beauménil
Nicolas BRAHIM • 07 69 00 79 63
naot.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** • 



Producteurs et productrices locaux

LA CHAPELLE-THOUARULT

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 Grippièrre
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

Facebook 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

Facebook 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

Facebook 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

Facebook 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
fermedelarouesnais@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 16 h/19 h

et vendredi 15 h/19 h

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

16 h 30/19 h 15

EN AMAP : Pacé à l'AMAP,

Le Rheu Z'Amap, Amapoêle

EN MAGASIN : La Joyeuse Epi-

cière, la fromagerie Saint-Hélière

> **Produits laitiers** : Gwell,

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 14 h/19 h,

du mardi au vendredi 9 h/12 h 15

- 14 h/19 h et samedi 9 h/12 h 30

- 14 h/19 h

> **Légumes - Fraises en****cueillette (en mai)** • **L'HERMITAGE****64 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 : Béchereil, mar-

ché de la Ferme du Pressoir le

samedi matin, Irordouer

le vendredi soir sur commande

> **Pain - Oeufs - 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 15 h/18 h

> **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@leshautspres.bzh
leshautspres.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'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

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 Eclozel
Nicolas, David & Annie-Claude ALLUSSE • 02 99 37 42 66
davjacq25@aol.com
earlesvergersdeleclozel.
jimdfree.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 Foucherais
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@nouveauxjardinsdorgheres.com
 nouveauxjardinsdorgheres.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 épicière, 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

AU MARCHÉ : 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 Mandardière
 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, Gévezé

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 2140
roussin.m@orange.fr
marcoussin.fr

📍 EARL Marc Roussin Maraîcher
- Vente directe

📞 Marc Roussin Maraîcher
EN CASIER : 7j/7 & 24h/24

> Légumes - Fruits et fraises

PARTHENAY-DE-BRETAGNE

83 LA BOTTE GERMÉE

L'Échange
Joanna LAVAL • 0610117248
labottegermee@gmail.com
📍 labottegermee

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

EN LIGNE Le clic des champs

> Légumes - Graines germées



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 •

85 EARL DES BESNAUDIÈRES

Les Besnaudières
06 70 38 2214
besnaudieres.gaec@laposte.net

À LA FERME

EN LIGNE : le clic des champs

> Viande de veau de lait •

PONT-PÉAN

86 EARL DU GRAIN AU PÉTRIN

La Maussonnière
Manon & Pierre-Yves HÉLUARD
07 80 52 95 13
pierreylvesheluard@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 •

87 LA FERME DU COURTIL OLLIVIER

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

À LA FERME : sur rendez-vous

> Miel •

RENNES

88 CHAMPIPOTE

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

contact@champipote.com
champipote.com

📍 Champipote

📞 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 •



89 CLAIRIÈRE COMMUNE

Chemin de la Taupinai
 contact@clairierecommune.fr

f Clairière commune

@ 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

f Les Cols Verts Rennes

À LA FERME : 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

f Quincé collectif 35

@ 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

> **PANIER** : sur abonnement à récupérer à Rennes, Pacé, Chantepie et Cesson Sévigné

À LA FERME : Pacé

> **Légumes** • **AB**

93 JARDIN DES MILLE PAS

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

f Jardin des Mille Pas

À LA FERME : lors des événements 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

f Les Maraichers des quatre chemins

@ lesmaraichersdesquatrechemins

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

EN AMAP : AMAP de la Lande, Pigeon Blanc

À LA FERME : Rennes Beaugard, 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
 elevagebedfert.wixsite.com/porcbsbiologiques

f Elevage Bedfert

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

f La Ferme des Bottes Heureuses

@ Lafermedesbottesheureuses

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

> **Légumes - Produits de producteurs locaux** • **AB**



98 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**

99 LE POTAGER D'AGNÈS

Le Petit Bouquillé
Agnès GOHIN • 06 04 14 57 74
potageragnès@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 CASIER : Bédée et Irodouër

> **Fruits, fruits rouges - Légumes** • **AB**

100 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-ERBLON

101 LA FERME SAUVAGE

Lieu dit La clôture
Mylène & Jérémy DOLO
07 68 71 69 25
lafermesauvage.35@gmail.com

f la.ferme.sauvaage

@ La Ferme Sauvage

À LA FERME : mercredi
15 h 30/18 h 30, 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** • **AB**

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**
• **AB** • **AB**

103 SAPIN NOËL NICO

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

f Sapin Noel 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

f EARL Marc Roussin Maraîcher - Vente directe

@ Marc Roussin Maraîcher

VENTE EN CASIER :

7j/7 & 24h/24

> **Légumes - Fruits et fraises**

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

Facebook Crème de Famille

Instagram creme_de_famille

À LA FERME : mercredi

et vendredi 15 h/19 h

EN MAGASIN : Douz' Arômes
 et Le Carbasson

> **Produits laitiers** : Glaces, Skyr,
 Flans, Pâtisseries glacées

SAINT-GRÉGOIRE**107 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 dimanche et jours fériés
 14 h/21 h

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

Facebook 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 16 h 30/
 18 h 30 et samedi 14 h/18 h

EN MAGASIN : Brin d'herbe,
 Scarabée Biocoop

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

**SAINT-JACQUES-
DE-LA-LANDE****110 FERME DE LA HAUTE
BOUVRAIS**

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

Facebook 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****111 FERME DE LA RÉAUTÉ -
CUEILLETTE DE THORIGNÉ**

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

Facebook vergerreaute

Instagram cueillettethorigne

À LA FERME : **magasins de
 produits locaux**, lundi 14 h/19 h,
 du mardi au jeudi 9 h 30/13 h
 - 14 h/19 h, vendredi 9 h 30/19 h
 et samedi 9 h 30/18 h

> **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 10 h/12 h - 14 h/19 h
 Rôtisserie dimanche 10 h/13 h

> **Volailles**

**VERN-
SUR-SEICHE****113 LA FERME CRAPAUDEL**

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

Facebook La Ferme Crapaudel

Instagram ferme_crapaudel

À LA FERME : vendredi 14 h/17 h

> **Micropousses, fleurs
 comestibles**

114 GAEC LE PERRON

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

Facebook SUR COMMANDE

> **Cidre - Viande bovine**

**VEZIN-
LE-COQUET****115 FERME DE LA TOUCHE
THÉBAULT**

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

Facebook 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

Facebook Les Jardins en Cavale

Instagram lesjardinsencavale

À LA FERME : mardi 18 h/19 h 30

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

leclicideschamps.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

leoutdici.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.

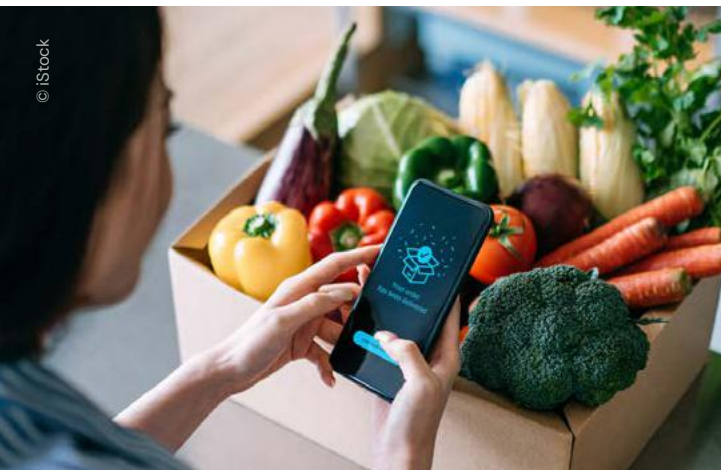
> **Tous produits**

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.



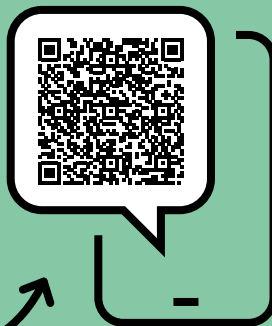
Vous êtes professionnel(le) ?
Producteurs, productrices ou acteurs de la restauration collective peuvent rejoindre ces dispositifs.

> 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