



Conseil de développement
Pays de Redon - Bretagne Sud

2018

Mangez durable et local

Guide des
producteurs
du Pays de Redon

Le Conseil de développement du Pays de Redon est heureux de vous présenter la 1ère édition⁽¹⁾ du guide des producteurs du Pays. Il recense, sur les 31 communes du territoire, des producteurs locaux engagés dans une démarche de circuit court.

Nous souhaitons informer et sensibiliser les habitants aux enjeux alimentaires de territoire, qui sont au carrefour d'autres préoccupations que sont la santé, la préservation de l'environnement mais aussi l'emploi agricole.

Manger local et de saison, c'est reprendre contact avec le goût et les saveurs des aliments que la terre produit. C'est aussi encourager une activité économique et une production alimentaire de qualité près de chez soi. En recréant un lien durable avec le monde agricole local, vous soutenez l'économie de votre territoire et gagnez en autonomie alimentaire.

Nous espérons que ce guide pratique vous donne toute satisfaction. N'hésitez pas toutefois à nous faire part de vos remarques et suggestions.

Bonne et "savoureuse" lecture !

⁽¹⁾ La seconde édition intégrera des producteurs des communes périphériques vendant dans le Pays de Redon ou à proximité.



Groupe Environnement, Eau , Déchets, Alimentation

Premier rang, de gauche à droite : Henri-Claude COURONNE, Hervé MENAGER, Claudine HURTEL.

Deuxième rang, de gauche à droite : Karine GUILLOIN, Christophe MOUNIER, Jean-François LUGUE, Jean-Yves RANNOU, Floriane DUCROT et Fabien ANIZON (assistant de communication du CD)

Absent sur la photo : Nadine DANYS, Jean-Marie DUMOULIN, Maïwenn RENAUD et Emmanuelle GUERIN (coordinatrice/animatrice du CD)

Éthique de la démarche

Acheter des produits de qualité, respectueux de l'environnement, sans augmenter son budget, c'est possible grâce à de nouveaux réflexes.



J'achète des produits de saison, en circuits courts. (vente à la ferme, marchés, paniers)



Je préfère les produits en vrac ou peu emballés.



Je cuisine plus facilement à l'aide de recettes rapides et simples et j'achète moins de plats préparés.



Je repense ma façon de consommer.



Mon alimentation évolue : plus de légumes, légumineuses et céréales et moins de viande.



Je n'épluche pas les fruits et légumes bio ; je les frotte seulement sous l'eau.



J'ai appris à reconnaître les labels et les marques et je sais où acheter des produits locaux.



Je gaspille moins, je limite mes déchets, je composte.



Je cuisine les restes, je fais des conserves, des confitures.



Je jardine, je cueille, je troque, j'échange ou je donne.



Je fais mes produits d'entretien.



Je contribue au revenu décent des producteurs par mes achats.



Je consomme moins et mieux.



Labels et marques



Agriculture biologique
Produire bio, c'est s'engager sur un cahier des charges, contrôlé par un organisme indépendant et agréé.

L'agriculture biologique exclut l'utilisation de produits chimiques de synthèses et d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et respecte les équilibres naturels.



Demeter
Son objectif est de renforcer la fertilité et la santé des sols par l'agriculture biodynamique.



Nature et Progrès
Son objectif est de promouvoir une agriculture respectant le vivant selon les principes de l'agro-écologie. La marque est conditionnée au respect de ses cahiers des charges et de sa charte.



Viandes du Pays de Redon et Vilaine

Cette association regroupe des éleveurs qui souhaitent maîtriser toute la chaîne de A à Z avec des animaux nés, élevés et consommés en local, nourris à l'herbe et au fourrage de l'exploitation.

En 2017, ils sont 16 à 18 éleveurs de Blonde d'Aquitaine, Limousine et Charolaise et fournissent 4 à 6 bêtes par semaine à 11 points de vente, notamment dans le U Express Parc Anger à Redon et dans les Super U de Guéméné-Penfao, Guipry et Carentoir.



Notice, légende du guide



© Anthony et François
Espace fest de Théhillac

Découvrez les producteurs locaux

Nous avons recensé **62** producteurs qui pratiquent la vente en circuits courts (c'est à dire en vente directe ou avec au plus un intermédiaire) et qui souhaitaient apparaître dans ce guide.

Vous pouvez les rencontrer sur les lieux de production, aux horaires indiquées ; ils vous recevront avec plaisir.

Comment lire les fiches producteurs ?

La carte en pages 6 et 7 vous aide à localiser les producteurs. Ils sont identifiés par un numéro, que vous retrouverez dans les pages suivantes.

Les producteurs sont classés par communes.

Les informations sont présentées dans l'ordre suivant :

1. Nom de l'entreprise Nom de la personne

Type de produits vendus

Lieux et modalités de vente

☑ Coordonnées



Carte des producteurs



Miel et produits de la ruche



Céréales



Châtaignes et marrons



Viande porcine



Fruits et légumes de saison



Produits laitiers



Viande ovine



Pain



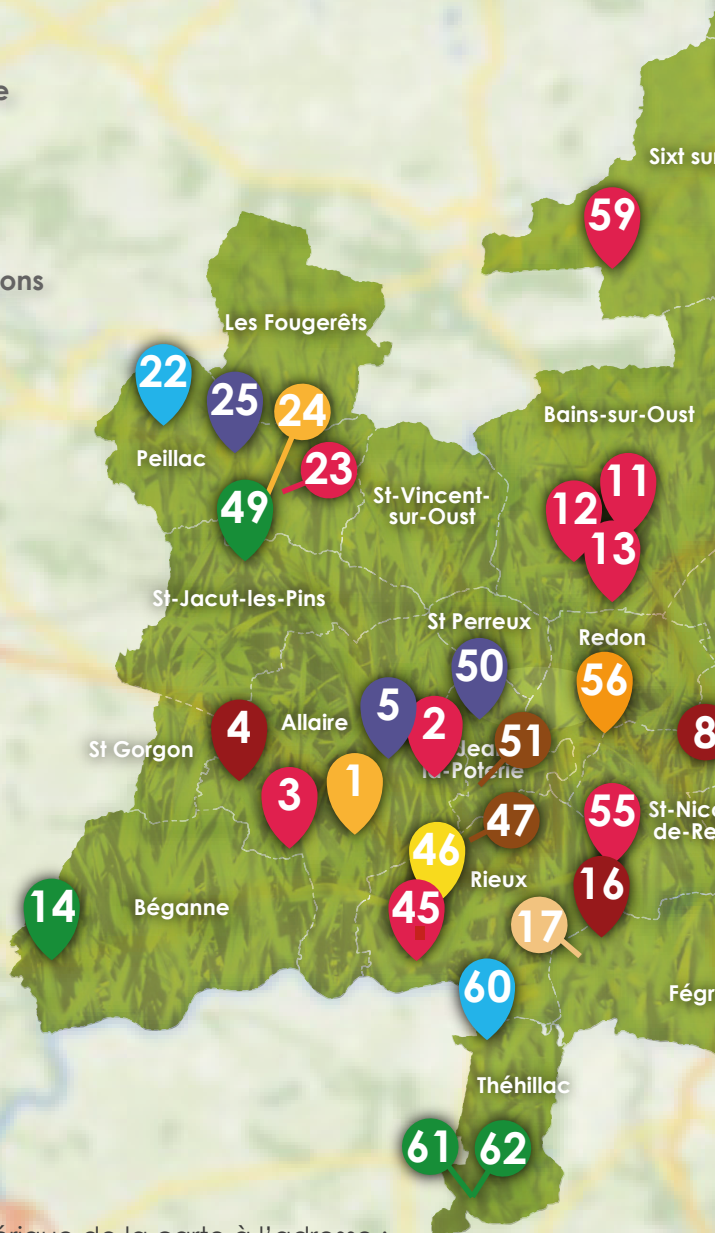
Viande bovine



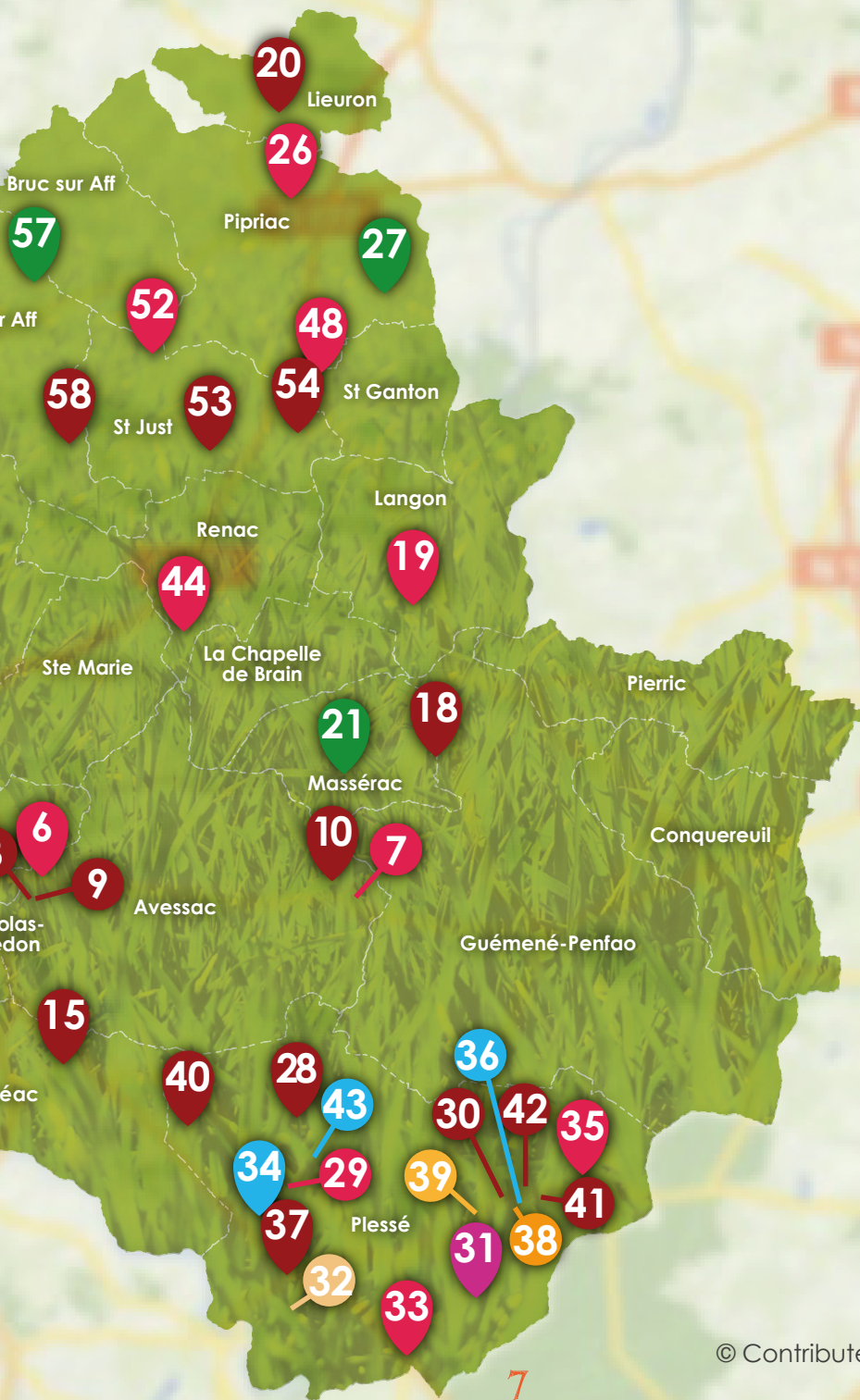
Volaille



Autres



Retrouvez la version numérique de la carte à l'adresse : www.urlz.fr/6a1f



ALLAIRE

1. Le Pain Bio de Rémi et Corentin

Rémi et Corentin GEFFRAY

Pain au levain

Vente directe à partir de 17h00 le vendredi soir

Marché de Redon le samedi

Marché de La Gacilly le samedi matin

Marché de Bains-sur-Oust le jeudi de 16h30 à 19h

Biocoop Le Héron Bleu

✉ Le Chêne aux louveteaux

06 16 28 15 09

chenopain@novomundi.com



2. Bruno TORLAY

Légumes de saison

Marché de Redon (lundi, vendredi et samedi)

✉ La Piltais

02 99 72 34 52



3. Romain CHEMIN

Légumes de saison, houblon

Vente directe

✉ Le Gouvier

06 04 53 44 48



4. GAEC Brandéha

Hervé GUILLEMOT,
Christophe, Sébastien et
Christian BARON

Bœuf, veau de lait, lait cru, jus de pomme, cidre

Viande sur réservation à la ferme.

Jus de pomme : Biocoop le Héron Bleu, Intermarché d'Allaire.

Jus de pomme et cidre sur commande à la ferme, lait cru aux heures de traite, 7j/7j

✉ Brandéha

06 82 74 25 71

ou 06 14 39 10 56

gacbrandeha@wanadoo.fr



5. Charles GODET

Volailles fermières, poulets, pintades, œufs, chapons, dindes

Marché de Redon (vendredi et samedi matin)

✉ Sous les landes

06 73 17 24 36



AVESSAC

6. Les Vergers de la Champagne Véronique et Philippe BLANCHARD

**Pommes, poires, cerises, cidre, jus
de pomme et vinaigre de cidre
(une partie du verger en bio)**

Vente directe du lundi au samedi
de 14h à 18h30.

Le lundi : marché de Redon et de
Pontchâteau

✉ 5 Les Mortiers
02 99 91 02 55

7. EARL La Vallée de la Lune Albine et Vincent VAUCOULOUX

**Légumes de saison, pommes et
produits laitiers**

Vente directe tous les vendredis de
16h30 à 19h,

AMAP de Guéméné-Penfao le mardi
de 18h à 19h, local au Presbytère

✉ La Marottais
02 40 79 90 15
06 36 69 22 13
contact@lavalleedelalune.fr
www.lavalleedelalune.fr



8. GAEC de Treignac Cécile MENAGER et Patrice MONNIER

Viande de bœuf

Vente directe sur commande

✉ 2 Treignac
02 99 71 25 13



9. GAEC des Châtaigniers Daniel et Margaux MONNIER, Jérôme ERIAU, Sophie BOUGOUIN

Viande de bœuf et veau / bière

Vente directe sur commande

✉ 1 Treignac
02 99 72 11 76
gaecdeschataigniers.
avessac@orange.fr



10. GAEC de Blancheville Famille LEGENDRE

**Viande de bœuf, veaux, volailles et
œufs**

Vente directe : tous les jours pour
les œufs, toutes les semaines pour
la volaille, tous les 15 jours pour le
bœuf et le veau

Marché de Guéméné-Penfao
(vendredi matin)

Marché de Grand-Fougeray
(vendredi soir)

Ferme de la Pinais à Guipry-Messac
(un mercredi sur deux)

Traiteur «Le champ des saveurs» de
Plessé

Chez les maraîchers de la vallée de
la lune à la Marottais (Avesac)

✉ La Boissière
02 40 87 22 34
06 38 26 35 38
legendre.rene@wanadoo.fr
www.gaec-de-blancheville.fr



BAINS-SUR-OUST

11. Stéphane LEMÉE

Légumes de saison

Marché de La Gacilly

(samedi matin)

Vente à la ferme sur commande

- ✉ Le Plessis
02 99 91 79 74



12. Le jardin potager de la Ruée

Marco FELEZ

**Légumes de saison (biodynamie),
petits fruits rouges, fraises, aromates
et cours de cuisine légumière de
saison**

Vente directe mardi et vendredi de
17h à 19h30, cueillette possible

- ✉ 45 la Ruée
06 81 63 12 08
marco.felez@gmail.com

13. Clément BOUJU

Légumes de saison

Marché de Bains-sur-Oust

le jeudi de 16h30 à 19h

- ✉ La Morinais
06 64 06 15 19
clement.bouju@no-log.org



BÉGANNE

14. Safran de Vilaine

Gwendal AMELOT

**Safran en pistil, produits safranés
sucrés, salés et liquides**

Vente à la ferme sur commande,
vente en restaurants, salons de la
gastronomie, fêtes des plantes,
foires bio.

- ✉ Les Noës de Trélan
06 09 79 82 01
safrandevilaine.bio@
orange.fr
www.safrandevilaine.fr



FÈGRÉAC

15. Ferme de Villeneuve

Didier PIROT

Viande de bœuf de race charolaise

Vente à la ferme sur commande

- ✉ 1 Villeneuve
02 51 73 46 70
brigitte.pirot@wanadoo.fr



© Marco FELEZ

16. Ferme de la Touche Régis et Guenola DE BARMON

**Viande de bœuf de race limousine,
veaux**

Vente à la ferme sur commande

- ✉ La Touche Saint Joseph
02 40 17 60 68
earl.regis@orange.fr



© Régis DE BARMON

17. Ferme de la Métairie Paul CHAUVEL

Agneaux, merguez, bœuf

Vente à la ferme sur commande

- ✉ La Présentais
02 40 91 26 31
06 62 43 40 07
paul.chauvel@laposte.net



LANGON

19. À tout bout de champ Éric BREGER

Plants maraîchers

(légumes, plantes aromatiques, fleurs)

Vente directe

Biocoop Le Héron Bleu

- ✉ La Morinais
02 99 08 72 91
ericbreger@yahoo.fr



GUÉMÉNÉ-PENFAO

18. Ferme du Clos Cheney David et Gaëlle BREGER

**Boeuf, veau, volailles, porc, agneau
en colis**

Vente directe le samedi de 9h00 à
12h00 et sur commande

- ✉ Le Clos Cheney
Beslé sur Vilaine
06 24 35 28 74
fermeducloscheny@orange.fr

LIEURON

20. GAEC Normalys Chantal BOBON

Colis de bœuf et de veau

Vente directe

- ✉ La Hardonnière
02 99 34 08 12



MASSÉRAC

21. Les jardins de Koantiz Valérie STOLL

Infusions, cosmétiques, sirops, jus de fruits, confitures, vinaigre, petits fruits, pommes, châtaignes

Vente à la ferme tous les jours sur réservation.

- ✉ 1 allée de Goisbeau
02 40 87 70 73
www.les-jardins-de-koantiz.fr



23. Joël MINGUY

Fruits et légumes de saison, œufs, produits laitiers

Marché de Peillac, mercredi de 8h30 à 12h30

- ✉ Le Haut Plessis
02 56 50 11 73
06 16 24 51 79
joelminguy@sfr.fr

PEILLAC

22. Gaëtan ROUX

Fromage de chèvre, faisselle et fromage blanc

Vente directe et à la ferme de la Saudraie, le mercredi et vendredi de 16h à 18h

Supérette Proxy

Les sites lerelaispaysan.fr

- ✉ La Saudraie
06 77 46 85 72
gaetan.roux56@orange.fr



24. Tronche De Cake Et La Gueule Enfarinée

Laurence VOISIN et Jean-Marc EVEN

Pains et gâteaux, culture de blé panifiable, de fruits rouges, verger, jus de pomme

Vente directe
Sur les marchés/foires/salons
Livraison de paniers

- ✉ La Pihaudaie
02 99 93 40 64
mellelaurencevoisin@hotmail.fr





25. Patricia GASPARD

Volailles

Vente directe le samedi matin de 10h à 12h sur rendez-vous
Marché de Questembert (lundi)
Marché de Herbignac (mercredi)
Marché de la Roche Bernard (jeudi)

✉ 13 rue de l'Oust
02 99 91 24 23

PIPRIAC

26. La Ferme des Fraux Damien HERVÉ

Légumes de saison

Vente en panier sur commande : le vendredi de 16h30 à 19h
Libre cueillette des fraises en mai/juin
Super U à Pipriac
E.Leclerc à St-Nicolas-de-Redon
Pipriac (dépôt)

✉ Les Fraux
06 76 71 29 34
lafermedesfraux@orange.fr



27. L'Escargot du Gwazhell Éric LÉON

Élevage et préparation d'escargots

Vente directe
Jeudi de 14h30 à 19h
Vendredi de 15h à 19h
Samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h

✉ 35, le Pafis de Fontenio
06 87 58 55 11
escargot.du.gwazhell@gmail.com
www.gwazhell.jimdo.com

PLESSÉ

28. Jean BOUVIER

Viande de bœuf de race limousine, veau

Vente à la ferme uniquement sur commande, colisage adapté aux demandes

✉ Beaulieu - Le Saint des Bois -
Le Dresny
06 63 79 80 94
jeavero@laposte.net



© Damien HERVÉ

29. Ferme de la Cocoterie

Christine ARBEIT

Légumes de saison, céréales, pain

Site internet : La ruche qui dit oui
www.laruchequiditoui.fr

Le Haut Calan - Le Dresny

✉ 02 40 51 96 30
r.befol@9online.fr

30. SCEA La Bossette

Hugues PELÉ

**Viande de bœuf de race nantaise,
porc Blanc de l'Ouest et poulet Noir
de Challans**

Vente directe, colis sur commande

✉ 6 rue de Soulbary
Le Coudray
02 40 51 83 52
sylviebrehier@orange.fr



31. Ferme de la Piardière

Jean-Paul et Michèle LANGLAIS

Viande de porc, pâtés, rillettes

Vente directe, colis sur commande

✉ 41 rue de la Piardière
02 40 51 87 82
06 74 65 28 85
lafermedelapiardiere@hotmail.fr
www.lafermedelapiardiere.
over-blog.fr



© Ferme du Vallon de Toulan

32. Ferme du Vallon de Toulan

Régis FRESNEAU

**Viande ovine de race Landes de
Bretagne**

Vente directe, colis sur commande

✉ Toulan
02 40 87 38 46
07 63 40 01 47
vallondetoulan@free.fr



33. Ferme Saint-Charles

Yvon HEURTEL et

Véronique CEAUX

**Cidre, apéritif, jus de pommes,
vinaigre, confiture de cidre**

Vente directe du mardi au samedi
de 9h à 12h et de 14h à 19h

✉ Saint Charles
02 40 51 86 95
www.fermesaintcharles.fr

34. GAEC des 7 Chemins

Cédric BRIAND, Mathieu

HAMON et Hervé MERAND

**Produits laitiers de vache Bretonne
Pie Noir : lait, crème, beurre,
fromage blanc, raclette, fromage
frais, Gwell et Tomme**

Vente directe mardi et vendredi de
16h à 19h

Biocoop Le Héron Bleu

✉ Le Bas Gué - Le Dresny
02 40 51 98 47
ferme7chemins@orange.fr



© GAEC des 7 Chemins



35. Jardin de la Belle Etoile

Cécile BARDOUL

Légumes de saison

Vente à la ferme de panier sur commande les mardi et vendredi
Marché de Plessé le dimanche matin

✉ La Belle Etoile - Le Coudray
06 77 69 61 77



36. La Ferme de Cécile

Cécile LE PAPE

Produits laitiers de chèvres de race poitevine, fromage et yaourt

Vente directe le mercredi de 16h à 19h

Épiceries du Dresny et du Coudray
Commande possible sur
www.paniekitable.fr

✉ Le Clos de la Monnière
Le Coudray
06 63 52 86 68
www.lafermedececile.fr



37. Ferme de Lancé

Rémi BESLÉ

Viande bovine de race normande

Vente à la ferme uniquement sur commande

www.paysansfromagesnantais.fr
www.mangerbio44.fr

✉ Lancé
06 50 87 10 73
fermedelance@gmail.com



38. Le Rûcher de la Forêt du Gâvre

Michel FORTUN

Produits de la ruche : miel, pollen, chouchen, gelée royale

Vente directe le samedi de 9h à 12h30

Dépôt de miel au Gaec des 7 chemins, à la Ferme St Charles

Épiceries du Coudray et de Conquereuil

Carrefour de Plessé

Super U de Guémené-Penfao

✉ 1 rue des Écoles
Le Coudray
02 40 51 90 06

39. GAEC La Gourinais

Karine LATOUCHE

Pain

Vente directe le mardi et vendredi de 15h30 à 19h

Marché de Plessé le dimanche matin

✉ Les 3 Cornières - Le Coudray
07 86 46 97 22
karinelatouche29@gmail.com



40. Ferme du Clos

Laurent CHALET

Viande de bœuf de race nantaise et veau en colis

Vente à la ferme uniquement sur commande

- ☑ Le Clos - Le Dresny
06 99 73 11 13
laurent.chalet@live.fr

41. Patrick et Jacqueline HERVÉ

Pain, viande de bœuf de race nantaise

Marché de Guémené-Penfao le vendredi matin

Ferme des 7 chemins le vendredi de 16h à 19h

- ☑ Le Blandin - Le Coudray
02 44 04 01 88
06 80 78 77 40
patrickjacqueline@club-internet.fr



42. Ferme du Clos Bossé

Vincent RENAUDIN

Viande de bœuf et veau de race limousine et bretonne pie noir

Vente à la ferme uniquement sur commande

- ☑ 15 rue de la Boulaie
Le Coudray
02 40 51 96 44
leclosbosse@gmail.com



43. GAEC Ferme de Beaulieu

Jean-Claude MEYNARD

Produits laitiers de chèvre : fromage, tomme et yaourt

AMAP de Guémené-Penfao

- ☑ Beaulieu - Le Dresny
02 40 51 84 57
06 84 11 89 98
jcf.meynard@orange.fr



RENAC

44. La Cave du Tisquin

Hervé PLICHON

Cidre, jus de pomme, Tisquin, jus de pomme-coings, sirop, miel, vinaigre, chouchen, apéritif "le Roi Arthur"

Renac : Boulangerie Guilbaud, station service, gîte Arizona

La Chapelle de Brain : Épicerie Lila Redon : Les Saveurs de l'Oust, biscuiterie Kerlann

Avessac : Ferme fruitière/Vergers de Champagne

- ☑ 7 le Bas Gutz
06 22 25 93 84
hervederenac@hotmail.fr
www.tisquin.com



RIEUX

45. EARL La Ferme du Goulet Philippe et Jean-Charles ROUXEL

Œufs et légumes de saison

Marché sous les halles de Redon les lundis, vendredis et samedis

AMAP Pays de Redon

✉ Le Goulet
lafemedugoulet@gmail.com



46. Ferme de Kermaria - Ferme de Kermaria Services Culture et vente de céréales et mélanges de céréales pour la basse-cour et chevaux

Vente directe à la ferme et dans de nombreux magasins du Pays de Redon

✉ 249 allée de Camzon
02 99 91 94 43
06 83 17 05 35
fermedekermaria@orange.fr



© Alice LESTEVEN et
Olivier GUILLEUX

47. Jean-Paul LAUNAY Châtaignes et marrons

Vente directe en saison

✉ La Bouselaie
02 99 72 74 06

SAINT-GANTON

48. SCEA Nevoux-Renaud Légumes de saison

Vente directe tous les vendredis soir

✉ Le Souchais
06 70 50 53 98
www.sceanevouxrenaud.fr



SAINT-JACUT- LES-PINS

49. Avelenn Alice LESTEVEN et Olivier GUILLEUX

**Production de plantes aromatiques,
huiles essentielles, hydrolats, plantes
à épices**

Vente à la ferme sur rendez-vous
Fête des fruits d'automne à Peillac
Biocoop le Héron Bleu
www.lerelaispaysan.fr

✉ 1 la Tremblaie
07 88 88 15 77
06 79 20 50 32
www.avelenn.com



SAINT-JEAN- LA-POTERIE

50. Ferme de Bellevue

Olivier NIOL et Béatrice ROUE

Volailles fermières élevées en plein air : poulets, pintades, chapons

Vente directe le samedi de 9h à 12h
Sur commande avant le mercredi 10h
www.lerelaispaysan.fr

☑ Ferme de Bellevue
02 99 71 24 88

51. Comité interprofessionnel du marron de Redon

Châtaignes et marrons crus

Ventes aux associations

☑ 16 rue du granit
06 75 04 97 50



53. EARL Au champ du coq

Chantal POULY

Bœuf, veau, volaille

Vente directe

☑ La Teillac
06 64 86 34 22
earlauchampducoq@gmail.com



54. Christian GUEMENE

Bœuf, veau

Vente à la ferme sur commande

☑ La Porte
06 60 82 52 15
guemenechristian@orange.fr



SAINT-JUST

52. Martine HOUSSIN

Fraises et fruits rouges, confitures, jus de fruits

Vente directe en saison uniquement,
sur commande

☑ La Forgerais
02 23 63 16 53
06 52 62 86 32
houssinmartine@wanadoo.fr



SAINT-NICOLAS- DE-REDON

55. La Ferme du Verger

Philippe GUILLON

Légumes de saison

Vente directe tous les jours de 8h à
20h sauf dimanche après-midi

☑ 24 le Verger
02 99 72 29 48
philippe.guillon44@gmail.com

56. Pierre et Annie DAHIEZ

Miel

Vente à la boutique
Marché de Redon

☑ 54 Avenue Jean Burel
02 99 72 16 72





© Adrien POIRIER

THÉHILLAC

SIXT-SUR-AFFE

57. L'Amante Verte

Adrien POIRIER

Plantes pour tisane et infusion

Café librairie et vente directe à la ferme

✉ 7 la châtaigneraie des landes

06 46 70 02 75

www.amanteverte.wordpress.com

facebook.com/amanteverte



58. La Maison Tatard, Dans les Prés et les Fleurs

Cyrille TATARD

**Viande de veau et bœuf de race
Charolaise et Nantaise + Miel**

Vente à la ferme sur commande

✉ Trohinat

06 64 37 35 62

lamaisontatard@yahoo.com

www.lamaisontatard.wordpress.com

wordpress.com



59. EARL Pommes Avalou

Amanda et Sébastien BLANCHARD

Pommes, poires et cerises

Vente directe du lundi au vendredi

de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h

Intermarché à Redon et Rieux

Vival à Pipriac

✉ 6 Le Grand Héréal

02 99 70 02 43

60. Fromagerie de la Métairie

Manon OCHIETTI

**Fromage de chèvre au lait cru : frais
ou affiné, ail et fines herbes, poivre,
etc.**

Vente sur commande du lundi au
vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

✉ 26 rue de la Métairie

06 58 15 23 44

fromagerie.lametairie@gmail.com

facebook.com/

fromagerielametairie

61. Espace Test Agricole

Pépinière agricole en maraîchage

Livraison de paniers au 3 rue Charles
Sillard, Redon

✉ Cranhouët

02 23 10 36 17

espacetest-paysredon@gmail.com

com

www.cagette.net



62. Graine de Bocage

Manuel ROUSSEAU

**Plants d'arbres et arbustes issus de
peuplements sauvages armoricains**

Vente en pépinière sur réservation

✉ Cranhouët

02 23 10 18 89

manuel.rousseau@hotmail.fr

www.grainedebocage.com



© Cyrille TATARD

Lieux de ventes en circuits courts



AMAP Pays de Redon

Lycée agricole ISSAT
21 rue de la Guichardaie,
35600 Redon

L'association organise la vente directe par souscription des produits de ses producteurs selon les modalités définies dans le règlement intérieur de l'association.

Horaires :

- vendredi : 18h-19h

Site : www.amap-paysderedon.fr

Mail : amap.paysderedon@gmail.com

AMAP 44

Lieux de vente à retrouver sur le site internet d'AMAP 44

Le site amap44.org est un site dédié aux AMAP(s) de Loire-atlantique et animé par l'association collégiale de paysans producteurs en AMAP et de mangeurs militants pour le développement des AMAPs de Loire Atlantique "Inter AMAP 44".

Site : www.amap44.org

Biocoop Le Héron Bleu

51 rue de la Chataigneraie,
35600 Redon

Biocoop rassemble plus de 431 magasins bio (au 1er janvier 2017) autour d'un objectif commun : le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération.

Horaires :

- lundi : 9h-13h,
- mardi au jeudi : 9h-13h et 14h30-19h
- vendredi et samedi : 9h-19h

Site : www.leheronbleu.biocoop.net

Tel : 02 99 72 21 08

La Ruche qui dit Oui !

Lieux de vente à retrouver sur le site internet La Ruche qui dit Oui !

Depuis sa création, la Ruche qui dit Oui ! poursuit un objectif majeur : développer les circuits courts pour retrouver le goût des terroirs, lutter contre le changement climatique et reconnecter consommateurs et producteurs.

Site : www.laruchequiditoui.fr

Marchés alimentaires



Allaire

Vendredi de 7h à 13h
Place de l'église

Bains-sur-Oust

1^{er} et 3^{ème} dimanche du mois
de 7h30 à 13h

Tous les jeudis de 16h30 à 19h
Place de Nominoë

Guémené-Penfao

Vendredi de 7h30 à 13h
Centre-ville

Peillac

Mercredi de 9h à 12h30
Bourg

Pipriac

Mardi de 7h30 à 13h
Place de Verdun

Plessé

Dimanche 8h30 à 13h
Halles Place du Lion d'or

Redon

Lundi de 8h à 13h
Ouverture des Halles :
lundi, vendredi et samedi
de 7h30 à 13h
Centre-ville

Renac

Mardi de 9h30 à 13h
Place de l'église

Rieux

Mercredi de 8h à 13h
Place de l'église



Événements locaux

Fête du Vallon de Beaucel
St Ganton, septembre



Teillouse / Bogue d'Or
Le mois du marron
Redon, octobre

Fête des fruits d'automne
Peillac, fin octobre

Salon de la gastronomie
Bains-sur-Oust, novembre

La Pomme d'Orange
Peillac, décembre à janvier

Fête de la Vache Nantaise
Plessé, tous les 4 ans,
septembre

Liens utiles

Le guide des producteurs locaux du Pays des vallons de Vilaine :

www.paysdesvallonsdevilaine.fr/module-Contenus-viewpub-tid-2-pid-106.html

Agrobio Bretagne : www.agrobio-bretagne.org

Gab 44 : www.gab44.org

Incrovables Comestibles du Pays de Redon :

www.incrovablescomestiblespaysderedonbretagnesud.wordpress.com

Manger local : produits bio / légumes et produits laitiers pour restauration collective

Contact : mangerlocal.paysredon@gmail.com

Fruits et légumes de saison

Janvier

Clémentine	Betterave
Kiwi	Céleri rave
Pomelos	Chou brocoli
Pomme	Chou frisé
	Chou pointu
	Chou rouge
	Chou vert lisse
	Chou-fleur
	Radis noir
	Topinambour

Février

Clémentine	Betterave
Kiwi	Chou-fleur
Pomelos	Echalote
Pomme	Fève
	Topinambour

Mars

Clémentine	Artichaut
Kiwi	Céleri rave
Pomelos	Chou brocoli
Pomme	Chou frisé
	Chou pointu
	Chou rouge
	Chou vert lisse
	Chou-fleur
	Chou-rave
	Echalote
	Topinambour

Avril

Abricot	Artichaut,
Clémentine	cébette, céleri
Fraise	branche et rave,
Kiwi	chou brocoli,
Pomelos	frisé, pointu,
Pomme	rouge, échalote,
	fève, poivron,
	petit pois, pomme
	de terre, tomate,
	topinambour

Mai

Abricot	Ail, asperge,
Brugnon	aubergine, cébette,
Nectarine	céleri, chou brocoli,
Cerise	frisé, pointu, rouge,
Fraise	rave, concombre,
Melon	courges, courgette,
Pastèque	échalote, fève,
Pêche	haricot vert, petit
Pomelos	pois, poivron, pomme
Rhubarbe	de terre, potimarron,
	tomate

Juin

Abricot	Ail, asperge,
Brugnon	aubergine, blette,
Nectarine	cébette, céleri
Cerise	branche et rave, chou
Fraise	brocoli, frisé, pointu,
Melon	rouge, vert lisse, rave,
Pastèque	concombre noa,
Pêche	courges, courgette,
Rhubarbe	fève, haricot vert, petit
Framboise	pois, pomme de terre,
	potimarron, poivron,
	tomate

Juillet

Abricot	Ail, asperge,
Brugnon	aubergine, blette,
Nectarine	cébette, céleri
Cerise	branche et rave,
Fraise	chou brocoli, frisé,
Melon	pointu, rouge, vert
Pastèque	lisse, rave, concombre
Pêche	noa, courges,
Poire	courgette, endive,
Prune	haricot vert, panais,
Rhubarbe	petit pois, poivron,
Framboise	pomme de terre,
	potimarron, tomate

Août

Abricot	Asperge, aubergine,
Brugnon	blette, cébette, céleri
Nectarine	branche et rave,
Cerise	chou brocoli, frisé,
Fraise	pointu, rouge, vert
Melon	lisse, rave, concombre
Pastèque	noa, courges,
Pêche	courgette, endive,
Poire	haricot vert, panais,
Prune	poivron, pomme de
Rhubarbe	terre, potimarron,
Framboise	tomate

Septembre

Figue	Asperge, aubergine,
Fraise	blette, cébette, céleri
Framboise	branche et rave,
Poire	chou brocoli, frisé,
Prune	pointu, rouge, vert
Pomme	lisse, rave, chou-fleur,
Raisin	courges, courgette,
	endive, haricot vert,
	panais, poivron,
	pomme de terre,
	potimarron, tomate

Octobre

Figue	Artichaut, aubergine,
Fraise	betterave, blette,
Framboise	cébette, céleri
Poire	branche, rave,
Pomme	châtaigne, chou
Raisin	brocoli, frisé, pointu,
	rouge, vert lisse, rave,
	chou-fleur, courgette,
	endive, haricot vert,
	panais, pomme de
	terre, radis noir,
	tomate

Novembre

Clémentine	Artichaut,
Figue	aubergine,
Fraise	betterave, céleri
Kiwi	rave, chou
Orange	brocoli, frisé,
Poire	pointu, rouge,
Pomme	vert lisse,
	chou-fleur,
	endive, pomme
	de terre, radis
	noir

Décembre

Clémentine	Betterave, céleri
Kiwi	rave, chou
Orange	brocoli, frisé,
Pomme	pointu, rouge,
	vert lisse,
	chou-fleur,
	endive, fève,
	pomme de
	terre, radis noir,
	topinambour



**Conseil de développement
Pays de Redon - Bretagne Sud**

3 rue Charles Sillard - Redon

02 99 70 39 58

contact@cdredon.bzh

Crédits

Réalisé par le Groupe Environnement

Conception graphique : Conseil de développement

Impression : P2iD