

GUIDE
édition
2024



MANGER

LOCAL ET DE SAISON

Plus de **100 points de vente** en circuit court
dans la métropole de Rennes



agriculture et

alimentation durables

RENNES MÉTROPOLE s'engage

SOMMAIRE

CARTE DES POINTS DE VENTE EN CIRCUIT COURT de Rennes Métropole	4
DÉFINITIONS	6
AMAP Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne	7
MARCHÉS	9
MAGASINS DE PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES	11
PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES LOCAUX	12
MES PRODUITS ET RECETTES DE SAISON	15
VENTE EN LIGNE	34



édito



Manger local et de saison, c'est adopter une alimentation plus saine, à la fois pour notre santé et aussi pour notre planète. C'est allier saveurs et qualité dans l'assiette, c'est participer à une économie plus locale, plus durable.

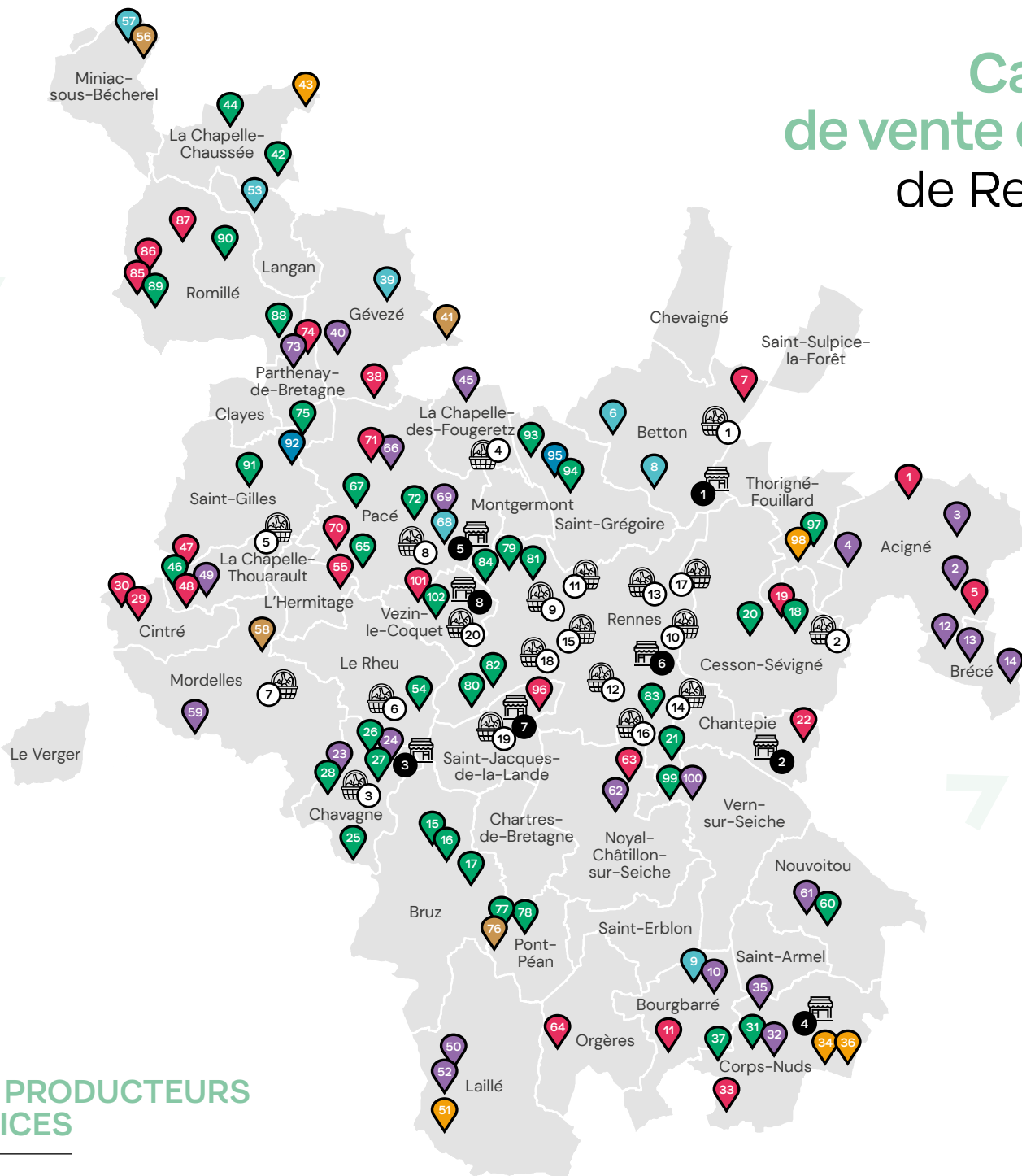
Sur notre territoire métropolitain, nous avons la chance de bénéficier de l'engagement de nombreux producteurs et productrices en faveur d'une agriculture riche, respectueuse de l'environnement et de qualité. Ce guide a pour but de vous accompagner dans le choix de vos achats et de mieux vous faire connaître les circuits courts près de chez vous. Il recense de nombreuses adresses, qui illustrent notre dynamisme agricole.

Cette édition 2024 s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial métropolitain. Car à Rennes Métropole, nous mettons effectivement en œuvre une stratégie agricole et alimentaire durable, pour que chacun ait accès à une alimentation locale, saine et de saison.

Avec ce guide et ses 100 points de vente, nous vous invitons à faire un pas de plus vers une alimentation plus locale, à découvrir et nouer un lien plus direct avec les producteurs.

Bon appétit avec les bons produits cultivés dans notre métropole !

Nathalie APPÉRÉ,
Présidente de Rennes Métropole
& **Yannick NADESAN,**
Conseiller métropolitain
délégué à l'agriculture et à l'alimentation



AMAP



MAGASINS DE PRODUCTEURS
ET PRODUCTRICES

Carte des points de vente en circuit court de Rennes Métropole

Découvrez la richesse
des produits locaux proches
de chez vous !



PRODUCTEURS
ET PRODUCTRICES
LOCAUX

Boissons

Céréales, pain, miel

Fruits et légumes

Mixte

Produits laitiers

Viande bovine, porc,
mouton

Volaille, œuf

DÉFINITIONS

Quelques notions avant de commencer...



ACCUEIL PAYSAN : réseau associatif qui propose des séjours touristiques, des produits paysans et des activités pédagogiques à la ferme.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE : garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Ce mode de production exclut l'usage des engrais et pesticides de synthèse, les OGM et limite l'emploi d'intrants.



AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Il s'agit d'un partenariat entre des consommateurs et des agriculteurs pour distribuer des « paniers » de produits de la ferme. L'engagement sur quelques mois apporte une garantie de revenu au paysan et des aliments frais, de saison et essentiellement biologiques aux consommateurs.



BIENVENUE À LA FERME : marque initiée par les Chambres d'Agriculture. Ce réseau réunit les exploitants agricoles ayant un projet de diversification en agritourisme.



BIO COHÉRENCE : s'appuie sur les principes du label Agriculture Biologique avec des compléments sur différents aspects environnementaux ou sociaux.



DEMETER : marque de certification internationale pour les produits issus de l'agriculture biodynamique, avec pour objectif de renforcer la fertilité des sols.



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE : garantit que les pratiques agricoles mises en œuvre sur l'ensemble de l'exploitation préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE : identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



LABEL ROUGE : signe national permettant d'identifier des produits bénéficiant d'un niveau de qualité supérieur en comparaison à des produits similaires.



TERRES DE SOURCES : Eau du Bassin Rennais est à l'origine de ce label, décerné aux agriculteurs qui s'engagent à protéger l'eau potable et à reconquérir une certaine qualité de l'air par des pratiques plus économes et en limitant l'usage des pesticides.



AMAP

Rejoignez l'une des 20 associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) et savourez le meilleur des produits locaux !

BETTON

01 AMAP EN BETTON

06 72 54 44 98
 amapenbetton@gmail.com
 ecosolidaire.fr/amapenbetton
 📅 **Jeudi 18 h 30/19 h 45**
 Café Utopique de Betton (CUB)
 > Tous produits • AB

CESSON-SÉVIGNÉ

02 LE PANIER CESSONNAIS

06 84 14 59 11
 lepaniercessonnais@gmail.com
 📍 le panier cessonnaise
 📅 **Mardi 18 h 30/20 h**
 La passerelle derrière la poste
 > Tous produits • AB

CHAVAGNE

03 CHAV'AMAP

chavamap@gmail.com
 📍 Chav'Amap
 📅 **Mercredi 17 h 30/19 h**
 Salle de la Grange, de la Ferme du Champ Fleuri
 > Tous produits • AB

LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ

04 AMAPOËLE

06 08 22 23 72
 amaplcdf@gmail.com
 amapoelle.wixsite.com/amap
 📅 **Mardi 18 h 30/19 h 30**
 Salle des Cerisiers, rue de Kalchreuth
 > Tous produits • AB

LA CHAPELLE-THOUARAU

05 CHAP'AMAP

06 88 30 01 02
 contact.chapamap@gmail.com
 📍 Chap Amap
 📅 **Jeudi 18 h 30/19 h 30**
 Salle socioculturelle, rue des Rochers
 > Tous produits • AB (hors miel)

LE RHEU

06 LE RHEU Z'AMAP

asso.lerheu.zamap@gmail.com
 📅 **Jeudi 17 h 30/19 h**
 Ferme des Perrières
 > Tous produits • AB

MORDELLES

07 AMAPPÉTIT

06 61 44 18 06
 amappetit@mailo.com
 amappetit35310.wordpress.com
 📍 Amappétit, Amap de Mordelles
 📅 **Lundi 18 h/19 h**
 Halles des Muletiers
 > Tous produits • AB

PACÉ

08 PACÉ À L'AMAP

amap.pace@gmail.com
 paceamap.wordpress.com
 📍 Pacé AMAP
 📍 pacéalamap
 📅 **Jeudi 18 h/19 h**
 Espace le Goffic, rue Charles Le Goffic
 > Tous produits • AB

RENNES

09 AMAP ARTIST'CHAUD

amapcampus.villejean@gmail.com
 📍 ar.vuhez.villejean
 📅 **Mardi 18 h/19 h**
 Salle de l'ESS Cargo, campus université Rennes 2
 > Tous produits • AB

10 AMAP BEAULIEU D'AR VUHEZ

amapcampusbeaulieu@gmail.com
 arvuhez.org
 📅 **Mardi 18 h/19 h**
 Bâtiment 43 du campus de Beaulieu
 > Tous produits • AB

11 AMAP BIOREGARD

amapbeauregard@gmail.com
 📅 **Mercredi 18 h 30/19 h 30**
 Le cadran, Maison de quartier de Beauregard
 > Tous produits • AB

12 AMAP LA COURZETTE

amapcourrouze@gmail.com
 📅 **Mercredi 17 h 30/19 h**
 Pavillon Courrouze, rue des Munitionnettes
 > Tous produits • AB

RESSOURCES :

> **Mouvement Inter-Régional des AMAP** : miramap.org/
 > **La charte des AMAP** : miramap.org/charte-des-amap/

**13 AMAPOPOTE**

02 99 87 49 49
 amapapille@grand-cordel.com
 amapapille.com

Mardi 18 h 30 / 19 h 30
 MJC du Grand Cordel,
 rue des Plantes
 > **Tous produits** • **AB**

14 AMAPOPOTE

contact@amapopote.fr
Mardi et mercredi
18 h 30 / 19 h 30
 Le mardi à la salle de sport
 du "Cercle Paul Bert",
 rue Rapatel
 Le mercredi à la Maison
 de Quartier Francisco Ferrer,
 rue Montaigne
 > **Tous produits** • **AB**

15 I-AMAP-Y

06 12 37 02 42
 contact@i-amap-y.fr
 i-amap-y.fr
Mercredi 18 h / 19 h
 16 rue Papu
 > **Tous produits** • **AB**

16 L'AMAP MONDE DU BLOSNE

info@lamapmondedublosne.fr
 lamapmondedublosne@gmail.com
 jvalentin2.wixsite.com/
 lamapmondedublosne
Mercredi 18 h / 19 h 30
 Halle du Triangle,
 boulevard de Yougoslavie
 > **Tous produits** • **AB**

17 LES PANIERS BIO

paniersbio@assval.com
Vendredi 17 h 30 / 18 h 45
 Halle de l'EPI, rue Bouzat,
 les Lonchamps
 > **Tous produits**

18 LES SAVEURS DU PONT 9

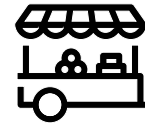
amap@lessaveursdupont9.
 infini.fr
 lessaveursdupont9.infini.fr/
 SiteAMAP
Amappont9
Jeudi 18 h / 19 h
 Ateliers du Vent,
 rue Alexandre Duval
 ou dans le container rouge
 sur la place
 > **Tous produits** • **AB**

SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE**19 AMAP DE LA LANDE**

02 99 31 24 92 / 06 70 21 16 00
 amapdelalande@laposte.net
 contact@amapdelalande.fr
 amapdelalande.wordpress.com
Jeudi 17 h / 19 h
 Pigeon Blanc,
 rue François Mitterrand
 > **Tous produits** • **AB**

VEZIN-LE-COQUET**20 L'AMAP EN CAVALE**

amapencavale@nebulae.com
 lafermeencavale.com
Les Jardins en Cavale
Mardi 18 h / 19 h 30
 La ferme en cavale,
 le Grand Chevillé
 > **Légumes** • **AB**



Marchés

Découvrez la richesse et la diversité
 de nos 58 marchés !

ACIGNÉ

Place de la Mairie
Mercredi matin

BÉCHEREL

Place de la Mairie
Mardi après-midi ⌚

BETTON

Place de la Cale
Dimanche matin

BOURBARRÉ

Place de l'Église
Vendredi après-midi ⌚

BRUZ

Halle Pagnol
Vendredi matin

Place du Docteur Joly
Mardi après-midi ⌚ • **AB**

Place du Vert Buisson
Dimanche matin

CESSON-SÉVIGNÉ

Place de l'Église
Samedi matin

Place de l'Église
Mercredi après-midi ⌚ • **AB**

CHANTEPIE

Place de la Mairie
Vendredi matin

CHARTRES DE BRETAGNE

Place de la Mairie
Jeudi matin

CHAVAGNE

Place de la Mairie
Mercredi matin

Producteurs locaux
 Place Noël Dupont
Vendredi après-midi ⌚

CHEVAIGNÉ

Place de l'Église
Mercredi après-midi ⌚

CORPS-NUDS

Parvis de l'Église
Dimanche matin

GÉVEZÉ

Parking de l'Espace des Droits
 de l'Homme
Vendredi après-midi ⌚

LA CHAPELLE-CHAUSSÉE

Place de la Mairie
Jeudi après-midi ⌚

LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ

Place de la Mairie
Samedi matin

LA CHAPELLE-THOUARAUULT

Place Georges C. Padgett
Mercredi après-midi ⌚

LAILLÉ

Place de la Mairie
Mercredi et samedi matin

LE VERGER

Place de l'Église
Samedi matin

LE RHEU

Place de la Mairie
Samedi matin

L'HERMITAGE

Place Saint Avit
Jeudi matin

MONTGERMONT

Place Jane Beusnel
Jeudi après-midi ⌚

MORDELLES

Place et Halle des Muletiers
Mardi matin

Producteurs locaux
 Halle des Muletiers
Vendredi après-midi ⌚

NOUVOITOU

Place de l'Église
Vendredi matin

NOYAL-CHATILLON-SUR-SEICHE

Place Pierre Croc
Dimanche matin

ORGÈRES

Place de l'Église
Samedi matin

PACÉ

Place Saint-Melaine
Mercredi matin

PONT-PÉAN

Place du centre commercial
 Les Genêts
Dimanche matin

Après-midi ⌚ :
 le marché continue après 17h.



Marchés

RENNES

Beauregard

Place Eugène Aulnette
Mardi après-midi 🕒

Bréguigny

Square Sarah Bernhardt
Jeudi matin
Place Albert Bayet
Vendredi matin

Cleunay

Rue Jules Lallemand
Mardi matin

Courrouze

Place Jeanne Laurent
Jeudi après-midi 🕒

Jeanne d'Arc

Boulevard Alexis Carrel
Jeudi matin

La Poterie

Place du Ronceray
Vendredi après-midi 🕒

Le Blossé

Place Jean Normand
Samedi matin

Mail François Mitterrand

Mail François Mitterrand
Mercredi après-midi 🕒 • AB

Maurepas

Place Lucie & Raymond Aubrac
Mardi matin

Robidou

Square Odette Séveur
Mardi matin

Sainte-Anne

Place Hoche
Jeudi après-midi 🕒

Sainte-Thérèse

Place du Souvenir
Mercredi matin

Saint-Germain

Place Saint-Germain
Mercredi matin

Villejean

Rue de Bourgogne
Vendredi matin

Les Lices

Place des Lices
Samedi matin

ROMILLÉ

Place de la Mairie
Jeudi matin

SAINT-ERBLON

Place de la Fontaine
Mercredi matin

SAINT-GILLES

Place de la Mairie
Samedi matin

SAINT-GRÉGOIRE

Place Gilles Grallan
Mercredi et dimanche matin

Après-midi 🕒 :
le marché continue après 17h.

SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

Cours Camille Claudel
Mercredi matin

SAINT-SULPICE-LA-FORÊT

Place René Matthieu Cuisnier
Vendredi après-midi 🕒

THORIGNÉ-FOUILLARD

Place du Bocage
Dimanche matin

VERN-SUR-SEICHE

Place de la Poste
Mardi après-midi 🕒

Place des Droits de l'Homme
Samedi matin

VEZIN-LE-COQUET

Rue de Rennes
Mardi matin
et vendredi après-midi 🕒



Magasins de producteurs et productrices

Découvrez les 8 magasins de producteurs et productrices locaux, où la qualité et la fraîcheur sont au rendez-vous !



BETTON

01 DOUZ'ARÔMES
La Brandais
02 99 27 79 26
douz-aromes@orange.fr
douzaromes.fr
f Douz'Arômes
Du mardi, mercredi
& vendredi 9h/19h
Samedi 9h/17h
> Tous produits

CHANTEPIE

02 BRIN D'HERBE
Allée Gwalarn, Zone des 4 vents
02 99 41 48 95
brindherbe35@orange.fr
brindherbe35.fr
f Brin d'Herbe
Du mardi au vendredi
9h/19h • Samedi 9h/17h
> Tous produits

CHAVAGNE

03 AUX P'TITS CHAP'
Les Petits Chapelais
07 67 62 52 17
contact@auxptitschap.fr
auxptitschap.fr
f Aux p'tits Chap'
Du mercredi au vendredi
9h/19h • Samedi 9h/17h
> Tous produits • AB

CORPS-NUDS

04 LA PETITE CRÈMERIE DE SOPHIE
15 Le Bois Ricoul
06 43 94 08 77
lapetitecremeriedesophie@gmail.com
lapetitecremeriedesophie35.fr
f La Petite crèmerie de Sophie
lapetitecremeriedesophie
En magasin :
vendredi 16 h/19 h 30
samedi 9 h 30/12 h 30
Marchés : Les Lices et Betton
> Lait, beurre, fromage,
viandes et crèmeries

PACÉ

05 LE CARBASSON
11 rue Allory
02 57 67 04 64
lecarbasson@gmail.com
lecarbasson.fr
f Le Carbasson
lecarbasson
Du mardi au vendredi
9h/13h - 15h/19h
Samedi 9h/17h
> Tous produits

RENNES

06 LA GARDEN PARTIE
30-32 Boulevard Villebois
Mareuil
07 67 46 74 27
f La Garden Partie
lagardenpartie
Marché producteurs
locaux : vendredi à partir
de 16 h
+ Restaurants et événements
> Tous produits

ST-JACQUES-DE-LA-LANDE

07 LES FERMIER DU COIN
127 rue du Temple de Blossé
02 99 35 32 06
rennes@lesfermiersducoin.fr
lesfermiersducoin.fr
f Les fermiers du coin Rennes
Du mardi au jeudi
9h 30/13h - 14h 30/19h 30
Vendredi 9h 30/19h 30
Samedi 9h 30/18h
> Tous produits

VEZIN-LE-COQUET

08 BRIN D'HERBE
Le Grand Chevillé
02 99 64 79 40
giebrindherbe@orange.fr
Brindherbe35.fr
f Brin d'Herbe
Du mardi au vendredi
9h/19h
Samedi 9h/17h
> Tous produits



Producteurs et productrices locaux

Découvrez la diversité et l'authenticité des productions locales parmi 102 points de vente !

ACIGNÉ

01 EARL BARBOT

La Maison Neuve
Pascal & Morgane BARBOT
02 99 68 34 59 / 06 07 64 36 02
ecuries.mpb@hotmail.com
À LA FERME : sur commande
> **Viande bovine**

02 FERME DE GUICHET

Guichet
Yoann & Christelle GORIEU
06 89 49 15 51
fermedeguichet@gmail.com
lafermedeguichet.fr
Ferme de Guichet
À LA FERME : sur commande pour la viande et sur place pour le lait
> **Viande de veau, de bœuf - Lait** •

03 GAEC DU CHALET

Le Chalet
Christelle, Pascal, Gwendal & Gurvan MANCEL
06 75 19 18 51
fermeduchalet@outlook.fr
Ferme du Chalet
À LA FERME : vendredi 15 h/19 h et samedi 10 h/12 h
> **Produits laitiers - Légumes bio et produits de producteurs locaux** •



04 LA FERME D'IFER

Lieu-dit Ifer
Simon & Clément LETORT
06 78 73 56 77
ferme.bio.ifer@gmail.com
fermebio-ifer.fr
Ferme d'Ifer
À LA FERME : mardi et vendredi 16 h/19 h
> **Viande de bœuf - Lait - Pain Légumes bio (le mardi)** •

05 LES GÉNISONS DANS L'COURTIL

Le Berhaudière
Aline CRIAUD • 06 89 26 48 37
les.genissons.dans.l.courtill@gmail.com
lesgenissonsdanslourtill.fr
Ferme des Genissons dans l'Courtill
À LA FERME : sur commande, tous les deux mois environ
> **Viande de bœuf et de veau** •

BETTON

06 FERME FROMAGÈRE LE GROS CHÊNE

Lieu-dit Le Gros Chêne
Phillipe MARCHAND & Émilien MONDHER
06 82 43 11 49 / 06 86 90 56 92
contact@fromagerielegroschene.fr
fromagerielegroschene.fr
Le Gros Chêne
À LA FERME : mercredi et vendredi 15 h/19 h
EN AMAP : AMAP en Betton, Le Panier Cessonais
EN LIGNE : Le clic des champs
> **Produits laitiers : tomme, Gwell, etc.** •

07 LA FERME DES PETITS GOURMETS

La Foye
Virginie FRABOT • 06 30 68 11 94
volailleporcbetton@hotmail.fr
À LA FERME : vendredi 15 h/18 h 30 et samedi 10 h/12 h
EN AMAP : AMAP en Betton
EN LIGNE : Le clic des champs
> **Porcs et volailles** •

08 L'ÎLE AU PRÉ

La Mévrais
Benoît DASSE • 06 21 42 17 08
ille-au-pre@outlook.com
AU MARCHÉ : Mail François Mitterrand
EN MAGASINS : Brin d'Herbe et Scarabée Biocoop
EN LIGNE : Le clic des champs
> **Produits laitiers frais : skyr, fromages, etc.**



BOURGBARRÉ

09 EARL DE MESNEUF

7 Mesneuf
Nina RICHOMME • 06 69 73 95 87
richar3@wanadoo.fr
mesneuf.fr
@lafermedemesneuf
AUX MARCHÉS : Bourgbarré, le Rheu, Noyal-Chatillon-sur-Seiche
EN LIGNE : Le goût d'ici
> **Fromages et produits laitiers de chèvre** •

10 FERME DU TERTRE

Le Rocher
Dominique HOUGET
06 15 60 04 50
ferme-du-tertre.blogspot.com
SUR COMMANDE
> **Viande de porc et de veau - Céréales** •

11 LA FERME DU PORTAIL

Le Portail
Jean-Marc GICQUEL & Héléne GOURMELEN
02 99 57 66 21 / 06 30 72 94 60
lafermeduportail@live.fr
sites.google.com/site/fermeduportail
À LA FERME : une fois par mois vendredi 15 h/19 h et samedi 10 h/12 h
Cochon grillé à partir de 50 personnes dans une salle de réception à la ferme
> **Viande bovine, porc et charcuterie** •

BRÉCÉ

12 EARL BÊL'LAINE

17 bis Le Bas Chemin
Johanna COLLEAU & Émilien CHAILLOU
07 89 61 61 06
fermebellaine@hotmail.com
Ferme Bêl'Laine
@bel_laine35
AU MARCHÉ : à la ferme de l'Alinière (Brécé)
Vendredi après-midi
> **Viande, fromages au lait cru** •

13 GAEC DE L'ALINIÈRE

L'Alinière
Antoine BARBEREAU & Étienne DEFORGE
06 89 91 14 36 / 07 61 16 40 66
barbereau.antoine@gmail.com
deforge.e@gmail.com
L'Alinière - Paysans bio
À LA FERME : mardi 16 h/19 h et vendredi 17 h/20 h
> **Légumes, fruits - Pain - Viande d'agneau - Produits de producteurs** •

14 GAEC DE MONTIGNE

7 Le Grand Montigne
Sylvie LAMOUREUX,
Emmanuel MARION, Philippe & Thomas ROSSIGNOL
02 99 62 57 10 / 06 79 39 67 78
sylvie.rossignol5@bbox.fr
SUR COMMANDE : retrait au 49 Le Chesnais, 35 690 Acigné
> **Viande bovine et porc - Lait - Céréales**

BRUZ

15 BIOBRUZ

Le Clos Renaud
Guillaume HERY • 06 78 88 43 12
guillaume.hery35@orange.fr
AUX MARCHÉS : Bruz, Les Lices, Mail François Mitterrand
EN MAGASIN : Biocoop de Rennes
EN LIGNE : Les vilains cageots
> **Légumes, fruits - Plantes et plants potagers** •



Producteurs et productrices locaux

16 FERME LA PAMPA

103 Le Clos Renaud
Émilie LETALLEC
& Clémence HARDY
02 99 53 10 10
fermelapampa@gmail.com
fermelapampabruz.my.canva.
site

Facebook Ferme La Pampa
Instagram Ferme la Pampa

À LA FERME : du lundi
au vendredi 10h/16h30,
jeudi 10h/19h

> **Légumes du Marais Sage -
Produits fermiers locaux**



Cantine le midi
+ événements culturels...



17 LES RUBIS DU VERGER

La Massue
Hervé DELESTRE • 06 86 98 17 80
rubisverger@orange.fr
rubis-du-verger.fr

Facebook Les Rubis du Verger

À LA FERME : mercredi 14h/18h,
vendredi 14h/18h30 et samedi
9h/13h

EN AMAP : Le Rheuz'Amap,
Amap de la Lande, Le Panier
cessonnais

EN LIGNE : commande en ligne
et retrait du lundi au vendredi
9h30/17h30 à la ferme

> **Fruits**

CESSON-SÉVIGNÉ

18 AU FIL DES CESSON

33 Rue de la Rigourdière
Philippe ROBIN
& Sébastien DELVA
06 75 78 97 79 / 06 63 03 25 46
commandes@aufildscesson.fr
aufildscesson.fr

Facebook Ferme Au Fil des Cesson
Instagram aufildscesson

À LA FERME : mercredi 16h/19h
AU MARCHÉ : Cesson-Sévigé

> **Légumes**

19 EARL DELALANDE

4 Les Landes
Louis DELALANDE • 06 21 44 68 97
louis.delalande@hotmail.fr

À LA FERME : colis une fois
par trimestre

> **Viande bovine**

20 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

50 Rue de Belle Epine
lescasiersdesproducteurs35
@gmail.com

Facebook Les casiers des producteurs
Instagram lescasiersdesproducteurs

VENTE EN CASIERS :

7j/7 - 6h30/22h

> **Légumes**

CHANTEPIE

21 AU GRÉ DES CHAMPS

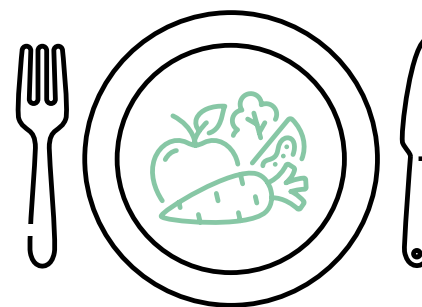
51 bis Rue de la Martinière
Ronan DERRIEN & Thibault
LE BERRE • 07 85 18 04 32
ferme.augredeschamps
@gmail.com

Facebook Au Gré des Champs
Instagram augredeschamps

À LA FERME : jeudi 17h30/19h30
(sauf pendant les vacances
de Noël et le mois d'avril)

> **Légumes**

PRINTEMPS • ÉTÉ • AUTOMNE • HIVER



MES PRODUITS ET RECETTES DE SAISON

agriculture et

alimentation durables

RENNES MÉTROPOLÉ s'engage



© iStock

PAVLOVA

fraise-rhubarbe


Proposée par
**Le Collège
La Binquenaïs**
Option cuisine et entreprise

 
Difficulté  
Préparation
Cuisson
1h30

INGRÉDIENTS

- 90 g de blanc d'œuf
- 370 g de sucre dont 60 g pour les meringues, 300 g pour le sirop et 10 g pour le coulis
- 10 g de sucre glace
- 100 g de mascarpone
- 50 g de crème
- 1 L d'eau
- 6 feuilles de menthe
- 7 fraises (4 à couper et 3 pour le coulis)
- 1 branche de rhubarbe
- Sel

PRÉPARATION

Meringue :

- Monter les blancs en neige puis les serrer avec le sucre.
- Mettre l'appareil à meringue dans une poche à douille.
- Pocher la meringue sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé.
- Enfourner à 120° C pendant 1h.

Crème mascarpone :

- Mélanger le mascarpone, la crème et le sucre glace.
- Monter l'appareil au batteur.
- Réserver dans une poche à douille au frais.

MONTAGE

Déposer sur la meringue la crème mascarpone et surmonter avec les fruits découpés et le coulis. Enfin, ciseler de la menthe pour terminer la décoration de votre dessert.

Fruit :

- Pocher la moitié de rhubarbe dans un sirop à 30 °C (1 L d'eau et 300 gr de sucre) puis l'émincer.
- Couper les fraises en quartier (4 pièces).

Coulis :

- Mettre dans une casserole 10 g de sucre avec une faible quantité d'eau, l'autre moitié de la rhubarbe et les 3 fraises.
- Faire bouillir puis mixer.
- Laisser refroidir avant de dresser.



© iStock

TIRAMISU

au Gwell®


Proposée par
**L'association
des paysans
producteurs
de Gwell®**

 
Difficulté  
Préparation
25 mn

INGRÉDIENTS

- 200 g de Gwell®
- 125 g de mascarpone
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 25/30 boudoirs
- 40 cl de café
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

PRÉPARATION

- Préparer le café et le laisser refroidir.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajouter le mascarpone et le Gwell® et battre à la main ou avec le fouet d'un batteur.
- Réserver au frais.
- Entre temps, battre en neige bien ferme les blancs. Les mélanger délicatement à l'appareil à base de mascarpone et de Gwell® en faisant des mouvements circulaires du bas vers le haut.
- Imbiber les boudoirs de café et les aligner sur le fond du plat, puis les napper d'une couche assez fine de crème. Répéter une fois.
- Réaliser une troisième couche de boudoirs et les couvrir entièrement avec une couche plus épaisse de crème.
- Réserver pendant une nuit au réfrigérateur.
- Au moment de servir, recouvrir le tout par une fine couche homogène de cacao sans sucre.

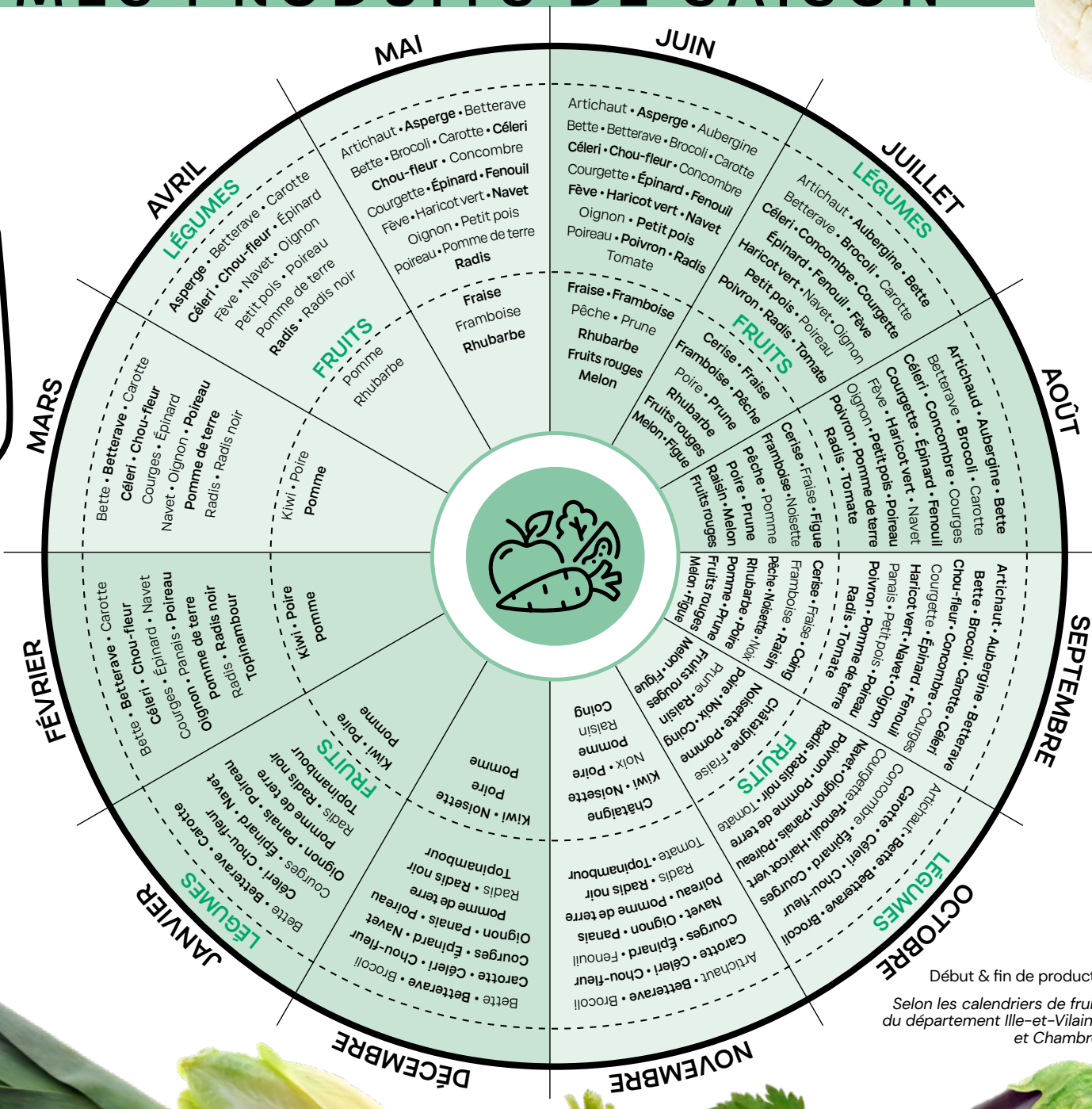
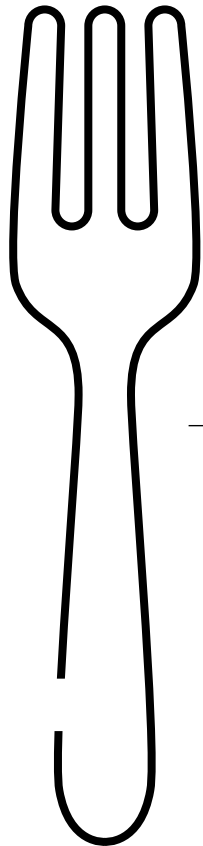
MES PRODUITS DE SAISON

PRINTEMPS

HIVER

ÉTÉ

AUTOMNE



Début & fin de production • Pleine production
 Selon les calendriers de fruits et légumes de saison du département Ille-et-Vilaine, Initiative Bio Bretagne et Chambre d'Agriculture Bretagne



© iStock

LASAGNES végétales d'automne



Proposée par
**Restauration
collective de
Mordelles**



Difficulté
★☆☆



Préparation
Cuisson
1h30

INGRÉDIENTS

- Feuilles de pâtes de lasagnes fraîches
- 2 poireaux émincés (pas trop de vert)
- 1 oignon et de l'ail haché
- 2 grosses patates douces
- ½ butternut
- Fromage râpé
- 70 g de beurre
- Huile olive
- 70 g de farine
- 1 litre de lait
- 1 boîte de concassé de tomates

PRÉPARATION

- Faire revenir l'oignon, l'ail puis les poireaux dans l'huile d'olive. Ajouter un fond d'eau et laisser cuire à couvert 15 min.
- Ajouter la butternut taillées en dés et cuire 10 min.
- Ajouter ensuite les patates douces taillées en dés et laisser mijoter 10 à 15 min.
- Assaisonner avec du sel, du poivre et du thym.
- Ajouter le concassé de tomates et laisser cuire sans couvercle 10 à 15 min.
- Réserver la préparation.

DRESSAGE

Dans un plat allant au four, mettre 1 couche de pâte, un fond de béchamel puis la préparation de légumes. Poursuivre le montage avec 1 couche de pâte puis la préparation de légumes. Renouveler. Terminer par 1 couche de pâte, de béchamel et du fromage râpé. Cuire au four 200°C 10 min puis à 180°C pendant 20 min.

Béchamel :

- Faire fondre 70 g de beurre et ajouter 70 g de farine.
- Laisser cuire doucement en mélangeant puis laisser refroidir. Faire chauffer 1 L de lait et ajouter le au mélange précédent.
- Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pointe de noix de muscade.



© iStock

POLENTA CRÉMEUSE et ses endives



Proposée par
**Pépites !
Restaurant
d'insertion
coopératif**



Difficulté
★☆☆



Préparation
Cuisson
30 mn

INGRÉDIENTS

- 6 œufs
- 2 grosses endives
- Polenta :**
- 100 g de polenta
- 10 g de beurre
- 300 g d'eau
- 125 g de lait
- 25 g de cr. liquide entière
- Sel pincée
- Sauce vierge :**
- 1 citron
- 1 oignon rouge
- Huile d'olive
- 4 clémentines
- 1/2 botte de persil
- Sel pincée
- Piment pincée

PRÉPARATION

La sauce vierge :

- Extraire le jus du citron.
- Ciseler l'oignon rouge.
- Éplucher les clémentines et les couper en petits morceaux.
- Hacher le persil finement.
- Mélanger le tout avec l'huile d'olive.
- Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le piment.

Les endives :

- Couper les en deux et les émincer finement.

Les œufs :

- Mettre de l'eau et un peu de vinaigre blanc dans une casserole et porter à ébullition.
- Plonger les œufs pendant 6 min.

MONTAGE

Dresser la polenta, ajouter les œufs et les endives et verser la sauce.

- Après cuisson, refroidir et écaler les œufs et réserver.

La polenta :

- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- Mettre la polenta à cuire 5 min avec le beurre pour la torréfier.
- Ajouter l'eau, le lait et la crème.
- Mélanger avec un fouet à feu moyen fort et attendre que la polenta devienne épaisse.



Pour tous vos achats de produits de saison, vos producteurs et productrices locaux vous accueillent à la ferme, dans leur magasin et au marché !

Pour plus d'infos, consultez votre guide des points de vente en circuit court ou la carte numérique du Pays de Rennes



RENNES MÉTROPOLE



Courriel : aad@rennesmetropole.fr

Site internet : metropole.rennes.fr/lagriculture-et-lalimentation

Conception : dunaldée.ca/autre • Produit imprimé par l'imprimerie de Rennes Métropole labellisée imprim'vert • Crédits photos : iStock



Producteurs et productrices locaux

22 FERME DE SOEUVRES

Soeuvres
Benoît LERAY
02 99 41 47 47 / 06 08 63 56 55
leray.benoit@free.fr
EN LIVRAISON : sur commande
> **Viande bovine et ovine**
• pour la viande bovine

CHAVAGNE

23 LA FERME DE LA CHUPLINAIS

4 La Chuplinois
Michel KERVAREC & Martine VERGER • 06 88 17 24 12
martine@lafermedelachuplinois.com
lafermedelachuplinois.com
EN AMAP ET PANIERS :
Chav'Amap, Pacé à l'AMAP,
L'Hermit'AMAP, Amappétit,
Chap'Amap, Groupement
d'achats Bréal
AUX MARCHÉS : Chavagne,
Breteil

> **Volailles et œufs - Viande bovine (en conversion bio) - Plats cuisinés et terrines - Confitures**

• pour les œufs •

24 LA FERME DES PETITS CHAPELAIS

Les Petits Chapelais
Gilles SIMONNEAUX, André LEFRAN, Odile GAUME LIGOT & Gaëtane CHIRIÉ
lespetitschapelais@laposte.net
AU MARCHÉ : marché producteurs locaux Chavagne
EN MAGASIN : Aux p'tits Chap'
> **Pain, brioche, farine - Lait - Légumes - Oeufs - Viandes de porc, veau et bœuf**

• •



25 LA PETITE LICORNE

Le buron,
Camille MOREL • 07 67 09 36 59
camillemorel.91@gmail.com
EN AMAP : Le Rheu z'AMAP,
L'Hermit'AMAP
> **Légumes** •

26 LE GOÛT DES 4 SAISONS

Les Petits Chapelais
Gaëtane CHIRIÉ • 06 74 82 39 07
legoutdes4saisons@ecomail.fr
AUX MARCHÉS : Ferme des Biscornus (Goven), la Poterie
EN MAGASIN : Aux p'tits Chap'
> **Légumes** •

27 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

Les Domaines
lescasiersdesproducteurs35
@gmail.com
• Les casiers des producteurs Chavagne
• [casiersdesproducteurschavagne](https://www.instagram.com/casiersdesproducteurschavagne)
VENTE EN CASIERS :
7j/7 - 24h/24
> **Légumes**

28 SYLVIE THIEL

Le Bœuf
Sylvie THIEL • 07 89 05 59 91
sylvie_thiel@yahoo.fr
EN AMAP : Chav'Amap
> **Légumes** •



Producteurs et productrices locaux

CINTRÉ

29 EARL RENAUDIN

2 Bintin
Gabriel Renaudin • 0618 0710 45
earl.renaudin@orange.fr

> **À LA FERME** : sur commande

> **Viande de bœuf et veau de lait** •

30 LA FERME

«LES PAPILLES EPATÉES»

14 La Landelle
Camille LE ROUX • 06 32 21 67 08
camillelespapilles@gmail.com

Facebook Camille Le Roux - Ferme

«Les papilles épâtées»

Instagram camil.leroux_lespapillesepates

> **À LA FERME** : du lundi au vendredi à la ferme sur rendez-vous

> **Viande de porc et d'agneau - Produits transformés à base de tomate - CBD Bio** •



32 LA FERME DE LA ROCHEAIE

La Rocheraie
Mathilde SIMONNEAUX
02 99 44 00 66

ferme@larocheraie.com
larocheraie.com

> **À LA FERME** : vendredi

16 h 30 / 19 h

> **AU MARCHÉ** : les Lices

> **EN MAGASINS** : nombreux points de vente à Rennes et environs (voir site internet)

> **EN LIGNE** : Le clic des champs

> **Jus de pommes - Farines**

• •

Ferme pédagogique et ateliers avec Thomas :
06 98 90 64 97
minotthomas@yahoo.fr

33 LA FERME DE VÉLOBERT

Vélobert
Jean-Paul & Sabrina FRALEUX
02 99 44 05 26

lafermedevelobert@orange.fr
lafermedevelobert.fr

Facebook La Ferme de Vélobert

> **À LA FERME** : sur commande

> **Viande de bœuf**

34 LES CAILLES DE CHANTELOUP

104 Vélobert
Christophe PRIMAULT
02 99 44 12 83

gprimault@caillesdechanteloups.fr
caillesdechanteloups.fr

Facebook Cailles de Chanteloup

> **À LA FERME** : du lundi au vendredi (sauf jours fériés)
9h/18h et samedi en semaine
paire 9h/12h30

> **EN MAGASIN** : Fermiers du coin

> **EN LIGNE** : Okadran

> **Cailles, pigeons, perdrix, faisans, poules, œufs** •

35 LES JARDINS DU CHÂTAIGNER

Radeux
Mickaël BERTHELOT
06 63 54 21 61

lesjardinsduchataigner@orange.fr
cueillette-bio-rennes.fr

Facebook Cueillette biologique Rennes

Les jardins du châtaigner

> **À LA FERME** : d'octobre à mai
jeudi 17h/19h, vendredi 14h/19h,
samedi 10h/12h et 14h/18h.

De mai à fin septembre :
libre cueillette, lundi, mercredi
et vendredi 14h/19h et samedi
9h/12h et 14h/19h

Paniers de légumes à retirer
sur place

> **EN AMAP** : Amapopote

> **AU MARCHÉ** : Vern-sur-Seiche

> **Légumes et fruits - Jus et confitures - Pain - Laitages - Viandes - Tisanes, farines, huiles, miel, boissons**

• •

36 SARL PRIMAULT -VOLAILLES CHAPON

104 Vélobert
Christophe, Gérard
& Emmanuelle PRIMAULT
02 99 44 12 83

volailleschapon@gmail.com
volailleschapon.fr

Facebook Volailles Chapon

> **À LA FERME** : mercredi
et vendredi 14h/18h et samedi
en semaine paire 9h/12h30

> **AUX MARCHÉS** : Mordelles,
Guichen et Pacé en semaine
paire

> **Volailles (en vivant)**



37 SARL ROCAMBOLE

La Lande aux Pitois
Christine BANNIER & Luc
BIENVENU • 02 99 57 68 32
jardinsrocambol@orange.fr
jardinsrocambole.fr

Facebook Les Jardins Rocambole
> **À LA FERME** : de mai à octobre,
du mercredi au dimanche
10h/20h

> **Plants jardiniers**

• •

GÉVEZÉ

38 EARL DU VERGER

Le Verger Tixüe
Marie-Noëlle, Dominique,
Guillaume & Clément TRUBERT
02 99 69 18 43

dominiquetrubert@hotmail.fr
lafermedansleverger.fr

> **À LA FERME** : jeudi 16h/20h

> **AUX MARCHÉS** : Pacé,

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

> **Viande de porc et charcuterie**

•

39 LA FERME DE LA MOLTAIS

14 La Moltais
Stéphanie & Benoît CHAUVIN
02 99 69 90 77

> **À LA FERME** : samedi 9h/12h

> **EN LIGNE** : Les Amis de la ferme

> **Fromage de vache**

40 LE CHAMPS D'À COTÉ

50 Tertre Sous Bouilland
Christophe LEPAIN
07 67 46 74 27

> **AU MARCHÉ** : marché
de la Garden Partie

> **AU AMAP** : AMAP Les Colibris

le mardi soir et le mercredi soir
et à la crèche des fruits
de la passion

> **Légumes** •

41 LES RUCHERS DU PAYS DE RENNES

Le Clos du Grand Chemin
Véronique & Sébastien
CARNIAUX-AUBRÉE
06 23 45 23 05
contact@lesruchersdupays
derennes.fr

lesruchersdupaysderennes.fr

> **À LA FERME** : mercredi
et vendredi 16h/19h

> **EN MAGASIN** : Le Carbasson

> **EN LIGNE** : Les amis de la ferme

> **Miel, pollen, pain d'épices, bonbons**

• **Miel de Bretagne** •

CORPS-NUDS

31 GAEC PLANTAGO

La Lande aux Pitois
Emmanuelle DERAËVE
& Charlène TORTAY
06 52 73 29 20

ederaeve@protonmail.com
lesherbesdelecureuil.fr

Facebook GAEC Plantago

> **À LA FERME** : le jeudi
sur commande, nous contacter
pour accéder aux sites
de commande

> **EN AMAP ET PANIERS** :

AMAPapille, Le panier cessonais,
les Paniers Bio

> **Légumes - Plantes
aromatiques et médicinales**

• •



Producteurs et productrices locaux

LA CHAPELLE-CHAUSSÉE

42 AU JARDIN DE CLARISSE

L'Alleu
Clarisse CORMIER
contact@ajardindeclarisse.fr
ajardindeclarisse.fr

📍 Au Jardin de Clarisse -
La Chapelle Chaussée

À LA FERME : commande en ligne et retrait à l'exploitation tous les jours et livraison directe aux entreprises

AUX MARCHÉS :

La Chapelle-Chaussée,
La Chapelle-des-Fougeretz
EN LIGNE : Le clic des champs et site en ligne

> Légumes - Petits fruits rouges
4B

43 LA FERME DE NAOT BREIZH

Beauménil
Nicolas BRAHIM • 0769 007963
naot.bzh@outlook.fr

📍 La ferme de Noat Breizh
À LA FERME : sur commande mercredi, vendredi et samedi après-midi

AUX MARCHÉS : Bazouges sous Hédé

> Poulet de chair et poules pondeuses • 4B

44 LA FERME INTENTION

3 La Greleraie
Vincent MENNY • 06 49 04 4614
lafermeintention35@gmail.com

📍 La Ferme Intention
À LA FERME : vente de paniers mardi 16h/19h

Point de dépôt à Langan sur la ferme des vaches à la rue et à la sortie de l'école de Languet le mardi soir

> Légumes • 4B

LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ

45 MON COCHON

Le Haut Plessis
Vincent & Céline GREGOIRE
0299 66 5670

contact@mon-cochon.bzh
mon-cochon.bzh

📍 moncochon.bzh

📍 _moncochon_

À LA FERME : mercredi 15h/19h et vendredi 16h30/19h30

> Viande de porc et charcuterie - Jus de pommes et cidre • 4B pour les produits issus du verger

LA CHAPELLE-THOUARAU

46 AUX CHAMPS DES LIZÉE

8 Foulmaine
Damien LIZÉE • 06 88 30 0102
damien.lizee@laposte.net
auxchampsdeslizee.sitew.fr

EN AMAP : CHAP'AMAP,

Amappétit

> Légumes
En cours de conversion 4B

47 GAEC DE LA BODINAIS

La Grippière
Jean-Marie TRINQUART
06 83 74 57 03
trinquantjeanmarie@gmail.com

📍 COLIS sur commande

> Viande de bœuf et veau de lait

48 GAEC DE ROVENY

6 La Salle
Pascal & Marie-Andrée GUILLARD
06 46 65 58 38 / 02 99 07 61 23
gaecderoveny@gmail.com
la-queue-en-tire-bouchon.jimdo.com

📍 Gaec de la Salle, vente directe viande de porcs

À LA FERME : sur commande

> Viande de porc • Ferme des 4 soleils, Terre de Breizh

49 LE PAS DE CÔTÉ

26 La Pannais
Hugo MAILLARD
hugo.maillard@gmail.com

📍 Le Pas de Côté

À LA FERME : mardi 17h/19h, possibilité de réserver des paniers par mail

> Légumes - Œufs • 4B
Création d'une association : organisation de chantiers participatifs, de concerts, ...



LAILLÉ

50 EARL AMICALEMENT BIO

Les Boulais
Cédric LE BRAS
02 99 42 30 39 / 06 87 57 40 50
amicalementbio@gmail.com
amicalementbio.com

📍 Ferme Amicalement bio

À LA FERME : marché vendredi soir 17h/19h

AUX MARCHÉS : les Lices, marché Bio de Bruz, Laillé (les 2), Pont-Péan

EN LIGNE : Le goût d'ici, Les Vilains Cageots, Panier des prés

> Œufs, volailles, lapins - Viande bovine

4B • 4B

51 LA FERME DU BOUT DU CHEMIN

La Connalais
Françoise LOUAPRE
06 37 31 29 90
leboutduchemin@orange.fr

📍 La Ferme Du Bout Du Chemin
AUX MARCHÉS : Marché bio de Bruz, Laillé, Mail Mitterrand
EN LIGNE : Les Vilains Cageots, Panier des prés

> Œufs • 4B

52 LA ROUESNAIS

La Rouesnais
Hélène HERVÉ 06 67 03 59 61
Thibaut CARRER
Ivain Avril 06 31 20 19 17
Martin BROGLY 07 81 62 64 39
helenevox@mailoo.org
ivain@riseup.net

À LA FERME : vendredi 16h/19h

AUX MARCHÉS : Laillé (les 2)

> Céréales et farines (Ivain) - Fromage et produits laitiers (Hélène) - Légumes (Thibaut) - Pain (Martin) • 4B

LANGAN

53 LES VACHES À LA RUE

La Rue
Myriam CHEVILLON
06 63 63 10 06

vachesalarue@gmail.com
lesvachesalarue.socleo.org

📍 Les vaches à la rue

📍 les_vaches_la-rue

À LA FERME : mardi 16h30/19h30

EN AMAP : Pacé à l'AMAP, Le Rheu Z'AMAP, AMAPoêle
EN MAGASINS : La Joyeuse Epicière, la fromagerie Saint-Héliér

> Produits laitiers : Gwell, yaourts, etc.

LE RHEU

54 SCEA LE RHEU MARAÎCHERS

Lieu-dit Coutance
Laurie & Matthieu VALLAIS
02 99 14 95 70

contact@lerheumaraichers.com
lerheumaraichers.com

📍 Le Rheu maraichers

📍 le_rheu_maraichers

À LA FERME : lundi 14h/19h, du mardi au vendredi 9h/12h15 et 14h/19h et samedi 9h/12h30 et 14h/19h

> Légumes - Fraises en cueillette • 4B

L'HERMITAGE

55 SCEA BARBIER CANTIN

La Haute Lotodière
Philippe BARBIER
02 99 64 07 66 / 07 72 33 73 35
sbarbierphilippe@sfr.fr

À LA FERME : sur commande

> Viande bovine





Producteurs et productrices locaux

MINIAC-SOUS-BÉCHEREL

56 LA FERME DU GRAIN À MOUDRE

14 La Cheslais
Hervé LE PERFF • 06 18 32 64 19
fermedugram@yahoo.com
📍 La Ferme du Grain à Moudre
À LA FERME : mardi
vendredi soir sur commande
AUX MARCHÉS : Bécherel,
marché de la Ferme du Pressoir
le samedi matin, Irordouer
le vendredi soir sur commande
> Pain

57 LA ROSE AU VENT

5 La Pommardière
Rozenn PAGE
06 85 75 97 63
laroseauvent35@gmail.com
📍 la Rose au Vent
À LA FERME : paniers de la
ferme Intention de la Chapelle-
Chaussée mardi soir
AUX MARCHÉS : Saint Pern,
Biotaupes à Vignoc, Bécherel
Dépôt à la ferme des Vaches à la
rue à Langan le mardi après-midi
> Yaourts de brebis
En cours de conversion

MORDELLES

58 LA FARINE DE MORDELLES

2 La Seronnière
Regis & Katia LEMOINE
02 99 60 41 94 / 06 86 53 32 21
lafarinedemordelles@gmail.com
la-farine-de-mordelles.fr
📍 Lafarinedemordelles
À LA FERME : vente au moulin
mercredi 15 h/17 h
> Farines

59 LE VERGER DE L'UTOPIE

Le Grand Clos
Florine BOURGOGNE
06 72 65 81 41
verger.utopie@gmail.com
levergerdelutopie.fr
📍 Verger de l'Utopie
EN AMAP
EN MAGASINS : Douz'Arômes,
le Rheu Maraichers, Comptoir
des Halles à Mordelles et dans les
Biocoop pour la sève de bouleau
> Jus de pomme et confiture
- Sève de bouleau Bio

NOUVOITOU

60 FERME FRUITIÈRE DU MOULIN

L'Ourmais
Erwan RAUDE
fermefruitiere.moulin@gmail.com
📍 Ferme fruitière du Moulin -
Nouvoitou
@erwanfruits
AUX MARCHÉS : Au gré
des champs à Chantepie
le vendredi après-midi
EN MAGASIN : Biocoop
EN LIGNE : drive osealentours
> Fruits •

61 LES VERGERS DE L'ECLOSEL

Le Vieil Eclozel
Nicolas, David & Annie-Claude
ALLUSSE • 02 99 37 42 66
davjacq25@aol.com
earllesvergersdeleclozel.
jimdo.free.com
AUX MARCHÉS : du lundi
au vendredi 9 h/12 h 30
et 14 h/18 h 30 et samedi
9 h/12 h 30
> Pommes, poires - Boissons
et confitures •



NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE

62 LA FERME DES PRÉS VERTS

14 La Foucherais
Bénédicte & Mathieu
CLERMONT, Marie-Françoise
& Patrick PELERIN
02 99 52 27 75 / 06 26 78 21 86 /
07 86 25 50 59
lafermedespresverts@gmail.com
lafermedespresverts.free.fr
📍 La Ferme des prés verts
À LA FERME : mardi 15 h 30/19 h
et vendredi 15 h 30/19 h 30
> Lait - Viande bovine,
de porc et d'agneau -
Volaille et œufs - Confiture
et jus - Bière, nougats et pain
d'épices - Fromages - Pain

63 LA FERME D'ICI

27 Lieu-dit Terron
Yannick DEZENNAIRE
06 15 53 70 65
lafermedici@yahoo.fr
À LA FERME : sur commande
> Viande bovine

ORGÈRES

64 LA FERME DE LA CORBIÈRE

21 La Corbière
Antonin & Chantal REGNIER
06 87 57 20 39
antoninregnier@gmail.com
harasdureuzel.com/boeuf-bio-
vente-directe-producteur-a-la-
ferme-rennes-35
À LA FERME : sur commande
> Viande de bœuf et veau •

PACÉ

65 EARL CHAUVIN

Le Cachot
Lydie & Loïc CHAUVIN
06 88 89 13 53
chauvin.loic@hotmail.fr
À LA FERME : mercredi
et vendredi 16 h 30/19 h
AU MARCHÉ : Villejean
> Tomates

66 GAEC DE LA HAIE DU VAL

La Haie du Val
Dominique, Loïc & Patrick
MICHEL
02 99 60 66 82 / 06 52 68 30 80 /
06 81 05 45 60
lafermelahaieduval@gmail.com
📍 La Ferme de la haie du val
À LA FERME : le samedi
sur commande
AUX MARCHÉS : les Lices,
Villejean, Pacé, La Chapelle-
des-Fougeretz, Saint-Gilles,
Gévezé
EN MAGASINS : Douz'Arômes,
Le Carbasson
> Volailles et charcuterie

67 GAEC DES QUATRE SAISONS

Pouez
Éric, Dominique, Pierre-Jean
BOCEL & Pascal GODEC
06 81 77 72 30
bocel.eric@orange.fr
📍 Les Paniers Eric Bocel
AUX MARCHÉS : Pacé, Villejean,
les Lices
EN MAGASINS : le Carbasson,
Douz'Arômes
> Légumes

68 GAEC LEMARCHAND

Le Hirdy
Thierry & Jean-François
LEMARCHAND
EN MAGASINS : Le Carbasson
> Produits laitiers • beurre
de Madame, etc. •

69 LA FERME DE LA MANDARDIÈRE

La Mandardière
Cécile LEGRAND & Christian
MOGIS • 09 54 62 98 92
lamandardiere@orange.fr
À LA FERME : mercredi
ou vendredi sur dates
de vente envoyées par mail
EN MAGASIN : Brin d'Herbe
> Lait - Viande de bœuf
et veau de lait •

70 LA FERME DU CHÂTELLIER

143 Le Chatellier
Carole & Jean-Bastien TRUBERT
02 99 77 86 58 / 06 70 23 03 34
trubert5@wanadoo.fr
📍 La Ferme du Châtelier
@lafermeduchatellier
À LA FERME : vendredi 9 h/19 h
et samedi 9 h/13 h
EN MAGASINS : Douz'Arômes,
le Carbasson
> Viande de porc
et charcuterie •

71 LA FERME DU PLESSIS

Le Plessis
Didier & Jean-Michel TRUBERT
06 84 76 73 86 / 07 68 52 54 80
info@fermeduplessis.com
traiteurs.fr/entreprises/la-
ferme-du-plessis-traiteur-
cochon-grille
📍 La Ferme du Plessis
LIVRAISON de porc
> Rotisserie de cochon
de lait





Producteurs et productrices locaux



72 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER
10 Avenue Le Briz
Marc ROUSSIN • 02 99 68 2140
roussin.m@orange.fr
marcoussin.fr

📍 EARL Marc Roussin Maraîcher
- Vente directe
📧 Marc Roussin Maraîcher
DISTRIBUTEUR de légumes frais,
7j/7 & 24h/24
> **Légumes - Fruits et fraises**

PARTHENAY-DE-BRETAGNE

73 LE CHANT DU BLÉ
Les Peignes
Olivier CLISSON • 06 84 20 97 53
EN AMAP : AMAPopote,
Pacé à l'AMAP - lundi 16h30/19h
devant l'école de Parthenay
de Bretagne
> **Pain, farine - Petits fruits -
Jus de pomme** • **AB**

74 EARL DES BESNAUDIÈRES
Les Besnaudières
06 70 38 22 14
besnaudieres.gaec@laposte.net
À LA FERME
EN LIGNE : le clic des champs
> **Viande de veau de lait** • **AB**

75 LA BOTTE GERMÉE
L'Échange
Joanna LAVAL • 06 10 11 72 48
labottegermee@gmail.com
📧 labottegermee
PANIERS : sur commande
à Saint-Gilles et Rennes
Lundi et mardi
EN LIGNE Le clic des champs
> **Légumes - Graines germées**
AB

PONT-PÉAN

76 EARL DU GRAIN AU PÉTRIN
La Maussonière
Manon & Pierre-Yves HÉLUARD
07 80 52 95 13
pierreyvesheluard@gmail.com
dugrainaupetrin.fr
EN MAGASINS : Brin d'Herbe,
Biocoop, Oboco, Coquelibio,
La Pampa, Le Rheu maraîcher,
le Carbasson, Gaspardine, aux
p'tits chap', la vente à la ferme
de La Touche Audienne
> **Galettes, crêpes, pain,
farines** • **AB**

77 LA FERME DE LA TOUCHE AUDIENNE
La Basse Touche Audienne
Olivier MOSSET • 06 24 10 53 09
toucheaudienne@gmail.com
toucheaudienne.wixsite.com/
ferme
📍 La Ferme de la Touche
Audiennne
📧 ferme_touche_audiennne
À LA FERME : mardi et vendredi
16h/19h
AU MARCHÉ : Laillé (mercredi,
d'avril à décembre)
EN LIGNE : commande en ligne
et retrait au marché de Laillé,
à la ferme, chez Oboco de Marie
le samedi
> **Légumes - Autres produits
en ligne** • **AB**

78 LA FERME DU COURTIL OLLIVIER
Route de la Petite Bétuudais
Anne & Philippe CHARPENTIER
06 82 51 01 72 / 06 40 26 61 22
lecourtillollivier@orange.fr
lecourtillollivier.wixsite.com/
lecourtillollivier
À LA FERME : sur rendez-vous
> **Miel** • **AB**



RENNES

79 CHAMPIPOTE
11b Rue de la Lande du Breil
Simon GOUELLAIN
07 73 12 20 15
contact@champipote.com
champipote.com
📍 Champipote
📧 champipote_rennes
AUX MARCHÉS : Sainte Thérèse,
la Garden Partie
VENTE DIRECTE : Campus
de The Land
> **Champignons frais** • **AB**

80 JARDIN DES MILLE PAS
Chemin Robert de Boron
maraichage@
jardindesmillepas.org
contact@jardindesmillepas.org
jardindesmillepas.org
📍 Jardin des Mille Pas
À LA FERME :
Du 1^{er} mercredi de mars
au 31 octobre - mercredi 15h/19h
Du 1^{er} novembre aux vacances
de Noël - mercredi 14h/17h
VENTE DE PANIERS : à retirer
le vendredi
> **Légumes - Plants potagers
et aromatiques** • **AB**

81 LA FERME DE QUINCÉ / COLLECTIF 35 VOLTS
Le Haut Quincé
Antoine LUHERNE, Lucas
MARCINIAK & Johan RIO
07 66 43 82 58 / 06 89 36 19 75
agriculture@quince.bzh
coorINATION@quince.bzh
quince.bzh
📍 La Ferme de Quincé
AUX MARCHÉS : Sainte Thérèse,
la Garden Partie
VENTE DIRECTE : Campus
de The Land
> **Légumes** • **AB**

82 LES AMI.E.S DE PERMA'G'RENNES
Chemin de la Taupinais
amis.permagrennes@gmail.com
📍 Les ami.e.s de permagrennes
📧 lesamisdepermagrennes
À LA FERME : dimanche 12h/15h
> **Légumes - Fruits,
petits fruits -
Plantes aromatiques**
Lieu de partage
et d'apprentissage

83 LES COLS VERTS
Rue de Hongrie
Hélène BERTHES • 06 26 88 49 78
contact.rennes@lescoldsverts.fr
lescoldsverts.fr/collectif-rennes
📍 Les Cols Verts Rennes
Mercredi matin au potager
des cultures, au triangle
> **Légumes**

84 LES MARAÎCHERS DES 4 CHEMINS
Tesgues, Route
des Champs Rôtis
Laurent GRIMAUT
& Alexis GEORGEAULT
06 38 70 23 69
lesmaraichersdes4chemins
@gmail.com
maraichersdes4chemins.fr
📍 Les Maraichers des quatre
chemins
📧 lesmaraichersdesquatre-
chemins
À LA FERME : panier
à commander sur le site
et à récupérer à la ferme
EN AMAP : AMAP de la Lande
AUX MARCHÉS : Rennes Beau-
regard, marché du Gros Chêne
à Betton le mercredi après-midi
EN MAGASIN : association
VRAC Rennes
> **Légumes** • **AB**

ROMILLÉ

85 ÉLEVAGE BEDFERT
32 La Barre
Sylvain BEDFERT • 06 21 00 03 13
sylvain.bedfert@hotmail.fr
elevationbedfert.wixsite.com/
porcsbiologiques
📍 Elevage Bedfert
À LA FERME : sur commande,
colis à récupérer le vendredi
après-midi à la ferme
> **Viande de porc** • **AB**



Producteurs et productrices locaux

86 LA FERME CELTIQUE

21 La Gohérie
Anaïs SAUVÉE • 06 73 53 43 33
lafermeceltique@gmail.com
la-ferme-celtique.com

📍 La Ferme celtique
À LA FERME : sur commande
> Viande de bœuf, veau de lait et porc •

87 LA FERME DES BOIS

Les Bois
Pierre-Yves GOVIN
06 52 51 82 02
fermedesbois35@gmail.com

À LA FERME : sur commande
EN MAGASIN : Brin d'Herbe
EN LIGNE : Le Clic des champs
> Viande de porc et charcuterie •

88 LA FERME DES BOTTES HEUREUSES

47b la Brandelais
Pierre LEBRUN, Vincent ROBINE & Yann RUAULT
contact@fdbh.fr
fdbh.fr

📍 La Ferme des Bottes Heureuses
À LA FERME
> Légumes •

89 LE POTAGER D'AGNÈS

Le Petit Bouquillé
Agnès GOHIN • 06 04 14 57 74
agnes.gohin@orange.fr
lepotagerdagnes.fr

📍 Le potager d'Agnès
À LA FERME : de mi-mai à fin octobre, libre cueillette, horaires sur le site internet
EN LIGNE : Le clic des champs
> Fruits, fruits rouges - Légumes •

90 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

Le Vivier Bourgneuf
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40
roussin.m@orange.fr
marcroussin.fr

📍 EARL Marc Roussin Maraîcher - Vente directe
 📧 Marc Roussin Maraîcher
À LA FERME : distributeur de légumes frais, 7j/7 & 24h/24
> Légumes - Fruits et fraises

SAINT-GILLES

91 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

31 Rue de Rennes
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40
roussin.m@orange.fr
marcroussin.fr

📍 EARL Marc Roussin Maraîcher - Vente directe
 📧 Marc Roussin Maraîcher
VENTE EN CASIER : 7j/7 & 24h/24
> Légumes - Fruits et fraises

92 LA BELLE VILAINE

La Perrière
Nathalie & Thierry MOUNIER
06 70 68 16 75 / 02 99 64 82 75
labellevilaine@gmail.com
labellevilaine.fr

À LA FERME : samedi 14h/18h
> Jus de pomme et autres produits à base de pomme
 • •

SAINT-GRÉGOIRE

93 GIE LE GIRAUMON

Le Bas Val
Delphine & Jean-Paul GABILLARD
02 99 66 51 85
gabillard.jean-paul@orange.fr
giraumon.fr

📍 Le Giraumon
AU MARCHÉ : les Lices
DÉPÔT DE PANIERS : St-Grégoire, Montreuil le Gast, Guipel, Rennes, Nouvoitou, Noyal Chatillon, Chartres et Bruz
> Légumes • •

94 LA FERME DE LA MARE

22 La Mare
Béatrice, Jean-Claude & Frédéric BOUGERIE
02 99 23 89 41
bougerie.frederic1@laposte.net
À LA FERME : tous les jours sauf dimanche et jours fériés
 14h/21h

AUX MARCHÉS : les Lices, Betton, Beauregard
> Légumes •

95 LES VERGERS DE L'ILLE

La Fouinardière
Étienne & Yohann LEHUGER, Jean-Charles DELILE
06 79 10 77 18
lacidrierie@lesvergersdelille.fr
lesvergersdelille.fr

À LA FERME : lundi 14h/19h, du mardi au jeudi 9h30/13h et 14h/19h, vendredi 9h30/19h et samedi 9h30/18h
> Pommes - Vinaigre et boissons • •

SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

96 FERME DE LA HAUTE BOUVRAIS

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

📍 La Ferme de la Bouvrais
À LA FERME : vendredi 14h/20h et samedi 10h/13h
> Viande de bœuf et veau de lait •

THORIGNÉ-FOUILLARD

97 FERME DE LA RÉAUTÉ - CUEILLETTE DE THORIGNÉ

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

📍 vergerreaute
 📧 cueillettethorigne
À LA FERME : lundi 14h/19h, du mardi au vendredi 9h30/12h et 14h/19h, samedi 9h30/12h et 14h/18h et dimanche 14h/18h
> Légumes - Fruits - Fleurs •

98 LES VOLAILLES DU PÂTIS

Le pâtis du Moulinet
Denis GEORGES • 02 99 62 02 41
lesvolaillesdupatis@orange.fr

À LA FERME : vendredi et samedi 10h/12h et 14h/19h
 Rotisserie le dimanche matin 10h/13h
> Volailles

VERN-SUR-SEICHE

99 LA FERME CRAPAUDEL

Crapaudel
Matilde VANDENDORPE & JS FRÉREUX • 02 23 62 80 22
infos@lafermecrapaudel.bzh
lafermecrapaudel.bzh

📍 La Ferme Crapaudel
 📧 ferme_crapaudel
À LA FERME : vendredi 14h/17h
> Micropousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques

100 GAEC LE PERRON

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

SUR COMMANDE
> Cidre - Viande bovine

VEZIN-LE-COQUET

101 FERME DE LA TOUCHE THÉBAULT

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

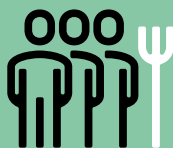
📍 Ferme de la Touche Thébault
À LA FERME : sur commande
> Viande de bœuf et porc •

102 LES JARDINS EN CAVALE

Le Grand Chevillé
Léna BOUTIN & Nicolas GOCHARD
06 51 45 47 21 / 06 61 76 54 31
lesjardinsencavale@gmail.com

📍 Les Jardins en Cavale
 📧 lesjardinsencavale
À LA FERME : mardi 18h/19h30
EN AMAP : Pacé à l'AMAP
> Légumes •





Ce guide référence les producteurs et productrices locaux de Rennes Métropole qui s'engagent dans la vente en circuit court.



Ce guide est amené à être modifié, **retrouvez toutes les actualisations** sur la carte numérique du Pays de Rennes.



Vous êtes un **producteur** ou une **productrice** du territoire et vous pratiquez la **vente directe** ou les **circuits courts** ?

Contactez-nous
pour rejoindre
la prochaine édition !

aad@rennesmetropole.fr

 **RENNES
MÉTROPOLÉ**



Conception © d'une idée Lautre - • Produit imprimé par l'imprimerie de Rennes Métropole labellisée imprim'vert

IMPRIM'VERT*
Crédits photos : Rennes, Ville et Métropole sauf mention contraire - Jean-Baptiste GANDON, Franck HAMON, Arnaud LOUBRY, Christophe LE DÉVÉHAT, Arnaud LOUBRY, Anne-Cécile ESTEVE, Jean-Baptiste GANDON, Franck HAMON, Arnaud LOUBRY, Didier GOURAY, Anne-Cécile ESTEVE