

Edito



Les circuits courts de proximité ont le vent en poupe ! De nombreuses études témoignent en effet de la demande croissante de produits locaux par des consommateurs en quête d'authenticité, de fraîcheur, de qualité et de traçabilité.

Destiné à répondre à cette attente, le développement de ce mode de commercialisation constitue également une opportunité pour la Vallée de la Sarthe et ses acteurs économiques du secteur alimentaire : agriculteurs, artisans des métiers de bouche, commerçants de proximité. Souhaitant encourager la dynamique actuelle, le Pays Vallée de la Sarthe cherche à faire connaître et valoriser, auprès d'un large public, les produits et les producteurs locaux vendant en circuits courts.

Sur notre territoire, certains producteurs vendent en circuits courts depuis plusieurs décennies, d'autres ont choisi plus récemment ce mode de commercialisation pour tout ou partie de leur production. Avec 44 producteurs référencés, l'offre disponible – viandes, produits laitiers, fruits et légumes, miel, boissons, glaces, confitures, verrines, épices, pâtes – est particulièrement diversifiée et de qualité.

Ce « **Passeport pour manger local** » vous aidera à identifier les producteurs de la Vallée de la Sarthe concernés, à découvrir leurs produits et les différents lieux de commercialisation existants. Plus qu'un simple guide, il vise par ailleurs à mettre en lumière les enjeux des circuits courts en termes de développement local : patrimoines, paysages, services écologiques, maintien et diversification de l'économie, gastronomie et saisonnalité...

Il a été élaboré avec l'appui des producteurs locaux, de diverses associations, des institutions et des organisations professionnelles agricoles.

La Vallée de la Sarthe est riche de ses productions et producteurs locaux, que je vous invite dès à présent à découvrir. Je vous souhaite une bonne lecture et une excellente dégustation !

Marc JOULAUD,
Président du Pays Vallée de la Sarthe

Le Pays Vallée de la Sarthe, situé au sud ouest du département, associe les communautés de communes de Loué-Brûlon-Noyen, Val de Sarthe et Sablé-sur-Sarthe, 61 communes et compte près de 76 000 habitants. Le Pays accompagne les acteurs du territoire par la mise en œuvre de programmes d'actions et de financements dans les domaines de l'énergie, des services, de la culture, de l'urbanisme, etc.

Crédit photos : Pays Vallée de la Sarthe, Ferme d'animation de Mansigné, Verger conservatoire d'Asnières-sur-Vègre, GAEC Bio Avenir, Les Délices de Beauregard, GAEC de la Colline, Christophe POHU, Ferme du Bois Gouffier, Ferme Bio de la Cerclerie, Cyrille MAINE, Olivier Vannucci, CEMJKA, Dominique Breugnot, Pays du Mans.

SOMMAIRE

	PAGES
LA CARTE DES PRODUCTEURS	4
JE COMPRENDS MIEUX LES LOGOS ET LES SIGLES	5
CALENDRIER DES SAISONS	6
PORTRAITS DE PRODUCTEURS	
PRODUCTEURS DE VIANDE	8
• PRODUCTEURS DE BŒUF ET VEAU	9
• ZOOM SUR LA VACHE ROUGE DES PRÉS ET LE MOUTON BLEU DU MAINE	16
• PRODUCTEURS DE PORC ET AGNEAU	17
• ZOOM SUR LA POULE LA FLÈCHE ET LES POULETS DE LOUÉ	22
• PRODUCTEURS DE VOLAILLES, ŒUFS ET LAPIN	23
PRODUCTEURS DE PRODUITS LAITIERS	27
• AGRICULTURE, PAYSAGE ET BIODIVERSITÉ	31
PRODUCTEURS DE FRUITS ET LÉGUMES	33
• ENJEUX SOCIO-ÉCONOMIQUES	39
PRODUCTEURS DE BOISSONS, CONFITURES, ÉPICES, GLACES ET PÂTES	40
PRODUCTEURS DE MIEL	45
MARCHÉS ET AUTRES POINTS DE VENTE	48
VIVRE LE TERRITOIRE	
REMERCIEMENTS	52

AGISSONS
POUR L'AVENIR
DE NOTRE
TERRITOIRE

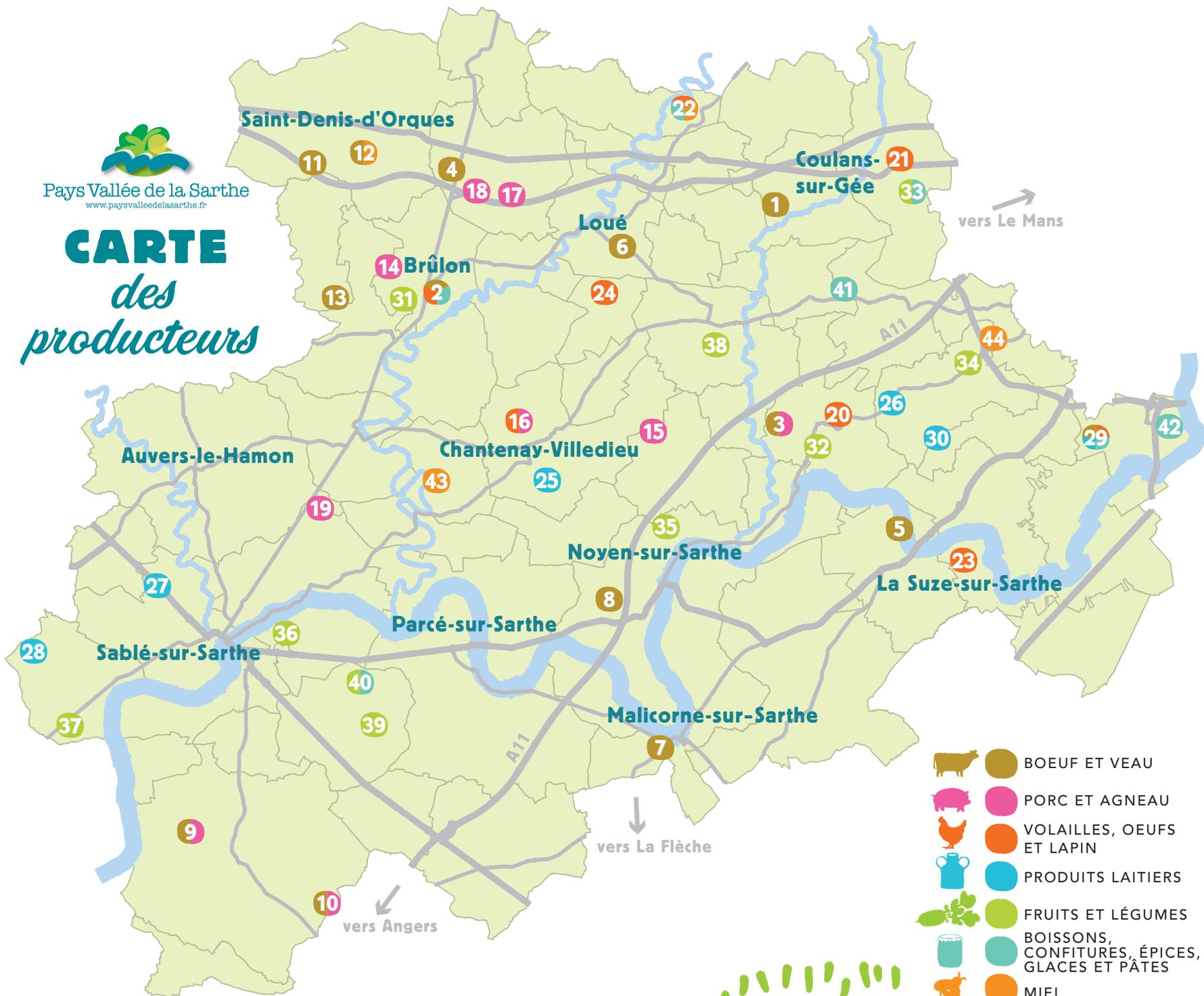
En complément de son action en direction des consommateurs, illustrée notamment par ce guide, le Pays Vallée de la Sarthe s'engage pour l'approvisionnement en produits locaux de la Restauration Hors Domicile. Initiée par le Pays du Mans, la Charte « **Qualité-Proximité, nos priorités** » vise à promouvoir et accompagner l'ensemble des professionnels de la Restauration Hors Domicile impliqués dans une démarche d'approvisionnement en produits locaux. **Proximité, saisonnalité, traçabilité et durabilité** sont au cœur de cette démarche, mettant l'accent sur le partage d'expériences et la mise en réseau.



Deux producteurs et une cantine scolaire ont été labellisés en 2017, et ont rejoint les 72 adhérents du Pays du Mans. Souhaitons qu'ils soient prochainement aussi nombreux sur le Pays Vallée de la Sarthe !



CARTE des producteurs



*je comprends
mieux
les logos
et sigles*



Logo officiel européen de l'agriculture biologique. Obligatoire, il désigne les produits contenant

100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés. Mode de production et de transformation respectueux de l'environnement, du bien-être animal et de la biodiversité. Aliments cultivés sans produits chimiques de synthèse et sans OGM (<0.9%).



Logo français qui identifie les produits issus de l'agriculture biologique et complète le cahier des charges européen.



Le réseau « Bienvenue à la ferme » regroupe des producteurs proposant des produits fermiers en vente directe à la ferme, spécialement aménagée pour accueillir des personnes de tous âges, en groupe ou individuellement. Animé par les chambres d'agriculture.



Bleu-Blanc-Cœur est une démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments et dont les produits bénéficient d'une teneur naturellement accrue en oméga 3.



Le Label Rouge est un sigle officiel de qualité supérieure, attribué par l'Etat. Chaque produit doit répondre à un cahier des charges précis.



RHD : producteur approvisionnant la Restauration Hors Domicile, qui comprend prend restauration commerciale et collective.

JANVIER

LÉGUMES

AIL
BETTERAVE
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
COURGE
ÉCHALOTE
ENDIVE
ÉPINARD
HARICOT
NAVET
OIGNON
PANAIS
POMME DE TERRE
POIREAU
POTIMARRON
RADIS
SALADE
SALSIFIS
TOPINAMBOUR

FRUITS

CHATAIGNE
KIWI
NOIX
POIRE
POMME

CALENDRIER

des saisons



FÉVRIER

LÉGUMES

AIL
BETTERAVE
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
COURGE
ÉCHALOTE
ENDIVE
ÉPINARD
HARICOT
NAVET
OIGNON
PANAIS
POMME DE TERRE
POIREAU
POTIMARRON
RADIS
SALADE
SALSIFIS
TOPINAMBOUR

FRUITS

KIWI
POIRE
POMME

MARS

LÉGUMES

BETTERAVE
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
ÉCHALOTE
ENDIVE
ÉPINARD
HARICOT
NAVET
OIGNON
PANAIS
POMME DE TERRE
POIREAU
RADIS
SALADE

FRUITS

POIRE
POMME

AVRIL

LÉGUMES

ASPERGE
BETTERAVE
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
ÉCHALOTE
ENDIVE
ÉPINARD
HARICOT
NAVET
PANAIS
POMME DE TERRE
POIREAU
RADIS
SALADE

FRUITS

POIRE
POMME

MAI

LÉGUMES

ASPERGE
BETTERAVE
CELERI
ÉCHALOTE
ÉPINARD
FÈVE
PANAIS
PETITS POIS
POMME DE TERRE
RADIS
SALADE

FRUITS

CERISE
FRAISE
RHUBARBE

JUIN

LÉGUMES

AIL
ARTICHAUT
ASPERGE
AUBERGINE
BROCOLI
CAROTTE
CONCOMBRE
COURGETTE
ÉPINARD
FENOUIL
FÈVE
HARICOT VERT
PETITS POIS
POMME DE TERRE
RADIS
SALADE

FRUITS

CERISE
FRAISE
RHUBARBE



SEPTEMBRE

LÉGUMES

AIL
ARTICHAUT
AUBERGINE
BETTERAVE
BROCOLI
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
CONCOMBRE
COURGE
COURGETTE
ÉCHALOTE
ÉPINARD
FENOUIL
HARICOT VERT
HARICOT
NAVET
OIGNON
PANAIS
POIVRON
POMME DE TERRE
POIREAU
POTIMARRON
POTIRON
RADIS
SALADE
TOMATE
TOPINAMBOUR

FRUITS

COING
FRAISE
MELON
MYRTILLE
PASTÈQUE
POIRE
POMME
PRUNE
RAISIN

OCTOBRE

LÉGUMES

AIL
AUBERGINE
BETTERAVE
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
COURGE
COURGETTE
ÉCHALOTE
ÉPINARD
FENOUIL
HARICOT
NAVET
OIGNON
PANAIS
POIVRON
POMME DE TERRE
POIREAU
POTIMARRON
POTIRON
RADIS
SALADE
TOMATE
TOPINAMBOUR

FRUITS

CHATAIGNE
COING
NOIX
PASTÈQUE
POIRE
POMME
PRUNE
RAISIN

NOVEMBRE

LÉGUMES

AIL
BETTERAVE
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
COURGE
ÉCHALOTE
ÉPINARD
FENOUIL
HARICOT
NAVET
OIGNON
PANAIS
POIVRON
POMME DE TERRE
POIREAU
POTIMARRON
POTIRON
RADIS
SALADE
SALSIFIS
TOPINAMBOUR

FRUITS

CHATAIGNE
COING
NOIX
POIRE
POMME

DÉCEMBRE

LÉGUMES

AIL
BETTERAVE
CAROTTE
CELERI
CHOU FLEUR
CHOU ROUGE
COURGE
ÉPINARD
ÉCHALOTE
ENDIVE
ÉPINARD
FENOUIL
HARICOT
NAVET
OIGNON
PANAIS
POMME DE TERRE
POIREAU
POTIMARRON
RADIS
SALADE
SALSIFIS
TOPINAMBOUR

FRUITS

CHATAIGNE
KIWI
NOIX
POIRE
POMME

JUILLET

LÉGUMES

AIL
ARTICHAUT
AUBERGINE
BETTERAVE
BROCOLI
CAROTTE
CONCOMBRE
COURGETTE
ÉCHALOTE
FENOUIL
FÈVE
HARICOT VERT
OIGNON
PETITS POIS
POIVRON
POMME DE TERRE
POTIRON
RADIS
SALADE
TOMATE

FRUITS

CERISE
FRAISE
FRAMBOISE
NECTARINE
PÈCHE
PRUNE
RHUBARBE

AOÛT

LÉGUMES

AIL
ARTICHAUT
AUBERGINE
BETTERAVE
BROCOLI
CAROTTE
CHOU FLEUR
CONCOMBRE
COURGETTE
ÉCHALOTE
ÉPINARD
FENOUIL
HARICOT VERT
OIGNON
POIVRON
POMME DE TERRE
POTIRON
RADIS
SALADE
TOMATE

FRUITS

CERISE
FRAISE
FRAMBOISE
MELON
MYRTILLE
NECTARINE
PÈCHE
PRUNE



Poules de La cour d'Armoise



Limousines des Délices de Beauregard



Blondes d'Aquitaine d'Alain Beucher



Porcelets de l'EARL Duhamel



Charolaises de Denis Courdoisy



1 Olivier LOTTIN

La Recourbe
72550 BRAINS-SUR-GÉE
Tél. : 06 21 63 74 61
olivier.lott@orange.fr



Mes produits

Limousine, colis de 10 kg. Animaux nourris aux céréales de la ferme, sans OGM.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le jeudi de 17h à 18h.

* Certifié Label Rouge, le label Blason Prestige désigne des animaux exclusivement de race Limousine, âgés de plus de 28 mois et de moins de 10 ans. Les animaux sont élevés de façon traditionnelle, dans le respect des cycles de la nature (alternance prairie/étable), avec l'herbe comme base de l'alimentation et une durée minimum de pâturage de 6 mois par an.

2 LES DÉLICES DE BEAUREGARD Martine et Pierre JARDIN

Beauregard
72350 BRÛLON
Tél. : 02 43 95 69 95 / 06 98 82 31 61
contact@jardinbeauregard.com
www.jardinbeauregard.com



Nos produits

Limousine, différents colis au choix. Plats cuisinés, saucissons et grisons de bœuf. Bœufs et veaux élevés au pis.

Point de vente à la ferme

Du lundi au samedi de 11h à 12h30 ou sur rendez-vous et le 1^{er} vendredi du mois de 16h30 à 19h pour la viande sous vide.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, la boutique MoulinSart à Fillé-sur-Sarthe, les «Ruche qui dit Oui» de Fercé-sur-Sarthe, Avesé et Sablé-sur-Sarthe.

Autres informations

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin. Nous accueillons les groupes scolaires sur rendez-vous.



Également p. 23 et 41



Également p.18

3 Denis COURDOISY

La Jouannerie
72210 CHEMIRÉ-LE-GAUDIN
Tél. : 06 08 43 32 92
denis.courdoisy@wanadoo.fr

Mes produits

Charolaise, colis de 15 kg et produits élaborés sur demande. Animaux nourris à l'herbe et aux céréales de la ferme.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le vendredi et le samedi. Contact en priorité par courriel.



5 FERME DU PORT Alain BEUCHER

Rue du Champs Fleuri
72210 LA SUZE-SUR-SARTHE
Tél. : 02 43 77 46 92 / 06 21 01 72 70

Mes produits

Blonde d'Aquitaine, colis de 5 et 10 kg. Animaux nourris sans OGM.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le samedi, une fois tous les deux mois.

4 FERME DU BOIS GOUFFIER Anthony LECHAT

Bois Gouffier
72540 JOUÉ-EN-CHARNIE
Tél. : 06 78 90 81 68
lafermedeboisgouffier@gmail.com

Mes produits

Races à viande. Différents colis au choix (env. 10 kg). Animaux nourris à l'herbe (pâturage et foin).

Point de vente à la ferme

Sur commande par courriel ou téléphone. Retrait le vendredi soir ou le samedi matin.

RHD



6 Marie-Paul et Loïc PAGEOT

La Renaudière
72540 LOUÉ
Tél. : 07 69 74 68 95 / 07 69 58 92 06
pageot.loic@gmail.com

Nos produits

Rouge des prés, colis de 10 à 12 kg. Animaux nourris sans OGM, uniquement à l'herbe.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le samedi, une fois par trimestre.





7 Cédric HAMON

La Ménagerie
72270 MALICORNE-SUR-SARTHE
Tél. : 06 20 52 84 86
cedric.hamon3@gmail.com



Mes produits

Colis de bœuf et de veau de 5 et 10 kg.

Point de vente à la ferme

Sur commande.

Autres informations

Des légumes produits sur place sont proposés le vendredi de 17h à 19h.

Dès 2018, retrouvez les produits d'autres producteurs dans notre magasin.



Également p. 20

9 FERME DU PÈRE LOUIS Valérie et Romain CORBIN Gregory LABELLE

La Lèzerie
72300 PRÉCIGNÉ
Tél. : 02 43 92 20 47
romain.corbin@orange.fr



Nos produits

Limousine, colis de bœuf et au détail.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le samedi de 9h à 12h30 une fois par mois.

Autres points de vente

Boucheries Le Père Louis à Précigné, Le Bailleul, La Chapelle d'Aligné et Les Rairies (49).

Autres informations

Nous accueillons les groupes sur rendez-vous (maximum 10 personnes).

8 FERME DU GRAVY Isabelle et Alain LEROY

Le Gravy
72430 NOYEN-SUR-SARTHE
Tél. : 06 08 77 87 86
<http://leroy-isabelle.e-monsite.com>



Nos produits

Parthenaise, colis de 12 kg et au détail.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le vendredi après-midi.

Marchés

La Suze-sur-Sarthe, Noyen-sur-Sarthe et Ecommoy.



10 FERME BIO LA CERCLERIE Dorothee et Antoine FORET

La Cerclerie
72300 PRÉCIGNÉ
Tél. : 02 43 62 05 86 / 06 73 13 69 12
gaecbiocercle@gmail.com



Nos produits

Limousine, colis de bœuf et de veau de 5 à 10 kg.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le vendredi et le samedi, deux à trois fois par an. Contact en priorité par courriel.

Autres points de vente

Livraison possible sur Le Mans le vendredi de 17h30 à 18h, AMAP Le Clos Vert à Crosnières.

Autres informations

Nous accueillons les groupes scolaires sur rendez-vous.



Également p. 21



11 FERME DU CHATIGNÉ
Gérard et Véronique HÉRISSON

Chatigné
 72350 SAINT-DENIS-D'ORQUES
 Tél. : 06 73 50 10 71 / 06 78 74 48 67
 gerard-herisson@wanadoo.fr



Nos produits

Charolaise ou croisée blanc bleu belge, colis de viande de bœuf et de veau de 10 kg, 13 kg et 20 kg.

Animaux nourris à l'herbe, aux céréales de la ferme et au lin extrudé.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le vendredi de 15h à 21h et le samedi toute la journée, une fois tous les mois et demi.

Autres points de vente

Livraisons sur rendez-vous à Loué et dans les environs, le jeudi de 14h à 18h.



Également p. 26, 30 et 43

29 GAEC BIO AVENIR
Bruno BRIFFAUT, Valérie ROBIN et Benoît TESSÉ

La Fontaine
 72700 SPAY
 Tél. : 06 08 31 11 89 / 06 85 31 68 45
 gaecbioavenir@orange.fr
 www.produits-laitiers-bio.fr



Nos produits

Colis de viande de veau de 5 kg et de bœuf de 10 kg.

Point de vente à la ferme

Le lundi (sauf juillet et août) et le vendredi de 17h à 19h. Sur commande une fois par mois.

Autres informations

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.



12 GAEC DE LA COLLINE
Stéphanie LÉCONTE

Le Creux
 72350 SAINT-DENIS-D'ORQUES
 Tél. : 06 50 33 76 49
 stephanie.manoel72@orange.fr

Mes produits

Blonde d'Aquitaine, colis de 12 kg, en avril et en octobre.

Point de vente à la ferme

Sur commande.



Également p. 47

13 Olivier PAULOUIN

La Trembinière
 72350 VIRÉ-EN-CHAMPAGNE
 Tél. : 02 43 92 07 60
 olivierpaulouin@orange.fr



Mes produits

Colis de viande de veau de 5, 8 et 10 kg. Veau élevé au lait sous la mère.

Exploitation laitière avec la coopérative «Lait bio du Maine». Animaux nourris à l'herbe et foin de la ferme.

Point de vente à la ferme

Sur rendez-vous.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne.



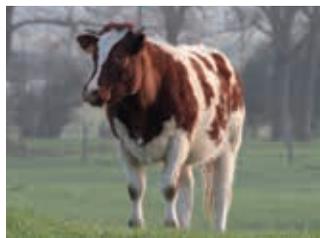
le saviez-vous ?

Le Grand Ouest, terre d'élevage depuis des siècles, a été le berceau de races spécifiques, créées ou sélectionnées par des éleveurs passionnés, et bien adaptées aux conditions climatiques, aux ressources disponibles ou aux besoins de la population.

Bien qu'en diminution suite aux évolutions de l'agriculture des 19 et 20^{èmes} siècles, les effectifs de ces races se maintiennent voire se redéveloppent à nouveau.

La Vallée de la Sarthe abrite plusieurs de ces races locales, et notamment la vache Rouge des Prés, le mouton Bleu du Maine ou encore la Poule La Flèche (voir également p.22).

La vache Rouge des Prés



Au 19^{ème} siècle, des éleveurs mayennais et sarthois croisent des vaches Mancelles avec une race mixte née en Grande-Bretagne, la Durham. En 1908, Olivier Rougé et 77 éleveurs fondent « La société des éleveurs de la race Durham-Mancelle », renommée un an après la Maine-Anjou.

En 2004, la race obtient l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) sous le nom de Rouge des Prés. Son terroir recouvre 8 départements, dont 33 communes du Pays Vallée de la Sarthe. Elle a hérité de la robe rouge et blanche de la Mancelle et de la Durham. On peut observer fréquemment la forme d'un cœur blanc se dessiner sur son front.

La Rouge des Prés est une race mixte à la viande persillée reconnue pour ses qualités bouchères. Animal au grand format, particulièrement bien adapté au stress hydrique estival du Maine et de l'Anjou. Les éleveurs l'affectionnent pour ses facilités de vêlage et la rapidité de développement des veaux, soutenu par l'allaitement de la mère.

Le mouton Bleu du Maine



À la même époque que l'introduction de la Durham, des béliers anglais de race Leicester et Wensleydale arrivent en France. De la rencontre avec des races locales naît le Bleu du Maine. Cette race, destinée à la production de viande, se nourrit essentiellement d'herbe et se plaît à parcourir les prairies dessinées dans le bocage sarthois. Son berceau d'origine regroupe les départements de la Sarthe, du Maine-et-Loire, de la Mayenne et de l'Orne.

Le Bleu du Maine est reconnu pour ses qualités maternelles. Sa production laitière est particulièrement importante et contribue au développement rapide des agneaux. Ainsi une brebis peut agneler de 2 à 3 agneaux à la fois sans nécessiter un apport extérieur de lait.

Ils sont actuellement 39 éleveurs adhérents à l'organisme de sélection. Malgré ses qualités reconnues, l'avenir de la race à petit effectif est incertain avec peu de renouvellement des éleveurs. Près de 2000 femelles sont comptabilisées en 2013 en France.



15

Cyrille MAINE

Champerdu
72430 CHANTENAY-VILLEDIEU
cmaine.champerdu@free.fr

Mes produits

Colis de viande d'agneau de 7,5 à 9 kg, disponibles du printemps à l'automne. Animaux nourris sans OGM, à l'herbe et au foin de luzerne, avec des compléments en lin.

Point de vente à la ferme

Sur commande.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, le Chèvrefeuille à Saint-Saturnin.

14

EARL DUHAMEL Isabelle et Emmanuel DUHAMEL

Le Minerai
72350 BRÛLON
Tél. : 02 43 95 61 40 / 06 18 43 28 90
emmanuel.duhamel72@orange.fr

Nos produits

Salaisonnerie de porc (charcuterie, pâtés, rillettes...). Animaux élevés sur paille et nourris sans OGM.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne.

Nous accueillons les groupes scolaires sur rendez-vous.





Également p. 23

16 FERME CHAUVET Marylise et Jean-Noël VOVARD

Chauvet
72430 CHANTENAY-VILLEDIEU
Tél. : 02 43 95 77 57
marylise.vovard@orange.fr
www.fermechauvet.com



Nos produits

Colis de viande de porc Label Rouge de 5 et 10 kg. Verrines, plats cuisinés et saussisson sec. Produits naturels. Animaux élevés sur paille.

Point de vente à la ferme

Sur rendez-vous.

Autres points de vente

Les «Ruche qui dit Oui» d'Avessé, Fercé-sur-Sarthe et Bernay-en-Champagne. Épiceries de Brûlon et de Chantenay-Villedieu. Boutique MoulinSart à Fillé-sur-Sarthe. Livraison sur rendez-vous (sauf en août) une fois par mois à Louplande, La Suze-sur-Sarthe, Malicorne-sur-Sarthe, Le Mans, Arnage et La Flèche. Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.



17 EARL LES MOULINS Michel BESNIER

Les Moulins
72540 JOUÉ-EN-CHARNIE
Tél. : 07 71 27 46 66
michel.besnier4@wanadoo.fr

Mes produits

Colis de viande d'agneau de 3, 8 et 11 kg. Chipolatas, merguez et gigot.

Point de vente à la ferme

Sur commande.

Autres points de vente

Épicerie de Degré.

3 Denis COURDOISY

La Jouannerie
72210 CHEMIRÉ-LE-GAUDIN
Tél. : 06 08 43 32 92
denis.courdoisy@wanadoo.fr

Mes produits

Colis de viande de porc de 10 kg et produits élaborés sur demande. Animaux nourris aux multi-céréales produites dans un esprit raisonné, et dans le respect du bien-être animal.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le vendredi et le samedi. Contact en priorité par courriel.

Également p.10



18 FERME DES GUILMARDIÈRES Romuald et Bertrand ROUILLARD

Les Guilmardières
72540 JOUÉ-EN-CHARNIE
Tél. : 06 86 28 73 94 / 06 77 09 29 69



Nos produits

Colis de viande de porc de 5 et 10 kg. Animaux élevés sur paille.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne. Livraison à domicile ou sur le lieu de travail.

Nous approvisionnons la restauration commerciale.





19 Joëlle, Joël et Nicolas FORTIN

La Jaluère
72300 JUIGNÉ-SUR-SARTHE
Tél. : 02 43 95 80 96 / 06 15 93 68 06
lajaluere@gmail.com



Nos produits

Viande et charcuterie de porc. Animaux élevés sur paille.

Point de vente à la ferme

Le jeudi et le vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h, et le samedi de 8h à 12h30.

Marchés

Sablé-sur-Sarthe, Solesmes et Auvers-le-Hamon.

Autres points de vente

Les «Ruche qui dit Oui» d'Avessé et de Sablé-sur-Sarthe.

Nous accueillons les groupes pour des visites sur rendez-vous. Nous proposons une aire pour les camping-cars.



Également p. 13

10 FERME BIO LA CERCLERIE Dorothee et Antoine FORET

La Cerclerie
72300 PRÉCIGNÉ
Tél. : 02 43 62 05 86 / 06 73 13 69 12
gaecbiocercle@gmail.com



Nos produits

Colis de viande de porc.

Point de vente à la ferme

Sur commande. Retrait le vendredi et le samedi, une fois par trimestre. Contact en priorité par courriel.

Nous accueillons les groupes scolaires sur rendez-vous.

9 FERME DU PÈRE LOUIS Valérie et Romain CORBIN Gregory LABELLE

La Lèzerie
72300 PRÉCIGNÉ
Tél. : 02 43 92 20 47
romain.corbin@orange.fr

Nos produits

Colis, vente au détail de viande fraîche et charcuterie de porc. Animaux élevés sur paille.

Point de vente à la ferme

Le samedi de 9h à 12h30

Autres points de vente

Boucheries Le Père Louis à Précigné, Le Bailleul, La Chapelle d'Aligné et Les Rairies (49).

Nous accueillons les groupes sur rendez-vous (maximum 10 personnes).

Également p.13



19

La Marmite sarthoise

Pour 4 personnes
(Temps de préparation 35 min)

- 700 g de blanc de poulet de Loué
- 120 g d'arrière de lapin désossé
- 100 g de jambon
- 140 g de champignons crus préparés
- 1/4 l de Jasnières
- 1/4 de fond de veau
- 2 dl de crème fraîche
- 500 g de chou
- 200 g de carottes
- Huile d'arachide et de noix - sel et poivre

Tailler à l'avance le poulet et le lapin en aiguillettes, le jambon et les champignons en petits bâtonnets, le chou en lanières et les carottes en julienne. Saler les légumes, les cuire à la vapeur 10 min, dans un couscoussier (à défaut une passoire dans un faitout). Mettre à raidir dans un sautoir les aiguillettes de poulet et de lapin avec l'huile d'arachide, égoutter l'huile puis assaisonner avec l'huile de noix. Ajouter aussitôt les champignons, bien mélanger le tout. Mettre le jambon. Sauter 2 ou 3 fois et réserver sur une plaque. Ensuite, déglacer avec le Jasnières. Réduire de 3/4, ajouter le fond de veau et la crème, faire bouillir 1 minute, rectifier l'assaisonnement. Remettre la garniture dans le sautoir et donner quelques bouillons pour bien enrober le tout. Servir aussitôt avec les légumes en côté du plat.

(Association culinaire des 19 Bonnes Tables Sarthoises)

*Une poule
La Flèche
aux racines
Mézeréennes*



Également appelée « Poule du diable », en raison de sa double crête en forme de cornes rouges, son élevage est attesté depuis le 15^{ème} siècle dans les cantons de La Flèche et de Malicorne. Elle tient son origine précise de la ville de Mézeray d'où sa grande renommée gastronomique liée à la finesse de sa chair s'est diffusée.

Les effectifs sont aujourd'hui très restreints, sa croissance plus lente l'ayant fait oublier au profit de races plus standardisées. Quelques passionnés font cependant perdurer son élevage avec pour objectif de la faire redécouvrir au grand public et aux restaurateurs.

De magnifiques poules et coqs La Flèche sont également visibles gratuitement à l'Arche de la Nature au Mans, ou sur demande auprès de certains éleveurs ou fermes pédagogiques du Département.

Si vous souhaitez plus de renseignements, contactez l'association « Racines et Patrimoine » de Mézeray (Bernard Gourdin 02 43 45 18 08, Jean Claude Gravier 09 66 88 12 02).

*La Sarthe
est particulièrement
reconnue pour
la qualité de ses
volailles fermières.
Mais pensez-vous
bien connaître les
poulets de Loué ?*



Lors du comice agricole de Loué, le 30 août 1958, quelques hommes décidèrent de « sauver leur poulet fermier ».

En 1958, ils étaient seulement sept éleveurs reconnus, aujourd'hui ils sont près de 1 050. Cela représente 28 millions de volailles, soit 3% de la production nationale.

Les Fermiers de Loué sont attentifs à la qualité des conditions d'élevage et notamment à la présence importante de végétaux dans les parcours plein air des volailles (surface plantée de 2 à 6 ha obligatoire par parc). Ainsi, entre les années 90 et 2010, 35 % des plantations de haies bocagères en Sarthe ont été initiés par le cahier des charges des poulets de Loué. La production obtient le label rouge en 1966 et est reconnue Indication Géographique Protégée (IGP) en 1996. Une filière biologique complémentaire a par ailleurs été initiée en 1994.

Pour plus de renseignements :
<http://www.loue.fr>

Grâce aux qualités qu'offre son terroir et au savoir-faire de nos éleveurs, le Pays Vallée de la Sarthe compte :

- 4 labels d'Indication Géographique Protégée (I.G.P) : « Volaille de Loué », « Œuf de Loué », « Porc fermier de la Sarthe », « Boeuf Fermier du Maine »
- 1 Appellation d'Origine Contrôlée (A.O.C) : « Maine Anjou », également Appellation d'Origine Protégée (A.O.P) depuis 2010.

Également p. 9 et 41

2 LES DÉLICES DE BEAUREGARD
Martine et Pierre JARDIN

Beauregard
72350 BRÛLON
Tél. : 02 43 95 69 95 / 06 98 82 31 61
contact@jardinbeauregard.com
www.jardinbeauregard.com



Nos produits
Volailles fermières de Loué.

Point de vente à la ferme
Du lundi au samedi de 11h à 12h30 et sur rendez-vous.

Marchés Brûlon.

Autres points de vente
La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, les « Ruche qui dit Oui » de Fercé-sur-Sarthe, Avesse et Sablé-sur-Sarthe.

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin. Nous accueillons les groupes scolaires sur rendez-vous.



16 FERME CHAUVET
Marylise et Jean-Noël VOVARD

Chauvet
72430 CHANTENAY-VILLEDIEU
Tél. : 02 43 95 77 57
marylise.vovard@orange.fr
www.fermechauvet.com



Nos produits
Volailles fermières de Loué.

Point de vente à la ferme
Sur rendez-vous. Disponibles 3 fois par an.

Autres points de vente
Les « Ruche qui dit Oui » d'Avesse, Fercé-sur-Sarthe et Bernay-en-Champagne. Épiceries de Brûlon et de Chantenay-Villedieu. Boutique MoulinSart à Fillé-sur-Sarthe. Livraison sur rendez-vous (sauf en août) une fois par mois à Louplande, La Suze-sur-Sarthe, Malicorne-sur-Sarthe, Le Mans, Arnage et La Flèche. Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin. Chambres d'hôtes, roulottes et tables d'hôtes, aire de camping-cars.



Également p. 18



20 **EARL VIVIER**
Bertrand VIVIER
et Ludovic LIELBLE

L'Hommeau
72210 **CHEMIRÉ-LE-GAUDIN**
Tél. : 02 43 88 52 74 / 06 82 06 60 58
bertrandvivier@hotmail.fr

Nos produits
Poulets, pintades et canettes (entiers, au détail et préparés). Les volailles sont élevées en plein air et nourries avec les céréales de l'exploitation.

Marchés
La Suze-sur-Sarthe, Sablé-sur-Sarthe (vendredi et samedi uniquement), La Flèche, Coulaines, Le Mans, Saint-Saturnin et Ruaudin.

Autres points de vente
Les «Ruche qui dit Oui» de Fercé-sur-Sarthe, Sablé-sur-Sarthe, Montfort-le-Gesnois, Bernay-en-Champagne. Le Chèvrefeuille à Saint-Saturnin.

RHD



Également p. 42 et 46

22 **BALADE AU JARDIN**
Anne et Patrick BROCHARD

La Grande Buchaille
72540 **ÉPINEU-LE-CHEVREUIL**
Tél. : 06 89 56 94 59
baladeaujardin@gmail.com



Nos produits
Volailles et œufs.

Point de vente à la ferme
Le mercredi et le vendredi de 17h à 19h.
Également sur commande.

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.

21 **EARL DE LA COUR**
D'ARMOISE
Marie-Agnès, Pascal
et fils COSNET

Le Pâtis
72550 **COULANS-SUR-GÉE**
Tél. : 06 82 04 94 13 / 06 82 04 94 14
lacourdarmoise@orange.fr



Nos produits
Poulets, poulardes, pintades et chapons. Plats cuisinés et rillettes de poulardes et pintades. Volailles issues de races anciennes à croissance lente. Élevage en plein air sur plus de 6 ha herbagés, volailles nourries aux céréales de la ferme et de plantes sauvages.

Point de vente à la ferme
Le vendredi de 9h à 13h et de 18h à 19h et le samedi de 18h à 19h. Également sur rendez-vous.

Marchés
Le Mans

Reconnus produits gastronomiques d'exception. J'approvisionne les plus grands chefs étoilés.



23 **CHEZ ROSY LAPIN**
Roselyne TRASSARD

La Commune
72210 **ROËZÉ-SUR-SARTHE**
Tél. : 06 88 59 92 39
roselynetrassard@laposte.net



Mes produits
Viande de lapin (entier, au détail et préparé). Pâtés et rillettes. Animaux nourris sans OGM.

Point de vente à la ferme
Sur commande.

Marchés
Les Serres de la Belle Étoile à Arnage.

Autres points de vente
La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, Les «Ruche qui dit Oui» de Sablé-sur-Sarthe et Fercé-sur-Sarthe.

Je vous accueille pour des visites sur rendez-vous.

RHD





24 SARTHE AUTRUCHE
Patricia et Guy OGER

La Grande Mercerie
72540 SAINT-CHRISTOPHE-EN-CHAMPAGNE
Tél. : 06 12 64 95 58 / 02 43 88 63 84
oger.guy@wanadoo.fr

Nos produits
Verrines, pâtés, rillettes et viande d'autruche.

Point de vente à la ferme
Sur rendez-vous. Pour la viande, passer commande longtemps à l'avance.



29 GAEC BIO AVENIR
Bruno BRIFFAUT, Valérie ROBIN et Benoît TESSÉ

La Fontaine
72700 SPAY
Tél. : 06 08 31 11 89 / 06 85 31 68 45
gaecbioavenir@orange.fr
www.produits-laitiers-bio.fr



Nos produits
Poules pondeuses prêtes à cuire (une fois par an) et œufs (toute l'année).

Point de vente à la ferme
Le lundi (sauf juillet et août) et le vendredi de 17h à 19h.

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.



Également p. 15, 30 et 43



Nomandes de la Ferme de l'Aiguillonnière



Yaourts et lait du GAEC Bio Avenir



Chèvres Alpines de la Chèvrerie d'ISIS



Fromages de chèvre des Fromages de Sophie



Fromages de chèvre des Fromages de Sophie



25 LES P'TITS BIQUOUX Victor BINOIS, Morgane LEROUX

Lieu-dit l'Aulnay
72430 CHANTENAY-VILLEDIEU
Tél. : 06 72 27 77 43
victorbinois@gmail.com



Nos produits

Fromages et yaourts de chèvre disponibles de mars à décembre.

Point de vente à la ferme

Le mercredi de 10h à 12h et de 16h à 19h. Le vendredi de 16h à 19h. Egalement sur commande.

Marchés

Brûlon, Loué, La Flèche et Meslay-du-Maine (53).

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, et «La Ruche qui dit Oui» de Bernay-en-Champagne.



27 FERME DE L'AIGUILLONNIÈRE Ghislaine BODARD SOUDÉE

L'Aiguillonnière
72300 SABLÉ-SUR-SARTHE
Tél. : 06 73 20 90 12
ghislaine.bodard@orange.fr



Mes produits

Camembert, crème fraîche, beurre, fromage frais, lait et yaourts (aux fruits et nature). Vaches normandes nourries à l'herbe, luzerne, orge, blé, avoine et foin.

Point de vente à la ferme

Tous les jours de 17h30 à 19h ou sur rendez-vous

Marchés

Sablé-sur-Sarthe, Brûlon et La Flèche.

J'accueille des groupes pour des visites sur rendez-vous.

26 LA CHÈVRERIE D'ISIS Michel GUY

Les Pruniers
72210 LOUPLANDE
Tél. : 06 85 76 35 61

Mes produits

Fromages de chèvre disponibles de mars à décembre.

Point de vente à la ferme

Du mardi au samedi de 17h à 19h.

Marchés

La Suze-sur-Sarthe, Malicorne-sur-Sarthe, Noyen-sur-Sarthe et Allonnes.

Autres points de vente

«La Ruche qui dit Oui» de Fercé-sur-Sarthe.



28 LES FROMAGES DE SOPHIE Sophie CHAUVIN

Le Boulay
72300 SOUVIGNÉ-SUR-SARTHE
Tél. : 02 43 92 36 34 / 06 46 30 25 12
lesfromagesdesophie@hotmail.fr



Mes produits

Fromages de chèvre frais, mi sec et sec, faisselle, disponibles de mars à décembre. Les chèvres sont nourries avec du maïs et du foin de luzerne produits sur la ferme.

Point de vente à la ferme

Tous les jours sur rendez-vous.

Marchés

Sablé-sur-Sarthe (le vendredi et le samedi uniquement), Précigné et Tiercé (49).

Autres points de vente

Épiceries de Saint-Denis-d'Anjou (49) et de Bouère (53). Produits également disponibles en ligne sur www.saveurs-anjou.fr/.





Également p. 15, 26 et 43

29

GAEC BIO AVENIR Bruno BRIFFAUT, Valérie ROBIN et Benoît TESSÉ

La Fontaine
72700 SPAY
Tél. : 06 08 31 11 89 / 06 85 31 68 45
gaecbioavenir@orange.fr
www.produits-laitiers-bio.fr



Nos produits

Lait, yaourts (nature, fruits, aromatisés), fromages (nature, aux herbes et aux fruits), faisselle, préparation fromagère le P'tit Spay'ien. Confiture de lait. Vaches normandes et montbéliardes nourries à l'herbe.

Point de vente à la ferme

Le lundi (sauf juillet et août) et le vendredi de 17h à 19h.

Autres points de vente

Épicerie de Spay, moyennes et grandes surfaces locales et les Biocoop le Fenouil du Mans.

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.

RHD

AGRICULTURE, PAYSAGES ET BIODIVERSITÉ

Agriculture et paysage, un demi-siècle de transformations

L'Homme a façonné le paysage depuis les prémices de l'agriculture et la domestication des animaux et des plantes pour pouvoir se nourrir.

Le bocage dans l'ouest de la France apparaît au Moyen Âge, son développement se poursuit jusqu'au 18^{ème} siècle. Au cours de cette période se dessine, en rive gauche de la Sarthe, un paysage de bocage fermé et semis ouvert, à l'exception de la champagne Mancelle entre la Vègre et la Gée, où le sol calcaire est destiné à la production céréalière.

Après-guerre, disponibilité et accessibilité tant en ressources alimentaires qu'en intrants et machines deviennent l'enjeu premier. Désormais intégrés dans un modèle industriel tourné vers l'exportation, territoires et fermes se spécialisent.

Des années 50 aux années 70, c'est la « révolution silencieuse » marquée par l'exode rural, la mécanisation et les remembrements parcellaires. Le monde rural et ses paysages se transforment. Le linéaire des haies est divisé par trois en France au cours du 20^{ème} siècle. En Sarthe, les derniers remembrements sont réalisés dans la région de Brûlon dans les années 1985 – 1990, afin de pouvoir y développer les grandes cultures céréalières.

De nombreux agriculteurs participent aujourd'hui aux programmes de replantation de haies, renaissance des atouts que constitue le bocage pour leur activité : **ressource pour le bois de chauffage, brise-vent pour les bêtes et les cultures, lutte contre l'érosion, abri pour la faune sauvage, filtration des polluants, stockage de l'eau mais aussi du carbone.** Entre les années 1990 et 2010, plus de 100 kilomètres¹ de haies ont été reconstitués chaque année en Sarthe. Certains agriculteurs développent à présent les plantations d'arbre au sein même des parcelles – c'est ce que l'on appelle **l'agroforesterie intra-parcellaire** – pour améliorer leurs capacités de production, disposer de bois énergie et diversifier leurs produits.

Ces dynamiques agricoles font vivre et évoluer le paysage bocager tout en renforçant la trame verte et bleue, réseau de corridors écologiques indispensables à la biodiversité locale !



30

CHÈVRERIE DU CHÊNE BEUNARD Anne MÈCHE

Chêne Beunard
72210 VOIVRES-LÈS-LE MANS
Tél. : 06 12 26 23 20
annecolasmeche@gmail.com



Mes produits

Fromages et yaourts de chèvre.

Point de vente à la ferme

Le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 8h à 11h ou sur rendez-vous.

Marchés

Le Mans.

Autres points de vente

AMAP de Téloché.

* Réseaux de fermes développant l'agro-écologie et considérant la biodiversité comme un atout et une priorité. Réalisation d'inventaires de la biodiversité.



Aujourd'hui une grande majorité des paysages ruraux abrite une biodiversité originale née des différentes productions agricoles : élevage, céréaliculture, arboriculture, etc. Derrière ce terme « **biodiversité** », on retrouve à la fois la notion de **faune** (animaux) et de **flore** (arbres, plantes, etc.). L'ensemble des êtres vivants présents sur les exploitations agricoles peut favoriser le travail des agriculteurs et avoir des effets positifs sur leur production, autrement appelés « **services écosystémiques** ».

Le sol permet le développement des productions par sa composition (argileuse, sableuse, etc.) et sa micro-faune, cette dernière permettant un bon développement racinaire et une bonne croissance des plants. Un travail du sol léger permet également de préserver la faune du sol (vers de terre par exemple) et facilite l'assimilation des matières organiques d'origines animales.

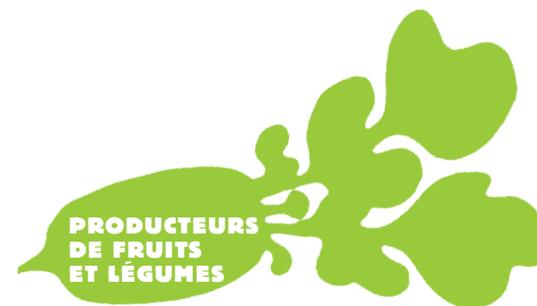
La diminution des quantités de produits phytosanitaires favorise quant à elle le retour de plantes compagnes des cultures, dites « messicoles », devenues rares pour certaines (bleuet, adonis, nigelle, etc.) et la présence d'auxiliaires des cultures (coccinelles, syrphes, chrysopes) qui aident à lutter contre les insectes ravageurs.

Les prairies sont aussi le résultat de différentes pratiques comme le pâturage et la fauche. Sans ces actions menées par les agriculteurs, la forêt dominerait l'ensemble de nos paysages, uniformisant ces derniers. La diversité floristique des prés apporte de nombreux nutriments aux animaux, indispensables à leur bon développement (boutons d'or, trèfles, graminées, etc.).

Tous ces paysages sont aussi peuplés par une faune remarquable et souvent méconnue, comme certains oiseaux, également auxiliaires des cultures : Oedicnème criard et Busard cendré dans la plaine de Parcé-sur-Sarthe, Pie-grièche écorcheur (photo ci-contre) et Tarier pâtre dans le bocage de Mézeray.

Milieux naturels et agriculture sont en interrelations constantes. La Vallée de la Sarthe compte ainsi de nombreuses zones humides qui participent à la gestion de l'eau à l'échelle du territoire : mares sur les exploitations agricoles, étangs (Saint-Jean-du-Bois), gravières (Spay, Fercé-sur-Sarthe, etc.), rivières (Sarthe, Vègre, etc.).

Source :
1 CERESA, Conseil Général de la Sarthe, DDE de la Sarthe, DIREN Pays de la Loire. Atlas des Paysages de la Sarthe, décembre 2012.



On estime que 5 à 10 km de haies et cépées entretenues permettent d'assurer l'autoconsommation de chaleur d'une exploitation agricole. Une haie réduit la vitesse du vent de 30 à 50 % sur une distance de 15 fois sa hauteur !



Salade du Jardin Louplandais

Haricots verts de Stanislas BIAURDEAU



Radis de Légumes DESILLE

Carottes de Légumes DESILLE



Oignons frais de Légumes DESILLE



31 Stanislas BIARDEAU

Route de Sillé
72350 BRÛLON
Tél. : 06 89 89 84 85
stan.biardeau@hotmail.fr

Mes produits

Légumes de saison. Cultivés avec des produits naturels, dans le respect des auxiliaires.

Marchés

Brûlon.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, épicerie de Brûlon et «La Ruche qui dit Oui» de Bernay-en-champagne.



Également p. 41

33 FERME DE LA MONCESIÈRE Eloïse DE BEAUCOURT

La Moncesière
72550 COULANS-SUR-GÉE
Tél. : 06 62 52 35 34
lamoncesiere@gmail.com



Mes produits

Légumes de saison. Cultivés en paillage permanent.

Point de vente à la ferme

Le mardi et le vendredi soir.

Possibilité d'hébergement et de visite du domaine du Château de Coulans-sur-Gée.

RHD

32 LÉGUMES DESILLE Pierre Alain DESILLE

La Girardière
72210 CHEMIRÉ-LE-GAUDIN
Tél. : 06 79 04 53 17
legumesdesille@gmail.com

Mes produits

Légumes de saison, légumes anciens, produits dans le respect de la biodiversité.

Point de vente à la ferme

Le vendredi de 16h30 à 19h.

Marchés

Loué et Le Mans.



34 LE JARDIN LOUPLANDAIS Quentin BOUTEILLER

Le Point du Jour
72210 LOUPLANDE
Tél. : 06 43 13 39 83
lejardinlouplandais@sfr.fr



Mes produits

Légumes de saison et fraises, en culture raisonnée.

Point de vente à la ferme

Du mardi au samedi de 9h à 19h.

Également sur commande.

Autres points de vente

Épicerie de Louplande.

RHD





35 LES JARDINS DE BEN Benjamin KERDONCUFF

La Haute Pasquerie
72430 NOYEN-SUR-SARTHE
Tél. : 06 80 52 37 20
benj.kerd@live.fr

Mes produits

Légumes de saison.
Cultivés sans produits chimiques, uniquement
avec des engrais naturels.

Marchés

Noyen-sur-Sarthe.

Autres points de vente

«La Ruche qui dit Oui» de Fercé-sur-Sarthe.
J'approvisionne la restauration commerciale.



37 FAN DE CAROTTES Nicolas BEAUDOUIN

La Crucherie
72300 SOUVIGNÉ-SUR-SARTHE
Tél. : 06 17 14 52 39
beaudouin.nicolas@gmail.com



Mes produits

Légumes de saison en panier (abonnement de
6 mois).

Point de vente à la ferme

Le vendredi de 17h à 18h30.

Autres points de vente

Biocoop de Sablé-sur-Sarthe, Livraison à Châ-
teau-Gontier le jeudi de 17h à 18h30 et les
Cageots voyageurs à Château-Gontier.

36 SERRES DE BELLEVUE Carole HODÉ

Espace Bellevue
72300 SOLESMES
Tél. : 06 48 68 54 60
carole.2503@hotmail.fr
www.club.quomodo.com/serresdebelleuve

Mes produits

Légumes de saison à la cueillette. Variétés de
tomates anciennes et fraises.
Horticulture et plants de légumes.

Point de vente à la ferme

Le lundi, le mercredi, le jeudi, le vendredi de
9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30 et le samedi
de 9h30 à 12h30.



38 LA GRANGE FERRIÈRE Amandine et Benoît HAMON

La Grange
72540 VALLON-SUR-GÉE
Tél. : 06 15 08 87 19
lagrangeferriere@gmail.com



Nos produits

Pommes de terre de septembre à avril.
Exploitation laitière.

Point de vente à la ferme

Le vendredi de 17h à 19h.
De préférence sur commande.

RHD





39 FERME DU PETIT BOIS Laura et François BAGLIN

Le Petit Bois
72300 VION
Tél. : 06 76 66 71 12
lafermedupetitbois@gmail.com



Nos produits

Dès février 2018, la Ferme du Petit Bois proposera des légumes de saison, produits dans le respect de l'environnement. A terme, la ferme disposera d'œufs et fruits issus de l'exploitation.

Point de vente à la ferme

Le mercredi de 8h30 à 18h et le samedi de 9h à 13h.

40 VERGER TIMMERMAN Lise TIMMERMAN

Le Léard
72300 VION
Tél. : 02 43 95 48 06



En agriculture biologique
sur une partie de l'exploitation

Mes produits

Nombreuses variétés de pommes (de septembre à juin) et de poires (de septembre à décembre).

Point de vente à la ferme

Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 17h.



ENJEUX SOCIO-ÉCONOMIQUES

*Circuits courts =
du producteur
au consommateur,
avec
1 intermédiaire
maximum*

**En Région Pays de la Loire, 10 %
des exploitations agricoles com-
mercialisent en circuits courts.**

Le pourcentage est légèrement plus faible à l'échelle du Pays Vallée de la Sarthe, même si de plus en plus d'agriculteurs choisissent ce mode de commercialisation pour tout ou partie de leur production.

Le développement des circuits courts alimentaires de proximité répond à une demande croissante des citoyens.

Aujourd'hui 6 à 7% des achats alimentaires sont effectués via des circuits courts en Pays de la Loire¹ et 71% des français déclarent « préférer les produits locaux² ».

C'est aussi une vraie opportunité pour les exploitations du territoire et plus largement pour le développement du Pays Vallée de la Sarthe.

• Élever le niveau de revenu des producteurs

Les circuits courts peuvent être une solution pour limiter la dépendance des exploitations aux fluctuations du marché mondial tout en permettant de définir un prix juste et stable pour tous.

• Maintenir et/ou créer de l'emploi agricole

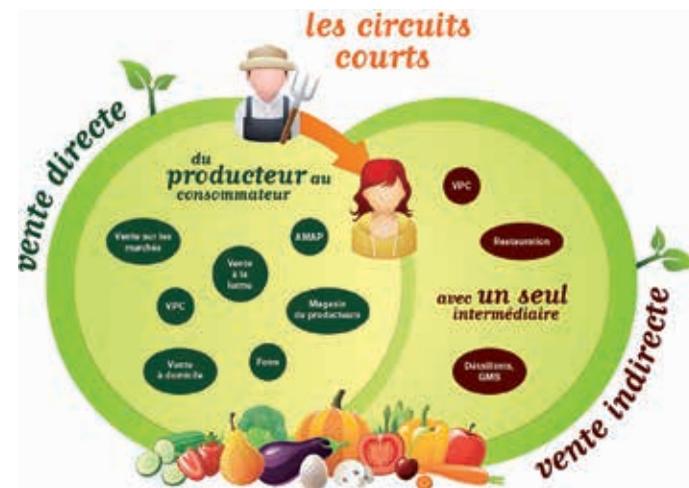
La vente de produits en circuits courts, et notamment en vente directe, implique une charge de travail très importante, créatrice d'emplois locaux. En Pays de la Loire, les exploitations vendant en circuit court mobilisent plus de main d'œuvre que celles en circuits longs (respectivement 2,2 Unités de Travail Annuel contre 1,4)³.

• Maintenir de la diversité agricole

Il existe de multiples formes de commercialisation en circuits courts (voir schéma ci-dessous). Elles permettent à chacun de développer un mode de fonctionnement cohérent avec sa production, ses contraintes et ses attentes. En s'approvisionnant localement, on encourage à la diversité des productions sur le territoire.

• Créer de la proximité et du lien

Parmi les producteurs de la Vallée de la Sarthe interrogés sur le sujet, beaucoup insistent sur l'importance de l'échange et du partage entre consommateurs et producteurs, mais aussi entre producteurs et commerces ou artisans locaux. L'intervention ponctuelle des producteurs fournissant les restaurants collectifs (cantines scolaires, hôpitaux...) est également l'occasion de réintéresser les convives au contenu de leur assiette et de créer un lien social.



¹ CESER Pays de la Loire, ADEME - 2010

² <http://agriculture.gouv.fr/consommation-manger-local-partout-en-france>

³ Agreste primeur N°275 - Janvier 2012
source du graph : www.imagiter.fr



**PRODUCTEURS
DE BOISSONS,
CONFITURES,
ÉPICES, GLACES
ET PÂTES**



Safran de Christophe POHU

Magasin Balade au Jardin



Jus de pomme et cidre fermier
de l'EARL du Pont Toré



Pâtes, glaces et sorbets
de Balade au Jardin



Également p. 9 et 23

2 LES DÉLICES DE BEAUREGARD Martine et Pierre JARDIN

Beauregard
72350 BRÛLON
Tél. : 02 43 95 69 95 / 06 98 82 31 61
contact@jardinbeauregard.com
www.jardinbeauregard.com



Nos produits

Confitures et vinaigre de l'exploitation.

Point de vente à la ferme

Du lundi au samedi de 11h à 12h30 ou sur rendez-vous.

Marchés

Brûlon.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, la boutique MoulinSart à Fillé-sur-Sarthe, les «Ruche qui dit Oui» de Fercé-sur-Sarthe, Avesse et Sablé-sur-Sarthe.

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.

Nous accueillons les groupes scolaires sur rendez-vous.

33 FERME DE LA MONCESIÈRE Éloïse DE BEAUCOURT

La Moncésière
72550 COULANS-SUR-GÉE
Tél. : 06 62 52 35 34
lamonciesiere@gmail.com



Mes produits

Jus de pomme.

Point de vente à la ferme

Le mardi et le vendredi soir.

Possibilité d'hébergement et de visite du domaine
du Château de Coulans-sur-Gée.



Également p. 35

41



41 **EARL LE PONT TORÉ**
Vincent SAUDUBRAY

Bois Robert
72540 **CRANNES-EN-CHAMPAGNE**
Tél. : 06 82 95 34 74
vincent.saudubray@free.fr

Mes produits

Jus de pomme et cidre fermier.
Apiculteur amateur, sensible à la préservation des insectes pollinisateurs, utilise des méthodes alternatives de lutte contre les ravageurs.

Point de vente à la ferme

Sur rendez-vous.

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne.

J'accueille des groupes pour des visites et dégustations sur rendez-vous.



Également p. 15, 26 et 30

29 **GAEC BIO AVENIR**
Bruno BRIFFAUT, Valérie ROBIN et Benoît TESSÉ

La Fontaine
72700 **SPAY**
Tél. : 06 08 31 11 89 / 06 85 31 68 45
gaecbioavenir@orange.fr
www.produits-laitiers-bio.fr



Nos produits

Glaces «biocornette»

Point de vente à la ferme

Le lundi (sauf juillet et août) et le vendredi, de 17h à 19h.

Autres points de vente

Épicerie de Spay, moyennes et grandes surfaces locales et les Biocoop le Fenouil du Mans.

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.



22 **BALADE AU JARDIN**
Anne et Patrick BROCHARD

La Grande Buchaille
72540 **ÉPINEU-LE-CHEVREUIL**
Tél. : 06 89 56 94 59
baladeaujardin@gmail.com

Nos produits

Confitures, glaces et sorbets, pâtes fraîches.

Point de vente à la ferme

Le mercredi et le vendredi de 17h à 19h.
Également sur commande.

Marchés

Brûlon, Laval et Evron (53).

Autres points de vente

La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne, la boutique MoulinSart à Fillé-sur-Sarthe, les «Ruche qui dit Oui» d'Avessé et de Fercé-sur-Sarthe.

Nous vendons les produits d'autres producteurs dans notre magasin.



Également p. 25 et 46

42 **Christophe POHU**

La Perrée - Route des Aulnays
72700 **SPAY**
Tél. : 02 43 80 71 97 / 07 50 89 49 49
cphou@orange.fr



Mes produits

Stigmates de safran en sachet de 0,5 g ou tubes en verre pour les quantités supérieures. Ail rose Flavor et sarriette annuelle.

Point de vente à la ferme

Sur rendez-vous.





40 VERGER TIMMERMAN Lise TIMMERMAN

Le Léard
72301 VION
Tél. : 02 43 95 48 06



En agriculture biologique
sur une partie de l'exploitation

Mes produits

Jus de pomme.

Point de vente à la ferme

Du lundi au vendredi de 8h à 12h
et de 13h à 17h.

Également p. 38

Petits sablés

Entre 20 et 25 sablés

- 75 gr de beurre
- 75 gr de beurre salé
- 125 gr de sucre
- 1 jaune d'oeuf + 1 jaune d'oeuf (dorure)
- 250 gr de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Faites ramollir le beurre salé et le beurre cru à température ambiante. Saupoudrez de sucre et malaxez.

N'hésitez pas à vous servir de vos mains (éviter les engins électriques). Ajoutez le jaune d'oeufs et l'extrait de vanille. Saupoudrez avec la farine. Malaxez le tout. Ramez en boule ou en boudin et laissez reposer 30 min.

Au bout de ce temps, étaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Découper avec un emporte-pièce de 6 cm de diamètre et déposer les gâteaux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laissez reposer 30 min (au frais de préférence).

Incisez les sablés avec une fourchette et badigeonnez-les avec un jaune d'oeuf battu. Cuire 15 à 20 min th. 210.



PRODUCTEURS
DE MIEL

Apiculteur Romain BONTEMPS



Abeille du GAEC de la Colline



Miel d'Arnaud GUERET



Ruches du GAEC de la Colline





Également p. 25 et 42

22 BALADE AU JARDIN Anne et Patrick BROCHARD

La Grande Buchaille
72540 ÉPINEU-LE-CHEVREUIL
Tél. : 06 89 56 94 59
baladeaujardin@gmail.com



Nos produits
Miel.

Point de vente à la ferme
Le mercredi et le vendredi de 17h à 19h.
Egaleme nt sur commande.

Marchés
Brûlon, Laval et Evron (53).

Autres points de vente
La Cabane des producteurs à Mareil-en-Champagne,
«La Ruche qui dit Oui» d'Avessé et de Fercé-
sur-Sarthe.

44 Arnaud GUÉRET

La Jouannière
72210 LOUPLANDE
Tél. : 06 60 13 56 02
arnaudgueret@wanadoo.fr

Mes produits
Cinq variétés de miel (printemps, été, de fleurs,
acacias, forêt). Gelée royale, pollen et cire.
Toutes les ruches sont situées localement, utilise
des essences de bois de Parcé-sur-Sarthe pour
construire ses propres ruches.

Point de vente à la ferme
Sur rendez-vous.

Marchés
Tous les 15 jours. La Suze-sur-Sarthe, La Milesse,
Allonnes, Coulaines et Le Mans.

Autres points de vente
Épicerie s de Louplande, Coulans-sur-Gée,
Parcé-sur-Sarthe, Voivres-lès-Le-Mans, Etival-
lès-Le-Mans (...), la Boutique MoulinSart à Fil-
lé-sur-Sarthe, «La Ruche qui dit Oui» de Fercé-
sur-Sarthe et magasin du GAEC Bio avenir à Spay.

RHD



43 LE RUCHER DU VAL DE SARTHE Romain BONTEMS

14 Rue des Lavandières
72235 FONTENAY-SUR-VÈGRE
Tél. : 06 49 38 89 39
romainbontems@yahoo.fr



Mes produits
Trois variétés de miel (tilleul, printemps, de
fleurs). Toutes les ruches sont situées dans le
sud-ouest du département de la Sarthe.

Point de vente à la ferme
Sur commande.

Autres points de vente
Épicerie s de Brûlon, Chantenay-Villedieu,
Super U de Sablé-sur-Sarthe et Mareil-en-
Champagne. Possibilité de livraison à domicile
(sous conditions).

* Association de parrainage de ruches,
participant à la préservation des abeilles. Plus
d'informations: <http://www.liensdabeilles.org>

46



12 GAEC DE LA COLLINE Stéphanie LÉCONTE

Le Creux
72350 SAINT-DENIS-D'ORQUES
Tél. : 06 50 33 76 49
stephanie.manoel72@orange.fr

Mes produits
Trois variétés de miel (printemps, été, de fleurs).

Point de vente à la ferme
Tous les matins de 9h30 à 11h.



Également p. 14

47

MARCHÉS ET AUTRES POINTS DE VENTE

Les marchés

LUNDI

Sablé-sur-Sarthe
Place de la République

MARDI

Loué
Place Hector Vincent

MERCREDI

Solesmes
Place Madame Cécile Bruyère

JEUDI

La Suze-sur-Sarthe
Place du général de Gaulle

VENDREDI

Malicorne-sur-Sarthe
Place de la République

Sablé-sur-Sarthe
Place de la Mairie

SAMEDI

Brûlon
Place de l'église
Noyen-sur-Sarthe
Place de la République

Précigné

Rue Abbé Chevalier
Sablé-sur-Sarthe
Place de la République

AUTRE

Auvers-le-Hamon
Présence de quelques producteurs
et commerçants
Mardi matin de 9h à 12h30
Jeudi matin de 10h30 à 12h00
Place de l'église

Les marchés festifs artisanaux et alimentaires annuels

Fillé-sur-Sarthe

« Gros plan(t) sur le potager » en mai
Marché gourmand et artisanal en octobre

La Suze-sur-Sarthe

Marché nocturne en juillet et septembre

Malicorne-sur-Sarthe

Fête du bio chaque année en aout

Parcé-sur-Sarthe

Marché d'été de mai à septembre,
un vendredi par mois de 18h à 23h.

La Ruche qui dit Oui

La Ruche, c'est quoi ? Une plateforme
de vente en ligne pour mettre en relation
directe les producteurs et les consommateurs,
dans un rayon de 250 kilomètres maximum !
<https://laruquequiditoui.fr/fr>



Ruche de Sablé-sur Sarthe

Lycée Agricole Val de Sarthe
Route du Mans
72300 Sablé-sur-Sarthe
Retrait chaque mardi de 17h30 à 19h

Ruche d'Avessé

Rue de la Libération
72350 Avessé
Retrait chaque mercredi de 17h à 19h

Ruche de Fercé-sur-Sarthe

Maison du temps libre
Rue des Avelines
72430 Fercé-sur-Sarthe
Retrait chaque mercredi de 18h30 à 19h30

Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne

L'AMAP fonctionne sous système de panier avec
un mode de gouvernance horizontal où producteurs
et consommateurs partagent le même engagement solidaire.

AMAP le Clos Vert

33 Rue Saint-Blaise Route du Mans
La Mandorle
72300 Sablé-sur-Sarthe
Retrait le jeudi de 18h à 19h
<http://www.amapleclosvert.org>



La Cabane des producteurs : premier point de vente collectif de la Vallée de la Sarthe !

Une dizaine de producteurs rassemblée
pour vous proposer en vente directe
des produits locaux et de saison.

La Cabane des producteurs
Zone Artisanale Les Molières
72540 Mareil-en-Champagne
Vendredi de 15h à 19h
Samedi de 10h à 18h



VIVRE LE TERRITOIRE

Soyez curieux en Vallée de la Sarthe et prolongez la découverte des produits locaux de qualité proposés sur le territoire !

• L'île MoulinSart à Fillé-sur-Sarthe

La Boutique du Moulin

Mars à Octobre

Du mercredi au samedi : 14h-18h

Dimanche et jours fériés : 10h-13h / 14h-18h

Novembre à février

Du mercredi au samedi 14h-17h

Fermeture annuelle en janvier

Retrouvez des gourmandises sucrées et salées du Pays Vallée de la Sarthe et du département. Farines artisanales produites sur place et issues de céréales locales et biologiques de blé ou de sarrasin. D'autres farines sont issues d'échanges avec des moulins de l'Ouest.

Au Moulin Cyprien

Aux mêmes horaires que la Boutique du Moulin.

Partez à la découverte du patrimoine meunier, assistez à la mouture de farines à la meule de pierre et, chaque dimanche midi de mai à septembre, à la cuisson au four à bois de pains réalisés à partir de farines biologiques.

Ne ratez pas le marché gourmand en octobre et « Gros plan(t) sur le potager » en mai.

Contact :

Rue du Canal

72 210 Fillé-sur-Sarthe

Tél. : 02 43 57 05 10

moulins.art@cc-valdesarthe.fr

http://www.ile-moulinsart.fr

• Verger Conservatoire d'Asnières-sur-Vègre

Chemin de Longle Brun

72430 Asnières-sur-Vègre

Créé en 1996 à l'initiative de l'Association Patrimoine d'Asnières, avec l'aide de l'Association des Croqueurs de pommes Section Maine-Perche, le Verger a pour mission la sauvegarde et la conservation d'espèces fruitières menacées de disparition. Ce patrimoine végétal et paysager, source de biodiversité, reste fragile.

Profitez d'un circuit de randonnée et d'un parcours pédagogique pour découvrir ses 50 variétés anciennes ou au grés de balades libres.

Chaque année, l'Association Patrimoine d'Asnières organise des journées de cueillette, dégustation et de découverte de la fabrication de jus de pomme.

En février, la bourse aux greffons est l'occasion, pour les passionnés et les amateurs de pommes à la recherche d'anciennes et de nouvelles variétés, d'échanger leurs plants.

Contact :

Association Patrimoine d'Asnières

asnières.patrimoine@wanadoo.fr

Tél. : 02 43 92 40 47

• Découverte touristique du territoire

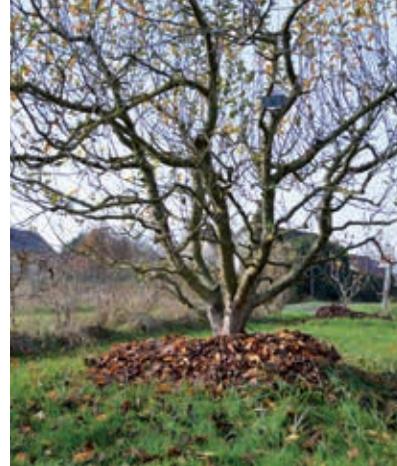
Pour découvrir, à pied ou à vélo, le territoire de la Vallée de la Sarthe, son patrimoine paysager et agricole, consultez le guide des randonnées édité par l'Association pour le Développement Touristique de la Vallée de la Sarthe (ADTVS)...

Retrouvez également les bonnes adresses où dormir et vous restaurer dans le guide touristique de la Vallée de la Sarthe et son Carnet de voyage.

Une page du guide touristique et du site internet est dédiée aux produits locaux.

Plus d'infos sur www.vallee-de-la-sarthe.com

Retrouvez également les producteurs locaux aux **Comices** organisés chaque année, vitrines de l'agriculture sarthoise.





Au Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Sarthe, à la Chambre d'Agriculture, à la Chambre de Commerce et d'Industrie, à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, au Conseil régional des Pays de la Loire, au Conseil départemental de la Sarthe, à l'Association des Maires de la Vallée de la Sarthe, à l'Association de Développement Touristique de la Vallée de la Sarthe, Olivier Vannucci, à la Ferme d'animation de Mansigné, à l'Association Racines et patrimoine et à tous les autres contributeurs.

PAYS VALLEE DE LA SARTHE
 Moulin à couleurs
 1 Place Pierre Désautels
 72270 MALICORNE-SUR-SARTHE
 02 43 94 80 80
www.paysvalleedelasarthe.fr