



GUIDE

DES PRODUCTEURS

Alimentaires de Baugeois-Vallée





ÉDITO

À Baugeois-Vallée, nous avons la chance de vivre sur un territoire riche d'une agriculture dynamique, variée et de grande qualité.

En décembre 2023, nous avons publié la première édition du guide des producteurs alimentaires de Baugeois-Vallée. Vous avez été nombreux à le consulter, à l'utiliser, à saluer l'initiative et à ainsi encourager les circuits courts. Forts de cet engouement, nous sommes ravis de vous proposer aujourd'hui une seconde édition, enrichie et mise à jour, qui met à l'honneur de nouveaux producteurs du territoire.

Au fil des pages, partez à la rencontre de celles et ceux qui cultivent et élèvent ici : maraîchers, éleveurs, céréaliers, viticulteurs... Retrouvez également toutes les bonnes adresses pour vous approvisionner en produits fermiers et de saison : ventes à la ferme, marchés, AMAP, magasins de producteurs...

En complément, vous découvrirez un calendrier des fruits et légumes de saison, des conseils pratiques ainsi que quelques recettes savoureuses.

Avec ce guide, L'Anjou Vert Communauté vous invite à explorer les saveurs locales, à adopter une alimentation plus durable et à faire vivre l'économie locale.

Alors, ouvrez ce guide... et laissez-vous inspirer !

Bonne dégustation !

Philippe CHALOPIN,

*Président de la communauté
de communes Baugeois-Vallée,*

Maire de Baugé-en-Anjou,

Premier Vice-Président du Conseil

Départemental de Maine-et-Loire,

Président de l'Association des Maires de Maine-et-Loire.



SOMMAIRE

Fiche 1 à 23 **Producteurs de fruits et légumes, plants potagers**

Fiche 24 à 40 **Producteurs de viandes, œufs et produits laitiers**

Fiche 41 à 54 **Producteurs de produits d'épicerie**

Fiche 55 à 63 **Points de vente**

Fiche 64 **Marchés**

CLÉS DE LECTURE



Nous vendons une partie de notre production aux professionnels (artisans, restaurants, cantines...).



Nos produits sont emballés dans des contenants réutilisables et/ou nos emballages sont consignés.

Info N°2 - 2025 - Baugeois-Vallée, L'Anjou Vert Communauté - 15, avenue Legoulz de la Boulaie-Baugé
49150 Baugé-en-Anjou

Conception et impression Valdecom - Tirage à 5 000 exemplaires.

Imprimé sur papier recyclé.

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ».

« Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé ».

© Photos Adobe Stock - Photos non contractuelles.



Légumes



Porc



Produits laitiers



Vin



Fruits



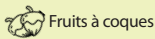
Mouton/agneau



Céufs



Épicerie locale



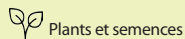
Fruits à coques



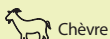
Lapin



Pain



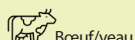
Plants et semences



Chèvre



Huile



Boeuf/veau



Volailles



Miel et produits de la ruche



1

CHARLES CHATEIGNER & ANTHONY LASCAUD

1173, Route de Channay sur
Lathan - Meigné-le-Vicomte
Noyant-Villages

06 61 94 66 92



www.agripeps.com



Agripep's pépinières



@agripeps

AGRIPEP'S

Producteurs à Noyant-Villages, nous vous accueillons dans notre pépinière paysagée où nous proposons une large gamme de plantes aromatiques, petits fruits et arbres fruitiers. Nous vous proposons également des arbres, arbustes, plantes vivaces et rosiers. En venant nous rendre visite, vous pourrez découvrir notre collection nationale d'érables japonais.

NOS PRODUITS :

plantes aromatiques, arbres fruitiers, petits fruits : framboises, fraises, groseilles, cassis, mûres...

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la pépinière le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ou sur rendez-vous



2

ANNIE AUBRY

2, Chemin
de la Macheferrière
Mazé
Mazé-Milon

06 86 81 82 03

06 88 61 53 89

f Annie Aubry Fleurs
et Légumes



AUBRY ANNIE

Nous produisons des fleurs coupées depuis 1997 et des légumes depuis 2015. Nous suivons des modes de cultures raisonnées et utilisons des produits autorisés en agriculture biologique.

NOS PRODUITS :
légumes frais.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : vente à la ferme du lundi au jeudi de 17h15 à 19h, le vendredi et le samedi toute la journée, le dimanche de 9h à 12h30, marché de Mazé (vendredi et dimanche matin), Drive des Bois d'Anjou

3

**ALEXANDRE
BELOUZARD
ET TEDDY DELAUNAIT**

Port à Fondu
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

02 41 57 25 33



BIO-VALLÉE



Nous sommes labellisés en Agriculture Biologique depuis 1994.
Nous produisons une gamme diversifiée de légumes, environ
40 espèces et nous faisons de la lactofermentation de choux.

NOS PRODUITS :

légumes frais, légumes lactofermentés : choucroute crue.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

**Beaufort-en-Anjou : AMAP Fondus du
Panier**

CHRISTOPHE LÉVÊQUE

4

Route de Gizeux
Parçay-les-Pins
Noyant-Villages

06 88 32 14 32



CHRISTOPHE LÉVÊQUE

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la
ferme le samedi de 9h à 12h30.

NOS PRODUITS : Fruits et légumes frais.

RECETTE



Crumble pommes poires

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

INGRÉDIENTS :

- 3 pommes
- 3 poires
- 150 g cassonade
- 150 g farine
- 125 g beurre mou
- 1 sachet sucre vanillé

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Pelez et coupez les pommes et les poires en cubes. Déposez-les dans un plat allant au four.
3. Dans un saladier, mélangez la farine, la cassonade et le sucre vanillé. Ajoutez le beurre en parcelles et mélangez à la main de façon à former une pâte sableuse.
4. Émiettez la pâte sur les fruits et enfournez environ 30 min. Servez tiède.

5

DENIS MAILLET

Le Sauloup - Fougeré
Baugé-en-Anjou

06 14 71 79 46

 Légumes bio Fougeré



DENIS MAILLET

Production de légumes de saison en agriculture biologique sur notre ferme maraîchère.



NOS PRODUITS :
légumes frais.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises,
vente à la ferme le mardi de 16h30 à
18h30 (du 1/11 au 21/03) ou jusqu'à 19h
(du 1/04 au 31/10) et
le samedi de 9h30 à 12h



6



GUILLAUME BRIÈRE

Rue des Prises - Échemiré
Baugé-en-Anjou

06 34 67 10 85

f EARL La Cour du Moulin



EARL LA COUR DU MOULIN

Entreprise familiale créée en 1987, nous produisons en Agriculture Biologique sous le label Déméter des pommes (Elstar, Gala, Golden, Belchar, Jonagored, Reinettes, Clochard...), des poires, du jus de pomme et des asperges en saison.

Nous vous accueillons dans notre lieu de vente dans le bourg d'Échemiré les vendredis après-midi et les samedis matin.

NOS PRODUITS : pommes, poires, asperges, jus de pomme, fraises (achat-revente).

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le vendredi de 14h à 17h30 (de novembre à mai) et le samedi de 9h à 12h (de septembre à mai)

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs



VÉRONIQUE MORIN

Domaine de La Grange
Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou

06 40 06 62 13

7



FERME LA GRANGE SAINT-MARTIN



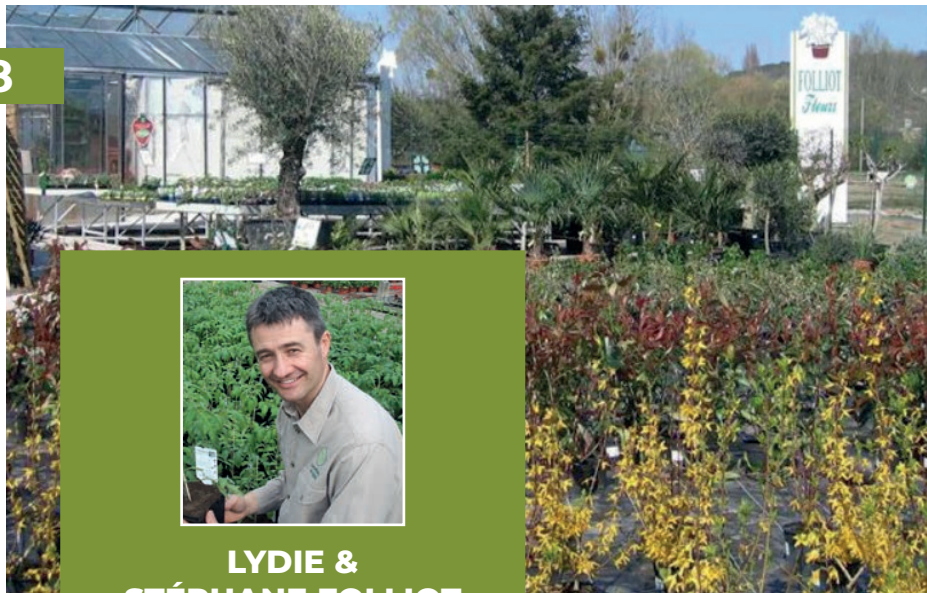
Créée en 2018, ma ferme maraîchère se situe sur de bonnes terres du Vieil-Baugé. Cette situation privilégiée m'a permis de lancer la culture d'artichauts, de prunes et de framboises. Ces cultures sont enrichies par l'implantation historique de noyers et de châtaigniers. La prochaine étape sera de travailler la transformation de ces produits. Ma production, sous label AB (Agriculture Biologique), se fait dans le respect de l'environnement et de la biodiversité, avec notamment la replantation de haies bocagères.

NOS PRODUITS : artichauts,
framboises, jus de pomme,
prunes, noix, châtaignes.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché
de Baugé (samedi matin) en
période estivale,
Ô Saveurs Baugeoises





LYDIE & STÉPHANE FOLLIOT

Les Gâts - Brion
Les Bois d'Anjou

02 41 80 37 90



www.folliot-fleurs.fr



Folliot Fleurs

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou, vente à la pépinière du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h (toute l'année), le dimanche et jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h (aux mois d'avril et mai)

Mazé-Milon : Drive des Bois d'Anjou

FOLLIOT FLEURS

Nous sommes producteurs de nombreuses variétés de tomates... plus de 50 produites sur place dans nos serres ! Nous semons aussi des courgettes, des concombres, des légumes anciens, etc. Vous trouverez chez nous tous les plants pour votre potager.

NOS PRODUITS : plants potagers, plants de petits fruits, plants fruitiers.

9

**PAULINE &
JULIEN GARDEZ**

1474, Route de Poizieux
Lieu-dit Varenne - Lasse
Noyant-Villages

06 87 13 93 94



GAEC DE VARENNE



Nous vous proposons des produits bio et de saison.
Nos veaux sont élevés au lait entier.

NOS PRODUITS : raisin, jus de raisin, potiron,
viande de bœuf et de veau.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé
(samedi matin), Ô Saveurs Baugeoises

Noyant-Villages : vente à la ferme sur
rendez-vous



10



**MORGANE PIAU &
CHARLINE CHEVALIER**

Le Grand Bouchet - Broc
Noyant-Villages

06 24 25 76 52



LA FERME DES FOLIES CHAMPÊTRES

La Ferme des Folies Champêtres a vu le jour en février 2024. C'est une exploitation agricole diversifiée qui allie maraîchage, élevage de poules pondeuses et tourisme équestre. Nous proposons une large gamme de légumes de saison. Les poules pondeuses sont élevées en plein air. Toute notre production est certifiée Agriculture Biologique.

NOS PRODUITS : œufs et légumes frais.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

**Noyant-Villages : vente à la ferme
le mercredi de 16h à 19h**

11

FRÉDÉRIC LAMBERT

1460, Route de la Graine
de Sapin - Parçay-les-Pins
Noyant-Villages

06 79 76 53 45



www.fermedesgrandschamps.fr



Ferme des Grands Champs



@fermedesgrands



LA FERME DES GRANDS CHAMPS

Notre savoir-faire : l'arboriculture fruitière et la culture de l'asperge dans le respect de l'environnement.

Nous proposons tout au long de l'année des pommes, poires, pommes de terre, cidre, jus de fruits et miel issus de notre production. En saison, nous proposons également des fruits (fraises, cerises, myrtilles, prunes) et des asperges.

Notre magasin à la ferme situé à Parçay-les-Pins est ouvert tous les jours, vous y trouverez également une large gamme de produits locaux.

NOS PRODUITS : pommes, poires, fruits rouges (fraises, cerises, myrtilles), prunes, asperges, pommes de terre, miel et produits de la ruche, jus de fruits, cidre.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme
du lundi au samedi de 9h à 19h et
le dimanche et jours fériés de
10h30 à 18h30



SIMON BODIN

La Richardière
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

simonbodin@hotmail.fr



OUÛ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : AMAP de Chambiers, vente à la ferme le mardi de 16h à 19h,
Ô Saveurs Baugeoises

LA FRENCH CORNICHON

Maraîchage biologique à Baugé-en-Anjou. Les légumes sont produits puis transformés à la ferme : cornichons aigre-doux, ketchup fermier, sauce chili thaï, caviar de poivrons, relish et légumes de saison sur demande. Des plants de légumes bio sont disponibles en avril, mai et juin.

NOS PRODUITS : légumes frais, conserves et plats cuisinés à base de fruits et légumes, confitures, condiments, plants de légumes.



13

RAPHAËL TRIOLET

645, Route de Bois de
Segros - Lieu-dit Champagne
Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou

02 41 89 24 70
06 70 24 20

f Le Biau Geai

@lebiaugeai



LE BIAU GEAI



Pionnière de l'agriculture biologique, la famille Triolet cultive des légumes depuis 3 générations.

Nous produisons sur 10 hectares des légumes de saison, des plants et des semences potagères.

NOS PRODUITS : légumes frais de saison, plants, semences potagères.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme (au Magasin Général) le mercredi et le vendredi de 14h à 18h



ASTUCES FANES

Avec les fanes de légumes (carottes et radis), je peux réaliser du pesto.

1. Nettoyez, essorez les fanes et ne garder que les feuilles.
2. Mixez les fanes avec du parmesan, de l'huile d'olive, des graines de tournesol et de l'ail.
3. Ajustez les proportions jusqu'à obtenir une purée homogène.

LUCIE CHEVALIER

1411, Route des Bois Clairs
L'Ecobue - Échemiré
Baugé-en-Anjou

06 44 86 76 46



lechampdeslucioles.wixsite.com /
lechampdeslucioles



Le Champ des Lucioles



LE CHAMP DES LUCIOLES

Située dans le Baugeois, la ferme est certifiée en Agriculture Biologique depuis sa création en avril 2020.

Je vous propose une gamme variée de légumes de saison.

Les cultures sont menées en agroforesterie et nous utilisons des outils manuels modernes.

NOS PRODUITS : légumes et fruits frais, plants potagers.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin),
vente à la ferme sur commande (via le site Local.bio)
le mardi et le vendredi de 17h à 20h



Le Champ des lucioles
Production et Vente



Baugé en Anjou

Producteurs de fruits et légumes, plants potagers

15



ALICIA MARCHAND GARREAU

153, Route des Perrotières
Fougeré
Baugé-en-Anjou

06 04 51 23 97

f Le potager du Hibou

📷 lepotagerduhibou



LE POTAGER DU HIBOU

Vous trouverez au Potager du Hibou une diversité de légumes biologiques, de saison fraîchement cueillis en vente à la ferme. J'effectue l'ensemble de mes plants de légumes, d'aromatiques et de fleurs. Cultivés sur une surface de moins de 5 000 m², j'utilise des outils manuels qui respectent la biodiversité et le vivant.

NOS PRODUITS : légumes frais, plants potagers.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le mardi et le vendredi de 16h à 19h

Vente en ligne : via la plateforme « ciboulette »





NATHALIE HAYE GROSBOIS

746, Rue Marcel David
Saint-Georges-du-Bois
Les Bois d'Anjou

06 87 07 36 90

 les jardins de Nath



LES JARDINS DE NATH

Productrice en agriculture biologique, je vous propose une sélection de fruits et légumes frais, qui évoluent naturellement au rythme des saisons.

Retrouvez-moi à la ferme chaque vendredi de 16h à 19h pour une vente directe pleine de saveurs et de convivialité.

NOS PRODUITS : fruits et légumes frais.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : livraison à domicile (mardi soir), Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h, livraison à domicile (mardi soir), Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : livraison à domicile (mardi soir), Drive des Bois d'Anjou



17

SYLVIE & JEAN-PAUL HAXAIRE

5703, Route Baugé-Fougeré
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

02 41 90 10 74
06 85 27 04 64

f Les Vergers du Buisson



LES VERGERS DU BUISSON

Les fruits sont notre passion. Grâce à nos terres, nous les cultivons sans arrosage. Ceci donne à nos fruits un goût très parfumé et une texture ferme. Nous veillons aussi à utiliser les traitements à bon escient afin de vous offrir des fruits sains et agréables à déguster. Nous proposons une large gamme de variétés de pommes, de poires mais aussi de confitures et de jus de fruits et des asperges en saison. Nous vous accueillons également dans notre gîte.

NOS PRODUITS : pommes, poires, asperges, jus de fruits, confitures.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises, vente à la ferme (du 15 août au 15 juin) le mardi de 14h à 18h et le vendredi de 15h30 à 18h (nous contacter avant de venir en fin de saison)

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des Bois d'Anjou



18

MARIE-CHARLOTTE ZBINDEN & MAXENCE NOREZ

4, Rue Saint-Georges
Saint-Georges-du-Bois

Les Bois d'Anjou

06 44 01 29 31

 La Pépinière du Beltane

PÉPINIÈRE DU BELTANE



Nous avons créé une pépinière de plantes comestibles, médicinales et mellifères, passant de l'aromatique en petit pot à l'arbre en grand contenant. Nous travaillons avec des semences bio pour les plants de légumes et aromatiques annuels.

Notre parc de pieds mères nous permet de reproduire de manière propre, sans produit phytosanitaire chimique, les aromatiques, vivaces et arbustes nous-mêmes.

Nous affectionnons aussi particulièrement les plantes rares au goût étonnant !

NOS PRODUITS : plantes comestibles, arbres fruitiers.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin)

Les Bois d'Anjou : vente à la pépinière le mardi, mercredi et vendredi de 14h à 18h



BENOÎT & NICOLAS EDIN

La Bousseraie - Fougeré
Baugé-en-Anjou

06 65 67 67 54
06 46 72 52 37

f Pom'EDIN



19

POM EDIN

Installés à Fougeré, nous produisons des pommes et des poires.

NOS PRODUITS : pommes, poires, fruits rouges, légumes frais, jus de pomme, jus de pomme pétillant.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 et le samedi de 9h à 12h30

RECETTE



INGRÉDIENTS :

- 400 g de restes de légumes crus : vert de poireaux, épluchures d'oignon, de panais, pied de brocolis, fanes de carottes ... (éviter les épluchures de pommes de terre)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre, herbes aromatiques : herbes de Provence, laurier

Recette bouillon de légumes

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les gousses d'ail écrasées et les restes de légumes pendant 4 min.
2. Ajoutez l'eau, le sel, le poivre, les herbes aromatiques et faites mijoter pendant 1h environ.
3. Filtrez votre bouillon pour ne garder que le jus.
4. Remettez le bouillon sur le feu pendant 15 min.
5. Laissez refroidir et placez-le au frigo. Pour une conservation plus longue, transvasez le bouillon dans un bac à glaçons et placez-le au congélateur.

CHARLY EDINLa Roche - Clefs
Baugé-en-Anjou

02 41 82 81 19



SARL DÉLICES DE FRUITS



Certifié Agriculture Biologique depuis 1998, notre verger est implanté sur 13 hectares en pommiers et en cerisiers. Nous cultivons aussi des céréales sur notre ferme. Nous vous proposons à la vente nos fruits et nos jus. Vous pouvez aussi venir cueillir les fruits à la ferme les après-midis en semaine.

NOS PRODUITS : pommes, poires
fruits rouges, jus de fruits.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou :
vente à la ferme
les après-midis en
semaine, cueillette à la
ferme les après-midis
en semaine

RECETTE



INGRÉDIENTS :

- 1 pomme
- 4 glaçons
- 120 g de fraises
- 150 ml de jus de pommes
- 120 g de fromage blanc
- 1 sachet de sucre vanillé

Smoothie pomme-fraise

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Épluchez la pomme, retirez le cœur et les pépins et coupez-la en morceaux.
2. Lavez, égouttez les fraises puis les couper en morceaux.
3. À l'aide d'un mixeur, mixez les glaçons afin d'obtenir de la glace pilée.
4. Ajoutez dans le mixeur les morceaux de fruits, le sucre vanillé, le jus de pomme et le fromage blanc et mixez le tout.
5. Servez.



ROBIN TOURTE

9, Route de la couture
Mazé
Mazé-Milon

06 25 90 42 04



www.saveursdumarzeau.wordpress.com



Saveurs du Marzeau



[saveurs_du_marzeau](https://www.instagram.com/saveurs_du_marzeau)



SAVEURS DU MARZEAU

Production d'épices et de fleurs comestibles, nichées à Mazé-Milon au cœur de l'Anjou. Nous souhaitons proposer des saveurs nouvelles, produites localement dans le respect de l'environnement et des hommes. Notre objectif est de faire twister vos papilles avec des produits bio et locaux.

NOS PRODUITS : fleurs comestibles, poivre du Sichuan.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs



MYRIAM BRESSOUX & RAPHAËL TRIOLET

645, Route de Bois de
Segros - Lieu-dit Champagne
Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou



www.terraseme.com



Terraseme



@terraseme.nces

TERRASEME

Artisan semencier, Terraseme se trouve au carrefour de la plante et du jardinier. Nous cultivons et vendons des semences libres de droits et reproductibles issues de l'Agriculture Biologique. Un catalogue pour professionnels est disponible sur demande par mail.

NOS PRODUITS : graines potagères, aromatiques et florales, engrais verts, coffrets cadeaux et sachets personnalisés : cadeaux de mariage, de naissance, d'entreprise ...



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme (au Magasin Général) le mercredi et le vendredi de 14h à 18h

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme





XAVIER GENNETAY

Les Plardières
Noyant
Noyant-Villages

06 83 23 99 82



XAVIER GENNETAY

Venez cueillir vos pommes directement dans nos vergers !
Nous proposons 14 variétés à cueillir en septembre et octobre,
retrouvez aussi nos pommes sur les marchés de
Noyant-Villages et de Baugé-en-Anjou avec nos
légumes de saison et nos fraises, au printemps.

NOS PRODUITS : pommes,
asperges, fraises.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de
Baugé (samedi matin)

Noyant-Villages : cueillette à
la ferme (pommes) du lundi
au samedi de 8h30 à 12h et de
13h30 à 17h30 en septembre
et octobre, marché de Noyant
(vendredi matin)



ASTUCES COMPOST

- Je mets au compost :**
- Mes épluchures et restes de légumes et de fruits
 - Le marc de café et les sachets de thé/infusion
 - Les restes de repas
 - Les coquilles d'œufs et fruits de mer écrasés

Une fois décomposés, je pourrai utiliser le
compost au jardin : au potager, au pied des fleurs
et arbustes ou pour repoter des cultures (fleurs,
plants potagers...)

CHRISTOPHE BELLANGER

L'Aurière - Saint-Georges-du-Bois
Les Bois d'Anjou

02 41 54 73 10
06 89 20 63 09



CHRISTOPHE BELLANGER

Nous élevons des oies dans le cadre d'un groupement de producteurs dont nous vendons une partie en vente directe. Ce sont des oies de chair élevées en Label Rouge, elles sont disponibles pour les fêtes de fin d'année. Nous proposons également des rillettes, pâtés et confits tout au long de l'année.

NOS PRODUITS : viande d'oie, rillettes d'oie, pâté de foie d'oie, cuisses d'oie confites, gésiers d'oie confits.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : vente à la ferme sur rendez-vous

Mazé-Milon : marché de Fontaine-Milon (vendredi soir)



CHRISTIAN COUET

Le Bois Rivière - Brion
Les Bois d'Anjou

06 37 78 94 43

25



COUET CHRISTIAN

Nous vous proposons nos volailles, élevées et nourries sur notre ferme.

Nous utilisons un mode d'élevage traditionnel, les volailles sont élevées en plein air.

NOS PRODUITS : viande de volaille.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Les Bois d'Anjou : vente à la ferme le vendredi et le samedi de 15h à 17h



INGRÉDIENTS :

- 1 poulet fermier
- Pommes de terre
- Tomates
- Oignons
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Herbes de Provence
- Feuilles de laurier
- Huile d'olive
- Un verre de bouillon de volaille (ou un cube dilué dans un verre d'eau)

Poulet et légumes rôtis au four

RECETTE



ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Placez deux feuilles de laurier dans le poulet et mettez le poulet dans un plat allant au four.
3. Mélangez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le sel, le poivre et les herbes de Provence. Badigeonnez le poulet de cette préparation, à l'aide d'un pinceau.
4. Coupez les légumes et les placer dans le plat avec le poulet. Assaisonnez les légumes.
5. Arrosez les légumes du bouillon.
6. Mettez le tout à cuire pendant 1h45 à 200°C.

26

NICOLAS NAULET

La Rousselière - Vaulandry
Baugé-en-Anjou

06 33 33 64 97

f EARL Naulet



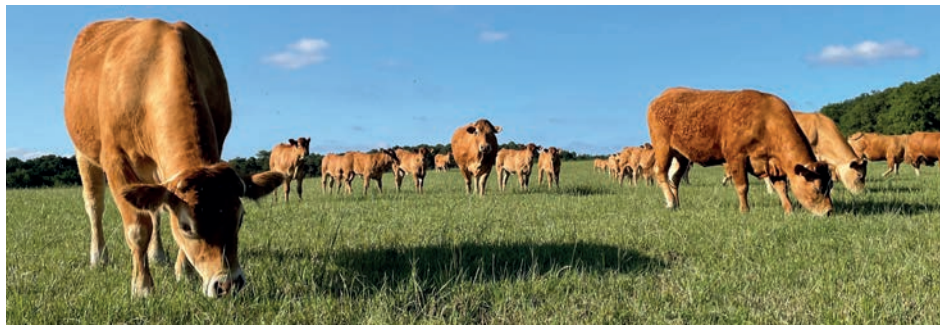
OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à
la ferme (sur rendez-vous)

EARL NAULET

Installés sur la commune de Vaulandry, nous sommes éleveurs de vaches de race Limousine depuis 2007. Nous vous proposons des colis de viande de 10 kg. La vente des colis se fait à la ferme, après réservation tous les deux mois environ. Vous pouvez aussi acheter du lait entier à la ferme.

NOS PRODUITS : lait de vache, viande de bœuf (colis/caissette), viande de veau (colis/caissette).



27



BÉATRICE & GRÉGORY GUILLOISEAU

Vilguenais - Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou

06 37 43 59 92



www.viandedeporc.com



EARL vilguenais



EARL VILGUENAIS

Nous sommes une exploitation agricole familiale. Éleveurs de porcs « naisseurs engraisseurs », nous suivons le porc de sa naissance à la transformation de sa viande. Nos animaux sont nourris avec les céréales produites sur la ferme. Nous proposons de la viande au détail ou en colis. La viande est découpée dans notre laboratoire à Beaufort-en-Anjou.

NOS PRODUITS : viande de porc, charcuterie, conserves et plats cuisinés à base de viande de porc.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises, vente à la ferme le vendredi de 15h30 à 19h

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou, épicerie «l'Essentiel»

Mazé-Milon : Drive des Bois d'Anjou

Noyant-Villages : Les Gourmandises de Cri-Cri



ÉLISE CHEVALIER

14 Bis, Rue du Bois
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

07 81 59 00 60



Ferme Cabris du Bois



Ferme_cabris_du_bois



FERME CABRIS DU BOIS

La Ferme Cabris du Bois est un petit élevage de 25 chèvres de race poitevine. Elles sont nourries essentiellement de fourrages et de céréales produits sur notre exploitation.

Après la traite, le lait frais est immédiatement transformé en fromages, dans notre atelier de fabrication. Nous privilégions des méthodes artisanales et traditionnelles pour obtenir des fromages savoureux et crémeux.

Nous croyons en l'importance du lien producteur-consommateur et sommes toujours heureux de partager avec vous notre passion pour l'élevage et la fabrication de fromage.

Notre boutique à la ferme vous offre également une sélection de produits locaux.

NOS PRODUITS : fromage de chèvre (fromage frais, fromages affinés, fromages en croûte herbacée ou cendrée).

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : Vente à la ferme le mercredi de 15h30 à 18h30, le vendredi de 16h30 à 19h et le samedi de 10h à 12h

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des Bois d'Anjou

29

LUCIE CHESNAIS & FABIEN & MATHIEU CHAUVEAU

La Croix Rouge - Échemiré
Baugé-en-Anjou

06 23 21 42 80

 Ferme de la Croix Rouge



FERME DE LA CROIX ROUGE



Lucie, Fabien et Mathieu vous proposent du lait cru de leurs vaches de race Holstein et Jersiaises. Leurs vaches sont alimentées avec de la nourriture issue de la ferme (herbe, mélange céréales) et principalement par le pâturage.

Des bœufs sont aussi valorisés par le pâturage.

Des cultures sont également produites sur la ferme et vendues localement : tournesol, lentilles, orge de brasserie, cameline, sarrasin...

Le bien-être animal et le respect de l'environnement font entièrement partie de leurs valeurs. Toutes les productions de la ferme s'inscrivent dans cet engagement en Agriculture Biologique.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le vendredi de 17h à 18h30

NOS PRODUITS : lait cru, lentilles.



30

NATHALIE & JEAN-LOUIS BARRAULT

884, Route du Lude La
Guillominière - Noyant
Noyant-Villages

02 41 82 50 98



FERME DE LA GUILLOMINIÈRE

Nous exploitons depuis 20 ans la ferme en polyculture-élevage de volailles.

Les volailles sont élevées en plein air, 100 jours minimum et nous intégrons dans leur alimentation le maximum de céréales de l'exploitation. Tous les produits sont préparés sur la ferme et vendus exclusivement en vente directe.

NOS PRODUITS : poulets, pintades, volailles festives, découpe de volaille, terrines de volaille, rillettes de volaille et pâté de foie de volaille.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme le vendredi après-midi ou sur commande, marché de Noyant (vendredi matin)



ASTUCES FRIGO

Pour éviter le gaspillage et mieux conserver les aliments, je range mon frigo.

Je place en haut du frigo (zone froide 0° à 4°C) : la viande, le poisson et les produits laitiers ultra-frais (yaourts, crème fraîche).

Je place au milieu du frigo (zone fraîche 4° à 6°C) : le fromage, la charcuterie et les restes de repas.

Je place en bas du frigo (6° à 10°C) : les fruits et légumes.

31



STÉPHANIE MOCQUES

Chemin de la Porte aux Moines
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

06 74 58 59 60



www.ventedirecte49.fr



Ferme de La Porte Aux
Moines



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : Local des
Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive des
Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des Bois
d'Anjou

Vente en ligne : sur le site
internet de la ferme
retrait au Local des Saveurs

FERME DE LA PORTE AUX MOINES

Je vous propose de la viande de bœuf
et de veau en agriculture biologique.
L'exploitation est autonome pour
l'alimentation des animaux et je
privilégie le pâturage au maximum.
Tous les animaux sont nés sur la ferme.
La viande est découpée dans notre
atelier de découpe à Beaufort.

NOS PRODUITS : viande de bœuf,
viande de veau.





ADRIEN DENIS

Route de Maltrai
Chalonnès-sous-le-Lude
Noyant-Villages

02 41 89 50 40
06 18 97 50 21



FERME DE MALTRAY

La Ferme de Maltray est certifiée Agriculture Biologique depuis 1997, elle est conduite en polyculture-élevage. Les animaux sont nés et élevés sur place et nourris exclusivement avec des produits de la ferme. Les bovins sont de race locale : Saosnoise, et à faible effectif.

NOS PRODUITS : viande de bœuf (colis/caissette), viande de veau (colis/caissette).

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme sur rendez-vous

33

**SANDRINE &
BRUNO FRETTE**

Plaisance - Chigné
Noyant-Villages

06 25 06 05 35



GAEC DES MIMOSAS

Installés à Noyant-Villages, nous élevons une centaine de bovins. Notre ferme est certifiée Agriculture Biologique depuis 1970. Nous transformons le lait de nos vaches directement sur la ferme en yaourt, beurre, fromage, crème...

NOS PRODUITS : produits laitiers de vache (yaourts, crème, beurre, riz au lait, fromage...), farine.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : vente à la ferme le jeudi de 10h30 à 12h30 et de 18h à 19h et le vendredi de 18h à 19h

34



RACHEL WELLS & DAMIEN SAMEDI

La Quelouse
Meigné-le-Vicomte
Noyant-Villages

06 78 22 74 96
06 11 29 30 41



www.angusloireanjou.com



Angus Loire Anjou



@angus_loire_anjou



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Noyant-Villages : marché de Noyant le 1^{er} vendredi du mois (vendredi matin), vente à la ferme le 1^{er} vendredi du mois de 17h à 18h

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme

GAEC DU PRÉ NEUF

Une ferme familiale bio en élevage bovin race « Aberdeen Angus », « Blonde d'Aquitaine » et des cultures. L'alimentation de nos animaux est 100% produite sur notre ferme, basée sur l'herbe ainsi qu'un fourrage de qualité avec un minimum de 9 mois de pâturage. Le bien-être de nos animaux et la conservation du sol sont nos priorités et fondamentaux dans la production de notre viande d'exception.

NOS PRODUITS : viande de bœuf (caissette/colis), viande de veau (caissette/colis).

MÉLANIE LE DUC

La Clémencièrre
Le Guédéniau

Baugé-en-Anjou

06 11 10 51 86

f La Clémencièrre



LA CLÉMENCIÈRE

Située au Guédéniau à Baugé-en-Anjou, La Clémencièrre est entourée de la Forêt de Chandelais.

Depuis 2016, c'est sur cette petite exploitation de 40 hectares que nous élevons des vaches allaitantes de race Aubrac et des volailles (poulets, pintades, et canards). Les canards gras sont gavés selon une méthode traditionnelle au maïs grain.

Nous produisons toute l'alimentation des animaux (bovins et volailles) sur la ferme.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le vendredi de 17h30 à 19h, Ô saveurs Baugeoises, marché de Baugé (samedi matin)

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des Bois d'Anjou, marché de Mazé le 3^{ème} dimanche de chaque mois

NOS PRODUITS : viande de boeuf (race Aubrac), viande de veau élevé sous la mère (race Aubrac), viande volailles : poulet, pintade, canette, canard gras.



36

**ÉRIC MORTREAU
STEVE PAYEN
MARJORIE CONGNARD**

ZA La Croix Blanche
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

06 67 57 41 51



www.lafermedelegeassiere.fr



La Ferme de l'Egrassiere



LA FERME DE L'ÉGRASSIÈRE



Nous sommes une ferme bio qui produit du lait et nous le transformons en crèmerie mais aussi en crèmes glacées et sorbets. Nos produits sont vendus en local et circuits courts. Nous avons à cœur de faire diminuer les déchets, c'est pourquoi nous proposons notre crèmerie en contenants consignés et en vrac. Nous travaillons dans la mesure du possible en collaboration avec des producteurs bio locaux pour notre approvisionnement en fruits de saison qui servent pour nos crèmes glacées et sorbets.

NOS PRODUITS : lait cru, lait pasteurisé, yaourt, fromage blanc, fromage frais, faisselle, crème dessert, riz au lait, skyr, crème fraîche, glaces et sorbets.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises, vente à la ferme le mardi et vendredi de 16h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 12h

Noyant-Villages : Les Gourmandises de Cri-Cri

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des Bois d'Anjou



CHRISTINE & JEAN-LUC DURAND

384, Route de la Métiverie
Lieu-dit Le Bouchet
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

02 41 90 10 58



www.lafermedesdurand.fr



LA FERME DES DURAND

Nous sommes agriculteurs à Cheviré-le-Rouge depuis 30 ans et sommes installés sur la ferme familiale depuis 4 générations. Nous produisons en Agriculture Biologique des œufs, de la farine de blé, de petit épeautre, de sarrasin, de seigle, de maïs et de la semoule de maïs (disponibilité selon les saisons). Nos produits sont valorisés à 100% en circuits courts.

NOS PRODUITS : œufs, viande de poule, farine de blé, farine de sarrasin, farine de petit épeautre, farine de seigle, farine de maïs, semoule de maïs.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin),
Ô Saveurs Baugeoises, AMAP de Chambiers

Beaufort-en-Anjou : AMAP Les Fondus du Panier,
Local des Saveurs

Mazé-Milon : Biocoop O'Rivières, Fromagerie d'Anjou



PASCAL ROUX

70, Route de la Pauverdierie
Lieu-dit Le Chêne Vert
Bocé

Baugé-en-Anjou

06 79 69 63 40

 lafermeduchenevert@gmail.com



LA FERME DU CHÊNE VERT

Le veau du Chêne Vert est élevé en liberté, au pâturage sous la mère, en Agriculture Biologique. Sa viande rosée est tendre et gouteuse. La ferme est située en bordure de la Forêt de Chandelais à Baugé-en-Anjou. Je propose des colis de viande composés selon vos choix de morceaux. Contactez-moi pour connaître mes dates de ventes et réserver vos colis, qui seront à récupérer sur les marchés de Baugé ou de Beaufort. Pour en apprendre plus sur la ferme, retrouvez-nous en vidéo sur Youtube sous le titre « À la rencontre des veaux en liberté du Chêne Vert ».

NOS PRODUITS : viande de bœuf (caissette/colis), viande de veau (caissette/colis).

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin)

Beaufort-en-Anjou : marché bio (vendredi après-midi)

ERIC THOURAULT & FRANÇOIS BECQUET

777, Route de Villaine
Pontigné

Baugé-en-Anjou

02 41 89 15 29

06 17 74 51 95



www.fermedevillaine.fr



FermedeVillaine



@fermedevillaine



SARL V&C – CHARCUTERIE FERMIÈRE COCHARD ET FERME DE VILLAINÉ



Nous sommes éleveurs de cerfs, de génisses bouchères et vaches allaitantes. Nous possédons notre propre atelier de transformation en boucherie-charcuterie-traiteur, au coeur de notre ferme. Nous valorisons tous les animaux de nos élevages ainsi que les porcs élevés en partenariat d'élevage avec la ferme de Adeline et Olivier HUART, en Sarthe. Ces porcs sont élevés sous cahier des charges Label Rouge, sur paille avec cour plein air et nourris sans OGM. Tous les produits issus de notre atelier de transformation sont garantis : sans sels nitrités, sans additifs et composés de produits locaux quand cela est possible.

**NOS PRODUITS : viande de bœuf,
viande de veau, viande de cerf,
conserves et plats cuisinés à base de
viande, charcuteries, salaisons.**

Prestation traiteur sur demande.

Visite de la ferme pour les groupes à partir de 10 personnes, sur réservation.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la
ferme le vendredi de 15h à 18h,
Ô Saveurs Baugeoises, SPAR
Baugé

40



JEAN-PIERRE DUVAL

1280, Chemin de la Bécassière
Dénezé-sous-le-Lude
Noyant-Villages

02 41 89 31 62
06 03 49 12 77



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

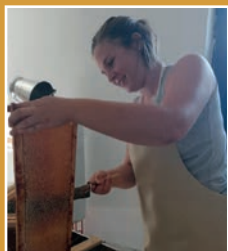
Noyant-Villages :

Les Gourmandises de Cri-Cri,
vente à la ferme sur rendez-
vous

SCEA LA BÉCASSIÈRE

La Bécassière est un élevage de lapins, ils naissent, sont engraisés et abattus à la ferme. Les animaux sont élevés sans antibiotiques, sans huile de palme ni OGM. En cas de problèmes, nous les soignons aux huiles essentielles. Nous réalisons la transformation de la viande dans notre laboratoire à la ferme et nous la commercialisons en vente directe et en circuits courts.

NOS PRODUITS : viande de lapin.



CAMILLE ROUSSEAU & CLÉMENT GENTET

8, Route des Champs Davy
Mazé
Mazé-Milon

07 83 96 30 34



www.abeillesdeloire.com



Abeilles de Loire



@abeilles_de_loire



ABEILLES DE LOIRE

Installés à Mazé en Agriculture Biologique, nous vous proposons du miel et produits de la ruche. Nous transformons le miel à la miellerie en pains d'épices, bonbons, nougats, pâtes à tartiner, confitures au miel... Nous proposons également des ateliers pédagogiques afin de découvrir le monde des abeilles et notre lieu de production.

NOS PRODUITS : miel, pain d'épices, bonbons, nougat (blanc et noir), pâte à tartiner, confiture au miel, caramel à base de miel, hydromel, bière au miel.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : AMAP
O'Potes

Beaufort-en-Anjou : AMAP
Les Fondus du Panier, Local
des Saveurs

La Ménitré : boutique
«Des Objets, Des Histoires»

Les Bois d'Anjou : Drive des
Bois d'Anjou

Mazé-Milon : vente à la ferme
le vendredi de 17h à 18h30 et le
samedi de 10h à 12h30, Annie
Aubry Fleurs, Drive des Bois
d'Anjou

Vente en ligne : sur le site
internet de la ferme

CYRIL GAUDIN9, Rue de la Roche Pairon
Baugé**Baugé-en-Anjou****06 33 67 09 94**www.abeilles-frelons-guepes.fr

Cyril Gaudin Apiculture



CYRIL GAUDIN APICULTURE

Apiculteur-éleveur au sein d'une petite exploitation apicole locale, je souhaite conserver une exploitation à taille humaine. À l'heure des importations massives de miels mélangés du monde entier, je souhaite prouver qu'il est encore possible de conserver une apiculture 100% locale, durable et respectueuse. Je vous propose mes produits naturels, issus de mes ruchers situés en Anjou. Nous fabriquons notre pain d'épices à partir de produits locaux (farine bio, épices et miel).

NOS PRODUITS : miel (printemps, fleurs, acacia, tilleul, châtaigner, tournesol, sarrasin) et pain d'épices.



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Vente à la ferme sur rendez-vous, EARL Vilguenais, Nuances Terroirs, SPAR Baugé, Golf de Baugé

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Noyant-Villages : Viveco
Épicerie Boulangerie Pigeon, Boulangerie Breil, Boulangerie La Panetière, Boulangerie Auverse, Le Penalty (Broc)



BENOÎT BOURGERIE

61, Route de l'Izenelle
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

06 72 39 56 40

 Delagrainealhuile



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs
Baugeoises

Beaufort-en-Anjou : vente
à la ferme (sur rendez-vous),
Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : Drive des
Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des Bois
d'Anjou

DE LA GRAINE À L'HUILE

Installé depuis 2017 sur l'exploitation familiale basée sur la commune de La Ménittré, j'ai entrepris à mon installation une conversion en bio et la création d'un atelier de transformation. Pour fabriquer l'huile, je cultive du colza et du tournesol. Au cours de l'année, les graines sont pressées pour en extraire l'huile. Du semis à la culture, en passant par la récolte, le pressage jusqu'à la mise en bouteille, tout est réalisé par mes soins sur l'exploitation d'où le nom « De la graine à l'huile ».

NOS PRODUITS : huile de colza, huile de tournesol.



CLARISSE & FABRICE BENESTEAU

Le Domaine de la Tuffière
Lué-en-Baugeois
Jarzé-Villages

06 22 68 79 02



www.vignoble-tuffiere.com



Domaine de la Tuffière



@domaine.de.la.tuffiere



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou :
SPAR (Baugé), Nuances
Terroirs

Beaufort-en-Anjou :
Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou :
Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des
Bois d'Anjou, Super U

DOMAINE DE LA TUFFIÈRE

Notre vignoble familial de 27 hectares entre Loir et Loire est en appellation Anjou. Nous cultivons 8 cépages et produisons une gamme de vins variée (blanc, rosé, rouge, crémant de Loire...). Notre production est certifiée Haute Valeur Environnementale depuis 2018 pour une viticulture respectueuse et durable. Nous sommes des vigneron passionnés.

NOS PRODUITS : vin rouge, vin blanc, vin rosé, vin pétillant, jus de raisin. Nos vins sont certifiés Haute Valeur Environnementale.

45

MATHIEU MOREAU

Rue Antoine Lavoisier
ZA Actival - Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

02 41 79 76 20
06 87 15 20 12



www.domainemoncourt.fr



Domaine Moncourt



@domaine_moncourt



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou :
vente directe du lundi
au vendredi de 8h30 à
18h (livraison à domicile
possible)

DOMAINE MONCOURT

Le domaine Moncourt est une entreprise fondée en 1994 qui a pour vocation de produire des vins de qualité, dans le respect de la tradition et de l'environnement. Installés sur une cinquantaine d'hectares, nous cultivons huit cépages pour vous offrir des vins variés et de qualité. Notre savoir-faire nous a amené à tisser des partenariats avec d'autres producteurs et vigneron pour élargir notre gamme de produits.

NOS PRODUITS : vin blanc, vin rouge, vin rosé, vin effervescent.
Nos vins sont certifiés Haute Valeur Environnementale.



THOMAS DESCHAMPS

1359, Route de la Croix Beauchêne
Chigné
Noyant-Villages

06 59 50 61 70



www.local.bio/producteur/earl-deschamps



EARL Deschamps



EARL DESCHAMPS

Ferme en Agriculture Biologique installée depuis 2015 sur la commune de Noyant-Villages.

Nous vous proposons :

- De bons œufs de poules élevées en plein air dans notre ferme.
- Des farines de blé, de seigle et de sarrasin sous différentes moutures. Les farines sont produites à la ferme avec un moulin à meule de pierre. Elles sont issues de céréales cultivées dans nos champs.
- Du pain au levain, réalisé avec nos farines et cuit dans un four à bois.

NOS PRODUITS : œufs, pains au levain, farines (blé, sarrasin, seigle).



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Les Bois d'Anjou : Drive des Bois d'Anjou

Mazé-Milon : Drive des Bois d'Anjou

Noyant-Villages : Vente à la ferme sur rendez-vous le mardi et le vendredi de 17h15 à 19h, station Totale Noyant, Les Gourmandises de Cri-Cri, Intermarché Noyant

Vente en ligne : Site internet Local.bio

47

SOREN BERENGUER

12, Grand Rue - Brion
Les Bois d'Anjou

06 70 90 65 50



FERME ET FOURNIL L'AUTHENTIQUE

Producteur et transformateur, nous cultivons une dizaine de variétés anciennes de blés, faibles en gluten, moulues sur place à la meule de pierre, pour obtenir une farine fraîche qui conserve tous les nutriments.

Notre pain est pétri et façonné à la main, à partir de notre propre farine, de sel de Guérande et de levain naturel fait-maison, pour fabriquer le pain qui nous fait du bien.

NOS PRODUITS : pains au levain
(nature, raisins-noisettes, graines).

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : vente à la ferme
le vendredi de 16h30 à 20h, Drive
des Bois d'Anjou, épicerie « l'Essentiel »

Mazé-Milon : Biocoop O'Rivières, Drive
des Bois d'Anjou





ÉMILIE & THOMAS FRESLON

232, Impasse
de la Tremblaye - Bocé
Baugé-en-Anjou

06 16 67 75 36



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises,
Boulangerie Bernard

GAEC FRESLON

Installés en bordure de la forêt de Chandelais, nous élevons des abeilles. Les différentes colonies sont déplacées, en fonction des floraisons afin de récolter différentes variétés de miel. Nous fabriquons aussi du pain d'épices avec le miel que nous récoltons.

NOS PRODUITS : miel et pain d'épices.

RECETTE



Vinaigrette au miel

par Dominique Toubin de l'El Dom'Api

INGRÉDIENTS :

- 5 cuillères à soupe d'huile de tournesol ou colza
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 pincée de sel
- 1 échalote (facultatif)

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Dans un bol mélangez la moutarde, le miel et le vinaigre.
2. Versez progressivement l'huile toujours en fouettant.
3. Assaisonnez.
4. Ajoutez une échalote émincée.
5. Bon appétit !



JESSICA CHOPLIN

La Ménitré

06 44 04 01 11



www.la-ferme-intention.fr



LA FERME INTENTION

Sur les terres de nos aïeux, nous faisons pousser nos plantes aromatiques, sans aucun produit chimique ou de synthèse, uniquement avec patience et humilité.

Nous prenons le soin de les récolter, les sécher, les trier à la main et les faisons infuser dans de l'huile de tournesol et du vinaigre de cidre bio achetés localement.

Une fois la macération réalisée, nos produits sont embouteillés et étiquetés à la main.

Ces huiles et vinaigres aromatisés sont des produits d'assaisonnement pour « twister » vos salades et vos plats.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : Ô Saveurs Baugeoises

Beaufort-en-Anjou : Nuances Terroirs

La Ménitré : Boutique « Des Objets, Des Histoires »

NOS PRODUITS :
huiles et vinaigres
aromatisés.



GAËLLE & ARNAUD MONCHICOURT

914, Route de Brion
Fontaine-Guérin
Les Bois d'Anjou

06 61 52 24 58



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Beaufort-en-Anjou : Local des Saveurs

Les Bois d'Anjou : épicerie «l'Essentiel»

LES PETITS ATTELÉS

Nous proposons du miel tout au long de l'année et des fraises d'avril à septembre. Les fraises sont cultivées sous tunnel sans produit de traitement : nous utilisons comme engrais l'humus lié à notre activité de pension de chevaux. Nous proposons plusieurs variétés : Cijosé et Ciflorette au printemps. Nous proposons également plusieurs variétés de miel : miel de printemps, d'été, de forêt et d'acacia quand le temps est là.

NOS PRODUITS : fraises (d'avril à septembre), miel.



CHRISTOPHE PLOUVIEZ

2524, Route de Pontigné
La Reine de Sicile - Bocé
Baugé-en-Anjou

06 27 38 16 58



www.les-ruches-de-capucine.fr



LesRuchesDeCapucine



desabeillesetvous



@desabeillesetvous



LES RUCHES DE CAPUCINE

Bienvenue dans mon univers, où les abeilles sont reines et le miel devient une source infinie de gourmandise. Apiculteur passionné, je transforme le miel de mes ruches en douceurs raffinées : nougats médaillés, caramels fondants, pains d'épices gourmands et guimauves féériques... Chaque recette est un hommage au terroir, au goût vrai et au travail bien fait.

Venez partager un moment hors du temps, entre abeilles, miels et chaudrons lors d'une initiation à l'apiculture (à partir de 5 ans) ou lors d'un atelier cuisine !

NOS PRODUITS : miels, nougats (prix épicerie d'or 2025), caramels au miel, confiseries, pain d'épices, caramels au miel à tartiner, bougies.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : vente à la ferme le vendredi de 15h à 19h30, le samedi de 9h à 12h30 et sur rendez-vous, Ô Saveurs Baugeoises

Beaufort-en-Anjou : L'instant Divin

Les Bois d'Anjou : épicerie « l'Essentiel »

En ligne : sur le site internet de la ferme

ANNE GOURIN

La Riberdière
Route de Baugé-Fougeré
Saint-Martin-d'Arcé
Baugé-en-Anjou
06 68 19 47 43



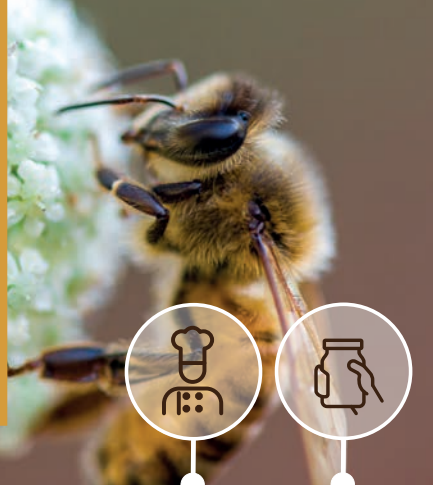
www.lordelaruche.com



L'OR De La RUCHE



@lordelaruche



L'OR DE LA RUCHE

L'or de la ruche est une invitation à découvrir toute la richesse des abeilles dans un cadre naturel préservé, au cœur du Baugeois.

Nous proposons une gamme authentique de miels locaux, issus de nos ruchers respectueux de l'environnement. Nos produits de la ruche - pollen, gelée royale, cire et propolis - sont valorisés avec soin pour leurs nombreuses qualités. Laissez-vous séduire par nos confiseries artisanales et faites pétiller vos papilles avec nos hydromels et notre vinaigre de miel, issus d'un savoir-faire traditionnel.

L'or de la ruche, c'est aussi une expérience immersive : visitez notre exploitation (mardi de mi-avril à mi-août), cuisinez avec nos produits, ou initiez-vous à l'apiculture lors d'un atelier «Comme un Happy'culteur». Nous partagerons avec vous notre amour des abeilles et de la biodiversité locale.



NOS PRODUITS : Miel, produits de la ruche (pollen, gelée royale, cire, propolis), confiseries, nougat, pain d'épices, pâte à tartiner, hydromel, vinaigre.

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : EARL La Cour du Moulin, Nuances Terroirs, vente à la ferme le vendredi de 15h à 19h, le samedi de 9h à 12h30 et sur rendez-vous

Vente en ligne : sur le site internet de la ferme



MARIA IRAZOKI

La Pinellerie - Gée
Beaufort-en-Anjou

06 25 49 24 50



OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : marché de Baugé (samedi matin)

Beaufort-en-Anjou : marché bio (vendredi après-midi), vente à la ferme sur commande

PAIN FERMIER IRAZOKI

Paysanne boulangère depuis 2003, je cultive des blés anciens pour fabriquer des pains au pur levain avec de l'eau filtrée. Je propose différents pains : nature et aux graines.

NOS PRODUITS : pains.

RECETTE



INGRÉDIENTS :

- 4 tranches épaisses de pain rassis
- 2 œufs
- 50 cl de lait
- Fromage râpé

Pain perdu salé

ÉTAPES DE PRÉPARATION :

1. Battez les œufs et mélangez-les avec le lait, assaisonnez le mélange.
2. Trempez les tranches de pain dans la préparation.
3. Faites chauffer une poêle avec du beurre et faites dorer les tranches de pain.
4. Dès qu'elles sont dorées de chaque côté, disposez-les dans un plat et recouvrez de fromage râpé.
5. Dégustez chaud ou tiède.



RAPHAËL PIERRE

La Richardière
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou

06 88 91 77 22



RAPHAËL PIERRE



Nous vous proposons du pain au levain issu de céréales cultivées et moulues sur la ferme ainsi que de la viande d'agneaux élevés exclusivement au foin et à l'herbe de notre production.

NOS PRODUITS : viande d'agneau, viande de mouton, farine, pain.



ASTUCE PAIN

Je peux réaliser de la chapelure en mixant mes restes de pain.

Avec la chapelure, je peux :

- Faire des cookies, en remplaçant la farine par de la chapelure.
- Paner des aliments (morceaux de poulet, de poisson, camembert ...). Il suffit de plonger votre morceau dans de la farine, puis dans de l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- Faire du pudding (gâteau à base de chapelure).

OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

Baugé-en-Anjou : AMAP de Chambiers, vente à la ferme le mardi de 15h à 18h et sur rendez-vous

Achetez en
Bugeois
Vallée.fr

**OFFICE DU COMMERCE
ET DE L'ARTISANAT
BAUGEOIS-VALLÉE
ACHETEZ EN
BAUGEOIS-VALLÉE**

2, Anjou Actiparc
Route de Sainte-Catherine
Baugé
Baugé-en-Anjou

07 71 66 41 77



achetezenbugeoisvallee.fr



Achetez en Bugeois Vallée



@AchetezenBugeoisVallee



**HORAIRE ET LIEUX POUR
RETIRER LES COMMANDES :**

Produits à commander sur
la boutique numérique des
artisans/commerçants. Livraison
suivant le professionnel.

ACHETEZ EN BAUGEOIS VALLEE.fr

Achetez en Bugeois-Vallée est une plateforme de référencement, de mise en avant et de vente en ligne de produits locaux, au plus près des commerçants.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, produits d'épicerie, produits non alimentaires, services.



AMAP DE CHAMBIERS

18 Rue Saint-Médard
(préau de la salle des fêtes)
Cheviré-le-Rouge
Baugé-en-Anjou



amapdechambiers.wixsite.com/amap



AMAP de Chambiers



**HORAIRE POUR RETIRER LES
COMMANDES :**

Mardi de 18h30 à 19h30

AMAP DE CHAMBIERS

L'AMAP de Chambiers est une association qui met en relation des consommateurs et des producteurs locaux en Agriculture Biologique. Le producteur s'engage à proposer un tarif préférentiel au consommateur, qui lui s'engage sur un contrat à durée déterminée. Quelques moments conviviaux sont organisés dans l'année. Venez-nous rejoindre !

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, poisson, produits d'épicerie.

Tous nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.





AMAP LES FONDUS DU PANIER

Rue Charles de Gaulle
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou



lesfondusdupanier.blogspot.com



amaplesfondusdupanier@gmail.com



AMAP LES FONDUS DU PANIER

L'AMAP repose sur le principe d'un engagement réciproque entre un producteur et un consommateur. L'adhérent de l'AMAP choisit un ou plusieurs produits et s'engage à soutenir les paysans producteurs en les payant à l'avance. Les prix sont fixés de manière équitable, garantissant un revenu régulier au producteur, tout en assurant un prix raisonnable au consommateur.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, légumineuses, produits laitiers, oeufs, viande, poisson, miel, pain et viennoiseries, farine, crêpes et galettes.

Tous nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.

**HORAIRES POUR RETIRER
LES COMMANDES :**

Vendredi de 18h30 à 19h30



AMAP O'POTES

Chemin de Rancan
Baugé
Baugé-en-Anjou

06 12 31 10 98



amapopotesbaugé.
blogspot.fr



Amap'opotes de Baugé



**HORAIRES POUR RETIRER LES
COMMANDES :**

Mercredi de 18h à 19h

AMAP O'POTES

Les AMAPS sont des associations locales pour le maintien de l'agriculture paysanne. Le consommateur s'engage auprès d'un ou plusieurs producteurs à se fournir régulièrement en produits locaux, en signant un contrat pour une saison ou une année. Les produits sont locaux (moins de 30 Km sauf pour les fruits corses) et certifiés bio. Venez découvrir, choisir et déguster de délicieux produits locaux à prix abordables.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, produits d'épicerie, produits non alimentaires.

Tous nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.





DRIVE DES BOIS D'ANJOU

11, Rue de la Mairie
Fontaine-Guérin
Les Bois d'Anjou

06 88 61 53 89



www.driveboisdanjou.fr



Drive Bois d'Anjou



DRIVE DES BOIS D'ANJOU

Créé en 2018, le drive des Bois d'Anjou propose une large gamme de produits à prix justes. Les commandes et paiements se font sur la boutique en ligne jusqu'au lundi soir. Les achats sont libres et l'adhésion facultative. Le drive organise également des temps de convivialité : dégustations, visites de producteurs et événements conviviaux.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, produits d'épicerie, plats cuisinés frais.

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.

HORAIRES ET LIEUX POUR RETIRER LES PRODUITS :

Mazé-Milon : le vendredi de 15h à 19h ou le samedi de 9h à 12h30

Brion : le samedi de 10h à 12h

Saint-Georges-du-Bois : le vendredi de 17h à 18h30

Les produits sont à commander en ligne jusqu'au lundi soir minuit.



LES GOURMANDISES DE CRI-CRI

42, Grande Rue
Noyant
Noyant-Villages

02 41 89 29 60



Les gourmandises de Cri-Cri



LES GOURMANDISES DE CRI-CRI

Installée depuis 2022 à Noyant, l'épicerie Les Gourmandises de Cri-Cri vous propose une large gamme de produits locaux. Vous pourrez y retrouver des produits alimentaires mais aussi des produits de beauté et des objets de décoration. Les gourmandises de Cri-Cri est le bon endroit pour faire le plein de produits locaux ou pour faire des cadeaux. Des légumes sont proposés tous les vendredis sur réservation.

NOS PRODUITS : fruits et légumes (sur commande, livraison le vendredi), produits laitiers, œufs, produits d'épicerie, produits non alimentaires, coffrets cadeaux (particuliers et entreprises).

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique et/ou AOP ou IGP.



HORAIRES :

Du mardi au vendredi de 9h
à 12h30 et de 15h à 19h et le
samedi de 9h à 18h

61

LE MAGASIN GÉNÉRAL

645, Route de Bois de Segros
Lieu-dit Champagne
Le Vieil-Baugé
Baugé-en-Anjou

06 33 67 09 94



lemagasingeneral49



lemagasingeneral49



LE MAGASIN GÉNÉRAL

Épicerie à l'ancienne pensée pour les familles, elle est nichée au cœur d'une pépinière d'entreprises paysannes, implantée sur la ferme du Biau Geai, on y trouve des légumes de saison en vente directe et une sélection d'agrumes et de fruits.

Vous pouvez y retrouver la large gamme de pains au levain, pétris à la main et cuits au feu de bois ainsi que quelques spécialités italiennes préparées par Andréa, le boulanger du Pain Paresseux. Au printemps s'ajoutent les plants et les semences de Terraseme.

NOS PRODUITS : pain au levain, brioches, focaccias, produits de boulangerie en vrac, fruits et légumes de saison, jus de fruits, plants semences et produits locaux.

HORAIRES :

Mercredi et vendredi de 14h à 18h



LOCAL DES SAVEURS

ZAC de la Poissonnière
Beaufort-en-Vallée
Beaufort-en-Anjou

06 74 58 59 60



Local des saveurs



local_des_saveurs



HORAIRES :

Du mardi au jeudi de 9h à 13h et
de 15h à 19h, le vendredi de 9h à
19h et le samedi de 9h à 18h

LOCAL DES SAVEURS

Le Local des Saveurs vous propose des produits en direct des producteurs d'Anjou, sans intermédiaire. Le magasin réunit les productions de 80 producteurs locaux (rayon de 100 Km), vous pourrez y trouver une large gamme de produits. Le magasin est équipé d'un rayon boucherie, charcuterie, traiteur et fromages à la coupe. Venez le découvrir, nous sommes ouverts tous les jours du mardi au samedi.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande (boucherie-charcuterie), produits d'épicerie, vins et bières.
Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.



Ô SAVEURS BAUGEOISES

25, Rue basse - Baugé
Baugé-en-Anjou

02 41 89 33 97



achetezenbaugeoisvallee.fr



Ô Saveurs Baugeoises



HORAIRES :

Lundi de 14h30 à 19h

Du mardi au vendredi :
9h30 à 12h30 et
de 14h30 à 19h

Samedi : 9h à 18h

Ô SAVEURS BAUGEOISES

Ô Saveurs Baugeoises regroupe la plupart des producteurs du territoire Baugeois-Vallée. Il permet de faire ses courses et de consommer local et de saison en toute simplicité, car le magasin est ouvert du lundi au samedi. Vous trouverez tout ce qu'il faut pour vous nourrir sainement.

NOS PRODUITS : fruits et légumes, produits laitiers, œufs, viande, poisson, produits d'épicerie, produits non alimentaires.

Certains de nos produits sont certifiés Agriculture Biologique.

MARCHÉS HEBDOMADAIRES



BAUGÉ-EN-ANJOU

Lundi de 13h30 à 18h
Place de l'Europe (Baugé)

Samedi de 9h à 12h30
Place de l'Europe (Baugé)

BEAUFORT-EN-ANJOU

Mercredi matin
Place Jeanne de Laval

Vendredi à partir de 16h30
16, Rue de l'Hôtel de Ville
(marché bio)

LA MÉNITRÉ

Samedi de 9h à 14h
Place de l'Église

MAZÉ-MILON

Vendredi de 8h à 13h
Place de l'Église (Mazé)

Vendredi de 17h à 19h
Place du Lavoir
(Fontaine-Milon)

Dimanche de 9h à 12h
Place de l'Église (Mazé)

NOYANT-VILLAGES

Vendredi de 8h à 12h
Grande Rue et
Rue de La Poste (Noyant)

Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Les labels certifient les produits de qualité et le savoir-faire des producteurs. La labélisation garantit aux consommateurs des conditions strictes de production suivant un cahier des charges précis. Les produits sont certifiés et contrôlés régulièrement.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est une certification européenne qui désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans un secteur géographique défini, lui conférant ainsi des caractéristiques spécifiques.



L'Indication Géographique Protégée (IGP) est une certification européenne qui désigne un produit ayant des caractéristiques spécifiques liées à son aire géographique de production ou de transformation.



L'Agriculture Biologique est un mode de production alliant des pratiques respectueuses de l'environnement, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et du bien-être animal. Le cahier des charges en Agriculture Biologique est le même dans tous les pays d'Europe. Pour les produits importés, ils sont soumis aux mêmes règles pour l'obtention du label Européen, aussi appelé « Eurofeuille ».



Le Label Rouge est un label français qui certifie les produits ayant un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Cette qualité supérieure est liée aux conditions de production ou de fabrication.



8 ASTUCES pour éviter le gaspillage alimentaire

- 1** Ranger son frigo (cf fiche 30).
- 2** Être vigilant sur les dates de péremption.
La Date Limite de Consommation aussi appelée DLC, est la date après laquelle le produit peut présenter un risque pour la santé. Souvent elle est précédée du terme « à consommer jusqu'au ... ». La Date de Durabilité Minimum aussi appelée DDM est la date après laquelle le produit peut perdre en qualité organoleptique mais la consommation du produit ne présente pas de danger pour la santé. Elle est souvent précédée du terme « à consommer de préférence avant le ... ».
- 3** Dans le frigo, regrouper les produits ayant des dates courtes dans une boîte dédiée.
- 4** Demander des Doggy Bag.
Au restaurant, lorsque je ne finis pas mon assiette, je peux demander un doggy bag pour repartir avec mes restes de repas. Ils pourront servir pour le déjeuner du lendemain !
- 5** Conserver les pommes à part des autres fruits et légumes pour leur éviter un murissement accéléré.
- 6** Placer une pomme parmi les pommes de terre pour éviter qu'elles ne germent. Ranger le tout dans un endroit sombre.
- 7** Congeler les surplus de sauce.
Je peux congeler les surplus de sauce tomate (ou autre type de sauce cuisinée). Il suffit de les placer dans un bac à glaçon et de les ressortir quand on en a le besoin.
- 8** Réaliser des recettes anti-gaspi.

JANVIER

FRUITS
pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
noix



LEGUMES
épinard
potimarron
courge
blette
carotte
céleri
choux
échalote
oignon
ail
navet
poireau
panais
betterave
radis noir
endive



FEVRIER

FRUITS
pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
pomelos



LEGUMES
épinard
potimarron
courge
blette
carotte
céleri
poireau
panais
choux
échalote
oignon
ail
navet
betterave
radis noir
endive



MAI

FRUITS
fraise
cerise
pomelos
rhubarbe



LEGUMES
choux fleur, ail
radis rose, asperge
artichaut, choux
pomme de terre primeur
oignon blanc
céleri branche
courgette
petit pois
fève
fenouil
carotte
épinard
poireau
carotte
aillet
navet



JUIN

FRUITS
fraise
framboise
cerise
abricot
melon
pêche
pomelos



LEGUMES
brocoli, ail
radis rose, choux
concombre, poireau
artichaut, betterave
blette, oignon blanc
fenouil, tomate
pomme de terre primeur
haricot vert
courgette
aubergine
petit pois
poivron
fève
carotte
navet
céleri



SEPTEMBRE

FRUITS
coing
figue
raisin
noix fraîche
pêche
prune
pastèque
melon
poire
pomme
mûre



LEGUMES
concombre, courge
haricot vert, maïs doux
épinard, petit pois
potimarron, céleri
poivron, courgette
tomate, aubergine
échalote, oignon sec
ail, haricot à écosser
artichaut, fenouil
carotte, poireau
blette, navet
choux, radis



OCTOBRE

FRUITS
pomme
poire
raisin
noix fraîche
châtaigne
pêche (de vigne)
figue
coing
framboise
myrtille
noix
mûre



LEGUMES
concombre, courge
haricot à écosser, radis
artichaut, fenouil, navet
haricot vert, maïs doux
épinard, petit pois, ail
potimarron, céleri
aubergine, échalote
carotte, poireau
panais, poivron
courgette, tomate
oignon sec
blette
choux



avec les saisons

WWW.BIOCONSOMACTEURS.ORG

MARS

FRUITS
pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
pomelos



LEGUMES
épinard
potimarron
blette
céleri
poireau
panais
choux
navet,
oignon blanc
radis noir
radis rose
endive
asperge

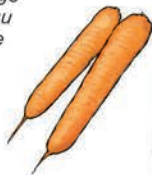


AVRIL

FRUITS
pomme
kiwi
rhubarbe
citron
pomelos



LEGUMES
fève
épinard
blette
céleri
oignon blanc
radis noir
radis rose
asperge
poireau
carotte
aillet
choux
navet
endive



JUILLET

FRUITS
abricot
brugnon
cassis
cerise
fraise
framboise
melon
prune
figue
myrtille
nectarine
pêche
pastèque
poire



LEGUMES
brocoli, radis rose
concombre, artichaut
blette, fenouil
haricot vert, maïs doux
pomme de terre primeur
ail, choux, poireau
échalote, oignon sec
petit pois, potimarron
poivron, aubergine
tomate, courgette
fève, carotte
navet, céleri
oignon blanc



AOUT

FRUITS
abricot
pêche
prune
raisin
melon
pastèque
figue
fraise
framboise
poire
pomme
mirabelle



LEGUMES
brocoli, radis rose
concombre, artichaut
pomme de terre primeur
échalote, oignon sec
haricot vert, maïs doux
navet, oignon blanc
petit pois, potimarron
poivron, aubergine
tomate, courgette
haricot à écosser
ail, choux, poireau
blette, fenouil
fève, carotte



NOVEMBRE

FRUITS
châtaigne
kaki
clémentine
mandarine
poire
pomme
kiwi
raisin
noix

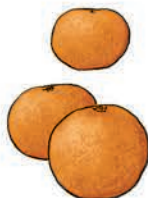


LEGUMES
choux, échalote
radis, céleri
ail, blette
courge, navet
brocoli, panais
oignon sec
artichaut
fenouil
potimarron
carotte
poireau



DECEMBRE

FRUITS
kiwi
mandarine
poire
pomme
clémentine
noix



LEGUMES
choux, ail
radis noir, céleri
cardon, blette
potimarron
oignon sec
salsifis
fenouil
épinard
courge
navet
panais
carotte
poireau
échalote



maret

BAUGÉ-EN-ANJOU

Denis Maillet	5
EARL La Cour du Moulin	6
Ferme La Grange Saint-Martin ..	7
La French Cornichon	12
Le Biau Geai	13
Le Champ des Lucioles	14
Le Potager du Hibou	15
Les Vergers du Buisson	17
Pom Edin	19
SARL Délices de Fruits	20
Terraseme	22
EARL Naulet	26
EARL Vilguenais	27
Ferme de la Croix Rouge	29
La Clémencière	35
La Ferme de l'Égrassière	36
La Ferme des Durand	37
La Ferme du Chêne Vert	38
SARL V&C	39
Cyril Gaudin Apiculture	42
GAEC Freslon	48
Les Ruches de Capucine	51
L'Or de la Ruche	52
Raphaël Pierre	54
Achetez en Baugeois-Vallée	55
AMAP de Chambiers	56
AMAP O'potes	58
Le Magasin Général	61
Ô Saveurs Baugeoises	63

BEAUFORT-EN-ANJOU

Bio-Vallée	3
Ferme Cabris du Bois	28
Ferme de la Porte aux Moines ..	31
De la Graine à l'huile	43
Domaine Moncourt	45
Pain Fermier Irazoki	53
AMAP Les Fondus du Panier	57
Local des Saveurs	62

LA MÉNITRÉ

La Ferme Intention	49
--------------------------	----

LES BOIS D'ANJOU

Folliot Fleurs	8
Les Jardins de Nath	16
Pépinière du Beltane	18
Christophe Bellanger	24
Couet Christian	25
Ferme et Fournil l'Authentique ..	47
Les Petits Attelés	50
Drive des bois d'Anjou	59

MAZÉ-MILON

Aubry Annie	2
Saveurs du Marzeau	21
Abeilles de Loire	41

NOYANT-VILLAGES

Agripep's	1
Christophe Lévêque	4
GAEC de Varenne	9
La Ferme des Folies Champêtres	10
La Ferme des Grands Champs ..	11
Xavier Gennetay	23
Ferme de la Guillominière	30
Ferme de Maltray	32
GAEC des Mimosas	33
GAEC du Pré Neuf	34
SCEA La Bécassière	40
EARL Deschamps	46
Les gourmandises de Cri-cri	60

AUTRE COMMUNE

Domaine de la Tuffière	44
------------------------------	----

AIDE À L'ACHAT

RÉCUPÉRATEURS D'EAU COMPOSTEUR & POULAILLER

Pour favoriser la réduction des biodéchets et préserver la ressource en eau, la communauté de communes propose 3 aides à l'achat...

qui vous laissent le choix de votre équipement (volume, matière, couleur, forme) dans des commerces de bricolage/jardinage ou sur internet.

Pour obtenir le versement de cette aide, il vous sera demandé de :

- fournir une copie de la facture, acquittée au nom du bénéficiaire
- un RIB,
- une convention à signer sera à télécharger *sur le site baugeoisvallee.fr ou en scannant le QR Code ci-contre.*

Scannez-moi



Poulailler

50 €



50 €

Récupérateur d'eau de pluie
de plus de 300 litres



35 €



Renseignements :

02 41 84 49 49
3, square Saint Joseph - Baugé
49150 BAUGÉ-EN-ANJOU
accueil@baugeoisvallee.fr

À NOTER :

Un dispositif de composteurs partagés pour les habitats collectifs ou les centres-bourgs est progressivement installé depuis fin 2024.



St. Blaise

Baugeois Valée

L'ANJOU VERT COMMUNAUTÉ

