



Couesnon MARCHES DE BRETAGNE
OFFICE DE TOURISME

PRODUCTEURS ET ARTISANS LOCAUX



**Le guide des détours
gourmands et créatifs 2026**

≡ Empruntez les détours gourmands et créatifs

Ici, les terres bocagères nourrissent des productions généreuses et des engagements sincères, révélant des talents ancrés et inspirés. Des savoir-faire surprenants vous attendent à la croisée des chemins, entre littoral breton et bassin rennais.

De fermes en ateliers, de plus en plus d'hommes et de femmes ouvrent leurs portes, partagent leur passion et font le choix de la vente directe en circuit court. Tous cultivent le goût de l'échange.

Que l'on explore le territoire le temps d'un séjour, que l'on s'y installe ou que l'on y vive déjà, partir à la rencontre de ses artisans est une belle manière de comprendre le territoire autrement. Vente directe, ateliers ouverts à la demande, échanges passionnés : ici, la découverte fait partie du voyage et passe par celles et ceux qui cultivent et fabriquent.

Retrouvez dans ce document, commune par commune, les bonnes adresses des producteurs et créateurs partenaires de l'Office de Tourisme. Autant d'invitations à découvrir... et à partager.

Le Pommé, gourmandise emblématique de notre terroir

Le Pommé, produit incontournable du pays, est une spécialité produite autrefois dans le nord-est du pays gallo, la partie orientale de la Bretagne. Aujourd'hui, c'est sur Couesnon Marches de Bretagne qu'on le cuisine principalement.

Appelé par le passé « Beurre du pauvre » et proche d'une pâte à tartiner, il naît d'une lente cuisson de près de vingt-quatre heures. Ici, on « ramaouge » ce mélange de pommes et de cidre nouveau dans une grande bassine de cuivre nommée « pelle », perpétuant ainsi la tradition d'un savoir-faire patient et collectif.

Sans sucre ajouté, composé uniquement de pommes, le Pommé dévoile des arômes singuliers aux accents caramélisés qui le distinguent d'une simple confiture ou compote.

Le Pommé est disponible à la vente dans de nombreux commerces du territoire ainsi que dans les locaux de l'office de tourisme, à Bazouges-la-Pérouse et à Maen Roch, où il peut être dégusté gratuitement.



Les Abeilles du Couesnon

Piqué par le monde des abeilles il y a 7 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.

Il propose différents miels et produits à base de miels : hydromel, bonbons, pain d'épices, nougat.



Vente sur le marché de Saint-Léger-des-Prés, les vendredis des semaines paires de 16h à 19h, ainsi qu'à l'épicerie Tamout, au Baz'art café et au supermarché Utile à Bazouges-la-Pérouse.

Il est également possible de venir retirer vos produits directement à la ferme sur simple demande.

1 la Maillardais 35560 Bazouges-la-Pérouse / 06 24 14 83 54

Élevage du Châtelet - Alpaga et produits dérivés

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 des pelotes de laine.

Visite sur rendez-vous.

13 rue du Chatelet, 35560 Bazouges-la-Pérouse

02 99 97 40 15 / 06 02 45 37 27 / emmanuel.fantou@yahoo.com



Le Jardin d'herbes - pépinière

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.



En vente sur place du 15 mars au 15 juin le mercredi et le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, (ou sur rendez-vous les autres périodes) ainsi que sur certaines fêtes des plantes et dans les Biocoop locales.

Réservation possible en ligne sur le site internet.

La Cordonnais 35560 Bazouges-la-Pérouse

02 99 97 40 85 / le-jardin-d-herbes.fr



Les Ateliers Chauvière-Coquin

Marine et Rolland Chauvière-Coquin ont établi leurs ateliers depuis 2022, à Bazouges-la-Pérouse, charmante Petite Cité de Caractère® bretonne. Céramiste et dominotier, ce couple d'artisans passionnés ouvre ses portes, d'avril à décembre, à d'autres créateurs, leur offrant un cadre dédié à l'exposition et à la vente de leurs œuvres. Pensés comme un lieu de rencontre et de transmission, les ateliers et le concept store mettent en lumière la diversité, la richesse et les savoir-faire des métiers d'art.



Période hors-saison estivale : du jeudi au samedi : 10h-12h30/14h-18h30 et les dimanches : 14h-18h30

Période estivale : du mardi au samedi : 10h-12h30/14h-18h30 et le dimanche 14h-18h30

Fermeture annuelle : du 1^{er} janvier au 1^{er} avril 2027

Sur rendez-vous en dehors des horaires d'ouverture. Réservations visites d'ateliers pour les groupes.

1 Place du Monument, 35560 Bazouges-la-Pérouse

06 47 55 92 60 / lesateliersccc@gmail.com

Savonnerie Bazougeaise

Biologiste marin de formation, Solène met à profit son expertise pour concevoir des produits cosmétiques naturels, artisanaux, et sans eau. Dans son laboratoire, rien n'est laissé au hasard : du choix des ingrédients à la production et la commercialisation, tout est réfléchi dans un désir de respect de la planète et des hommes.



Savons et cosmétiques artisanaux en vente chez Tamout et à l'Office de Tourisme de Bazouges-la-Pérouse, ainsi qu'à la boutique de créateurs l'Escale Créative à Maen Roch.

06 62 95 70 06 / Facebook et Instagram : Savonnerie Bazougeaise

Ferme des Biaux Cochons

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 caissette de 8kg, de porc en 10 kg, de bœuf ou de génisse en 12 kg, sous vide et bio.



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

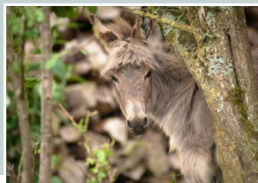
Lieu-dit Le Pas de la Noé 35560 Bazouges la Pérouse
02 99 98 97 73 / 07 87 40 45 41 / www.michelbobon.fr



CHAUVIGNÉ

La Ferme à Bulles

Depuis 2018, la ferme de "la Grande Hacherie" vit une énième jeunesse en étant devenue 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 16h à 18h30.

Présent sur le marché de Fougères le samedi matin de 8h00 à 13h.

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



La Petite Fabrique d'Antan

Alain fabrique du caramel au beurre salé et au sel de Guérande de façon artisanale : un faitout, une cuillère en bois et pas mal d'huile de coude ! Il choisit des produits de qualité et naturels. Beurre, crème entière fluide et sucre sont bien évidemment la base. Il va chercher le sel directement chez le producteur. Il propose plusieurs arômes différents : Nature (le classique), Rhum, Citron meringué, Orange Cannelle, Spéculos, Mangue. Démarrant son activité en 2025 par les marchés, Alain a rapidement développé son activité dans les commerces de proximité.



Points de vente : EPI Service à Saint-Hilaire-des-Landes ; Le Relais Briçois et la Petite Boutique à Saint-Brice-en-Coglès ; La ferme de la Rondaie à Tremblay ; Carrefour Contact à Antrain ; Entre Pierres et Collines à Saint-Germain-en-Coglès.

Présent sur le marché de Fougères le samedi matin. Animations ponctuelles dans des commerces de proximité, les foires, marchés saisonniers et autres manifestations du secteur.

06 63 24 94 39 / lapetitefabriquedantan@gmail.com / Instagram: Lapetitefabriquedantan

≡ LE CHATELLIER

Les Poteries du Pavot

Elisabeth Henry, potière au Châtelier, travaille avec deux terres locales qu'elle transforme avec le minimum d'énergie possible. Son travail autour de la graine est fortement inspiré des graphismes africains et de la nature qui l'environne. Elle crée principalement des poteries de jardin (nichoir, mangeoire, abreuvoir, bassin à oiseaux, pot suspendu...) cuites au bois et de la vaisselle émaillée au four électrique.



Atelier à découvrir sur RDV au lieu-dit Fonteny 35133 Le Châtelier.

06.84.56.21.21 / lespoteriesdupavot@gmail.com / Instagram: lespoteriesdupavot

≡ LES PORTES DU COGLAIS

Les Copains de Jardin

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 au détail.



Vente à la ferme le mardi soir de 17h à 20h. 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 Biocoop du Cormier.

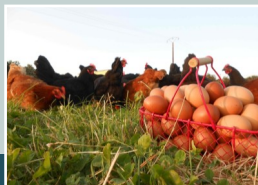
La Basse Rouannerie - Montours 35460 Les Portes du Coglais

02 99 98 61 76 / lescopainsdejardin@orange.fr



Ferme Méli-Mélo

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 et le samedi.

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



Atelier d'Argile - Céramiste

Philippe Dansette et Catherine Dhellin travaillent leurs sculptures et créations en céramique dans leur atelier. Ils proposent des interventions en milieu socio-éducatif et des stages communiqués sur leur page Facebook.



Ouverture les jeudis, vendredis et samedis de 14h à 19h ou sur rendez-vous.

32 route du crochet - Montours 35460 Les Portes du Coglais

02 90 80 32 17 / 06 46 22 78 59 / 06 09 08 46 02 / Facebook : Atelier d'argile Dansette Dhellin

Atelier Fossiles Etc - Céramiste

Sylvie Douézy-Poul s'inspire de la préhistoire et des civilisations anciennes pour créer des modelages et poteries enfumées. Son travail artistique est traversé par la recherche des origines. Elle cuit dans un four électrique et dans le feu selon les techniques ancestrales.

Elle utilise aussi d'autres techniques (textile, vannerie) pour compléter ses poteries et créer son propre univers narratif.



Ouverture de l'atelier sur rendez-vous. Stages de modelage visage et corps.

5 impasse des Petites Cours - Montours 35460 Les Portes du Coglais

06 71 20 76 86 / fossilesetc@gmail.com / Instagram : fossilesetc.

Atelier de création La Forge

Après 20 ans dans la mécanique et passionné de motos, Sylvain crée aujourd'hui des objets décoratifs et/ou utiles au quotidien, comme des luminaires, des dessous de plats, des sculptures sur la base de pièces de motos, autos, machines et divers objets métalliques en y associant souvent un peu de bois, le tout dans une éthique upcycling. Chacune de ses réalisations est unique et a son propre caractère. Chaque projet personnel est également étudié.



Showroom à domicile ouvert sur rendez-vous tous les jours.

9 rue des Forges - La-Selle-en-Coglès 35460 Les Portes du Coglais

06 50 46 21 77 / www.la-forge-du-coglais.fr / Boutique : <https://atelier-creation-la-forge.sumupstore.com>

MAEN ROCH

Biscuiterie La Mère Poulard

Boutique gourmande rattachée au site de fabrication locale, où sont élaborés depuis plus de 30 ans des biscuits au pur beurre et aux œufs plein air, sans conservateur.

Large sélection de produits de terroir salés et sucrés et d'art de la table.

Paniers garnis & nombreuses idées cadeaux à composer.



Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 19h en continu. Le samedi de 9h30 à 13h et de 13h30 à 19h.

Située à proximité immédiate de l'A84 – sortie 30

Z. A. Couesnon Marches de Bretagne St-Eustache - Saint-Etienne-en-Coglès 35460 Maen Roch

02 99 97 78 55 / boutique.usine@merepoulard.com

Odile de Treverret - Artiste Graveur sur cuivre

Après avoir éduqué ses enfants, elle a repris à plein temps la gravure sur cuivre. C'est une technique de taille douce en creux sur le métal, soit avec des outils, comme burin et pointes sèches. Elle grave directement sur le métal ou par des techniques chimiques par trempage de la plaque dans des acides, entre autre du perchlorure de fer. Puis, elle fait un tirage de la plaque sur du papier ou vélin d'Arches à l'aide d'une presse, après avoir encre la plaque.



Visite possible de l'atelier sur rendez-vous.

Vous pouvez acheter toute l'année à IDHALLE, 5 boulevard Saint Germain 35300 Fougères.

12 le Bas Sancé 35460 Saint-Etienne-en-Coglès.

06 38 69 69 14 / Instagram : [odiledetreverret](https://www.instagram.com/odiledetreverret) / Facebook : Odile Léon de Treverret

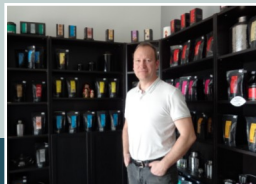
Essencia

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 natures et aromatisées.

Vente au magasin d'usine du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h30

5 Rue des Marches du Coglais - Saint-Brice-en-Coglès 35460 Maen Roch

09 51 44 83 08 / www.thes-essencia.fr



Les Fraises d'à côté

Vente de fraises en barquettes en direct sur l'exploitation.

Disponibilité en fonction de la récolte du matin.

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

Réservation possible par téléphone.

Le Croisé – Saint-Brice-en-Coglès 35460 Maen Roch

06 44 39 30 28 / Facebook : Les fraises d'à côté



Gaec Le Feuill

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. Adrien met également en libre-service du lait cru bio. 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



≡ MARCILLE-RAOUL

La Ferme du Ter'Ter

La Ferme du Ter'Ter est une ferme paysanne et d'accueil. La coopérative qui détient et anime le lieu permet à plusieurs activités de se développer : un GAEC en maraîchage, bovins, fromage, verger. Prochainement, la ferme a pour projet d'accueillir des éducatrices spécialisées, une costumière, une avocate en droit rural et de l'ESS ainsi qu'une brasserie associative et la production d'œufs. Tous ensemble ils proposent un lieu ouvert sur le territoire à travers un magasin-bar à la ferme, des événements culturels, des animations et des chantiers participatifs !



A partir de mi-mai 2026 : vente à la ferme le mercredi de 16h30 à 19h, à l'étang du Boulet, le dimanche de 16h30 à 19h, à Betton le dimanche matin.

scic@fermeduterter.fr / Facebook : Ferme du Ter Ter / Instagram : fermeduterter

≡ NOYAL-SOUS-BAZOUGES

Arnaud Clerc – Forgeron

Attiré très jeune par le feu, élément fascinant, puissant et complexe, Arnaud l'apprend chaque jour dans son métier. Il développe un style construit et façonné au fil des années, notamment sous l'influence de Philippe Turgot. De nombreux échanges créatifs et partages de savoir-faire ont enrichi son parcours, au gré de rencontres de forge et de collaborations avec d'autres artistes.

Il nourrit une véritable passion pour la créativité et les styles des pays de l'Est, ainsi que pour le travail de grands forgerons comme Claudio Bottero, Alfred Habermann et Uri Hofi. Son goût prononcé pour l'Art nouveau et l'inspiration végétale marque profondément ses créations.

Attaché à la transmission du métier, il privilégie la découverte et l'échange créatif, favorisant une conception et une fabrication durables dans le respect des techniques artisanales.



Atelier ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h

Exposition-Vente à la Galerie du Printemps des Arts à Bazouges-la-Pérouse

1 bis La Grettai 35560 Noyal-sous-Bazouges

06 68 09 74 28 / arnaudclercforge@hotmail.com / Facebook : Arnaud Clerc Forge

≡ RIMOU

Moulin de Quincampoix

Vente de farine de blé biologique artisanale, farine de sarrasin, farine de seigle, levure et cosse de sarrasin. Le moulin de Rimou fonctionne grâce à la force hydraulique du Couesnon depuis 1903. L'utilisation de la meule de pierre et de blés biologiques permet d'élaborer des farines de qualité et ainsi préserver un savoir-faire d'antan. 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.



Boutique sur place le mercredi et le vendredi de 15h à 18h.

Quincampoix 35560 Rimou / 02 99 98 25 71



≡ ROMAZY

Le Fournil du Bulin

Sylvain vous propose du pain biologique semi-complet au levain naturel et à l'eau filtrée. Le blé est cultivé localement et moulu au Moulin de Quincampoix à Rimou. Pétrie à la main, la pâte prend le temps de lever en fermentation longue à température ambiante, et développe ainsi son arôme et sa digestibilité. Cuit au four à bois, ce pain de campagne se conserve plusieurs jours. Toute l'activité est pensée dans le respect de notre santé et celle de la planète. Pains de 2kg ou 1kg, nature ou aux graines, sur commande.



Cuisson le mardi matin (commande avant le dimanche soir) pour les dépôts: Baz'Art Café à Bazouges-la-Pérouse (17h / 19h) et Café Brocoli à Sens-de-Bretagne (17h / 19h)

Cuisson le vendredi matin (commande avant le mercredi soir) pour les dépôts: Bar l'Indigo à Romazy (16h30 / 20h) et Bar Chez Titi à Chauvigné (16h30 / 20h)

Sur commande uniquement (laisser des coordonnées) : 06 63 19 82 27



≡ SAINT-GERMAIN-EN-COGLÈS

Entre Pomme et Sureau

Découvrez les jus de pomme de Jean-Emmanuel. Nature ou jus mélangés pomme-sureau, citron-gingembre, rhubarbe et hibiscus, cannelle et pain d'épices sont vendus en 1L ou 3L. Les pommes « à cidre », sont issues de ses vergers en agriculture biologique. Après le pressage, le jus est décanté et pasteurisé à la ferme par ses soins. Produits de notre terroir, les jus de pomme ont un goût unique et savoureux!



Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h

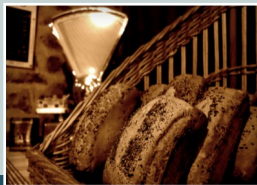
17 Heussé 35133 Saint-Germain-en-Coglès

06 72 34 00 04 / 02 99 95 69 09 / www.camping-gite.com (onglet jus de pomme)



Ferme du Bas Val

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 tètent leur bon lait. Vente 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.

Sur commande, le mercredi à La P'tite boutique (Saint-Brice-en-Coglès), le jeudi au réseau Biocoop de Saint-Grégoire, Cesson-Sévigné et Cleunay.

11 Le Bas Val 35133 Saint-Germain-en-Coglès

07 80 36 73 73 / fermedubasval@gmail.com



≡ SAINT-HILAIRE-DES-LANDES

Ferme de Surminette

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



≡ SAINT-MARC-LE-BLANC

Ferme de Lourme

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 13 56 37 37



≡ SAINT-RÉMY-DU-PLAIN

GAEC des Domaines

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 Jersiaise en Bio depuis février 2023. Depuis 2017, 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 artifice et écoresponsables.



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

Présents sur les marchés de Saint-Aubin-du-Cormier le jeudi matin, Cuguen le jeudi après-midi, Maen Roch le vendredi matin, et Saint-Léger-des-Prés un vendredi sur deux en fin d'après-midi.

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



≡ VAL-COUESNON

La Ferme du Rouge-Gorge

La Ferme du Rouge-Gorge, née en 2021, est une ferme maraîchère agro-écologique. Les légumes diversifiés et le jus de pomme que Pierre-Hendrik et Marine produisent, sont labellisés Agriculture Biologique. Les arbres fruitiers et du bocage ont une place importante pour apporter une biodiversité alimentaire et sauvage au sein de la ferme.

Présent au marché d'Antrain de 9h à 12h, les mardis, de mai à mi-décembre, et au bar associatif, le Baz'Art Café, à Bazouges-La-Pérouse de 17h à 19h, les mardis de mai à mi-décembre.

210, La Guermondais, 35560 Val-Couesnon, Antrain
06 63 72 83 94 / botha35000@gmail.com

commande en ligne sur <https://www.local.direct/la-ferme-du-rouge-gorge>



Les Locos

Catherine et Sébastien vous proposent : pain cuit au feu de bois, galettes de sarrasin, viennoiseries, riz au lait, chips, blinis de sarrasin, jus de pomme artisanal, pomme, vinaigre de cidre.

Vente sur place le 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 de 16h à 19h), 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

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), la Bro Felger (blonde), la Froment du Léon, la ruée vers l'hop, la « Je me souviens APA ». Tout au long de l'année, vous pourrez également découvrir plusieurs séries de bière édition limitée. La brasserie propose un service de location de tireuse avec des fûts de 20 l. La Paumell produit également un jus de pomme.



Vente à la ferme le lundi de 17h à 18h et le vendredi de 16h30 à 19h.
Sur rendez-vous les autres jours.

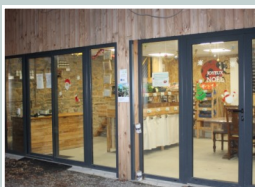
115 Le Bas Guépillon - Saint-Ouen-la-Rouërie 35460 Val-Couesnon
07 62 45 54 59 / www.brasseriadelapaumell.bzh



Magasin de produits fermiers Les Jardins des Coccinelles

« Les Jardins des Coccinelles » est une ferme maraîchère en fruits et légumes Bio créée en avril 2021. Respectueux de l'environnement, Sabrina et Julien utilisent des techniques de maraîchage sol vivant et d'agroforesterie. Vous pourrez découvrir leur large gamme de légumes et fruits avec, entre autres des variétés traditionnelles et plus atypiques. Leurs engagements : des produits de saison, de qualité, cueillis à maturité.

Retrouvez sur place un magasin de produits fermiers (25 fermes et artisans locaux) regroupant plus d'une cinquantaine de produits frais : légumes, fruits et petits fruits de la ferme (quinzaine de variétés chaque jour), mais aussi charcuterie, produits cidricoles, bières, produits laitiers (vache, chèvre, brebis), savon, huile, moutarde, infusion et café, ainsi qu'une conserverie diversifiée.



Magasin de produits fermiers ouvert toute l'année du lundi au vendredi de 17h à 19h et le samedi de 10h à 12h30.

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



Pépinière AOBA

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 toute l'année, sur rendez-vous et sur les fêtes des plantes. Voir calendrier sur leur site. Possibilité de visite gratuite du jardin sur demande. Deux week-end portes-ouvertes par an (entrée gratuite).

La Touche au Burgot - Saint-Ouen-la-Rouërie 35460 Val-Couesnon
07 67 30 37 98 - 06 09 48 24 85 / www.pepiniere-aoba.com

La Ferme Floux - Fruits bio, locaux et de saison

À la Ferme Floux, la passion du fruit se cultive au naturel ! Leurs fruits, bio, locaux et de saison, poussent sur une terre respectée et vivante. Chaque fruit est cueilli à la main avec soin pour garantir qualité et saveur.

La ferme propose une palette de petits fruits : fraises, framboises, cassis, groseilles et rhubarbe. De nouvelles saveurs viendront bientôt compléter la récolte, avec des myrtilles, raisins, pommes, poires, prunes, pêches et kiwis.

Les fruits de la Ferme Floux trouvent leur place aussi bien sur les tables des particuliers que chez les professionnels : transformateurs, magasins de producteurs.



En vente directe, sur commande, à la ferme

Ventes extérieures : à La P'tite Boutique à Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès, aux Halles Biomonde à Fougères, sur le marché estival Biao Ti' Marché au Tiercent, et ponctuellement sur d'autres marchés à la ferme ou magasins de producteurs du territoire.

103 La Joramière, Saint-Ouen-La-Rouërie 35460 Val-Couesnon
06 80 01 33 67 / fermefloux@gmail.com / Instagram : fermefloux / Facebook : Ferme Floux

Les Miels du Bois-Verdier

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

Présent sur le marché de Fougères le samedi matin.
Produits en vente dans les commerces de proximité.

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



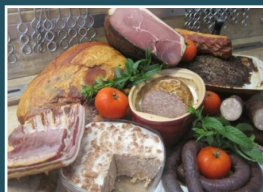
La Ferme de la Rondaie

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 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

Présent sur les marchés le lundi matin à Combourg, le lundi après-midi à Vieux-Vy-sur-Couesnon, 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 Fougères, le jeudi matin à Saint-Aubin-du-Cormier et Melesse, le jeudi après-midi à Cuguen et 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 à Saint-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



Miel in France

Apiculteur récoltant à Val-Couesnon, Didier prend soin de ses ruches depuis 2004. Conscient de l'importance de préserver l'environnement, il tient à faire connaître le travail des abeilles. Sa production est peut-être moins élevée et moins diversifiée qu'un apiculteur transhumant dans le reste de la France, mais notre région nous offre un panel de fleurs de qualité. Ses abeilles produisent 4 miels différents sans transhumance : miel de printemps, miel de châtaignier, miel toutes fleurs et plus rarement miel de sarrasin.

Vente de Miel, gelée royale, pollen frais, bonbons au miel, propolis, cosmétiques issus de la ruche.



Miellerie ouverte sur rendez-vous du lundi au vendredi de 17h à 19h et le samedi de 10h30 à 18h.
Commande en ligne possible.

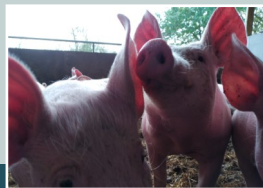
6, la Juquelière - Tremblay 35460 Val-Couesnon
06 76 00 32 73 / www.mielinfrance.fr

Délices du Pré Vert

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.

Vente à la ferme le vendredi sur réservation.

La Doubaie - Tremblay 35460 Val-Couesnon
06 95 95 86 85 / delicesduprevert@gmail.com



≡ Nos Marchés

Mardi

- Val-Couesnon, Antrain, rue de Fougères, 9h00 - 12h30
- Le Tiercent, en juillet-août, base de loisirs, 18h00 - 20h30

Jeudi

- Bazouges-la-Pérouse, place de la Mairie, 8h30 - 13h00
- Val-Couesnon, Saint-Ouen-la-Rouërie, place de l'Eglise, 15h00 - 19h00

Vendredi

- Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès, rue Pasteur, 8h00 - 13h00
- Saint-Rémy-du-Plain, Marché à la Ferme
au Gaec des Domaines, le Breil Samain, 16h00 - 19h00

Dimanche

- Maen Roch, Saint-Brice-en-Coglès, 9h00 - 13h00,
chaque deuxième dimanche du mois



**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 Couesnon Marches de Bretagne

2 Place de l'Hôtel de Ville
35560 Bazouges-la-Pérouse

Hôtel de Ville
Place du Général de Gaulle
Saint-Brice-en-Coglès
35460 Maen Roch

02 99 97 40 94

