

SOUTIEN LE RESEAU LOCAL AB

Une cartographie de la filière en Agriculture Biologique sur Granville, Terre et Mer, ainsi que les communes limitrophes, est actualisée chaque mois pour offrir une lisibilité du réseau local AB (producteurs, transformateurs et restaurateurs) pour faciliter les connexions et la vente directe.

Les groupements d'achats mise en place par l'association ETHIC AND CO permettent de :

- compléter l'offre locale en produits issus de l'agriculture biologique,
- soutenir financièrement le développement de ce réseau local AB.

5 OUTILS POUR 1 OBJECTIF

1/ UN SITE INTERNET

www.ethicandco.com

Plateforme par excellence où vous retrouverez l'ensemble des informations !

2/ UNE CARTE INTERACTIVE

Les informations collectées (fiches, lieux de marché et dépôts) apparaissent dans une carte adaptée au logiciel Google Earth (cartographie en temps réel) permettant à chacun de bénéficier :

- d'une vision globale du réseau local AB,
- d'un outil permettant de situer géographiquement son lieu de vie, de travail ou d'un itinéraire entre les deux par rapport à ce réseau local AB,

3/ UN CATALOGUE PDF

Un ensemble de fiches des professionnels facilement imprimables présentent :

CHAQUE PROFESSIONNEL :

- coordonnées et site internet,
- certification,
- production : descriptif, disponibilités, tarifs,...
- lieux de vente : en ligne, en direct, marchés, dépôts,...
- activités annexes, etc...

(NB : toutes ces informations sont le fruit d'une rencontre avec le producteur et d'une visite du lieu de production)

CHAQUE MARCHÉ :

- coordonnées et site internet,
- horaires,
- produits AB disponibles : producteurs, éleveurs ou transformateurs, etc...
- d'un simple clic, l'ensemble des informations sont instantanément disponibles.

4/ D&D ETHIC AND CO

Tous les 2 mois, une Découverte & Dégustation est organisé chez un producteur du réseau pour découvrir un savoir-faire lors d'une visite approfondie, qui se prolonge avec une dégustation et la possibilité de repartir avec leurs produits.

5/ PRESENCE SUR LES RESEAUX SOCIAUX

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>

FACEBOOK www.facebook.com/ETHICANDCO

RESEAU LOCAL AB

1. BOISSONS

BOISSONS GAZEUSES

Solibulles / La Meuh Cola *[fiche en cours]*

2. BISCUITS & CHOCOLATS

CHOCOLATS

Chevaliers d'Argouges & Palais d'Ebène 

3. FRUITS & LEGUMES

FRUITS

Ferme de la Maison Neuve, Sandrine et Pascal LEGRAND  

LEGUMES ET AROMATS DE SAISON

Éric TURGIS 

FRUITS, LEGUMES & AROMATES

Ferme de la Mercerie, Delphine ALLIET & Séverin LESOURD 

LEGUMES ET AROMATS DE SAISON

Ferme des Châteigneux, Jean-Christophe CHAPDELAIN  

LEGUMES DE SAISON & AROMATES

Ferme du Hameau, Anne OBERT 

4. PAIN

BOULANGER BIO-DYNAMIE

Ferme du petit Changeons *[fiche en cours]*

BOULANGER BIO-DYNAMIE

Au Fournil d'Antan, Jean-Philippe LEBOUVIER  

PAIN AU LEVAIN NATUREL

Le Jour du Pain, Olivier PARIS 

PAYSAN BOULANGER

Le champ des pains, Tanguy LE ROLLAND 

5. PLANTS

PLANTS

les Vivaces de Grimesnil, Stéphanie BOUVIER 

6. PRODUITS DE LA MER

FRUITS DE MER

Contacts en cours

7. PRODUITS LAITIERS

PRODUITS LAITIERS - Chèvre

Ferme de la Chèvre Rit, Emmanuel DESVAGES, Manon MERLOT 

PRODUITS LAITIERS - Chèvre & Vache

Ferme du petit Changeons, Emeric, Camille et Marie 

8. VIANDES

VIANDES - Agneaux

Agneaux du Bocage, Romain LEPROVOST et Christelle GASCHY 

VIANDES - Agneaux & Bœufs

Limourosse / Manoir De Guelle, Michel et Emilie BURNOUF 

VIANDES - Bœufs

Philippe LCONTE 

VIANDES - Bœufs, veaux

Sylvain LEVAVASSEUR 

VIANDES - Cerf

Ferme de l'Asselotière, Vincent LECHARPENTIER 

VIANDES - Porcs

Ferme du petit Changeons, Emeric, Camille et Marie 

VIANDES - Porcs, Bœufs, Veaux

Le Pré Vert, Wilfried LEGER  

VIANDES - Volailles

Ferme des Cotis, Aurore DEQUEKER 

9. EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Période de transition entre un mode de production conventionnel et l'obtention de la certification AB : 2 à 3 ans pour les cultures, 2 à 12 mois selon les espèces pour les animaux.

10. NON CERTIFIES

Des producteurs qui souhaitent, à court ou moyen terme, adhérer à la certification AB, mais qui doivent développer leurs ventes pour envisager la cotisation pour la certification AB (d'où le soutien).

Ces producteurs utilisent des produits issus de l'agriculture biologique et/ou naturels.

APERITIFS MEDIEVAUX ET GELEES DE PLANTES

Epic'et simple, Linda LEBREC

11. RESTAURANTS & TRAITEURS

Attention, il s'agit de restaurants ou de traiteurs sensibles à la démarche bio !

Les ingrédients utilisés pour leurs préparations culinaires sont frais, locaux et certains issus de l'agriculture biologique. Vous retrouverez dans leurs cartes les producteurs du réseau, ainsi que des propositions de boissons, vins et autres produits bio.

RESTAURANT

La Baratte, Sandrine et Gilles Lefèvre

TRAITEUR NOMADE & CUISINE NATURELLE

Aux Petits Oignons, Caroline Carnaille

12. DISTRIBUTEURS

Concerne uniquement les distributeurs de produits bios, équitables et naturels.

PRET A PORTER

Sao-Bio, Loïc TREHET

D&D ETHIC AND CO

D&D	2014	2015
Janvier Février	RESTAURANT LA BARATTE 8 Février (19pers.)	FOURNIL D'ANTAN 10 Janvier (60pers.)
Mars Avril	FERME DES COTIS 20 avril (25pers.)	VIVACES DE GRIMESNIL Avril (+300pers.)
mai juin	LIMOUROUSSE 10 mai (13pers.)	LE CHAMP DES PAINS Juin (10pers.)
Juillet	EPICE'ET SIMPLES 19 juillet (13pers.)	REPAS ANNUEL ETHIC AND CO Aout (23 pers.)
Août	FERME DES CHATAIGNEUX 23 Aout (+90pers.)	
Septembre Octobre	FERME DE LA MERCERIE 20 Septembre (17pers.)	FERME DU PETIT CHANGEONS Ouverture de la boulangerie
Novembre Décembre	LES CHEVALIERS D'ARGOUGES 10 décembre (17pers.)	FERME DE L'ASSELOTIERE Novembre

A l'automne : FERME DU PETIT CHANGEONS

L'hiver prochain : FERME DE L'ASSELOTIERE

D&D ETHIC AND CO

Découverte et Dégustation



Lundi 11 novembre 2013
RDV à la ferme à 16h

www.la-chevre-rit.fr

Au programme : visite de l'élevage,
découverte de la fromagerie et dégustation
des fromages accompagnés d'une sélection
de vins naturels Demeter sans sulfites.

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO

Découverte et Dégustation



Samedi 8 février 2014
RDV au restaurant

9h30

Présentation et visite du restaurant

10h00

Démonstration de cuisine participative (20 places)
avec un menu local, bio et de saison

12h30

Dégustation (35 places)

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO

Découverte et Dégustation



Dimanche 20 avril 2014
RDV à 16h à la ferme des Cotis

www.bio-volailles.com

Visite de l'élevage de poulets, pintades et oies
découverte du laboratoire et dégustation
(réservation obligatoire)

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO

Découverte et Dégustation



Samedi 10 mai 2014
EARL LIMOUROUSSE
RDV à 10h au Manoir de Guelle
(Cérences)

www.lemanoirdeguelle.com

Visite de l'élevage d'agneaux et de boeufs,
Découverte de l'auberge et apéritif (3€)

[réservation par mail obligatoire]

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Découverte et Dégustation



Samedi 19 Juillet 2014

EPIC'ET SIMPLE

www.epicetsimple.fr

RDV à 14h à la maison du Buhot (Hambye)

Apportez votre panier pour une sortie nature à la découverte des "plantes sauvages comestibles" suivie d'un atelier cuisine

12€/adulte, 2€ pour les moins de 12ans, durée 3h

RÉSERVATION OBLIGATOIRE

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Découverte et Dégustation



Samedi 23 Août 2014

FERME DES CHATAIGNEUX

Jean-Christophe Chapdelaine vous accueille à La Rochelle-Normande lors d'une porte ouverte

12h : Repas sur réservation au 02.33.58.66.97 (10€)
[Au menu : crudités de saison, tian et son accompagnement, dessert de petits fruits]

14h : balade gourmande (dégustation libre dans les champs)

14h30 : visite de la ferme avec Jean-Christophe

16h : marché de producteurs et apéritif musical en fin de marché

VENEZ NOMBREUX !!!

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Découverte et Dégustation



Samedi 20 Septembre 2014

FERME DE LA MERCERIE

Delphine et Séverin vous accueillent au Tanu

10h : Visite à la découverte des cultures et des serres

12h : Dégustation dans le marché du vendredi

DEPOT DE PANIERS DE PRODUITS FRAIS
CHAQUE VENDREDI A SAINT-MARTIN DE BREHAL
(fruits, fromages, lait, légumes, pains, oeufs...)

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Découverte et Dégustation



Mercredi 10 Décembre 2014

CHEVALIERS D'ARGOUGES

nous présentent leur gamme PALAIS D'ÉBÈNE

www.les-chevaliers-dargouges.com

2 Visites de la chocolaterie artisanale à 14h et 16h
(15 places disponibles par visite)

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Découverte et Dégustation



Samedi 10 Janvier 2015

AU FOURNIL D'ANTAN

Atelier Galette des rois avec Jean-Philippe

14h : Rendez-vous à Champrepus pour la préparation

14h30 : Cuisson des galettes au fournil à bois

15h : Dégustation autour d'un verre de cidre

16h : Démonstration de fabrication du pain

[Commandez aussi vos galettes et pains]

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Découverte et Dégustation



Samedi 2 mai 2015

LES VIVACES DE GRIMESNIL

STÉPHANIE ET JOACHIM VOUS ACCUEILLENT
LORS D'UNE PORTE OUVERTE

14 à 18h : visites libres des serres

15h30 : découverte du lieu en compagnie de Stéphanie et Joachim,
présentation des plants potagés certifiés AB depuis 2012,
visites des serres de vivaces et achats possibles

17h : dégustation lors d'un petit marché bio

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Découverte et Dégustation



Samedi 6 juin 2015

LE CHAMP DES PAINS

Rendez vous à 10h à la Ferme du Bois Landelle (Hudimesnil)

Tanguy nous présentera son savoir faire de paysan boulanger :
A partir d'une graine jusqu'aux champs de blé, nous découvrirons
les silos, puis la boulangerie et le four à pain qu'il a construit.

12h : dégustation des pains dans le marché bio.

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

D&D ETHIC AND CO Repas annuel de l'association



Dimanche 23 août 2015

Rendez vous à 12h30 à Saint-Martin de Bréhal

Chacun ramène 2 plats bios : apéritif, entrée, plat principal ou dessert
(à préciser lorsque vous confirmer votre présence).

Prévoir 5€/personne (confirmez votre réservation) pour :
l'apéritif, quelques boissons, le fromage, le pain et les besoins divers.

Tout se passera devant la maison, la route sera bloquée, les barbecues sortis,
le molki (ou d'autres jeux si vous avez) pour ceux qui restent l'après-midi...

Les petits, comme les grands, pourront ainsi profiter jusqu'au soir,
du grand champ de dunes ou de la plage...

© ETHIC AND CO 06.52.73.38.15 ethicandco@gmail.com

CHEVALIERS D'ARGOUGES & PALAIS D'EBENE

CHOCOLATERIE ARTISANALE

www.les-chevaliers-dargouges.com

Zone artisanale La Busnouvière 50860 MOYON
02.33.56.56.23

Organisme certificateur : BUREAU VERITAS / QUALITE FRANCE
Date d'engagement : 17/09/1996



PRODUCTION

Née en 1991 de la réunion de deux familles de chocolatiers, la chocolaterie artisanale CHEVALIER D'ARGOUGES propose des produits biologiques depuis plus de dix ans, avec pour objectif de proposer une gamme identique à celle des chocolats non certifiés, en ajoutant une double labellisation :

AB www.agencebio.org/la-marque-ab

FLO-CERT GmbH's FAIRTRADE certification www.flo-cert.net

L'association FLO (Fairtrade Labelling Organizations) rassemble depuis 1997 les organismes de labellisation du commerce équitable ainsi que les réseaux de producteurs certifiés :

- **FLO International e.V.** : établit les standards de la certification du commerce équitable, et assiste les producteurs.
- **FLO-CERT GmbH** : inspecte si les standards de la certification du commerce équitable sont bien respectés et certifie les producteurs et/ou importateurs [nuance : la certification FLO porte sur les produits et non sur les entreprises].

Aujourd'hui présente sur le marché régional, national et international, la chocolaterie familiale CHEVALIERS D'ARGOUGES a su grandir (1991 = 4 employés / 2013 = 70 employés et 450 Tonnes de chocolat fabriqués) sans perdre son âme d'atelier avec :

- 1/ Des techniques artisanales en conservant la fabrication à la main,**
- 2/ Inventivité digne des grands chocolatiers** : fruits confits enrobés de chocolat et tuiles aux 6 saveurs,
- 3/ Rigueur sur la qualité des fèves de cacao** : Criollo, Forastero et Trinitario exclusivement,
- 4/ Sélection minutieuse des filières d'approvisionnement pour fabriquer du très bon qu'avec du très bon :**
 - Fèves de Cacao, beurre de Cacao et pâte de Cacao : République Dominicaine, Pérou [AB FAIRTRADE]
 - Sucre : Paraguay [AB FAIRTRADE]
 - Amande et noisette : Espagne, Italie, Turquie [AB]
 - Purée de noisette : Italie [AB]
 - Café : Amérique du Sud [AB FAIRTRADE]
 - Vanille : Madagascar [AB FAIRTRADE]
 - Beurre concentré : Allemagne [AB]
 - Glucose et sucre inverti : Autriche [AB]
 - Poudre de lait entier : Allemagne [AB]

Chaque année, des collections saisonnières pour Noël et Pâques sont proposées en plus de la gamme permanente.
2 appellations en fonction du lieu : sur l'initiative des magasins spécialisés, 2 gammes sont ainsi disponibles.

CHEVALIERS D'ARGOUGES (AB + FAIRTRADE)

MAITRES CHOCOLATIERS

Gamme conventionnelle destinée à la grande distribution, où seulement quelques références sont certifiées AB & FAIRTRADE.

Ballotin assortiment de chocolats (220g)
Etui d'Orangettes (160g)
Etui de Tuiles Lait (150g)
Etui de Tuiles Noir (150g)

PALAIS D'EBENE (AB + FAIRTRADE)

CHOCOLATS DE TRADITION

L'ENSEMBLE de cette gamme créée pour les magasins spécialisés (Biocoop...) est certifiée AB & FAIRTRADE.

CHOCOLATS À OFFRIR

Sac avec ballotin assortiment de chocolats lait & noir 70% (180g)

Ballotin cadeau assortiment de pralinés (180g)

Présentation à offrir (230g)

ASSORTIMENTS DE CHOCOLATS FINS

Chocolat fin sachet (130g)

Chocolats fins ballotin (180g)

Chocolats fins boîte confiseur (360g)

Chocolat fin vrac (950g)

TUILES AUX NOISETTES GRILLÉES

Tuiles lait sachet (130g)

Tuiles noir sachet (130g)

Tuiles assortiment ballotin (150g)

FRUITS CONFITS ENROBES DE CHOCOLAT

Orangettes sachet (130g)

Orangettes ballotin (150g)

Orangettes vrac (1kg)

Tranches d'orange ballotin (150g)

Palet chocolat lait abricot (100g)

Palet chocolat noir Cranberry (100g)

MENDIANTS

Mendiants lait sachet (130g)

Mendiants noir sachet (130g)

Mendiants assortiment ballotin (150g)

TRUFFES & MARRONS GLACÉS

Truffes ballotin (250g)

Truffes boîte (130g)

Truffes vrac (1kg)

Coffret 6 marrons glacés (120g)

NOEL (saison)

Moulages : père Noël blanc, père Noël au lait, père Noël noir, caribou au lait, caribou noir

Sujets : chocolat blanc, lait, noir ou en assortiment

Sujets à suspendre dans le sapin : sapin au lait, sapin blanc, étoile lait, boule au lait, boule blanc

PAQUES (saison)

Moulages : Œufs, lapins et poule

Sujets : chocolat blanc, lait, noir ou en assortiment

LIEUX DE VENTE

Vente directe :

▪ A la boutique ouverte du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

▪ Sur la boutique en ligne : <http://chocolats-premium.com/> [Frais de port offerts dès 50€ achat]

Grande distribution : Chevaliers D'ARGOUGES

Disponible sous réserve d'une commande choisie par : Carrefour, Casino, E. Leclerc, Intermarché, Super U,...

Distributeurs spécialisés : PALAIS D'EBENE

Disponible sous réserve d'une commande auprès du réseau Biocoop, Biodis, Relais Vert, Biodistribrais,...

FERME DE LA MAISON NEUVE

POMMES ET JUS DE POMMES

www.ferme-maison-neuve.com

Sandrine et Pascal LEGRAND

La maison neuve 50380 SAINT AUBIN DES PREAUX

Sandrine 06.84.10.90.96

maisonneuve.sandrine50@gmail.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 15/03/1995 (Nature & Progrès en 1987)

PRODUCTION

Petite exploitation familiale entourée de bois et située à 10 kms de la mer.

Les arbres du verger de 5 hectares (4700 pommiers et 300 poiriers) furent plantés en 1992 par la génération précédente, sur des terres déjà en bio depuis 1987.

En 2011, la Ferme de la Maison Neuve bénéficie d'une double labélisation : AB et Bio-cohérence.

Récolte : principalement en septembre-octobre *[l'année étant tardive, les dates sont données à titre indicatif]*

Conservation : en chambre froide naturelle de septembre à mars

POMMES A CROQUER (AB + Bio-cohérence)

REINE DES REINETTES : douce, peu acidulée, parfumée	[pâtisserie, compote]	septembre à novembre
ELSTAR : très sucrée, acidulée, juteuse	[toutes utilisations]	septembre à février
SATURN : sucrée, douce, croquante	[pâtisserie]	septembre à février
PINOVA : très sucrée, légèrement acidulée, croquante	[pâtisserie, salade, pommes au four]	octobre à janvier
BOSKOOP : sucrée, acidulée	[toutes utilisations]	octobre à février
JONAGOLD : sucrée, tendre, juteuse	[pâtisserie]	octobre à février
MELROSE : sucrée, douce, parfumée	[pâtisserie, compote]	octobre à mars
COX'S ORANGE (SUNTAN) : sucrée, acidulée, fruitée	[toutes utilisations]	novembre à janvier
REINETTE GRISE DU CANADA : sucrée, peu acidulée	[pâtisserie, compote]	novembre à février
TOPAZ : acidulée, juteuse, peu sucrée	[toutes utilisations]	décembre à février
PILOT : acidulée, sucrée, ferme	[pâtisserie, salade, pommes au four]	décembre à février
CABARETTE : acidulée, sucrée, chair blanche	[pâtisserie, compote]	décembre à mars
GRANNY SCHMIT : acidulée, croquante, peu sucrée	[salade, accompagnement salé]	décembre à mars
IDARED : peu sucrée, très légèrement acidulée	[compote, accompagnement salé]	janvier à mars
FUJI : très sucrée, douce, ferme, juteuse	[cuisson non conseillée (longue à cuire)]	février à mars
GOLDRUSH : sucrée, acidulée, très croquante	[toutes utilisations]	février à mars

▪ pomme Cagette 14kg [tarifs : se renseigner auprès de Sandrine]

POIRES (AB + Bio-cohérence)

Variété de poires : conférences

Disponibilité : novembre à janvier.

▪ Poirs Au détail [tarifs : se renseigner auprès de Sandrine]

JUS DE POMME (AB)

Jus de pomme brut de pressoir non filtré [uniquement en cas de surplus de production]

Actuellement, aucun stock n'est disponible

▪ bouteille d'un litre [tarifs : se renseigner auprès de Sandrine]

▪ Cubi de 3L

▪ Cubi de 10L



06.52.73.38.15
ethicandco@gmail.com

43 bis rue de Pontesrocs
50290 Saint-Martin de Bréhal

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>
FACEBOOK www.facebook.com/ETHICANDCO

LIEUX DE VENTE

Les fruits de la Ferme la Maison Neuve sont disponibles chez plus de 70 partenaires dans toute la Basse-Normandie :

- Magasins bio spécialisés,
- Marchés auprès des maraîchers et producteurs bios,
- Cantines scolaires [Inter Bio Normandie Services www.labiopourtous.com].

Vente directe à la ferme : sur rendez-vous en appelant Sandrine au 06.84.10.90.96

Magasins :

- Réseau Biocoop Bas-Normand,
- Magasins bio spécialisés,
- ...

Producteurs :

Les fruits de la Ferme de la Maison Neuve sont distribués sur les marchés par l'ensemble des maraîchers bios :

- Ferme de la Chèvre Rit,
- Ferme de la Mercerie,
- Ferme des Châtaigneux,
- Le Potager bio de Jérémie,
- ...

Dépôts :

- Vendredi matin (fin de matinée) : dépôt ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal (revente via la Ferme de la Mercerie)

ERIC TURGIS

LEGUMES ET PLANTES AROMATIQUES DE SAISON

Eric & Sylvie TURGIS

48 rue de la marchanderie 50660 QUETTREVILLE-SUR-SIENNE

02.33.46.92.81

Eric.turgis50@orange.fr

Organisme certificateur : BUREAU VERITAS / QUALITE FRANCE

Date d'engagement : 20/10/1997

PRODUCTION

Installés depuis 1963 en bio, Eric et Sylvie ont repris l'exploitation familiale en 1982, permettant ainsi de conserver 12 hectares de prairie pour les rotations de cultures.

Légumes de plein champ (3ha), Maraîchage sous abris (500m²)

FRUITS & LEGUMES (AB)

- aubergine : violette (black gem)
- betterave (crue et cuite) : crapaudine (conique), détroit, détroit bolivar, noire d'Egypte,
- blette : blanches
- carotte (primeur/conservation) : nandera, nantaise, napoli, rothild
- céleri : rave (Monarch), branche (Tall Utah)
- choux :
 - blanc (cabus)
 - brocoli (batavia, belstar, calabrais hatif),
 - bruxelles (nautic),
 - Chinois (Bilko),
 - fleur (belot, boule de neige, caprio, médaillon, omar, whiterock),
 - rave (delikatess blanc),
 - rouge (tête noire),
 - vert (Milan cantasa, Milan paresa, Pontoise Stanton)
- concombre : vert (akito)
- courges :
 - bleu de Hongrie,
 - buttercup,
 - butternut,
 - futsu black,
 - longue de Nice,
 - musquée de Provence,
 - patidou (sweet dumpling),
 - patisson (blanc),
 - potimarron (orange summer, red kuri, uchi kuri)
 - potiron (marina di chioggia, vert Kabocha)
 - rouge vif d'estampes,
 - spaghetti,
 - sucrine du berry,
 - vert d'Hokkaido,
 - violina
- courgette : jaune (gold rush), verte (tempra), ronde jaune (floridor)
- échalote
- endive : totem, dura
- épinard : matador
- fenouil : romanesco, solaris

- fève : expresse eleonora
- haricot : à écosser (nain big borlotto), vert (pongo)
- oignon : blanc (musona), jaune (cénol)
- mangetout : norli
- melon : cyrano
- navet : blanc (blanc globe à collet violet), jaune (boule d'or, goldana), rose (de milan à collet rose)
- panais : hablange Weisse
- piment de cayenne
- poireau : géant d'hiver, tadorna
- pois : nain karina
- poivron (vert, jaune, rouge) : california wonder, yolo wonder
- radis : glaçon, noir, rose (saxa)
- salades :
 - batavia,
 - chicorée (Grumolo verde, pain de sucre, palla rosa, rouge leonardo, rouge trévisse fiero sauvage uranus),
 - Cresson (de fontaine, d'hiver bittercress),
 - frisée, laitue (beurre pommée de plein champ merveille des 4 saisons, grenobloise),
 - feuille de chêne (salad bowl verte et rouge),
 - mâche : à grosses graines, vit
 - mesclun (crétois),
 - pourpier (Winterpo Claytone de Cuba zomerpostelein green),
 - roquette (cultivée),
 - scarole (blonde à cœur plein, bubikopf, cornet d'Anjou, grosse bouclée, kalinka, performance)
- salsifis : enorma
- tomate : black from tula, cœur de bœuf, marmande, merveille des marchés, rose de Berne, Saint-Pierre

FRUITS DU VERGER (AB)

Disponibles dans 2 ans (2016)

- abricots
- cerise
- pêche
- poire
- pomme
- prune

AROMATES (AB)

- ciboulette
- oseille
- persil
- thym

LIEUX DE VENTE

Aux marchés :

- Mardi matin marché de Bréhal
- Samedi matin marché d'Avranches

Paniers : livraison le mardi dans des dépôts autour de Bréhal.

Vente uniquement sous forme de paniers au contenu imposé par les saisons (généralement 6 à 8 variétés).

Été = 1 crudité + légumes ratatouille + légumes plat supplémentaire + 1 verdure

Hiver = 1 crudité + Légumes soupe + légumes plat supplémentaire + 1 verdure

3 formules de panier, où seules les quantités varient, vous sont proposées : 10€, 15€ et 18€.

FERME DE LA MERCERIE

LEGUMES, PETITS FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES DE SAISON

Delphine ALLIET & Séverin LESOURD

La Mercerie 50320 Le Tanu

02.33.50.97.15 / 06.11.65.02.95

earldelamerцерie@orange.fr

[Sur le site de bienvenue à la ferme](#)

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 12/09/2010

PRODUCTION

Légumes de plein champ (1,8ha), Maraîchage sous abris (1500m²), petits fruits rouges (6000m²)

Mai/juin = primeurs

LEGUMES (AB)

- Artichaut
- Betterave rouge
- Bette (ou poirée)
- Brocoli
- Carotte
- Céleri rave
- Chicorée : Scarole, Frisée, Pain de sucre, rouge de Vérone, Cornet d'Anjou
- Choux : chou fleur, chou vert, chou rouge, chou blanc, chou chinois
- Échalotes
- Endive
- Fenouil
- Oignon : jaune, rouge
- mâche
- Navet : violet, jaune boule d'or, globe blanc, de Croissy
- Panais
- Persil tubéreux
- Poireau
- Pomme de terre primeur : aniel, rubis.
- Pomme de terre : allians, charlotte, désiré, nicola, bleu d'Auvergne, King Edward
- Radis : couleur (mélange), Glaçon, Ostergruss (rose de Paques).
- Radis rave : Noir rond, Rose de Chine, Red Meat, Misato red
- Rutabaga
- Salades : laitue (beurre, batavia), feuille de chêne, pourpier, roquette, mizuna, moutarde de Chine, cresson, sucrine
- Topinambour

FRUITS (AB)

- Aubergines : Aubergine classique, Japanese Pickling, Rania, Violette de Florence.
- Cassis
- Concombre : vert commun, lemon
- Courges : bleu de Hongrie, buttercup, butternut, Vert Hokkaido, Jack be little, longue de Nice, Musquée de Provence, Olive, Patidou, Potimarron, Rouge vif d'Etampes, Spaguetti, Sucrine du Berry, Tromba d'Albenga, Whangaparoa
- Courgettes : verte et jaune, ronde, longue de Nice (jeune)
- Framboise
- Groseilles
- Groseille à maquereaux
- Haricot : vert, beurre

- Melon : charentais (chaire orange), vert (chaire verte)
- Mûre
- Poires (revente de la Ferme de la Maison Neuve)
- Poivrons : rouge (pointu & carré), orange (parpika), vert (pointu & carré)
- Pommes (revente de la Ferme de la Maison Neuve)
- Tomates : rouge, cerise, anciennes (Ananas, Cœur de bœuf rouge & orange, Green Zebra, Yellow Brandywine, Noire Crimée, Rose de Berne, Persimon, Valencia)

CONFITURES ET COULIS (AB)

- | | |
|---|-------|
| ▪ Confitures de cassis épépinées (255g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de framboises épépinées (255g) | 2,80€ |
| ▪ Confitures de groseilles épépinées (255g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de myrtilles (245g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de tayberry épépinées (255g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de tomates vertes aux écorces d'agrumes (260g) | 3,00€ |
| ▪ Coulis de tomates | 2,60€ |

SIROPS (NON ALCOOLISES) (AB)

- | | |
|---------------------|--------|
| ▪ Cassis (24cl) | 3,60 € |
| ▪ Framboises (24cl) | 3,60 € |

FRUITS SURGELES (AB)

Précommande obligatoire

Retrait à la ferme (ou en tout début de marché pour garantir la chaîne du froid)

- Cassis surgelé : vrac au détail
- Framboise surgelé : sac de 2 ou 4kg

AROMATES (AB)

Basilic (citron, thaï, vert), Ciboulette, Cive (ou ciboule), Coriandre, Cerfeuil, Menthe, Oseille, Persil, Persil mitsuba (persil japonais), Sarriette, Thym

LIEUX DE VENTE

En vente directe au marché à la ferme de la Mercerie :

Vendredi de 17h à 19h

- FRUITS & LEGUMES : Ferme de la Mercerie
- ŒUFS : Terre & mer [dépôt]
- PRODUITS LAITIERS - Chèvre : Ferme de la Chèvre Rit [dépôt]
- PAIN : Olivier Paris [dépôt]

Aux marchés :

- Mercredi matin (8h-12h) : marché de Saint-Nicolas (Granville) et Tessy sur Vire
- Dimanche matin (9h-13h) : marché de Saint Jean le Thomas [JUILLET /AOUT]

Paniers :

- Mercredi matin (8h-12h30) : marché de Saint-Nicolas (Granville)
- Vendredi matin (fin de matinée) : dépôt ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal (commande avant jeudi, paniers à 10, 12 ou 18€ avec env. 7 légumes/panier, revente pommes/poires Ferme de la maison neuve)
- Samedi matin (semaines impaires) : Quetteville-sur-Sienne (livraison à domicile)

Dépôts & Revendeurs :

- Biocoop de Granville et Avranches
- Marché bio à la ferme de la Chèvre Rit
- Tikéco à Courcy

Où découvrir nos légumes, fruits, confitures et sirops :

- Restaurant du réseau : Le Relais des Iles (Coudeville-plage).

FERME DES CHATAIGNEUX

LEGUMES ET PLANTES AROMATIQUES DE SAISON

Jean-Christophe CHAPDELAINE

La Cheminière 50530 LA ROCHELLE NORMANDE

02.33.58.66.97

jean-christophe.chapdelaine@wanadoo.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 16/04/1998

PRODUCTION

Légumes de plein champ (6ha), Maraîchage sous abris (4000m²)

LEGUMES (AB)

- ail frais
- artichaut
- aubergine : violette, ronde, blanche
- betterave (crue et cuite) : rouge, chiogga (rose et blanche)
- blettes : blanches, multicolore
- carotte (primeur/conservation) : orange, jaune
- céleri : rave
- choux : brocoli, Bruxelles, cabus, chinois (Pe-tsaï, pak choi), fleur, rouge, vert
- concombre : vert (noa)
- courges : butternut, Jack Be little, longue de Nice, musquée de Provence, olive, patidou, pâtisson, potimarron, rouge vif d'Estampes, spaghetti, vert d'okaido,...
- courgettes : jaune, verte, rondes
- échalotes
- endive
- épinard
- fenouil
- fèves
- haricot : plat, beurre, vert
- haricots secs : coco
- oignon : jaune, rouge
- mâche
- mangetout
- navet : jaune, rose
- panais
- petit pois
- poireau
- poivrons : vert, jaune, rouge.
- radis : chinois, daikon, noir, rose
- rhubarbe
- rutabaga : jaune
- salades : batavia, chicorée, laitue, feuille de chêne, mesclun (croquante/moutarde/piquante), scarole
- topinambour : blanc, violet

Une sélection au fil des saisons des variétés de tomates et de pomme de terre vous est aussi proposée :

- tomates (rouges, de couleurs et variétés anciennes) : black from Tula, black zebra, brandywine, cerise (noire, rouge et jaune), cœur de bœuf rose, cornue des Andes, green zebra, matina, noire de Crimée, orange ananas, orange queen, petite rouge de Bâle, reine d'or (jaune), ronde rouge, rose de berne, rouge russe.

- pomme de terre primeurs : apollo, aniel et jeannette
- pomme de terre :
 - . désirée,
 - . bleu de la Manche ou d'artois (chair ferme) automne - printemps
 - . charlotte, (chair ferme) automne
 - . corne de gatte,
 - . rose de France, (chair ferme) automne - hiver
 - . eden, (à soupe) automne - hiver
 - . bernadette, (chair ferme) hiver - printemps
 - . allians (chair ferme) hiver - printemps

FRUITS (AB)

- physalies : cerise de terre
- kiwi
- melon
- pastèque

AROMATES (AB)

- basilic
- ciboulette
- coriandre
- estragon
- persil

LIEUX DE VENTE

En vente directe au marché à la ferme des Châtaigneux :

Jeudi de 16h30 à 18h

- FRAISES, PETITS FRUITS ET PRODUITS TRANSFORMES Fraises et compagnie, *Maud POINCHEVAL*
- FRUITS & LEGUMES : Ferme des Châtaigneux, *Jean-Christophe CHAPDELAINE*.
- PAIN : La ferme à pain, *Stéphane Ronzier* [dépôt]
- POMMES ET JUS DE POMMES : Ferme de la Maison Neuve, *Sandrine LEGRAND* [dépôt]
- PRODUITS LAITIERS - Chèvre : Ferme du P'tit Changeons, *Emeric Leprovost* [dépôt]
- VIANDES - Volailles : Ferme de la Ryauté, *Virgil FEYDEAU*

Aux marchés :

- Lundi 17-19h30 marché estival à la Ferme de Crécey [Juillet/août]
- Mardi matin marché estival de Jullouville
- Vendredi matin marché de Jullouville

Paniers : sur commande

Vente uniquement sous forme de paniers au contenu imposé par les saisons (généralement 6 à 8 variétés)

Été = 1 crudité + légumes ratatouille + légumes plat supplémentaire + 1 verdure

Hiver = 1 crudité + Légumes soupe + légumes plat supplémentaire + 1 verdure

2 formules de panier, où seules les quantités varient, vous sont proposées : 10€ et 15€,

Distributeurs :

- Biocoop Avranches (mardi & vendredi)
- Biocoop Granville (jeudi)

LA FERME DU HAMEAU

LEGUMES DE SAISON

Anne OBERT

LE CLOS PARE 50320 LE-TANU

06.45.47.68.58

lafermeduhameau50@gmail.com

Organisme certificateur : BUREAU VERITAS / QUALITE FRANCE

Date d'engagement : 22/07/2011

PRODUCTION

Maraîchage de plein champ (5000m²), maraîchage sous abris (180m²)

LEGUMES (AB)

- aubergine : violette, ronde, blanche
- betterave : ronde, crapaudine
- blettes : blanches, multicolore
- brocoli
- carotte (primeur/conservation)
- céleri : rave, branche
- choux : Bruxelles, cabus, chinois (Pe-tsaï, pak choi), fleur, rouge, vert, romanesco, rave
- concombre : vert
- courges : Bleu de Hongrie, Butternut, Musquée de Provence, Pâtisson, Potimarron, patidou, Jack be little, longue de Nice, pomme d'or, sucrine du Berry, spaghetti
- courgettes : blanche, verte, ronde
- échalotes
- endive
- épinard
- fenouil
- fèves
- haricot : beurre, vert
- oignon : jaune, rouge
- mâche
- maïs doux
- mangetout
- melon: petit gris de Rennes
- navet : jaune, rose
- panais
- persil tubéreux
- petit pois
- piment : de type Espelette, de Bresse
- poireau
- pois cassé
- poivrons : vert, jaune, rouge.
- pomme de terre : émeraude, nicola, eden, désirée
- radis : chinois, noir, rose
- rutabaga : jaune
- salades : batavia, chicorée, laitue, feuille de chêne, mesclun, scarole, mizuna, pourpier, roquette, cresson
- tomates : cœur de bœuf, Marmande, matina, noire de Crimée, orange ananas, poire rouge, reine d'or (jaune), rose de berne, rouge des ondes, Saint-Vincent.
- Topinambour

AROMATES (AB)

Production à venir.

- Basilic : cannelle, Marseille, vert
- Cerfeuil
- Ciboulette
- Coriandre
- Menthe marocaine
- Persil
- Thym
- Sarriette

LIEUX DE VENTE

En vente directe au marché à la ferme du Hameau :

Mardi de 17h à 19h

- FRAISES, PETITS FRUITS ET PRODUITS TRANSFORMES : Fraises et compagnie, Maud Poincheval,
- LEGUMES DE SAISON : Ferme du Hameau, Anne Obert.
- ŒUFS & POULET : Ferme de la Ryauté, Virgil Feydeau [sur commande]
- PRODUITS LAITIERS - Chèvre : Etiennette Legallais, Le Mesnil-Rogues [NON CERTIFIEE]
- PAIN : Le Fournil d'Antan [dépôt]

Aux marchés :

- Mardi 17-19h Marché bio à la ferme du Hameau, Le Tanu
- Mercredi matin Marché de La Haye Pesnel
- Vendredi 16h30-19h30 Marché de producteurs locaux au Jour du Pain, Saint-Planchers

Paniers : sur commande

Vente uniquement sous forme de paniers au contenu imposé par les saisons (généralement 6 à 8 variétés)

Le panier est toujours très bien garni et offre un format plus avantageux que la vente au détail.

2 formules de panier, où seules les quantités varient, vous sont proposées:

▪ **Le panier à 10€,**

Avec par exemple : *1 aubergine + 3 poivrons + 1kg de tomates + 2 courgettes + 1kg de pomme de terre + 1 botte de carottes + 1 salade*

▪ **Le panier à 15€,**

Avec par exemple : *1kg de haricots verts + 1 concombre + 1kg de tomates + 1 botte de betteraves + 1 salade + 1kg de pomme de terre + 2 courgettes + 500g de navets + 4 poivrons*

Où découvrir nos produits :

- Restaurant Le Krill, la Baleine

AUTRES ACTIVITES (EN PROJET)

Chambres et table d'Hôtes : un objectif à moyen terme, vous accueillir dans une ferme en autonomie complète : fruits et légumes de saisons, viandes et produits transformés sur la ferme (vache, veau, mouton, porc, poulet,...)

AU FOURNIL D'ANTAN

BOULANGERIE BIO A L'ANCIENNE

Jean-Philippe LÉBOUVIER

Village de l'Eglise CHAMPREPUS

02.33.90.01.86 / 06.71.39.28.12

aufournildantan@hotmail.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 22/06/1998

PRODUCTION (AB & DEMETER)

Double labellisation :

- AB : www.agencebio.org/la-marque-ab
- DEMETER : www.demeter.fr [EN COURS DE CERTIFICATION]

Les domaines agricoles et entreprises certifiés Demeter sont obligatoirement certifiés en agriculture biologique.

La certification Demeter s'y ajoute et les cahiers des charges «production», «transformation» et «vinification» vont plus loin dans plusieurs aspects que ceux requis pour les cahiers des charges sur la production biologique :

- tout le domaine est conduit en bio-dynamie (mixité interdite entre agriculture conventionnelle et bio-dynamique),
- respect des plantes : préférence pour les semences auto-produites et les variétés non-hybrides,
- rotation des cultures : utilisation fréquente des engrais verts et limitation de la croissance intensive,
- respect des animaux, alimentation animale à 80 % produits sur la ferme, complément uniquement biologique,...

Farine de campagne DEMETER : Emmanuel Leroux, paysan-boulangier en bio-dynamie, farine semi-complète T80 moulue sur meule de pierre naturelle (moulin astriée), 80% de la farine utilisée.

Farines des pains spéciaux AB : Serge Ferard, Les moulins de Marigny, meunier garantissant un savoir-faire artisanal et l'utilisation de blés locaux issus de l'agriculture biologique.

Fournil : cuisson au feu de bois dans un four à bois à Guelard de 1925 en chauffe directe.

Préparation : le levain naturel (farine et eau fermentées) est préparé le matin pour la fournée du soir.

La pâte est préparée avec un pétrin à bras type artofex qui reproduit les mouvements de l'homme, moins rapide et plus respectueux de la pâte que les pétrins conventionnel.

Les pains sont façonnés sur couche ou sur panneton, et reposent en couchoir.

Le pain est enfourné à la pelle (45 min pour 140 kg de pâte), suivi de 15 min de pose avant de ressortir le pain.

Pain campagne (AB) [DEMETER EN COURS]

- | | |
|---------------------------|---------|
| ▪ Baguette 250g | 1,30 € |
| ▪ Campagne 500g non moulé | 2,40 € |
| ▪ Campagne 750g moulé | 3,30 € |
| ▪ Campagne 1kg | 4,30 € |
| ▪ Campagne 2kg | 8,20 € |
| ▪ Campagne 3kg | 12,00 € |

Autres pains (AB)

- | | |
|--|--------|
| ▪ Cherbourg (eau de mer) 500g | 3,30 € |
| ▪ Complet (T110) 500g | 2,60 € |
| ▪ Epeautre (grand) 500g | 3,30 € |
| ▪ Epeautre (petit) 500g | 4,50 € |
| ▪ Graines de pavot 500g | 3,30 € |
| ▪ Intégral (T150) 500g | 3,30 € |
| ▪ Kamut 500g | 3,30 € |
| ▪ Multi céréales (tournesol, sésame, pavot) 500g | 3,30 € |
| ▪ Sésame 500g | 3,30 € |

Viennoiseries (Non certifié par choix / matières premières AB / procédé de fabrication identique)

- Croissant 0,90 €
- Gâche chocolat 2,50 €
- Pepito 1,20 €
- Roulé raisin/Cranberry 1,20 €

Pâtisseries de saison (Non certifié par choix / matières premières AB)

- Galette des rois
- Bûches de Noël

Possibilité d'autres pains sur demande : contacter Jean-Philippe

LIEUX DE VENTE :

Au fournil à Champrepus : Tous les jours et en libre-service

Au magasin collectif de Producteurs Fermiers & Artisans : Délices de Campagne :

3 rue du Général de Gaulle 50800 Villedieu les Poêles

www.delicesdecampagne.com

Du mardi au dimanche matin : 8h30-13h / 14h30-19h

Aux marchés :

- Mardi matin marché estival d'Agon-Coutainville [UNIQUEMENT JUILLET & AOUT]
- Mercredi matin marché de Montmartin-sur-Mer
- Mercredi matin marché de Pontorson
- Samedi matin marché d'Agon-Coutainville
- Samedi matin marché de Granville, aux Halles
- Samedi matin marché de Gavray
- Samedi matin marché d'Avranches
- Dimanche matin marché de Cancale
- Dimanche matin marché estival de Saint-Martin de Bréhal [UNIQUEMENT JUILLET & AOUT]

En livraison :

Le GIE PFBN et Bio Divers Cité, 2 groupements de producteurs locaux, livrent 1 fois par mois les produits issus de leurs exploitations : viandes, légumes, produits laitiers, pommes, jus, cidre... et le pain Au Fournil d'Antan.

Sont concernées principalement des AMAP sur Paris et sa banlieue : Malakof, Cachan, Arceuil, Montgeron, Nanterre, Sucy, Boissy, Montrouge, Taverny, Champigny, Evry...

Distributeur :

- Biocoop Biosaveurs à Yquelon (livraison mercredi, samedi)
- Biocoop Biosaveurs à Coutances (livraison samedi)
- Biocoop Comptoir de la bio à Avranches (livraison mardi, mercredi, vendredi)
- Point Nature à Saint-Lô (livraison mardi, vendredi)
- Vire nature (livraison mardi, vendredi)

Etablissements scolaires :

- Coutances (livraison mardi) : Lycée C-F Lebrun, Lycée Professionnel La Roquette, Lycée Professionnel Les Sapins.
- Saint-Martin-des-Champs (livraison mardi et vendredi) : école.
- Vire (livraison vendredi) : Lycée Marie Cury.

FERME DU PETIT CHANGEONS

FABRICATION & VENTE FROMAGES DE CHEVRE & VACHE

VIANDE DE PORC

BOULANGERIE

Emeric, Camille et Marie

FERME DU PETIT CHANGEONS, 50300 Le Val-Saint-Père (Accès : rue des Nu-pieds 50300 Avranches)

09 52 02 84 53 / 06.84.22.54.11

lepetitchangeons@hotmail.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 05/05/2007

PRODUCTION

Émeric est le fermier "historique" du petit changeons. Installé depuis 2007 sur le site, il a lancé l'activité sur la ferme, installé le troupeau de chèvres, vaches, porcs et mit en place la transformation.

Camille et Marie l'ont rejoint en 2013, pour s'occuper des chèvres, de l'atelier de transformation, de la vente...

Camille monte en parallèle un atelier pain sur la ferme, alors que Marie s'occupe aussi des Vaches

Depuis 2014, Kévin monte un projet de maraîchage en permaculture, avec arbres fruitiers

Race de chèvre : alpines, poitevines et chèvres de fossés.

Alimentation : pâturage (Mars à Novembre) + 2 repas (foin, luzerne, mélange orge/pois, paille)

Race de vache : canadienne.

La race canadienne est originaire de la région de la Baie du Mont Saint Michel, entre Granville et Dol de Bretagne. Elle est partie avec les premiers colons français du Québec aux XVIème et XVIIème siècles. En Normandie, elle a totalement disparu avec toutes les autres races locales lors de la sélection de la normande fin XIXème début XXème. Des passionnés l'ont faite revenir, et on compte aujourd'hui quelques dizaines de mères en France (pour 150 à 200 au Québec). C'est une vache rustique, qui valorise bien le pâturage et le foin, avec de bonnes aptitudes laitières et fromagères.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe, avec un complément de luzerne, orge, maïs et avoine produites sur place.

FROMAGES DE CHEVRE (AB)

Fabrication de fromages non lactiques (lait non chauffer) sur plusieurs jours : Un lait trait le lundi, sera transformé le mardi et prêt à être mangé le mercredi (en frais).

- Chèvre frais, mi-sec (env.120g) = 2€
- Chèvre sec (env.70/80g) = 1,50€
- Buche cendrée de chèvre = 4,00€
- Faisselle fraîche (boite de 6) = 4,00€

FROMAGES DE CHEVRE & VACHE (AB)

- Petit changeons (fromage lactique) = 2,00€

FROMAGES DE VACHE (AB)

- Petit Normand (fromage lactique) = 2,00€
- Tome de vache = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]
- Angelot (Pâte molle de vache) = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]

AUTRES PRODUITS A BASE DE VACHE (AB)

- Crème dessert chocolat avec crumble = 1€/pot de yaourt
- Crème dessert vanille avec fruits rouges = 1€/pot de yaourt

PORCS (AB)

Race : porc de Bayeux et gascons.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe et bois du Val Saint Père, les céréales sont intégralement produites sur la ferme (orge et pois) et le lactosérum (petit lait) est ajouté à la préparation.

Allongement des cycles : reproduction tardive, sevrage à 10 semaines, croissance lente (favorise une viande mûre).

Abattage : à 1 an (poids vif entre 105 et 125 kg selon la saison), TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : 2 ventes par an.

Conditionnement : en frais

- Colis (contenu ajustable : côtes, saucisses, tranches de lard, rôtis avec et sans os, pâté de campagne et de tête)
 - 5kg à 10,00€/kg = 50,00€/colis
 - 10kg à 10,00€/kg = 100,00€/colis
- Conserve de 180g : rillettes de cochon, terrine de cochon, boudin à tartiner = 4,00€

BOULANGERIE (AB)

Projet en cours

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la ferme

Tous les jours, de 17h30-18h30, de mars à décembre :

Fromages, produits laitiers, conserves et quelques produits locaux

Aux marchés :

- Samedi matin : marché d'Avranches

Dépôts :

- Alternatives solidaires à Coutances,
- Association ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal [jeudi],
- Biocoop d'Avranches [Vendredi],
- Epicerie de Champeaux,
- EARL du Guérin à Belval,
- Ferme Cara-Meuh à Vains,
- Le Bacillais à Bacilly,
- Stéphanie Noël à Genêts.

Où découvrir nos produits :

Auberge de la Sélune (Ducey), L'autre café (La Roche qui boit), La Toque aux Vins (Saint Martin des Champs), Le Relais des Iles (Coudeville), Le Sillon de Bretagne (Tanis), Le Tripot (Avranches).

AUTRES ACTIVITES

La fête des sens : L'association "Quartier Nature" (association de sensibilisation à l'environnement basée sur la ferme) organise chaque année La Fête des Sens le week-end précédent ou suivant l'arrivée de l'automne. La Fête des Sens propose de stimuler tous les sens par le biais de concerts, massages, contes, nourriture bio...

Création d'un accueil pédagogique Montessori à la ferme avec l'association "Les pieds sur terre":

Il est en développement depuis 2012, et sera ouvert quatre jours par semaine en septembre 2015.

L'objectif est de donner aux enfants une autonomie dans la vie quotidienne et les apprentissages, de construire un rapport aux autres sain et simple, grâce notamment aux principes de la CNV (communication Non Violente), et la pédagogie Montessori.

<http://petitspiedssurterre.fr>

LE CHAMP DES PAINS

PAYSAN BOULANGER

Tanguy LE ROLLAND

Le bois Landelle 50510 HUDIMESNIL

06.01.75.81.13

tanguy@lechampdespains.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 21/01/2013

PRODUCTION (AB)

Cultures : ferme du Bois Landelle, mélange de variétés de blé.

Meunerie : à la ferme du Bois Landelle à Hudimesnil, où la mouture est faite au moulin à meule de pierre type Astrié installé au fournil permettant d'obtenir une farine demi-complète issu d'un blé ancien.

Fournil : dans son propre fournil à la ferme du Bois Landelle.

	Marché/dépôt	Fournil
<u>Pain blé ½ complet</u>		
▪ Nature 600g	2,70 €	2,50 €
▪ Nature 1kg	3,90 €	3,60 €
▪ Nature 1,5kg	5,50 €	5,20 € (sur commande)
▪ Nature 2kg	7,00 €	6,70 € (sur commande)
▪ Lin / Tournesol 500g	3,40 €	3,20 €
▪ Noix 500g	3,90 €	3,70 €
▪ Raisin / noisette 500g	3,90 €	3,70 €
▪ Sésame 500g	3,40 €	3,20 €
<u>Autres pains</u>		
▪ Petit Epeautre 500g	5,10 €	4,90 €
▪ Riz / Sarrasin 500g	4,40 €	4,20 €
<u>Brioche</u>		
▪ Brioche 300g	3,10 €	3,10 €
▪ Brioche 500g	5,20 €	5,20 €

Possibilité d'autres pains sur demande : contacter Tanguy avant dimanche soir

LIEUX DE VENTE : TOUS LES MARDI

Au fournil :

- Mardi 8-20h Fournil à Hudimesnil

Aux marchés :

- Lundi 17-19h30 marché estival à la Ferme de Crécey [Juillet/août]
- Mardi 16h30-19h30 marché bio de Coutances

Distributeur :

- Mardi Biocoop Granville et Coutances

Dépôt : [uniquement sur commande]

- Mardi DEPOT ETHIC AND CO, 43 bis rue de Pontescros, 50290 Saint-Martin de Bréhal

LE JOUR DU PAIN

PAIN AU LEVAIN NATUREL

Olivier PARIS

1 La Table 50400 Saint-Planchers

02.33.61.92.48 / 06.41.96.65.80

lejourdupain50@orange.fr

Organisme certificateur : CERTIPAQ

Date d'engagement : 02/04/2014

PRODUCTION (AB)

Formation d'1 an auprès de Jacky Frémine (Le Fournil d'Antan, Champrepus).

Réalisation de son four (métier d'origine chaudronnier) et du fournil à Saint-Planchers.

Achat des farines AB au MOULIN DU DON (EURL Les Oeufs Nature) à Marsac-sur-Don.

Pain au levain naturel sur une base de farine T80 agrémentée de graines.

Cuisson au bois au fournil.

Pain (AB)

▪ 5 céréales	3,35 €	
▪ Campagne 500g (moulé)	2,30 €	
▪ Campagne 600g	2,65 €	
▪ Campagne 1kg	4,10 €	
▪ Complet au Son 600g	3,15 €	
▪ Epeautre (grand) 500g	4,00 €	
▪ Epeautre (petit) 500g	4,25 €	
▪ Figues (sur commande)	3,55 €	
▪ Lin 600g	3,15 €	
▪ Méteil (½ blé + ½ seigle) 600g	3,15 €	
▪ Noix	3,55 €	[NON CERTIFIE = noix du jardin]
▪ Sésame 500g	3,30 €	

Pain de mie (AB)

▪ Pain de mie gingembre figue	4,35 €	
▪ Pain de mie nature 500g	3,15 €	
▪ Pain de mie raisin 500g	4,25 €	
▪ Pain de mie raisin noix pavot 500g	4,25 €	[NON CERTIFIE = noix du jardin]
▪ Pain de mie sésame tournesol pavot 500g	3,85 €	

Viennoiseries (AB)

▪ Gâche chocolat 300g	3,80 €
▪ Gâche nature 150g	1,65 €
▪ Gâche nature 300g	3,20 €

Viennoiseries à la levure boulangère (AB)

▪ Pain au lait chocolat	3,80 €
▪ Pain au lait nature 150g	1,65 €
▪ Pain au lait nature 300g	3,20 €

Teurgoule (AB)

▪ Au détail [prix au kg]	6,00 €
--------------------------	--------

LIEUX DE VENTE

Commande : la veille avant 10h en indiquant le lieu de vente

Livraison : en fonctions de marchés de Granville, Jullouville ou la Haye-Pesnel

En vente directe au fournil :

Vendredi soir (16h30-19h30) :

- Pains et Viennoiseries : Le jour du Pain - Olivier PARIS **CREPES & GALETTES FRAICHES !!!**
- Rillettes et soupes : L'Atelier du poissonnier,

Aux marchés :

- Mercredi matin : marché de Saint-Nicolas (Granville)
- Mercredi matin : marché de La Haye-Pesnel [UNIQUEMENT SUR COMMANDE, dépôt via la ferme de la Ryauté]
- Mercredi soir (17-19h) : marché à la Ferme de la Chèvre Rit, St Plancher
- Vendredi matin : marché de Jullouville
- Vendredi matin : marché de producteurs locaux et bio au fournil

Dépôts :

- Vendredi matin (fin de matinée) : dépôt ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal (commande avant jeudi)
- Vendredi soir (17-19h) : marché à la ferme de la Mercerie

LES VIVACES DE GRIMESNIL

PLANTS POTAGERS & PLANTES AROMATIQUES

Stéphanie BOUVIER

La Cotardière 50450 GRIMESNIL

06.62.36.00. 11

nini.bouvier50@orange.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 13/11/2012

PRODUCTION (AB)

PLANTS :

- Betteraves
- Concombre
- Courgette
- Courges
- Epinards
- Melon
- Poireaux
- Salades : iceberg, romaine, laitue, mâche
- Tomates
- ...

PLANTES AROMATIQUES :

- Aneth
- Basilic
- Ciboulette
- Estragon
- Thym
- ...

PRODUCTION (NON CERTIFIEE)

- Vivaces,
- Plantes de rocaille,
- Graminées.

LIEUX DE VENTE

En vente directe sur place : pour toute visite, merci d'appeler avant de passer.

Aux marchés :

- Mardi matin : Bréhal
- Mercredi matin : Saint-Nicolas (Granville)
- Jeudi matin : Coutances
- Samedi matin : Granville
- Dimanche matin : Hauteville-sur-Mer

FERME DE LA CHEVRE RIT

FABRICATION & VENTE FROMAGES & LAIT DE CHEVRE

www.la-chevre-rit.fr

Emmanuel DESVAGES & Manon MERLOT

La Basle 50400 Granville

02.33.61.99.37 (pendant les heures des repas) / 06.32.53.58.93

lachevrerit@gmail.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 08/11/2009

PRODUCTION

Race : 50 alpines et 3 boucs.

Elevage en fonction du rythme naturel de la chèvre :

- septembre/octobre : les boucs sont avec les chèvres durant la saison des amours,
- octobre à février : durée de gestation de 5 mois,
- janvier/février : 2 mois de repos obligatoire avant la prochaine mise bas (pas de traite),
- mars : mises bas (naissances) généralement de 2 petits,
- mars à décembre : lactation, traite et transformation.

Traite : 2 fois par jour, le matin et l'après-midi vers 17h30 (visite à la ferme possible)

Alimentation : pâturage (6h de Mars à Novembre) + 2 repas (foin, luzerne, mélange orge/pois, paille)

Soins préventifs : homéopathie, minéraux, cures, huile de foie de morue, ortie...

Soins palliatifs : homéopathie ou phytothérapie

Disponibilité : mi-mars à décembre

Qualités nutritionnelles du lait de chèvre :

- 8% de Calcium en plus que le lait de vache,
- presque 2 fois plus de vitamine A que le lait de vache,
- 25 % en plus de potassium (respiration des cellules),
- plus de molécules anti-oxydantes,
- protéines plus digestes et comparables au lait maternel,
- acides gras plus digestes.

FROMAGES (AB)

Fabrication de fromages non lactiques (lait non chauffer) sur plusieurs jours : Un lait trait le lundi, sera transformé le mercredi et prêt à être mangé le vendredi (en frais).

- Rond frais (env.160g) : nature ou cendré = 2,50€
- Rond frais aromatisé (env.160g) : Ail et piment / Fleurs / Herbes et bleuet / Curry = 3€
- Rond frais "Cœur de figue" (env.160g) = 3,20€
- Rond demi-sec (env.100g) : nature ou cendré = 2,50€
- Pyramide frais SANS SEL (env.160g) = 2,50€
- Pyramide frais cendré (env.160g) = 2,50€
- Pyramide demi-sec frais cendré (env.160g) = 2,50€
- Bûches frais (env.250g) : nature ou cendré = 4,00€
- Bûches demi-sec cendré (env.200g) = 4,00€
- Fromages secs (env. 50g) = 2€
- Fromage blanc nature = 3€ les 200g
- Fromage frais ail et ciboulette = 3,50€ les 200g

AUTRES PRODUITS (AB)

- Lait cru (bouteille d'1L verre ou plastique scellé) = 2,50€/L
- Faisselle fraîche (200g) = 3,20€ (dont 20 cts de consigne pour le pot)
- Viande de chevreau (mai à juillet)



06.52.73.38.15
ethicandco@gmail.com

43 bis rue de Pontesrocs
50290 Saint-Martin de Bréhal

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>
FACEBOOK www.facebook.com/ETHICANDCO

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la boutique paysanne :

Mardi au samedi (17h30-19h), de mars à décembre à la ferme

En vente directe au marché à la ferme de la Chèvre Rit

www.la-chevre-rit.fr/produits-fermiers-normandie/boutique-et-marche-a-la-ferme

Mercredi soir (17h30-19h), de mars à décembre à la ferme :

- fromages et produits laitiers de la ferme de la Chèvre Rit,
- poulets, La ferme des Cotis - Aurore et Nicolas DEQUEKER [sur commande]
- Pains et Viennoiserie, Le jour du Pain - Olivier PARIS
- Petits fruits et produits transformés, La Ferme de la Mercerie - Séverin & Delphine
- Pommes et Jus, La ferme de la Maison neuve - Sandrine et Pascal LEGRAND
- Et aussi : légumes de saison, fraises, petits fruits et produits transformés, confitures de plantes, boissons gazeuses, cidre, bière, terrines, savon de jument

Aux marchés :

- Mardi matin : marché bio de Bréhal
- Mardi soir (16h30-19h) : marché bio de Granville, au Cours Jonville
- Mardi soir : marché bio de Coutances aux halles de la Poissonnerie
- Mercredi soir (17-19h30) : marché à la ferme de la Chèvre Rit
- Vendredi matin : marché de Jullouville [auprès d'Olivier Paris, Le Jour du Pain]
- Vendredi soir (17-19h) : marché à la ferme du Bois Landelle (Hudimesnil)
- Vendredi soir (17-19h) : marché à la ferme de la Mercerie (Le Tanu) [DEPOT]
- Samedi matin : marché de Granville, aux Halles (à l'étage)
- Samedi matin (10-12h) : marché à la ferme des Claid's (Orval)

Dépôts :

- Biosaveurs, Biocoop d'Yquelon (Granville) [Vendredi]
- Biosaveurs, Biocoop de Coutances [Mardi]

Où découvrir nos produits :

- Côté Sud, restaurant à Saint Pair sur Mer,
- Couleurs Saveurs, restaurant à Bricqueville-sur-Mer,
- La Baratte, restaurant à Saint-Denis-le-Vêtu,
- Le Comptoir de l'atelier gourmand à Granville,
- Le Saint Elme, restaurant à Granville,

AUTRES ACTIVITES

Ferme pédagogique : accueille des scolaires, des établissements spécialisés, des centres de vacances ou de loisirs sans hébergement au travers de visites et animations pour faire découvrir, selon les âges et le contexte, la ferme et ses animaux, l'élevage de chèvre, la fabrication des fromages et notre bocage normand.

www.la-chevre-rit.fr/ferme-pedagogique-granville-manche/activites-pedagogiques

Après-midi gourmandes à la ferme : à partir d'avril 2013

www.la-chevre-rit.fr/ferme-pedagogique-granville-manche/visites-et-animations

Visites à l'heure de la traite : du mercredi au samedi, à partir de 17h30

www.la-chevre-rit.fr/ferme-pedagogique-granville-manche/visites-et-animations

Goûters d'anniversaire :

www.la-chevre-rit.fr/ferme-pedagogique-granville-manche/visites-et-animations

Salle de réception équipée pour 120 personnes (cuisine, équipement professionnel & mobilier), parking, parc, adaptée aux personnes à mobilité réduite et enfants.

www.la-chevre-rit.fr/salle-de-reception-granville

FERME DU PETIT CHANGEONS

FABRICATION & VENTE FROMAGES DE CHEVRE & VACHE

VIANDE DE PORC

BOULANGERIE

Emeric, Camille et Marie

FERME DU PETIT CHANGEONS, 50300 Le Val-Saint-Père (Accès : rue des Nu-pieds 50300 Avranches)

09 52 02 84 53 / 06.84.22.54.11

lepetitchangeons@hotmail.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 05/05/2007

PRODUCTION

Émeric est le fermier "historique" du petit changeons. Installé depuis 2007 sur le site, il a lancé l'activité sur la ferme, installé le troupeau de chèvres, vaches, porcs et mit en place la transformation.

Camille et Marie l'ont rejoint en 2013, pour s'occuper des chèvres, de l'atelier de transformation, de la vente...

Camille monte en parallèle un atelier pain sur la ferme, alors que Marie s'occupe aussi des Vaches

Depuis 2014, Kévin monte un projet de maraîchage en permaculture, avec arbres fruitiers

Race de chèvre : alpines, poitevines et chèvres de fossés.

Alimentation : pâturage (Mars à Novembre) + 2 repas (foin, luzerne, mélange orge/pois, paille)

Race de vache : canadienne.

La race canadienne est originaire de la région de la Baie du Mont Saint Michel, entre Granville et Dol de Bretagne. Elle est partie avec les premiers colons français du Québec aux XVIème et XVIIème siècles. En Normandie, elle a totalement disparu avec toutes les autres races locales lors de la sélection de la normande fin XIXème début XXème. Des passionnés l'ont faite revenir, et on compte aujourd'hui quelques dizaines de mères en France (pour 150 à 200 au Québec). C'est une vache rustique, qui valorise bien le pâturage et le foin, avec de bonnes aptitudes laitières et fromagères.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe, avec un complément de luzerne, orge, maïs et avoine produites sur place.

FROMAGES DE CHEVRE (AB)

Fabrication de fromages non lactiques (lait non chauffer) sur plusieurs jours : Un lait trait le lundi, sera transformé le mardi et prêt à être mangé le mercredi (en frais).

- Chèvre frais, mi-sec (env.120g) = 2€
- Chèvre sec (env.70/80g) = 2€
- Buche cendrée de chèvre = 4,00€
- Faisselle fraîche (boite de 6) = 4,00€

FROMAGES DE CHEVRE & VACHE (AB)

- Petit changeons (fromage lactique) = 2,00€

FROMAGES DE VACHE (AB)

- Petit Normand (fromage lactique) = 2,00€
- Tome de vache = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]
- Angelot (Pâte molle de vache) = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]

AUTRES PRODUITS A BASE DE VACHE (AB)

- Crème dessert chocolat avec crumble = 1€/pot de yaourt
- Crème dessert vanille avec fruits rouges = 1€/pot de yaourt

PORCS (AB)

Race : porc de Bayeux et gascons.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe et bois du Val Saint Père, les céréales sont intégralement produites sur la ferme (orge et pois) et le lactosérum (petit lait) est ajouté à la préparation.

Allongement des cycles : reproduction tardive, sevrage à 10 semaines, croissance lente (favorise une viande mûre).

Abattage : à 1 an (poids vif entre 105 et 125 kg selon la saison), TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : 2 ventes par an.

Conditionnement : en frais

- Colis (contenu ajustable : côtes, saucisses, tranches de lard, rôtis avec et sans os, pâté de campagne et de tête)
 - 5kg à 10,00€/kg = 50,00€/colis
 - 10kg à 10,00€/kg = 100,00€/colis
- Conserve de 180g : rillettes de cochon, terrine de cochon, boudin à tartiner = 4,00€

BOULANGERIE (AB)

Projet en cours

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la ferme

Tous les jours, de 17h30-18h30, de mars à décembre :

Fromages, produits laitiers, conserves et quelques produits locaux

Aux marchés :

- Samedi matin : marché d'Avranches

Dépôts :

- Alternatives solidaires à Coutances,
- Association ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal [jeudi],
- Biocoop d'Avranches [Vendredi],
- Epicerie de Champeaux,
- EARL du Guérin à Belval,
- Ferme Cara-Meuh à Vains,
- Le Bacillais à Bacilly,
- Stéphanie Noël à Genêts.

Où découvrir nos produits :

Auberge de la Sélune (Ducey), L'autre café (La Roche qui boit), La Toque aux Vins (Saint Martin des Champs), Le Relais des Iles (Coudeville), Le Sillon de Bretagne (Tanis), Le Tripot (Avranches).

AUTRES ACTIVITES

La fête des sens : L'association "Quartier Nature" (association de sensibilisation à l'environnement basée sur la ferme) organise chaque année La Fête des Sens le week-end précédent ou suivant l'arrivée de l'automne. La Fête des Sens propose de stimuler tous les sens par le biais de concerts, massages, contes, nourriture bio...

Création d'un accueil pédagogique Montessori à la ferme avec l'association "Les pieds sur terre":

Il est en développement depuis 2012, et sera ouvert quatre jours par semaine en septembre 2015.

L'objectif est de donner aux enfants une autonomie dans la vie quotidienne et les apprentissages, de construire un rapport aux autres sain et simple, grâce notamment aux principes de la CNV (communication Non Violente), et la pédagogie Montessori.

<http://petitspiedssurterre.fr>

AGNEAUX DU BOCAGE

ELEVAGE D'AGNEAUX

www.agneauxdubocage.com

Romain LEPROVOST et Christelle GASCHY

Ferme de l'hôtel blanc 50510 Cérences

06.64.27.20.34 / 02.33.49.89.78

contact@agneauxdubocage.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 01/11/2011

PRODUCTION

AGNEAU (AB)

Race roussine : précoce et rustique, race ancienne des pâturages du Cotentin, adapté à son climat.

Race avranchine : race ancienne du bassin d'Avranches (en petit effectif)

Elevage : extensif (faible densité d'animaux à l'hectare permettant un équilibre élevage/écosystème), agnelages de décembre à juillet (pic entre janvier et mars), ensuite les agneaux sont élevés sous leur mère puis à l'herbe, aux céréales de la ferme (orge & avoine) et aux tourteaux de lin (production extérieure).

Abatage, découpe & mise sous vide : ASH (Saint Hilaire du Harcouët)

Disponibilité : toute l'année, chaque semaine en livraison à domicile ou en dépôt à partir du jeudi soir.

- Carcasse à 10,45€/kg (env. 20 kg) = 209,00€
- Carcasse découpée à 10,87€/kg (env. 18 kg) = 195€

Caissette au kg de viande découpée :

- Demi-agneau découpé à 13,19€/kg (6 à 8 kg) = 80 à 105€ [sous vide +1,06€/kg = 85 à 110€]
- Agneau entier découpé à 12,66€/kg (13 à 16 kg) = 165 à 205€ [sous vide +1,06€/kg = 180 à 225€]
- Sur simple demande : carré de 6 côtes, gigot raccourci.
- Découpes spécifiques avec supplément (0.60€HT) : gigot tranché, épaule désossée.
- Merguez de mouton sous vide (épices AB) à 10,55€/kg = 4,00€/paquet de 5 [DLC 15jours]

LIEUX DE VENTE

Livraison à domicile (dans un rayon de 80km suivant la commande) ou réception à la ferme.

Pensez à commander au moins 15 jours à l'avance par :

- **téléphone** : 06.64.27.20.34 / 02.33.49.89.78
- **mail** : contact@agneauxdubocage.com

Dépôts :

- Association ETHIC AND CO (1 achat groupé par mois, de mai à octobre)
- Ferme de la Chèvre Rit, Saint-Planchers
- Ferme de la Ryauté : sur l'ensemble de ses marchés
- Yves Besnier, Bréhal

Où découvrir nos produits :

- Certaines boucheries
- Restaurants du réseau : La Baratte (Saint-Denis-Le-Vétu), Le Relais des Iles (Coudeville-Plage).
- Autres restaurants : La Trinquette (Grandcamp Maisy), Le Mathata (Granville), Le Goût Sauvage (Saint-Lô)

AUTRES ACTIVITES

- Vente de cidre fermier (production des 150 pommiers de la ferme).
- Revente à la ferme des vins d'Alsace Paul Gaschy (AB & conversion) www.vins-paul-gaschy.fr



06.52.73.38.15
ethicandco@gmail.com

43 bis rue de Pontesrocs
50290 Saint-Martin de Bréhal

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>
FACEBOOK www.facebook.com/ETHICANDCO

LIMOUROUSSE (EARL)

FERME DU MANOIR DE GUELLE

ELEVAGE DE BŒUFS & AGNEAUX

www.lemanoirdeguelle.com/ferme.htm

Michel et Emilie BURNOUF

Le manoir de Guelle 50510 Cérences

06.82.31.62.45 / 02.33.51.99.06

michel.burnouf@free.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 15/04/2011

PRODUCTION

BŒUF & VEAU SOUS LA MERE (AB)

Race limousine : vache à viande rustique, dont la renommée actuelle repose sur la qualité gustative de sa viande, sa longévité, sa facilité d'élevage et ses qualités maternelles.

Elevage traditionnel à base d'herbe (été), de foin, enrubbannage, épeautre et maïs l'hiver.

Abatage, découpe & mise sous vide : TVR (Domagne)

Disponibilité : toute l'année, chaque 15 du mois.

- Bœuf à 14€/kg (Caissette 13/15kg sous vide : côtes, rôtis, steaks, bourguignon, fondu, pot au feu, steak haché) = 182 à 210€
- Veau à 15€/kg (Caissette de 10kg sous vide) = env. 150,00€

AGNEAU (AB)

Race roussine : précoce et rustique, race ancienne des pâturages du Cotentin, adapté à son climat.

Race charollaise : prolifique, rustique et adapté au plein air, race à viande sélectionnée pour ses aptitudes bouchères (qualité, bon rendement en viande, pas excès de gras).

Elevage traditionnel à base d'herbe (été), de foin, enrubbannage, épeautre et maïs l'hiver.

Abatage : ASH (Saint Hilaire du Harcouët)

Découpe & mise sous vide : Manoir de Guelle (Cérences)

Disponibilité : mai à novembre, tous les 15 jours.

- Demi-agneau découpé à 13€/kg (7 à 10 kg) = 91 à 130€ [sous vide +1€/kg = 98 à 140€]
- Agneau entier découpé à 13€/kg (15 à 20 kg) = 195 à 260€ [sous vide +1€/kg = 210 à 280€]

LIEUX DE VENTE

En ligne : www.lemanoirdeguelle.com/commande.php

A la ferme : 06.82.31.62.45

Aux marchés :

- Mardi matin (8h-13h) : marché de Bréhal
- Vendredi soir (à partir de 18h00) : marché estival de Regnéville-sur-Mer [UNIQUEMENT JUILLET & AOUT]
- Samedi matin (8h-13h) : marché des Halles de Granville
- Dimanche matin (8h-13h) : marché de Saint-Martin de Bréhal [UNIQUEMENT JUILLET & AOUT]

AUTRES ACTIVITES

www.lemanoirdeguelle.com

- Gavage et transformation de canards en terrines, magrets et foie gras (non certifiés AB),
- Vente de poiré, jus de pomme, cidre, pommeau, calvados et miel (non certifiés AB),
- Chambres d'hôtes B&B (avec possibilité de tables d'hôtes),
- Auberge du Manoir de Guelle : spécialités normandes (uniquement pour les groupes sur réservation),
- Les plus du Manoir de Guelle : weekends, cours de cuisine, offre randonneurs.

SYLVAIN LEVAVASSEUR

ELEVAGE DE BŒUFS & VEAUX GASCONS

Sylvain LEVAVASSEUR

3, la mare es champs 50510 HUDIMESNIL

02.33.49.47.55 / 06.84.98.42.83

gascon50@orange.fr

Organisme certificateur : BUREAU VERITAS / QUALITE FRANCE

Date d'engagement : 15/05/2012

Date d'installation : 2006

Adhérent du réseau Bienvenue à la ferme (réseau de vente directe de produits fermiers et de tourisme à la ferme).

PRODUCTION

BŒUFS & VEAUX SOUS LA MERE (AB)

Race Gasconne : d'origine Midi-Pyrénées, elle est adaptée aux climats rudes et montagneux. Robuste, elle résiste aux changements climatiques de forte amplitude.

Qualités bouchères : extrême finesse du grain, viande persillée, au parfum unique et à la saveur subtile.

Elevage traditionnel à base d'herbe (mi-avril à mi-novembre) et d'apports issus des cultures de la ferme (blé, maïs, méteil, orge) ou de cultures extérieures (luzerne et maïs) pour l'hiver.

Abatage, découpe & mise sous vide : TVR (Domagne)

Disponibilité : une vente par mois (1 bœuf + 1 veau).

Règlement : à la réception de la marchandise

▪ Colis Cuisine (env. 12kg) à 11,00€/kg = env. 132€/colis

1 rôti (pour 6 personnes) + pièces à griller (faux-filet, entrecôte, basse côte, steaks, tournedos, pavés rumsteck, pavés tranche) + 3 Pot au Feu (pour 5 personnes) + 2 Bourguignons (pour 4 personnes)

▪ Colis Famille (env. 12kg) à 12,00€/kg = env. 144€/colis

1 rôti (pour 6 pers.) + Pièces à griller (faux-filet, entrecôte, basse côte, steaks, tournedos, pavés rumsteck, pavés tranche) + 1 Pot au Feu (pour 5 personnes) + 1 Bourguignon (pour 4 personnes) + 12 Steaks hachés (6 barquettes de 2) + 1kg Viande hachée pour bolognaise (2 barquettes de 500gr) + 10 saucisses pur bœuf (2 barquettes).

▪ Colis Barbecue (env. 12kg) à 13,50€/kg = env. 162€/colis

1 rôti (pour 6 personnes) + Pièces à griller (faux-filet, entrecôte, basse côte, steaks, tournedos, pavés rumsteck, pavés tranche) + 14 Steaks hachés (7 barquettes de 2) + 1kg Viande hachée pour bolognaise (2 barquettes de 500gr) + 20 saucisses pur bœuf (4 barquettes) + 20 Merguez pur bœuf (4 barquettes) + 4 Brochettes (1 paquet).

▪ Colis Tendance (env. 6kg) à 11,50€/kg = env. 69€/colis

1 rôti (pour 4 personnes) + Pièces à griller env.3kg + 1 Pot au Feu + 1 Bourguignon

▪ Colis Veau rosé (env. 6kg) à 14,00€/kg = env. 84€/colis

Quasi et Epaulé en rôti + Escalopes de veau + Côtes + Blanquette + Jarret en tranche + Tendrons en tranche

▪ A compléter avec du détail à la commande [ou hors commande suivant disponibilités]

- barquette de 2 steak haché à 9,50€/kg
- viande haché (500g) à 9,50€/kg
- barquette de 5 saucisses pur bœuf à 10,00€/kg
- barquette de 5 merguez pur bœuf à 10,00€/kg
- barquette de 4 Brochettes pur bœuf à 13,00€/kg
- suite page suivante...

- Langue de bœuf à 9,00€/kg
- Queue à 5,50€/kg
- Rognon à 5,50€/kg
- Barquette de 2 Foies à 4,50€/kg
- Barquette de 2 Cœurs à 4,50€/kg
- ...
- **Liste non exhaustive, nous consulter.**

PORC (NON CERTIFIE)

Race : cul noir du Berry, gascon

Elevage traditionnel à base d'orge bio produit sur la ferme.

Abatage, découpe & mise sous vide : TVR (Domagne)

Disponibilité : une vente par mois (1 porc).

Règlement : à la réception de la marchandise

▪ **Colis (env. 10kg) à 8,00€/kg = env. 80€/colis**

1 rôti (pour 5 personnes) + 1 rouelle dans le jambon + 1 sauté + côtes premières + côtes échine + tranches de poitrines + escalopes dans le jambon + 1 pâté de campagne (500g) + chipolatas et/ou saucisses (env. 1,5kg).

LIEUX DE VENTE

Accueil à la ferme uniquement les jours de vente : 02.33.49.47.55 / 06.84.98.42.83

- Vendredi 14-19h
- Samedi 8-12h
- Ou sur rendez-vous.

PROJETS

Projet d'élevage d'agneau en cours sur l'année 2016/2017.

Un laboratoire est envisagé sur place pour la découpe et la transformation de la viande de porc et d'agneau.

FERME DE L'ASSELOTIERE

ELEVAGE DE CERFS & VOLAILLES

Vincent LECHARPENTIER

L'Asselotière, 50420 SAINT VIGOR DES MONTS

06 23 45 63 27

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 26/03/2007

PRODUCTION

Les cerfs sont élevés en plein air, en herbage extensif, avec les céréales de la ferme (avoine, orge)

Durée d'élevage : 2 à 3 ans

Certification : conforme au référentiel cervidé écologique

Abattage, découpe & étiquetage : dans le laboratoire de transformation agréé et spécialement aménagé sur place, pour permettre de garantir une traçabilité complète (impossible en abattoir), une fraîcheur maximum et surtout une qualité optimum grâce à une technique d'abattage respectueuse pour l'animal. [Mise sous vide sur demande]

CERF (AB)

Disponibilité : période de Noël

- Carcasse et 1/2 carcasse
- Débit sur toutes les pièces = steak, côtelettes, rôtis, tournedos...
- Produits transformés = saucisses, pâtés ou viande fumée

Les volailles sont élevées en plein air, sur parcours d'herbe et avec les céréales de la ferme (blé et pois)

Après avoir passé 4 à 5 semaines en poussinière, les jeunes poulets sont installés jusqu'à la fin de leur vie dans leur poulailler avec un accès à l'extérieur.

Durée d'élevage : 100 à 120 jours (allongement des cycles par rapport à la certification AB)

Abattage, découpe & étiquetage : dans le laboratoire de transformation agréé et spécialement aménagé sur place, pour permettre de garantir une traçabilité complète (impossible en abattoir), une fraîcheur maximum et surtout une qualité optimum grâce à une technique d'abattage respectueuse pour l'animal. [Mise sous vide sur demande]

POULETS & POULARDES (AB)

Race : roux pattes blanches

Disponibilité : toute l'année

- Poulets (2 à 2,2kg) à 9,95€/kg = env. 20€/poulet

CHAPONS (AB)

Race : roux pattes blanches

Disponibilité : période de Noël

- Chapons (3,5 à 4,5kg) à 16,00€/kg = 56 à 72€/chapon

DINDES (AB)

Race : grise

Disponibilité : période de Noël

- Dindes (3,5 à 4,5kg) à 15,00€/kg = 52,5 à 67,50€/dinde

LIEUX DE VENTE

Aux marchés :

- Lundi 17-19h30 Marché estival à la Ferme de Crécey [Juillet/août]
- Vendredi matin Marché Place Saint-Sauveurs, Caen
- Samedi matin Marché de Bayeux

Distributeurs :

- Biocoop Biosaveurs, Granville

FERME DU PETIT CHANGEONS

FABRICATION & VENTE FROMAGES DE CHEVRE & VACHE

VIANDE DE PORC

BOULANGERIE

Emeric, Camille et Marie

FERME DU PETIT CHANGEONS, 50300 Le Val-Saint-Père (Accès : rue des Nu-pieds 50300 Avranches)

09 52 02 84 53 / 06.84.22.54.11

lepetitchangeons@hotmail.fr

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 05/05/2007

PRODUCTION

Émeric est le fermier "historique" du petit changeons. Installé depuis 2007 sur le site, il a lancé l'activité sur la ferme, installé le troupeau de chèvres, vaches, porcs et mit en place la transformation.

Camille et Marie l'ont rejoint en 2013, pour s'occuper des chèvres, de l'atelier de transformation, de la vente...

Camille monte en parallèle un atelier pain sur la ferme, alors que Marie s'occupe aussi des Vaches

Depuis 2014, Kévin monte un projet de maraîchage en permaculture, avec arbres fruitiers

Race de chèvre : alpines, poitevines et chèvres de fossés.

Alimentation : pâturage (Mars à Novembre) + 2 repas (foin, luzerne, mélange orge/pois, paille)

Race de vache : canadienne.

La race canadienne est originaire de la région de la Baie du Mont Saint Michel, entre Granville et Dol de Bretagne. Elle est partie avec les premiers colons français du Québec aux XVIème et XVIIème siècles. En Normandie, elle a totalement disparu avec toutes les autres races locales lors de la sélection de la normande fin XIXème début XXème. Des passionnés l'ont faite revenir, et on compte aujourd'hui quelques dizaines de mères en France (pour 150 à 200 au Québec). C'est une vache rustique, qui valorise bien le pâturage et le foin, avec de bonnes aptitudes laitières et fromagères.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe, avec un complément de luzerne, orge, maïs et avoine produites sur place.

FROMAGES DE CHEVRE (AB)

Fabrication de fromages non lactiques (lait non chauffer) sur plusieurs jours : Un lait trait le lundi, sera transformé le mardi et prêt à être mangé le mercredi (en frais).

- Chèvre frais, mi-sec (env.120g) = 2€
- Chèvre sec (env.70/80g) = 2€
- Buche cendrée de chèvre = 4,00€
- Faisselle fraîche (boite de 6) = 4,00€

FROMAGES DE CHEVRE & VACHE (AB)

- Petit changeons (fromage lactique) = 2,00€

FROMAGES DE VACHE (AB)

- Petit Normand (fromage lactique) = 2,00€
- Tome de vache = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]
- Angelot (Pâte molle de vache) = Part de 4,00€ (17€/kg) [affinage en cave naturelle installée sur la roche du coteau]

AUTRES PRODUITS A BASE DE VACHE (AB)

- Crème dessert chocolat avec crumble = 1€/pot de yaourt
- Crème dessert vanille avec fruits rouges = 1€/pot de yaourt

PORCS (AB)

Race : porc de Bayeux et gascons.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe et bois du Val Saint Père, les céréales sont intégralement produites sur la ferme (orge et pois) et le lactosérum (petit lait) est ajouté à la préparation.

Allongement des cycles : reproduction tardive, sevrage à 10 semaines, croissance lente (favorise une viande mûre).

Abattage : à 1 an (poids vif entre 105 et 125 kg selon la saison), TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : 2 ventes par an.

Conditionnement : en frais

- Colis (contenu ajustable : côtes, saucisses, tranches de lard, rôtis avec et sans os, pâté de campagne et de tête)
 - 5kg à 10,00€/kg = 50,00€/colis
 - 10kg à 10,00€/kg = 100,00€/colis
- Conserve de 180g : rillettes de cochon, terrine de cochon, boudin à tartiner = 4,00€

BOULANGERIE (AB)

Projet en cours

LIEUX DE VENTE

En vente directe à la ferme

Tous les jours, de 17h30-18h30, de mars à décembre :

Fromages, produits laitiers, conserves et quelques produits locaux

Aux marchés :

- Samedi matin : marché d'Avranches

Dépôts :

- Alternatives solidaires à Coutances,
- Association ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal [jeudi],
- Biocoop d'Avranches [Vendredi],
- Epicerie de Champeaux,
- EARL du Guérin à Belval,
- Ferme Cara-Meuh à Vains,
- Le Bacillais à Bacilly,
- Stéphanie Noël à Genêts.

Où découvrir nos produits :

Auberge de la Sélune (Ducey), L'autre café (La Roche qui boit), La Toque aux Vins (Saint Martin des Champs), Le Relais des Iles (Coudeville), Le Sillon de Bretagne (Tanis), Le Tripot (Avranches).

AUTRES ACTIVITES

La fête des sens : L'association "Quartier Nature" (association de sensibilisation à l'environnement basée sur la ferme) organise chaque année La Fête des Sens le week-end précédent ou suivant l'arrivée de l'automne. La Fête des Sens propose de stimuler tous les sens par le biais de concerts, massages, contes, nourriture bio...

Création d'un accueil pédagogique Montessori à la ferme avec l'association "Les pieds sur terre":

Il est en développement depuis 2012, et sera ouvert quatre jours par semaine en septembre 2015.

L'objectif est de donner aux enfants une autonomie dans la vie quotidienne et les apprentissages, de construire un rapport aux autres sain et simple, grâce notamment aux principes de la CNV (communication Non Violente), et la pédagogie Montessori.

<http://petitspiedssurterre.fr>

LE PRÉ VERT

ELEVAGE DE PORCS DE BAYEUX, DE BOEUFs ET DE VEAUX NORMANDS

Wilfried LEGER

Le bois Landelle 50510 HUDIMESNIL

02.33.49.19.98 / 06.80.82.58.93

willow.leg@gmail.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 02/11/2008

PRODUCTION

Double labellisation :

- **AB** : www.agencebio.org/la-marque-ab
- **BIO COHERENCE** : www.biocoherence.fr

Une éthique, un engagement, une marque, pour des produits bio du producteur au consommateur et une agriculture biologique respectueuse des équilibres environnementaux, sociaux, et économiques.

Bio Cohérence est une garantie d'une très haute qualité et d'une traçabilité optimale des produits issus de filières biologiques locales et équitables, au travers de son cahier des charges rigoureux (basé sur la version du label AB précédant son uniformisation européenne en 2009), de ses fermes 100% bio (interdiction de mixité bio/conventionnel), ou encore de son refus de toute contamination OGM.

Bio Cohérence développe une agriculture paysanne engagée dans une vision globale et responsable de la bio, préserve le savoir-faire des agriculteurs bio et évite que l'agriculture biologique ne reconduise les mêmes mécanismes que l'agriculture conventionnelle

[Comparatif de la réglementation européenne en agriculture biologique et du cahier des charges Bio Cohérence](#)

PORCS (AB + BIO COHERENCE)

Race : porc de Bayeux, race locale en voie d'extinction.

Elevage : en plein air sur parcours d'herbe, les céréales sont intégralement produites sur la ferme (complément de courges de Touraine et betteraves en hiver).

Allongement des cycles : reproduction tardive, sevrage à 10 semaines, croissance lente (favorise une viande mature).

Abattage : à 1 an (poids vif entre 105 et 125 kg selon la saison), TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : 1 vente tous les mois

Conditionnement : sous vide

- Colis (contenu du colis de 5kg : 3 rôtis, 4 à 8 saucisses, 4 à 6 côtes, 2 à 6 tranches de lard, 1 lot de 2 verrines à choisir entre rillettes, terrine paysanne et pâté de campagne)
 - 5kg à 12,50€/kg = 62,50€/colis
 - 10kg à 11,50€/kg = 115,00€/colis
- Jambon fumé (tranches fines ou épaisses) = 35.00 €/kg.
- poitrine fumée (4 tranches épaisses) = 22.00 €/kg.
- poitrine fumée (lardons en paquet d'env. 200g) = 23.00 €/kg.
- Saucisses sèches (env. 350g) = 7.50 € l'unité.
- Rillettes (verrine de 180g) = 5.00 € l'unité.
- Pâté de campagne (verrine de 180g) = 5.00 € l'unité.
- Terrine paysanne (verrine de 180g) = 5.00 € l'unité.
- Le lot de 3 verrines = 13.50 € le lot.
- Saucisses à l'oignon = 13.00 €/kg (11.50€/kg à partir de 5kg).
- Rôtis (échine, jambon, palette...) d'env. 1kg = 16.00 €/kg.

BŒUF (AB + BIO COHERENCE)

Race : Normande

Elevage : 4 ans en plein air (viande mature), à base d'herbe et de foin l'hiver (complément éventuel : enrubannage).

Abattage : TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : 3 ventes par an (juin / août / octobre).

Conditionnement : uniquement sous vide

- Colis (rôtis, beefsteaks, côtes ou fondue, bourguignon, pot au feu, steak hachés, saucisses)
 - 6kg à 13,00€/kg = 78,00€/colis
 - 12kg à 12,50€/kg = 150,00€/colis

VEAUX SOUS LA MERE (AB + BIO COHERENCE)

Race : Normande

Elevage : veaux élevés 5 mois par leurs mères qu'ils tètent à volonté, leur alimentation est complétée à base d'herbe, de foin et de paille selon les saisons.

Abattage : à 5 mois, TEBA (Saint Hilaire du Harcouët).

Disponibilité : environ 1 fois par mois, 8 veaux prévus en 2013 (rarement en été)

Conditionnement : uniquement sous vide

- Colis (détail du colis de 5kg : 2 rôtis, 2 paquets de 2 côtes, 2 paquets d'escalopes, 1 paquet de sauté d'env. 1kg, 1 paquet de tendron ou de poitrine, 1 paquet d'osso-buco)
 - 5kg à 16,50€/kg = 82.50€/colis
 - 10kg à 16,00€/kg = 160,00€/colis
- Chipolatas de veau (paquet de 5) = 6.50 € le paquet

LIEUX DE VENTE

Les ventes de colis sont réalisées sur commande à la fin de chaque mois.

A la ferme : 06.80.82.58.93

- Vendredi soir (17-19h) : marché à la ferme du Bois Landelle, Hudimesnil
 - Toutes les semaines : jambon, poitrine fumée, verrines de rillettes, pâté de campagne et terrine paysanne
 - En fin de mois : viande fraîche (saucisses, côtes et rôtis)

En dépôt

- chaque mois : un achat groupé ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal (et tout au long de l'année, au détail sur demande).

FERME DES COTIS

ELEVAGE DE VOLAILLES

www.bio-volailles.com

Aurore DEQUEKER

40 rue de la lyre 50800 Sainte-Cécile

06 87 15 05 21

fermedescotis@gmail.com

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 01/02/2011



PRODUCTION

Volailles de chair élevées de la poussinière aux poulaillers de plein air.

De 1 à 21 jours : arrivée des poussins par transport chauffé, adaptation progressive de la température pour le passage de la poussinière au plein air, alimentation à base de mélange de céréales broyées.

De 21 à environ 120 jours : élevage en poulailler de plein air, alimentation variée entre les apports de la prairie naturelle (insectes, végétaux,...) et le complément de céréales issus de l'agriculture biologique.

Durée d'élevage : 120 à 140 jours (allongement des cycles par rapport à la certification AB)

Abattage : dans le laboratoire de transformation agréé et spécialement aménagé sur place, pour permettre de garantir une traçabilité complète (impossible en abattoir), une fraîcheur maximum et surtout une qualité optimum grâce à une technique d'abattage respectueuse pour l'animal.

POULETS (AB)

Races : 2 races rustiques ont été sélectionnées (jaune et rouge fermier) après plusieurs tests (grises, coucou,...)

Disponibilité : toute l'année

- Poulets (1,5 kg à 2,2kg) au prix de 9,90€/kg = 15 à 22€/poulet
- Au détail sous-vide : escalopes, cuisses, ailerons, aiguillettes et Abats.

ŒUFS (AB)

A PARTIR DE JUILLET !

PINTADES (AB)

Disponibilité : toute l'année

- Pintades (1,2 kg à 1,7kg) au prix de 11,50€/kg = 14 à 20€/pintade

OIES (AB)

Race: Normande

Disponibilité : fin d'année

- Oie (environ 4,5kg) au prix de 17,20€/kg = 77€/oie

LIEUX DE VENTE

A la ferme : Vendredi soir de 17h à 19h

Aux marchés :

- Mardi matin : Villedieu les poêles
- Mardi soir (16h30-19h30) : marché bio de Coutances aux halles de la Poissonnerie
- Mercredi matin : Saint-Nicolas, Granville [sur commande]
- Mercredi soir (17h-19h) : marché à la Ferme de la Chèvre Rit, St Plancher
- Vendredi matin : Villedieu les poêles

Dépôts :

- Biocoop BIOSAVEURS à Granville (pintades) et COMPTOIR DE LA BIO à Avranches
- Les Producteurs Bio de la Baie www.producteursbiodelabaie.fr

EPIC'ET SIMPLE

APERITIFS MEDIEVAUX ET GELEES DE PLANTES

www.epicetsimple.fr

Linda LEBREC

50450 HAMBYE

06.30.59.87.39

linda.lebrec@orange.fr

Organisme certificateur : non certifié

Date d'engagement : non certifié

Date d'installation : juin 2012

PRODUCTION

Désireuse de faire partager et redécouvrir le goût des "simples" (plantes sauvages comestibles), Linda cueille au gré des saisons et transforme ces dernières sous forme de gelées et autres préparations.

Passionnée de l'histoire médiévale et de sa cuisine, elle remet au grand jour des recettes apéritives oubliées !

Retrouvez l'ensemble de sa gamme de gelées de plantes et apéritifs médiévaux sur la boutique en ligne.

Des idées recettes y sont aussi présentées.

APERITIFS MEDIEVAUX (NON CERTIFIES)

Transformation de vins en apéritifs médiévaux.

Ingrédients pour aromatiser : certifiés biologique (sucre de canne blond, épices).

Vin : petits producteurs du Gard (démarche équitable), non certifiés AB, taux d'alcool 13,5 %.

Vin blanc : Chardonnay.

Vin rouge : Malepeyre (région de Limoux).

- **Ambrosie (10,50€)** : Apéritif à boire en début ou fin de repas !
Composition : vin blanc, sucre, pommes, citron, eau de fleur d'oranger et clou de girofle
- **Claret (10,00€)** : Apéritif à boire frais à l'apéritif ou au dessert ! [UNIQUEMENT SUR COMMANDE]
Composition : vin blanc, sucre, épices.
- **Hypocras (10,00€)** : Se boit frais ou chaud ! A l'apéritif ou au dessert ! Pour marinade, déglacage...
Composition : vin rouge, sucre, épices.
- **Saugée (10,00€)** : Apéritif à boire frais ! [UNIQUEMENT SUR COMMANDE]
Composition : vin blanc, sucre, sauge.

GELEES DE PLANTES (NON CERTIFIEES)

Gelées de plantes aromatiques à cuisiner et à tartiner, pouvant servir de condiments comme un chutney.

Ingrédients issus de l'agriculture biologique : sucre de canne blond biologique, agar-agar.

Plantes cultivées : sauge, romarin, thym, lavande.

Plantes en cueillette nomade pour les autres parfums : baies et fleurs de sureau noir, menthe, reine des prés,...

- **Lavande (4,00€)** : en accompagnement de viande d'agneau grillée, salade, tarte aux fruits, yaourt ou fromage blanc.
- **Menthe (4,00€)** : avec des viandes grillées, en nappage sur tarte aux fruits, avec un dessert chocolat...
- **Ortie (4,00€)** : avec les crêpes, dans un yaourt ou fromage blanc nature, sur des canapés avec charcuterie...
- **Reine des prés (4,00€)** : avec les fromages à pâte pressée mais aussi persillée ! Délicieux sur des tartines ou avec un croustillant de feuilles de brick ! [EN FONCTION DES SAISONS]
- **Romarin (4,00€)** : avec les fromages de brebis et de chèvre, mais aussi à badigeonner sur les viandes et dans les légumes pour un bon parfum provençal !
- **Sauge (4,00€)**

- Sureau noir (4,00€)
- Thym (4,00€)

LIEUX DE VENTE

Vente directe :

- Contacter Linda : 06.30.59.87.39
- Sur la boutique en ligne : www.epicetsimple.fr

Aux marchés :

- Mardi 16h30-19h30 Le bio ptit marché de Coutances [confirmer les dates de présence sur le site]

Distributeurs :

EPIC'ET SIMPLE est présent chez de nombreux distributeurs en Normandie et en Bretagne.

L'ensemble de leurs coordonnées sont disponibles sur le site : www.epicetsimple.fr/distributeurs-p152739.html

Dont voici une liste non exhaustive pour le Sud Manche et la Communauté de Communes Granville, Terre & Mer :

- Abbaye de Hambye (boutique),
- Abbaye de la lucerne d'Outremer (boutique),
- Boucherie, Hambye,
- Château fort de Pirou,
- Ferme de la tour, boutique et marché à la ferme à La luzerne,
- Gourmandise et Tradition, Avranches,
- Gourmets biosolidaires, Saint James,
- La caverne des saveurs, Saint Pair sur mer,
- Le jardin fleuri, Percy,
- Saveurs et douceurs, Saint Lô,

Où découvrir nos produits :

- Le goût sauvage, restaurant à Saint Lô.
- Le Roc des harmonies, salon de thé et restauration rapide à Granville,

AUTRES ACTIVITES

SORTIES "PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES" ET ATELIER CUISINE :

Linda est aussi éducatrice à l'environnement et organise entre autres des sorties nature sur les plantes sauvages comestibles et leur utilisation dans la cuisine quotidienne !

Retrouvez le planning des sorties nature sur :

- Le site Epic'et Simple www.epicetsimple.fr/sorties-nature-p175063.html
- Le Google+ de l'association <http://gplus.to/ethicandco>

LA BARATTE

MAITRE RESTAURATEUR

www.restaurant-labaratte.fr

Sandrine et Gilles LEFEVRE

Le Bourg 50219 Saint Denis Le Vêtu

02 33 45 45 49

labaratte2@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours sauf le mardi soir et mercredi.

Maitre restaurateur depuis le 15 décembre 2011

Label Normandie qualité tourisme,

Label tourisme et handicap (handicap moteur, visuel, auditif et mental) www.handi-tourisme.com

Classé qualité tourisme

LE RESTAURANT

Situé au cœur du village de Saint-Denis-Le-Vêtu, Sandrine, Gilles et toute l'équipe de La Baratte vous accueillent pour toutes occasions ou simplement le plaisir d'un repas en famille ou entre amis.

Une cuisine saine et de qualité, à base de produits frais, maison et souvent bio, vous est proposée dans une ambiance conviviale et tranquille autour d'une table de :

- La terrasse pour les beaux jours,
- L'ancienne épicerie, plus intime, pour une quinzaine de convives,
- La grande salle pouvant accueillir jusqu'à 35 personnes.

PRODUCTEURS AB & EN CONVERSION

- BOISSON - Cidre : Damien LEMASSON
- BOISSON - Cidre : cidrerie HEROUT des Vergers de la Chapelle, *Marie-Agnès HEROUT*
- FRAISES & PETITS FRUITS : Fraises et compagnie, *Maud POINCHEVAL*,
- FRUITS : Ferme de la Maison Neuve, *Sandrine et Pascal LEGRAND*
- FRUITS & LEGUMES DE SAISON : Ferme du Mesnil, *Gonzague BRIONNE*,
- PRODUITS LAITIERS - Chèvre : Ferme de la Chèvre Rit, *Emmanuel DESVAGES & Manon MERLOT*
- PRODUITS LAITIERS - Vache : Ferme de la Prioudière, *Pierre ALLAIN*
- VIANDES - Agneaux : Agneaux du Bocage, *Romain LEPROVOST et Christelle GASCHY*
- VIANDES - Bœuf : Philippe LECONTE
- VIANDES - Porc de Bayeux : Le Pré Vert, *Wilfried LEGER*
- VIANDES - Veaux : Jean-Marie LELIEVRE

FORMULES

- **Midi** **14,00€** : menu du jour complet (entrée, plat, et dessert) [Tous les midis, sauf dimanche et jour férié]
- **Lait** **24,00€** : Entrée et plat ou plat et dessert
- **Crème** **30,50€** : Entrée, plat et dessert
- **Beurre** **36,00€** : Entrée, plat, fromage et dessert

www.restaurant-labaratte.fr/index.php/la-carte/la-carte

www.restaurant-labaratte.fr/index.php/la-carte/nos-desserts

- **Groupes 4 menus** : 10 personnes minimum, avec réservation 15 jours avant le repas minimum.

www.restaurant-labaratte.fr/index.php/pour-les-groupes

LE GITE

www.restaurant-labaratte.fr/index.php/le-gitee

A l'ombre d'un chêne majestueux, 4 chambres de charme dans une charmante demeure perchée sur le haut d'une colline verdoyante, offre une très jolie vue sur la campagne Coutançaise.

L'intérieur est de grand confort :

- 2 salons et les sanitaires privatifs préservent l'intimité de chacun,
- Exposition sud,
- Calme assuré.

AUX PETITS OIGNONS

TRAITEUR NOMADE & CUISINE NATURELLE

Caroline CARNAILLE

50490 Saint-Aubin-du-Perron

06 83 00 58 26

auxpetitsoignons50@gmail.com

TRAITEUR NOMADE

Caroline s'adapte à vos besoins tout en vous proposant une cuisine naturelle responsable, durable et adaptée à nos produits de saisons pour les groupes, anniversaires, mariages, animations, entreprise, CE, particuliers,...

Depuis son atelier ou de sa cuisine mobile, de l'entrée au dessert, chaud ou froid, Caroline propose aussi bien des plats à consommer sur place qu'à emporter, des plateaux repas que des buffets,...

Fille et petite-fille de restauratrices (cuisine traditionnelle du Nord), devenue tour à tour graphiste puis relaxologue, Caroline passe son CAP en 2013 et se forme auprès de chefs locaux ou de notoriété :

Sucré : Nicolas Cailleaud (ancien de chez Ducasse), Yann Menguy (demi-finaliste de l'émission "Qui sera le plus grand pâtissier ?), ou encore Catherine Kluger "des Tartes Kluger" à Paris.

Salé : Mickaël Marion (ancien Clos des Sens, maintenant Capucines), Caroline Vignaud (Le Goût Sauvage).

CUISINE NATURELLE

Les plats maison de Caroline utilisent des produits locaux, le plus souvent bios et respectueux de l'environnement. Voici une liste non exhaustive des producteurs AB lui fournissant des produits frais et locaux :

- **BOISSON** : Cidrerie LEMASSON, AB.
- **BOISSON GAZEUSES** : Solibulles / Meuh Cola, AB & conventionnel.
- **FARINES** : Moulins ROUPSARD, AB & conventionnel.
- **FOURNISSEURS OCCASIONNELS** : Biocoop de Coutances, Tikeco,...
- **FRUITS & LEGUMES DE SAISON** : Ferme de Gonzague BRIONNE, AB.
- **FRUITS & LEGUMES DE SAISON** : Ferme des Claiuds, Julien LESPAGNOL, AB.
- **GROSSISTE FRUITS & LEGUMES** : Patrick LABBEY, AB.
- **OEUFS** : Les enfants de la bio, Michèle & Gilles LECAUDEY, AB.
- **PAIN** : Le champ des pains, Tanguy LE ROLLAND, AB.
- **PRODUITS LAITIERS - Chèvre** : Ferme de la Chèvre Rit, Emmanuel DESVAGES, Manon MERLOT, AB.
- **PRODUITS LAITIERS - Vache (crèmerie)** : Le bonheur dans le pré, Hubert ANGOT, AB.
- **PRODUITS LAITIERS - Vache (fromages au lait cru)** : Ferme de la Prioudière, Pierre et Marie Allain, AB.
- **PRODUITS LAITIERS - Vache (lait, beurre, camembert)** : Les Fermes Bio d'Isigny, Patricia BOUFFARD, AB.
- **PRODUITS LAITIERS - Vache** : Ferme de Belle Eau, Alain Regnault et Jérôme Le Marec, AB.
- **VIANDES** : Boucherie Tison, Biocoop de Granville, AB.

LIEUX DE VENTE

Traiteur nomade sur demande :

Rayon de 90km autour de sa cuisine à Saint-Aubin-du-Perron : de Granville à Caen et jusqu'à Cherbourg.

Jusqu'à 200 couverts suivant la cuisine (professionnelle).

▪ 06 83 00 58 26

▪ auxpetitsoignons50@gmail.com

Livraison de plateaux repas : EN COURS

AUTRES ACTIVITES

Les Douceurs de Macha, création en stand-by d'une gamme de biscuits maison AB :

- Cookies au chocolat et pépites de chocolat,
- Cookies pur beurre aux pépites de chocolat,
- Cookies pur beurre aux pépites de caramel au beurre salé d'Isigny,
- Cookies pur beurre aux noix caramélisées.

L'ensemble des ingrédients sont AB, les recettes sont certifiées AB, mais les débouchées ne permettent de prendre en charge les coûts trop élevés de la certification.

SAOBIO

PRET A PORTER BIO & EQUITABLE

www.sao-bio.fr

Loïc TREHET

50380 SAINT-PAIR SUR MER

06.95.19.30.99 / 02.33.51.62.36

contact@sao-bio.fr

PRODUCTION

Loïc débute en janvier 2014 l'aventure saobio.fr avec une volonté : créer une entreprise aux valeurs écologiques et sociales, au travers d'un espace web, spécialisé dans l'univers des produits bio ou naturels et équitables.

Accessible principalement en ligne avec www.sao-bio.fr, Loïc vous propose une sélection pour femme et homme, mais aussi enfant et bébé, sans oublier les idées cadeaux avec des produits du quotidien jusqu'aux cosmétiques.

Sao-bio propose avant tout une gamme équitable et favorise des matières bios ou naturelles : coton bio, chanvre, cuir de qualité supérieure, bambou, matières recyclées...

Récemment adhérent de Normandie Equitable : www.normandie-equitable.org

LES PRINCIPAUX LABELS

ALGOBLEND : matière rigide 100% fabriquée à base d'Algues brunes. www.algopack.com

COSMEBIO : association professionnelle (400 adhérents en France et à l'international) œuvrant depuis 2002 en faveur du développement d'une cosmétique naturelle et écologique basée sur des produits issus de l'agriculture biologique et de la chimie verte. www.cosmebio.org

DERMATEST : institut de recherche et d'expertise dermatologique des produits cosmétiques. www.dermatest.de

ECOCERT - TEXTILE : Label français basé sur le référentiel GOTS. www.ecocert.com

FWF (FAIR WEAR FOUNDATION) : ONG apportant un label international garantissant les bonnes conditions de travail dans le secteur du textile (120 marques). www.fairwear.org

FSC : label international de sylviculture durable (produits ou dérivés provenant d'une gestion responsable des forêts dans le monde entier). <https://fr.fsc.org/>

GOTS (GLOBAL ORGANIC TEXTILE STANDARD) : garantit le caractère naturel des textiles (95% fibres naturelles) depuis la récolte des matières premières, puis la fabrication responsable (critère social et environnemental), jusqu'à l'étiquetage, afin de fournir une garantie fiable au consommateur final. www.global-standard.org/fr/

1^{er} niveau : 95% minimum de fibres issues de l'Agriculture biologique + 5 % de fibres synthétiques (élasthanne,...).

2^{ème} niveau de qualité: entre 70% et 95% des fibres issues de l'Agriculture Biologique + 5% de fibres synthétique.

IMO CONTROL : 1er fournisseur international de services d'inspection et de certification pour les normes biologiques. www.imo.ch

GREEN PLUS : certification de processus d'entreprise pour le développement durable. <http://gogreenplus.org>

IMPRIM'VERT : label réduisant les impacts environnementaux liés aux activités de l'imprimerie. www.imprimvert.fr

INTERTEK : certification des professionnels du textile assurant au consommateur que le produit est de qualité, avec un impact réduit sur l'environnement, performant, sécurisé. www.intertek.com/textiles-apparel/

NATURE ET PROGRES : une des principales et plus anciennes organisations de l'agriculture biologique en France et en Europe, rassemblant professionnels et consommateurs autour d'un objectif commun : promouvoir une agriculture respectant le vivant, à la pointe du développement de l'agro-écologie. www.natureetprogres.org

OEKOTEX : label international pour les textiles, indiquant que le produit final ne contient pas de substances nocives (résultats validés par 16 instituts de recherche pour les textiles). www.oeko-tex.com

SOIL ASSOCIATION : organisation Anglaise opposée à l'agriculture intensive. www.soilassociation.org

WORLD FAIR TRADE ORGANISATION : le plus grand réseau mondial de commerce équitable. <http://wfto.com/>



06.52.73.38.15
ethicandco@gmail.com

43 bis rue de Pontesrocs
50290 Saint-Martin de Bréhal

GOOGLE+ <http://gplus.to/ethicandco>
FACEBOOK www.facebook.com/ETHICANDCO

MARQUES

www.sao-bio.fr/fournisseurs

Liste non exhaustive car de nouveaux produits et nouvelles marques sont régulièrement à découvrir...

AMABOOMI : Vêtements recyclés à partir de bouteilles plastiques [*FSC, Green Plus, Oekotex*]

BIOBU : Vaisselle bambou biodégradable et sans matières toxiques [*non certifié*]

BIOREGENA : Crème solaire, dentifrice, etc. [*Cosmébio*]

CAMALEO : Tee-shirts Homme imprimés et en coton bio [*Gots, FWF Economie Solidaire*]

COQ EN PATE : jeune maison d'édition d'accessoires de mode pour enfants (T-shirts, bodys, bobs, sacs à dos, cabas, trousseaux...) en coton 100% bio, qui place l'éthique au cœur de tout processus de création. [*Gotz, FWF, Imprim'vert*]

COSLYS : Cosmétique [*Ecocert Cosmébio*]

COSMO NATUREL : Bain et douche [*nature et progrès*]

DERMATHERM : Cosmétique [*Ecocert Cosmébio*]

DESPASRAYES : Chaussettes à motifs Homme, Femme & Enfant [*Oeko-Tex*]

DIIRT : Sacs en toiles de Kite-surf recyclés [*Upcycling*]

ECOBAMBOO : Brosses à dents et coton tige bambou

ECODIS : Accessoires divers bio (souvent disponibles en Biocoop) [*Gots, Oeko-test, FSC... Economie Solidaire*]

EKOBO : Vaisselle écologique, design en bambou et mini poufs [*non certifié, Economie Solidaire*]

FANTAZIA : Echarpes, foulards issus du commerce équitable et solidaire [*Gots, Economie Solidaire*]

HEMPAGE : Vêtements H & F chanvre et coton bio [*Gots, FWF, Imo Control, EIHA*]

HIPPOBLOO : Tonges en caoutchouc naturel issu de l'arbre hévéa (1 arbre coupé = 1 planté) [*Economie Solidaire*]

KI ET LA : Lunettes de soleil enfants 100 % recyclable, pochette coton bio.

MANDUCA : Porte-bébé en coton bio [*Gots*]

MOBYWRAP : Porte-bébé en coton bio [*Gots*]

MR POULET : Tee-shirts imprimés en coton 100 % bio [*Gots FWF, Imprim'vert*]

QUAT'RUES : Tee-shirts imprimés (messages engagés), coton 100 % bio [*Gots, FWF, Economie Solidaire, Imprim'vert*]

PURE : Sacs en chanvre et coton bio,

QUATRE CENT QUINZE : Tee-shirts imprimés (univers musical & cinéma), coton 100 % bio [*Gots, Imprim'vert*]

SATIVA : Sacs, sacoches, sacs à dos, porte-monnaie, casquettes en chanvre et coton bio [*intertek, Gots, Imo control, EIHA.FWF*]

STARCHILD : Chaussons en cuir enfants, fabrication artisanale, cuir sans produits toxiques

SURFRIDER : Hauts bio imprimés H & F & bébé [*coton 100 % bio, gots, FWF, Imprim'vert, Economie Solidaire*]

TINTI : Sel et pastilles couleur bain enfants [*ökotest, Dermatest*]

TRIGGERFISH : Chaussons adulte en cuir, fabrication artisanale, cuir sain, sans produit toxique

LIEUX DE VENTE

Sur la boutique en ligne : www.sao-bio.fr/saobio [*livraison gratuite dès 75€ achat*]

Où retrouver Sao-Bio :

Le Samedi à Granville, rue Saint Sauveur (rue piétonne) : toute la journée en saison estivale, le matin hors saison.
Lors d'événements : Alternatiba, Fête des sens, Jazz en Baie, Quinzaine Équitable à Coutances, Salon artisanal à Saint-Martin de Bréhal, Salon du Bien-être à Granville, marchés de Noël...