

GÆC des Domaines Saint-Rémy-du-Plain

C'est l'histoire de 5 associés qui soutiennent des valeurs fortes: Amour de la terre, passion de l'élevage, forte relations sociales... Ils mènent un troupeau composé de trois races laitières: Prim'holstein, Montbéliarde et Jersey en Bio depuis Février 2023. Depuis 5 ans, ces agriculteurs sont devenus créateurs de saveurs avec une large gamme de produits laitiers: fromages blancs, frais, et affinés. Beurre, yaourts, crème fraîche et caramel au beurre salé. Ces produits 100% authentiques se veulent simples, sans artifices et écoresponsables.



Marché à la ferme tous les vendredis de 16h à 19h.

Le Breil Samain 35560 Saint-Remy-du-Plain/ 06 71 02 57 86

La Ferme du Rouge-Gorge Val-Couesnon, Antrain



La Ferme du Rouge-Gorge est une ferme en maraichage agro-écologique. Nous nous inspirons des techniques de maraichage sur sol vivant (MSV) (Pas ou peu d'interventions sur le sol et apport de matière organique pour nourrir les micro-organismes qui le peuplent). Les arbres fruitiers et du bocage ont une place importante, pour apporter de la diversité alimentaire et sauvage au sein de la ferme. Nous avons à cœur d'utiliser des semences paysannes reproductibles pour préserver la biodiversité cultivée et pourquoi pas devenir, à terme, autonomes en semences. Nous produisons également du jus de pommes.

3 points de vente :
Marché d'Antrain, le mardi matin de 8h30 à 12h30, de mi-mai à mi-décembre pour l'année 2023.
Bazouges-la-Pérouse, le mardi soir de 17h00 à 19h00 au bar associatif le Baz'art café, de mi-mai à mi-décembre pour l'année 2023.
Marché estival de La Fontenelle (Val-Couesnon) le samedi matin de 8h30 à 12h30, de juillet à fin septembre.

210, La Guermondais 35560 Val-Couesnon
Pierre-Hendrik Botha, 06 63 72 83 94 / botha3500@gmail.com

Ferme des Biaux Cochons Val-Couesnon, La Fontenelle

Passionné par l'agro-écologie depuis plus de 30 ans, Michel Bobon replante sur sa ferme en agrobiologie, des haies pour le paysage et la qualité de l'eau. Il pratique aussi l'agriculture de conservation, pour la fertilité du sol et la biodiversité. Ses animaux sont naturellement élevés en plein champ. Vente directe de viande de veau en cassettes de 8Kg, porc en 10 Kg, bœuf ou génisse en 12 Kg, sous vide et bio.



Viande disponible sur réservation, le dernier vendredi de chaque mois de 18h00 à 19h00, prête à consommer ou à congeler.

Le Plessix - La Fontenelle 35560 Val-Couesnon
02 99 98 97 73 / 07 87 40 45 41 / www.michelbobon.fr

Duel de Pomme Val-Couesnon, Saint-Ouen-la-Rouërie

Notre arrière-grand-père ayant planté des pommiers dans les années 1950, nous avons continué à en planter pour en tirer le meilleur jus. Aujourd'hui, nous avons commencé notre production de jus de pomme sur les terres du Château de la Rouërie. Le Marquis de la Rouërie, à son époque, se battait souvent en duel ; nous avons donc naturellement trouvé le nom de « Duel de Pommes » pour notre marque de jus de pomme. Cette petite production est en plein épanouissement.



Si vous souhaitez réserver des bouteilles, merci de nous contacter par email à malo.chateaudelarouerie@gmail.com

Les Locos - Val-Couesnon, Saint-Ouen-la-Rouërie

Pain cuit au feu de bois, galettes de sarrasin, viennoiseries, riz au lait, chips, blinis de sarrasin, jus de pomme artisanal, pommé, vinaigre de cidre.



Vente sur place les mercredi, jeudi, vendredi et samedi. Sur commande la veille des cuissons avant 17 h. Présence pour de l'événementiel, fêtes de famille, associations sportives ou culturelles, sur devis. Food-truck sur marché : Bazouges-la-Pérouse (jeudi matin), Saint-Ouen-la-Rouërie (jeudi après-midi), Saint-Brice-en-Coglès (vendredi matin), Dol-de-Bretagne (samedi matin, sur parking du Super U) et Betton (dimanche matin).

La Gaucherais - Saint-Ouen-la-Rouërie 35460 Val-Couesnon
06 31 50 60 33 / 06 21 65 92 39

La Brasserie de la Paumell Val-Couesnon, Saint-Ouen-la-Rouërie



Fondée par Luc Lepennetier, la brasserie produit des bières artisanales bretonnes en 33cl et 75cl certifiées bio et Agrifrance : la Boudette Triple, la Paumell Ambrée Ale, la Paumell Porter (brune) et la Bro Felger (blonde). Tout au long de l'année, vous pourrez également découvrir plusieurs séries de bière édition limitée. La brasserie propose également un service de location de tireuse avec des fûts de 20 L. La Paumell produit également un jus de pomme.

Vente à la brasserie : tous les lundis de 17h00 à 18h00 et tous les vendredis de 16h30 à 19h00, le samedi matin de 10h00 à 12h30 de mai à décembre.

115 Le Bas Guépillon - Saint-Ouen-la-Rouërie 35460 Val-Couesnon
07 62 45 54 59 / www.brasserieedelapaumell.bzh

Les Jardins des Coccinelles Val-Couesnon, Saint-Ouen-la-Rouërie

Les jardins des coccinelles est une ferme maraichère en fruits et légumes bio créée en avril 2021. Respectueux de l'environnement, Sabrina et Julien utilisent des techniques de maraichage sol vivant et d'agroforesterie. Vous pourrez découvrir la large gamme de légumes et fruits lors des ventes directes à la ferme. Nos engagements : des produits de saison, de qualité, cueillis à maturité. Souhaitant sensibiliser le public aux enjeux environnementaux et alimentaires actuels, la ferme pédagogique accueille le public à l'occasion d'animations tout au long de l'année.

Vente mercredi et vendredi de 16h00 à 19h00, samedi de 10h00 à 12h30.

Villeneuve - Saint-Ouen-la-Rouërie
35460 Val-Couesnon
07 85 73 67 44
lesjardinsdescoccinelles.wordpress.com



Pépinière AOBA Val-Couesnon, Saint Ouen la Rouërie

La pépinière AOBA (qui signifie 'verdure' en japonais) est née de la rencontre de deux passionnés de plantes : Cédric Basset et Manon Rivière. Ils sont producteurs de plantes botaniques d'Asie, horticulture japonaise, plantes d'ombre et plantes grimpantes. La pépinière produit sur place une gamme de plantes peu courantes pour le jardin. Ils écrivent aussi des livres qui sont parus aux éditions Ulmer (plantes de Chine et du Japon, plantes d'ombre, plantes grimpantes...).



Vente en ligne et sur place sur rendez-vous
Possibilité de visite gratuite du jardin sur demande

La Touche au Burgot - Saint-Ouen-la-Rouërie 35460 VAL-COUESNON
Tél : 07 67 30 37 98 - 06 09 48 24 85

Les Miels du Bois-Verdier Val-Couesnon, Tremblay

Damien, apiculteur, vous garantit un miel certifié breton (adhérent AMB) et de la gelée royale (label Gelée Royale Française) produits sur l'exploitation. Vous trouverez du miel de printemps, de châtaignier, de fleurs d'été et de Sarrasin. Egalement à la vente : pollen, propolis, pain d'épices, bonbons au miel, hydromel, vinaigre de miel, nougat, bougies...



Présent sur le marché de Fougères le samedi matin.

Le Bois Verdier - Tremblay 35460 Val-Couesnon
06 63 58 02 02 / www.lesmielsduboisverdier.fr

Délices du Pré Vert Val-Couesnon, Tremblay



Producteur bio de poulets et de porcs. Production des céréales, élevage et transformation à la ferme pour le plus grand plaisir des papilles. Vente de poulet tous les 3 mois et de porc tous les 15 jours le vendredi à la ferme. Proposition de colis et vente aux professionnels et aux particuliers sur réservation.

Vente à la ferme le vendredi sur réservation.
La Doubaie - Tremblay 35460 Val-Couesnon
06 95 95 86 85 / delicesduprevert@gmail.com

Miel in France - Val-Couesnon, Tremblay

Apiculteur récoltant à Val-Couesnon, je prends soin de mes ruches depuis 2004. Conscient de l'importance de préserver l'environnement, je tiens à faire connaître le travail des abeilles. La production est peut-être moins élevée et moins diversifiée qu'un apiculteur transhumant dans le reste de la France, mais cela dit, notre région nous offre un panel de fleurs de qualité. Mes abeilles produisent 4 miels différents sans transhumance : miel de printemps - miel de châtaignier, miel toutes fleurs et plus rarement du miel de sarrasin. Vente de Miel, gelée royale, pollen frais, bonbons au miel, propolis, cosmétiques issus de la ruche.



Miellerie sur rendez-vous du lundi au vendredi de 17h00 à 19h00 et le samedi de 10h30 à 18h00. Commande en ligne www.mielinfrance.fr

6, la Juquelière - Tremblay 35460 Val-Couesnon
06 76 00 32 73

La Ferme de la Rondaie Val-Couesnon, Tremblay

Charcuterie Paysanne de porcs élevés sur paille et engraisés avec nos céréales : jambons, terrines, saucisses, lard salé au gros sel de Guérande.



Vente à la ferme du lundi au samedi, de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00.

Présent sur les marchés le lundi matin à Combourg, le lundi en fin d'après-midi à Sens-de-Bretagne, le mardi matin à Antrain et Pleine-Fougères, le mardi après-midi à Javené, le mercredi matin à Tinténiac et Pontorson, le mercredi après-midi à Vieux-Vy-sur-Couesnon, le jeudi matin à Saint-Aubin-du-Cormier et Melesse, le jeudi après-midi à Saint-Ouen-la-Rouërie, le vendredi matin à Saint-Brice-en-Coglès et Pleine-Fougères, le vendredi en fin d'après-midi au Gaec des Domaines (St-Rémy-du-Plain) et le samedi matin à Dol-de-Bretagne et Vern-sur-Seiche.

La Rondaie - Tremblay 35460 Val-Couesnon
02 99 98 20 89 / www.ferme-de-la-rondaie.com

Les Délices d'Astrid Val-Couesnon, Tremblay

Astrid, apicultrice à Tremblay, propose le miel issu de la production de ses ruches (miel de printemps, miel de fleurs d'été, miel de sarrasin), des bougies à la cire d'abeilles ainsi que du jus de pommes.



Vente à la ferme sur rendez-vous. Marché de Combourg le lundi matin, de Fougères le mercredi après-midi et de Saint Brice en Cogles le 2ème vendredi du mois.

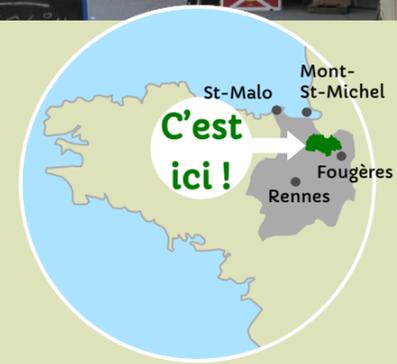
Tél : 06 84 83 07 76 / contact@lesdelicesdastrid.fr

Le Pommé, Plusieurs communes

Spécialité propre au pays gallo, le pommé ressemble à une confiture réalisée à partir d'un mélange de pommes cuit avec le cidre nouveau et mélangé dans une grande bassine de cuivre pendant 24 heures.



Le pommé est disponible à la vente dans de nombreux magasins du territoire ainsi que dans les deux Offices de Tourisme à Bazouges-la-Pérouse et à Maen Roch.



Nos Marchés

Mardi
Antrain (Val-Couesnon), rue de Fougères, 9h00 - 12h30
Jeudi
Bazouges-la-Pérouse, place de la Mairie, 8h30 - 13h00
Saint-Ouen-la-Rouërie, place de l'Eglise, 15h00 - 19h00
Vendredi
Saint-Brice-en-Coglès, Maen Roch, rue Pasteur, 8h00 - 13h00 en juillet et août, marché estival de 17h à 21h
Saint-Rémy-du-Plain, Marché à la Ferme au Gaec des Domaines, le Breil Samain, 16h00 - 19h00
Dimanche
Saint-Brice-en-Coglès (Maen Roch), 9h00 - 13h00, chaque deuxième dimanche du mois.

Produits locaux et du terroir

Edition 2023

Couesnon Marchés de Bretagne

AUX PORTES DU MONT-SAINT-MICHEL

Bazouges-la-Pérouse - Chauvigné
Le Tiercent - Les Portes-du-Coglais - Maen Roch
Noyal-sous-Bazouges - Rimou - Romazy
Saint-Germain-en-Coglès - Saint-Hilaire-des-Landes
Saint-Marc-le-Blanc
Saint-Rémy-du-Plain - Val Couesnon

Venez nous rencontrer dans nos offices de tourisme pour profiter au mieux de votre séjour !

Retrouvez nous également sur tourisme-marchesdebretagne.com & suivez nous sur [Facebook.com/OTCouesnonMarchesdeBretagne](https://www.facebook.com/OTCouesnonMarchesdeBretagne)

► Office de Tourisme
2 Place de l'Hôtel de Ville
35560 Bazouges-la-Pérouse
02 99 97 40 94



► Bureau d'Informations Touristiques
9 rue du Souvenir
Saint-Brice-en-Coglès 35460 Maen Roch
02 99 97 85 44



04/2023 - Conception et réalisation : Office de Tourisme Couesnon Marches de Bretagne.
Crédit Photo : les producteurs, Office de Tourisme Couesnon Marches de Bretagne et Pixabay



Les Abeilles du Couesnon Bazouges-la-Pérouse

Piqué par le monde des abeilles il y a 4 ans, Fabien Riaux a choisi de faire de sa passion un métier depuis janvier 2022.

Élevées aux alentours de la paisible Vallée du Couesnon, les abeilles produisent différents miels au fil des différentes floraisons locales.



Mes différents miels et produits à base de miels (Hydromel, bonbons, pain d'épices, nougat) sont à retrouver, en vente directe à la ferme les vendredis des semaines impaires de 17h à 19h en alternance avec le marché de Saint-Léger-des-Près les vendredis des semaines paires, ainsi qu'au supermarché Utile et à l'épicerie participative de Bazouges-la-Pérouse.

1, la Maillardais - Bazouges-la-Pérouse
06 24 14 83 54

Élevage du Châtelet, Alpaga et produits dérivés Bazouges-la-Pérouse

Éleveur d'alpagas depuis 1993 et d'ânes miniatures depuis 1997, Emmanuel vous propose ses animaux au caractère calme et familier pour l'agrément de vos espaces verts. Vous pourrez également trouver des articles fabriqués à partir de la laine d'alpaga sans teinture : plaids, ponchos, pulls, écharpes, bonnets, chaussettes... ainsi que de la laine en pelotes.



Visite sur rendez-vous.

13 rue du Chatelet 35560 Bazouges-la-Pérouse
02 99 97 40 15 / emmanuel.fantou@orange.fr

Le Chant des Haies, boulanger Bazouges-la-Pérouse



Pétré à la main, cuit au feu de bois dans un fournil traditionnel du bazougeais, le pain du Chant des Haies est le fruit d'une recette millénaire et de longue conservation, à base de levain naturel, de farine bio et de sel non raffiné. Spécialités : pain nature semi-complet (T80), complet (T150), petit-épeautre, pain au lin, aux noix, aux graines de courge, au chocolat...

Fournées tous les lundis, mercredis et vendredis (Réservation au plus tard la veille à 18h00). Présent sur les marchés : Vieux-Vy le lundi de 16h à 19h, Pleine-Fougères le mardi de 8h à 13h, Saint-Aubin du-Cormier le jeudi de 8h à 13h, GAEC des Domaines à Saint-Rémy-du-Plain le vendredi de 16h à 19h, Saint-Domineuc le samedi de 8h00 à 13h00. Pains disponibles également par adhésion à l'AMAP du Coin, Combourg (distribution le mercredi de 18h à 19h30).

06 70 72 16 49 / lechantdeshaies@ovh.fr

Le Jardin d'herbes, pépinière Bazouges-la-Pérouse

Christine et Didier produisent des plants issus de variétés anciennes et de semences reproductibles (le jardinier peut garder ses graines et les ressemer) de légumes, principalement des tomates et cucurbitacées, des plantes aromatiques et des graminées d'ornement. A votre écoute. Le Jardin d'Herbes vous apporte également des conseils et une aide à la création de votre jardin de graminées. L'exploitation est conduite selon les méthodes de l'Agriculture Biologique avec la certification Ecocert. Production en vente sur place, sur certaines fêtes des plantes et dans les Biocoop locales.

Ouvert mercredis et samedis, de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

Réservations possibles sur le site internet.

La Cordonnais 35560 Bazouges-la-Pérouse
02 99 97 40 85 / le-jardin-d-herbes.fr



La Ferme à Bulles - Chauvigné

Depuis 2018, la ferme de "La Grande Hacherie" vit une énième jeunesse en étant devenu La Ferme à Bulles. Sur leur élevage d'ânesses, Marie et Mathieu ont créé une savonnerie artisanale où ils transforment le lait d'ânesse en savons pour peaux sensibles, savons shampoings, savons tout corps... Vous y trouverez également huile de massage, accessoires de bain, paniers cadeaux, miels.



Vente à la Ferme le mercredi de 16h00 à 18h30. Présent sur le marché de Fougères le samedi matin de 8h00 à 13h00.

La Grande Hacherie 35460 Chauvigné
09 51 11 28 38 / lafermeabulles@gmail.com

Les Fromages du Coglais - Le Tiercent



Joëlle travaille sa terre à Le Tiercent où pâture un petit troupeau de vaches Jersiaise. Elle transforme l'intégralité du lait que ses vaches produisent en fromages fermiers : tomme du Coglais, Saint-Tiercelin nature ou épicié, P'tit Jersiais et fromages frais, beurre, crème fraîche, faisselle, fromage blanc, yaourts... Paysanne passionnée, elle s'inscrit dans une démarche de développement durable : respect de l'environnement (aucun produit phytosanitaire, maintien du bocage...), production de qualité et circuits courts. Viande de veau de lait, de bœuf, et de cochon en colis de 5 kg et 10 kg.

Vente sur rendez-vous, présent sur le marché de Saint-Brice-en-Coglès le vendredi matin, de Rennes (les Lices) le samedi matin, de Betton le dimanche matin et de Combourg le lundi matin. Nos produits sont également en vente à l'AMAP de Saint-Ouen-des-Alleux le mardi soir, de Combourg le mercredi soir et de Fougères le jeudi soir.

La Bourdinais 35460 Le Tiercent / 02 99 95 06 56 / joellegeorget35@gmail.com

Les Copains de Jardin Les Portes-du-Coglais, Montours



Pascale et Jérôme produisent une gamme variée de légumes de saison issus de l'agriculture biologique. Avec le blé produit sur la ferme, ils fabriquent aussi du pain au levain et des brioches paysannes cuits dans le four à pain tous les mardis et vendredis. Tous ces produits sont disponibles sous forme de paniers (par abonnement mensuel ou à la commande) ou à la vente à la ferme.

Vente à la ferme le mardi soir de 17h00 à 20h00. Dépôts de paniers les mardis et vendredis soirs à Montours, Maen Roch, Fougères... Commande par internet via le site lepanierdemaenroch.fr. Marché de Fougères le samedi matin. Produits disponibles à Biomonde (Fougères) et à La P'tite Boutique (Maen Roch).

La Basse Rouannerie - Montours 35460 Les Portes du Coglais
02 99 98 61 76 / lescopainsdejardin@orange.fr

Ferme de Loissillière Les Portes-du-Coglais, Montours

La ferme de Loissillière en agriculture paysanne, propose des volailles plein air : poulets, pintades, canettes. Dindes et oies pour les fêtes de fin d'année. Rillettes de poulet, rillettes de canard. Vente de colis de viande bovine Normande et Armoricaïne.



Vente à la ferme sur commande le vendredi, de 16h00 à 18h00.

La Loissillière - Montours 35460 Les Portes du Coglais
02 99 98 57 09 / gaecdeloissilliere@orange.fr

Ferme Méli-Mélo - Les Portes-du-Coglais, Montours



Ferme biologique. Louise vous propose des poulets (entiers ou à la coupe), pintades, œufs, rillettes et terrines. Les volailles sont élevées en plein air et nourries en grande partie avec les céréales biologiques produites sur la ferme. Chapons et poulardes pour les fêtes de fin d'année.

Vente à la ferme sur commande le vendredi après-midi. Présent sur le marché de Liffré le vendredi matin et d'Avranches le samedi matin.

37 La Normandière - Montours 35460 Les Portes du Coglais
06 51 22 23 66 / fermemelimelo.fr

Biscuiterie La Mère Poulard - Maen Roch, Saint-Etienne-en-Coglès

Magasin de vente directe : biscuits, produits gourmands et boissons autour de la pomme, un large choix de galettes, palets, sablés, cookies, biscuits au chocolat, caramel, confiseries. Et de traditionnels produits du terroir comme le pommé, des terrines, foies gras, sardines, produits de la mer mais aussi des jus de pomme, cidres, pommeaux.



Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h

Z. A. Couesnon Marches de Bretagne St-Eustache
35460 Maen Roch - Saint-Etienne-en-Coglès
02 99 97 78 55 / biscuiterie-mere-poulard.com

Essencia - Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès

Née d'une passion, la marque Essencia déploie ses talents de créateur de mélanges aromatisés en respectant le thé et son univers, et en jouant la carte de la découverte et du plaisir. Importateur et distributeur de thés aromatisés et thés parfumés Bio. Plus de 120 références de thés et infusions nature et aromatisées.



Vente au magasin d'usine du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

5 Rue des Marches du Coglais
Saint-Brice-en-Coglès 35460 Maen Roch
09 51 44 83 08 / www.thes-essencia.fr

GAEC de l'Arc-en-ciel - Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès



Marie-Jo et ses associés élèvent dans leur ferme des bovins (viande de veau et de bœufs) certifiés bio. Vente sous colis de 10 kg et/ou 7 kg avec un assortiment pouvant contenir (selon la saison) : bourguignon, basse côte, entrecôte, faux filet, filet en tournedos, fondue bourguignonne, gîtes, jarret et plat de côte pour pot au feu, paleron, pavé de rumsteak, pièce parée, steaks hachés, rôti, saucisses pur bœuf.

Vente directe à la ferme sur réservation.

Deux fermes : Le Beaumier et La Croix Madame, Saint-Brice-en-Coglès 35460 Maen Roch
06 34 59 01 73

La Ferme Le Bio d'Orange Maen-Roch, Saint-Brice-en-Coglès

La Ferme « Le Bio d'Orange » vous propose des colis de bœuf et de veau nourri au lait de leur mère. Mes animaux sont alimentés essentiellement à base d'herbe pâturée sur l'exploitation. Nous réalisons une vente de bœuf tous les mois sur réservation. Les colis sont à récupérer sur l'exploitation le soir de la transformation.



101, Le Bois d'Orange - Saint Brice en Coglès 35460 Maen Roch
06 85 77 88 68 / lafermelebiodorange@gmail.com

Les Fraises d'à côté - Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès



Vente de fraises en direct sur l'exploitation en barquettes de 250g et de 500g. Yannick vous propose de déguster plusieurs variétés disponibles en fonction de la récolte du matin. Culture en hors-sol en protection biologique intégrée.

Vente de fin avril à septembre, le mercredi, vendredi et samedi de 13h00 à 17h00.

Le Croisé - Saint-Brice-en-Coglès 35460 Maen Roch
Tél : 06 44 39 30 28 / Facebook : Les fraises d'à côté

Ferme de la Cruère - Maen Roch, Saint-Etienne-en-Coglès

Vente de volailles fermières élevées en plein air : poulets, pintades, canettes.



Livraison à domicile : autour de 10 km de Maen Roch. Vente sur les marchés : le jeudi à Dinan et le samedi à Dol-de-Bretagne.

Pascal Balusson -2 La Cruère
Saint-Etienne-en-Coglès 35560 Maen Roch
02 99 97 80 94 / isapas.b@orange.fr

La Bergerie de Maen Roch - Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès

Élevage de 330 brebis pour la production de viande en qualité Label Bleu Blanc Coeur. Les agnelages s'étalent sur toute l'année offrant ainsi la possibilité de proposer aux consommateurs une viande labellisée une fois par mois. La qualité, la passion de l'élevage animal, la traçabilité et le circuit court sont ses moteurs dans ce jeune élevage. Colis sous vide et étiquetés d'agneaux, saucisses d'agneaux et merguez de brebis.



Vente directe sur commande.

07 88 46 18 80 / labergeriedemaenroch@orange.fr

La Ferme Lait Gaillardise - Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès



Sur notre ferme familiale, située à moins de 3 km du bourg de Saint-Brice-en-Coglès, avec nos vaches laitières Montbéliardes d'exception, nous produisons un lait certifié Bleu-Blanc-Coeur. Vivre à la ferme, partager nos valeurs et régaler les papilles, c'est notre passion et notre raison d'être ! C'est dans cet objectif que nous transformons nous-mêmes notre lait, et que nous proposons sur notre ferme des produits laitiers fermiers de qualité.

Vente à la ferme le mercredi et le samedi de 10h30 à 12h30, ainsi que le vendredi de 17h à 19h00. Visites de la ferme possibles sur consultation préalable.

La Desnière - Saint-Brice-en-Coglès 35460 Maen-Roch
06 47 63 39 77 / www.la-ferme-lait-gaillardises.bzh

Gaec Le Feuill Maen Roch, Saint-Etienne-en-Coglès

Le GAEC le Feuill vous propose de découvrir leur exploitation en agriculture biologique. Vente de viande bovine bio, Simmental de nos pâturages, en colis de 10 kg, et de veaux de lait bio en colis de 5 kg conditionnés sous vide et étiquetés. L'été des colis spécial barbecue sont proposés, conditionnés sous vide et étiquetés. La ferme met également en libre-service du lait cru bio, tous les jours de 17h30 à 18h30. Merci de prévoir vos bouteilles.



Réservation par sms ou téléphone, retrait de la commande sur le site de l'exploitation tous les jours de 17h30 à 18h30. Contactez Adrien Goupil.

Le Feuill - Saint-Etienne-en-Coglès 35460 Maen Roch / 06 76 07 57 88

Sentir & Goûter

Noyal-sous-Bazouges

Je déshydrate artisanalement des fruits et légumes de saison issus de productions locales. Cette méthode respecte l'environnement et l'aliment. Elle lui donne des saveurs inattendues, plus intenses. Tous mes produits sont bruts, sans conservateur ni additif. Je propose des soupes chaudes ou froides, des gaspachos et des bouillons de légumes sans sel. Des pâtes aux fruits avec ou sans sucre. Des infusions aromatisées. Des champignons en poudre, etc... Il ne vous reste plus qu'à venir sentir et goûter...



Marchés de Cesson-Sévigné et Betton les samedis et dimanches.

07 81 43 90 19 / www.facebook.com/sentiretgoouter/

Moulin de Quincampoix Rimou

Vente de farine de blé biologique artisanale, farine de sarrasin, farine de seigle, levures et cosse de sarrasin. La famille Noël est installée depuis plus d'un siècle. En 1972, le choix a été fait de ne commercialiser que des produits issus de procédés naturels et traditionnels bien avant le développement des circuits de distribution Bio que l'on connaît aujourd'hui. La labellisation « bio » a été obtenue en 1981 !

Ouvert du lundi au vendredi, de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

Quincampoix 35560 Rimou / 02 99 98 25 71 / www.moulindequincampoix.fr

Le Fournil du Bulin Romazy

Sylvain et Claire vous proposent du pain au levain naturel, à la farine de blé biologique qu'ils cultivent à Trans-la-Forêt et moulus au Moulin de Quincampoix à Rimou à l'eau filtrée. Il est pétri à la main et cuit dans un four à bois après une fermentation longue (12h) à température ambiante. Pains de 2kg à 1kg, sur commande.



Cuisson le mardi matin (commande avant le dimanche soir) pour les dépôts : Bazart café à Bazouges-la-Pérouse (17h00/19h00), café Brocoli à Sens de Bretagne (17h00/19h00) et AMAPortée à Saint-Ouen des Alleux (18h00/19h30). Cuisson le vendredi matin (commande avant le mercredi soir) pour le dépôt à Romazy.

Sur commande uniquement (laisser ses coordonnées)
Tél : 06 63 19 82 27 / fournil.du.bulin@orange.fr

Entre Pomme et Sureau Saint-Germain-en-Coglès

A la ferme ou dans les différents points de vente, découvrez nos jus de pomme et jus mélangés pomme-sureau, citron-gingembre, cannelle et pain d'épices en 1L ou 3L. Les pommes, dites « à cidre », sont issues de nos vergers en agriculture biologique. Après le pressage, le jus est décanté et pasteurisé à la ferme par nos soins. Produits de notre terroir, les jus de pomme ont un goût unique et savoureux !



Ouvert du lundi au samedi de 9h00 à 19h00

17 Heussé 35133 Saint-Germain-en-Coglès
06 72 34 00 04 / 02 99 95 69 09 / www.camping-gite.com (onglet jus de pomme)

Ferme du Bas Val Saint-Germain-en-Coglès

Ferme d'élevage et de cultures céréalières, moulin à meule de pierre et fournil paysan. En Agriculture Biologique depuis 1997, ils sont animés par le bonheur de produire des aliments savoureux, sains, simples et authentiques, bons pour la planète. Une large gamme de pains vous est proposée, tous au levain et cuits au feu de bois. La fermentation longue assure une bonne digestibilité et une excellente conservation. Leurs vaches Aubrac broutent l'herbe des prés pendant que leurs veaux têtent leur bon lait (ventre de veau et bœuf en caissette de 6 à 10 kg).



Vente directe le vendredi de 16h à 19h. A Fougères, aux marchés du samedi matin et du mercredi après-midi.

A Louvigné du Désert, au Marché d'été de la Justais, le mardi soir et au magasin de producteurs Cueillette et Fenaïson. Sur commande, le mercredi à Coccimarket (St-Etienne-en-Coglès) et à La p'tite boutique (St-Brice-en-Coglès).

le jeudi AMAP de Fougères.

11 Le Bas Val 35133 Saint-Germain-en-Coglès
07 80 36 73 73 / fermedubasval@gmail.com

Minoterie Férad Saint-Germain-en-Coglès

Transformateur de blé depuis la fin des années 1800, le Moulin de Marigny s'approvisionne en céréales (blé tendre planifiable et grande épeautre) auprès de producteurs locaux et d'organismes stockeurs. A l'aide d'un moulin à eau traditionnel, la Minoterie Férad commercialise farines conventionnelles et biologiques.



Vente directe au moulin du lundi au vendredi, 9h00-12h00 et 14h00-18h00. Merci de passer commande au préalable de préférence.

Le Moulin de Marigny 35133 Saint-Germain-en-Coglès
02 99 95 45 20

Ferme de Surminette Saint-Hilaire-des-Landes



La ferme de Surminette propose en vente directe de la viande d'agneau en caissettes de poids et de composition variés pour que petites ou grandes familles, adeptes de plats mijotés ou de cuisson rapide trouvent leur bonheur. Côté gustatif, les agneaux de race bouchère, élevés au grand air et à l'herbe sur les prairies de la ferme, produisent une viande prisée par les amateurs de qualité.

Disponible sur commande et retrait à la ferme.

48 Surminette 35140 Saint-Hilaire-des-Landes
06 16 56 76 79 / surminette.fr

Ferme de Lourme Saint-Marc-le-Blanc

Viande bovine de race normande produite dans le cadre d'une agriculture biologique conditionnée sous vide avec étiquetage : poids, identification, provenance. Caissettes de 10 à 12kg de viande normande.



Vente directe à la ferme sur réservation.

Lourme 35460 Saint-Marc-le-Blanc
06 43 56 37 37