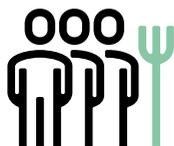


GUIDE
édition
2025



MANGER

LOCAL ET DE SAISON

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



agriculture et

alimentation durables

RENNES MÉTROPOLÉ s'engage

SOMMAIRE

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



édito



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

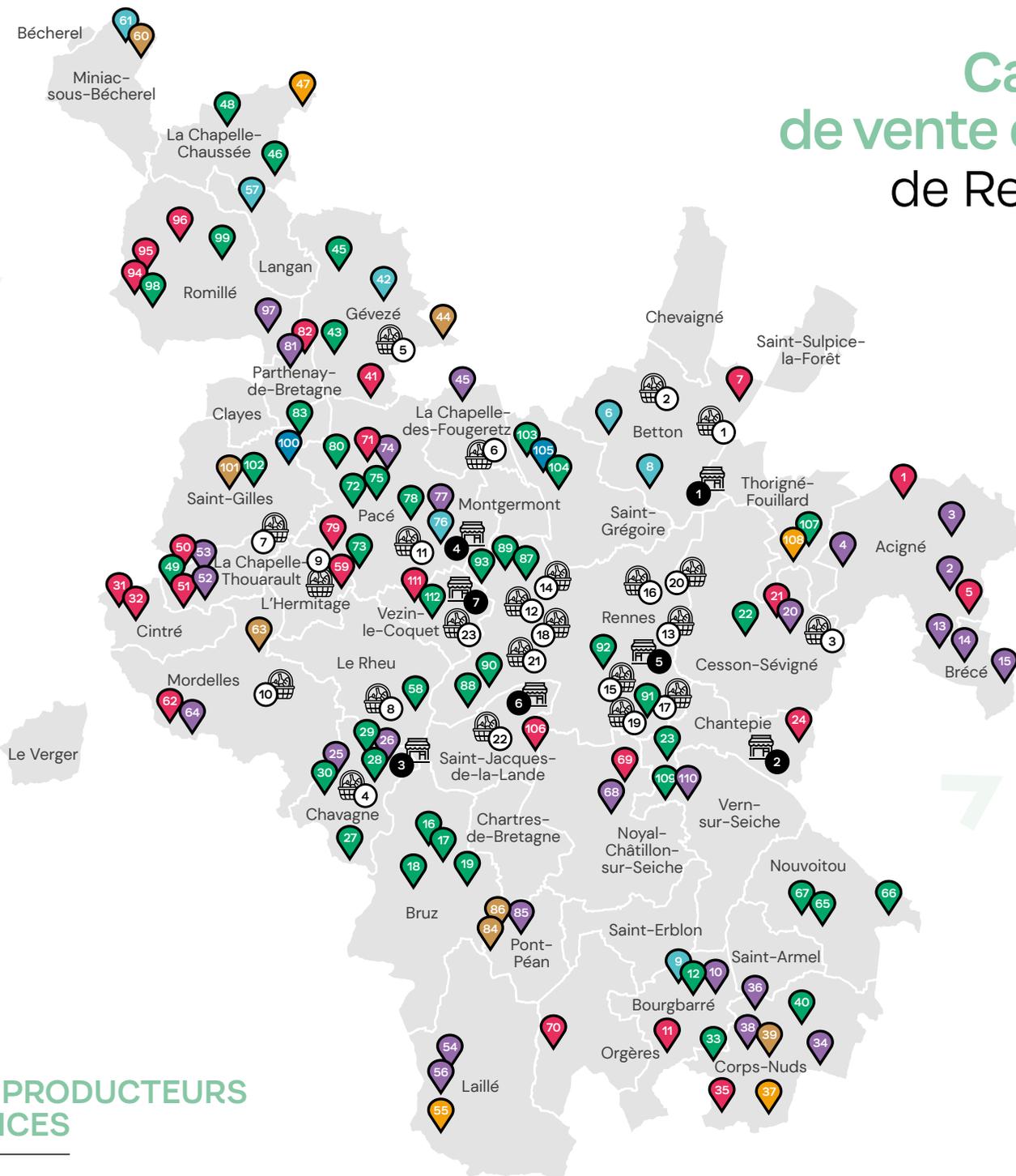
Sur notre territoire métropolitain, nous avons la chance de bénéficier de l'engagement de nombreux producteurs et productrices en faveur d'une agriculture riche, respectueuse de l'environnement et de qualité. Ce guide a pour but de vous accompagner dans le choix de vos achats et de mieux vous faire connaître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

Cette édition 2025 s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial métropolitain. Car à Rennes Métropole, nous mettons effectivement en œuvre une stratégie agricole et alimentaire durable, pour que chacun ait accès à une alimentation locale, saine et de saison.

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

Bon appétit avec les bons produits cultivés dans notre métropole !

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



AMAP

MAGASINS DE PRODUCTEURS
ET PRODUCTRICES

Carte des points de vente en circuit court de Rennes Métropole

Découvrez la richesse
des produits locaux proches
de chez vous !



PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES LOCAUX

Boissons

Céréales, pain, miel

Fruits et légumes

Mixte

Produits laitiers

Viande bovine, porc,
mouton

Volaille, œuf

DÉFINITIONS

Quelques notions avant de commencer...



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



AMAP

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

BETTON

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

02 LE PANIER BETTONAIS
lepanierbettonais@hotmail.fr
blogspot.com
🌐 **Mercredi 18 h/19 h 15**
École des Mézières
> **Tous produits** • AB

CESSON-SÉVIGNÉ

03 LE PANIER CESSONNAIS
06 84 14 59 11
lepaniercessonnais@gmail.com
🌐 le panier cessonais
🌐 **Mardi 18 h 30/20 h**
La passerelle derrière la poste
> **Tous produits** • AB

CHAVAGNE

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

GÉVEZÉ

05 AMAP GÉVEZÉENNE
amapevezeenne@gmail.com
🌐 **Jeudi 18 h 30**
Sous le préau du restaurant scolaire, derrière la mairie
> **Tous produits** • AB

LA CHAPELLE-DES-FOUGERETZ

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

LA CHAPELLE-THOUARAU

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

LE RHEU

08 LE RHEU Z'AMAP
asso.lerheu.zamap@gmail.com
lerheuzamap.fr
🌐 **Jeudi 17 h 30/19 h**
Ferme des Perrières
> **Tous produits** • AB

L'HERMITAGE

09 L'HERMIT'AMAP
06 74 15 25 99
bernardmartine.lelu@orange.fr
🌐 **Jeudi 18 h 30/19 h 30**
Préau de la Commanderie
> **Tous produits**

MORDELLES

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

PACÉ

11 PACÉ À L'AMAP
amap.pace@gmail.com
paceamap.wordpress.com
🌐 Pacé AMAP
🌐 pacéalamap
🌐 **Jeudi 18 h/19 h**
Espace le Goffic, rue Charles Le Goffic
> **Tous produits** • AB

RESSOURCES :

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



RENNES

12 AMAP ARTIST'CHAUD
 amapcampus.villejean@gmail.com
 ar.vuhez.villejean@ar.vuhez.villejean
Mardi 18 h/20 h
 Hall du bâtiment EREVE, Rennes 2
 > **Tous produits** • 4B

13 AMAP BEAULIEU D'AR VUHEZ
 amapcampusbeaulieu@gmail.com
 arvuhez.org
Mardi 18 h/19 h
 Bâtiment 43 du campus de Beaulieu
 > **Tous produits** • 4B

14 AMAP BIOREGARD
 amapbeauregard@gmail.com
Mercredi 18 h 30/19 h 30
 Le cadran, Maison de quartier de Beaugard
 > **Tous produits** • 4B

15 AMAP LA COURZETTE
 amapcourrouze@gmail.com
Mercredi 17 h 30/19 h
 Pavillon Courrouze, rue des Munitionnettes
 > **Tous produits** • 4B

16 AMAPAPILLE
 02 99 87 49 49
 amapapille@grand-cordel.com
 amapapille.com
Mardi 18 h 30/19 h 30
 MJC du Grand Cordel, rue des Plantes
 > **Tous produits** • 4B

17 AMAPOPOTE
 contact@amapopote.fr
Mardi et mercredi 18 h 30/19 h 30
 Le mardi à la salle de sport du "Cercle Paul Bert", rue Rapatel
 Le mercredi à la Maison de Quartier Francisco Ferrer, rue Montaigne
 > **Tous produits** • 4B

18 I-AMAP-Y
 06 12 37 02 42
 contact@i-amap-y.fr
 i-amap-y.fr
Mercredi 18 h/19 h
 16 rue Papu
 > **Tous produits** • 4B

19 L'AMAP MONDE DU BLOSNE
 info@lamapmondedublosne.fr
 lamapmondedublosne@gmail.com
 jlvalentin2.wixsite.com/lamapmondedublosne
Mercredi 18 h/19 h 15
 Halle du Triangle, boulevard de Yougoslavie
 > **Tous produits** • 4B

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

21 LES SAVEURS DU PONT 9
 amap@lessaveursdupont9.infini.fr
 lessaveursdupont9.infini.fr
 SiteAMAP
 Amapont9
Jeudi 18 h/19 h
 Ateliers du Vent, rue Alexandre Duval ou dans le container rouge sur la place
 > **Tous produits** • 4B

SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

22 AMAP DE LA LANDE
 02 99 31 24 92 / 06 70 21 16 00
 amapdelalande@laposte.net
 contact@amapdelalande.fr
 amapdelalande.wordpress.com
Jeudi 17 h/19 h
 Pigeon Blanc, rue François Mitterrand
 > **Tous produits** • 4B

VEZIN-LE-COQUET

23 L'AMAP EN CAVALE
 amapencavale@nebulae.com
 lafermeencavale.com
 Les Jardins en Cavale
Mardi 18 h/19 h 30
 La ferme en cavale, le Grand Chevillé
 > **Légumes** • 4B



Marchés

Découvrez la richesse et la diversité des marchés et points de vente sur étals dans les communes de la Métropole !

ACIGNÉ

Place de la Mairie
Mercredi matin

BÉCHEREL

Place de la Mairie
Mardi après-midi ☺

BETTON

Place de la Cale
Dimanche matin

BOURGBARRÉ

Place de l'Église
Vendredi après-midi ☺

BRUZ

Place du Docteur Joly
Mardi après-midi ☺ • 4B

Halle Pagnol et Place du Docteur Joly
Vendredi matin

Place du Vert Buisson
Dimanche matin

CESSON-SÉVIGNÉ

Place de l'Église
Mercredi après-midi ☺ • 4B

Place du marché
Samedi matin

CHANTEPIE

Place de la Mairie
Vendredi matin

CHARTRES DE BRETAGNE

Esplanade des Droits de l'Homme
Jeudi matin

CHAVAGNE

Place de la Mairie
Mercredi matin

Place de l'Église
Vendredi matin

Producteurs locaux
 Place Noël Dupont
Vendredi après-midi ☺

CHEVAIGNÉ

Place de l'Église
Mercredi après-midi ☺

CORPS-NUDS

Parvis de l'Église
Dimanche matin

GÉVEZÉ

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

LA CHAPELLE-CHAUSSÉE

Place de la Mairie
Jeudi après-midi ☺

LA CHAPELLE-DES-FOUGERETS

Rue de la Mairie et Place Eugène Choux
Samedi matin

LA CHAPELLE-THOUARAU

Place Georges C. Padgett
Mercredi après-midi ☺

LAILLÉ

Parking de la Mairie
Mercredi et samedi matin

LE VERGER

Place de l'Église
Samedi matin

LE RHEU

Place de la Mairie
Samedi matin

L'HERMITAGE

Place Saint Avit
Jeudi matin

MONTGERMONT

Place Jane Beusnel
Jeudi après-midi ☺

MORDELLES

Place et Halle des Muletiers
Mardi matin

Producteurs locaux
 Place et Halle des Muletiers
Vendredi après-midi ☺

NOUVOITOU

Place de l'Église
Vendredi matin

NOYAL-CHATILLON-SUR-SEICHE

Place Pierre Croc
Dimanche matin

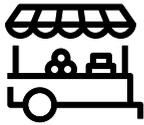
ORGÈRES

Place de l'Église
Samedi matin

PACÉ

Place Saint-Melaine
Mercredi matin

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



Marchés

PARTHENAY DE BRETAGNE

Devant le Village Hall
 Mercredi après-midi 🕒

PONT-PÉAN

Place du centre commercial
 Les Genêts
 Dimanche matin

RENNES

Beauregard
 Place Eugène Aulnette
 Mardi après-midi 🕒

Bréquigny

Square Sarah Bernhardt
 Jeudi matin
 Place Albert Bayet
 Vendredi matin

Cleunay

Rue Jules Lallemand
 Mardi matin

Courrouze

Place Jeanne Laurent
 Jeudi après-midi

Halles Municipales - La Criée

Rue Jules Simon
 Tous les jours

Jeanne d'Arc

Boulevard Alexis Carrel
 Jeudi matin

La Poterie

Place du Ronceray
 Vendredi après-midi

Le Blosne

Place Jean Normand
 Samedi matin

Mail François Mitterrand

Mail François Mitterrand
 Mercredi après-midi 🕒

Maurepas

Place Lucie & Raymond Aubrac
 Mardi matin

Robidou

Square Odette Séveur
 Mardi matin

Sainte-Anne / Hoche

Place Hoche
 Jeudi après-midi

Sainte-Thérèse

Place du Souvenir
 Mercredi matin

Saint-Germain

Place Saint-Germain
 Mercredi matin

Villejean

Rue de Bourgogne
 Vendredi matin

Les Lices

Place des Lices
 Samedi matin

ROMILLÉ

Place de l'Église
 Jeudi matin

SAINT ARMEL

Place de l'église
 Vendredi après-midi 🕒

SAINT-ERBLON

Avenue de la Fontaine
 Mercredi matin

SAINT-GILLES

Place de la Mairie
 Samedi matin



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

SAINT-GRÉGOIRE

Place Gilles Grallan
 Mercredi matin

Parking Centre Commercial
 La Forge
 Dimanche matin

SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

Cours Camille Claudel
 Mercredi matin

SAINT-SULPICE-LA-FORÊT

Place René Matthieu Cuisnier
 Vendredi après-midi 🕒

THORIGNÉ-FOUILLARD

Place du Bocage
 Dimanche matin

VERN-SUR-SEICHE

Place de la Poste
 Mardi après-midi 🕒

Place des Droits de l'Homme
 Samedi matin

VEZIN-LE-COQUET

Rue de Rennes
 Mardi matin
 et vendredi après-midi 🕒



Magasins de producteurs et productrices

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



BETTON

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

CHANTEPIE

02 BRIN D'HERBE
 Allée Gwalarn, Zone des 4 vents
 02 99 41 48 95
 brinderbe35@orange.fr
 brinderbe35.fr
 Brin d'Herbe
 Du mardi au vendredi
 9h/19h • Samedi 9h/17h
 > Tous produits

CHAVAGNE

03 AUX P'TITS CHAP'
 Les Petits Chapelais
 07 67 62 52 17
 contact@auxptitschap.fr
 auxptitschap.fr
 Aux p'tits Chap'
 Du mardi au samedi
 9h/19h
 > Tous produits • 4B

PACÉ

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

RENNES

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

SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

06 LES FERMIER DU COIN
 127 rue du Temple de Blosne
 02 99 35 32 06
 rennes@lesfermiersducoin.fr
 lesfermiersducoin.fr
 Les fermiers du coin Rennes
 Du mardi au jeudi
 9h30/13h - 14h30/19h30
 Vendredi 9h30/19h
 Samedi 9h30/18h
 > Tous produits

VEZIN-LE-COQUET

07 BRIN D'HERBE
 Le Grand Chevillé
 02 99 64 79 40
 giebrinderbe@orange.fr
 Brinderbe35.fr
 Brin d'Herbe
 Du mardi au vendredi
 9h/19h
 Samedi 9h/17h
 > Tous produits



Producteurs et productrices locaux

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

ACIGNÉ

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

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

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



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

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

BETTON

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

07 LA FERME DES PETITS GOURMETS
La Foye
Virginie FRABOT • 06 30 68 11 94
volailleporcbetton@hotmail.fr
À LA FERME : vendredi 17 h/18 h 30 et samedi 10 h/12 h
EN AMAP : AMAP en Betton
EN LIGNE : Le clic des champs
> **Porcs et volailles** • 

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

BOURGBARRÉ

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

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

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

12 LES PETITS LÉGUMES DU JARDIN
Lieu-dit Château-Logé,
Christophe BOUGERIE
bougerie.christophe@orange.fr
📍 lespetitslegumesdujardin
À LA FERME : mercredi et vendredi 16 h/19 h et samedi 16 h/18 h
> **Légumes** • 

BRÉCÉ

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

14 FERME DE L'ALINIÈRE
L'Alinière
Antoine BARBEREAU
06 89 91 14 36
barbereau.antoine@gmail.com
📍 L'Alinière - Paysans bio
À LA FERME : mardi 16 h/19 h 30 et vendredi 17 h/19 h 30
> **Légumes, fruits - Pains - Viande d'agneau - Produits de producteurs** • 

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

BRUZ

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



Producteurs et productrices locaux

17 FERME LA PAMPA

103 Le Clos Renaud
Émilie LETALLEC
& Clémence HARDY
02 99 53 10 10

fermelapampa@gmail.com
fermelapampabruz.my.canva.site

📍 Ferme La Pampa

📍 Ferme la Pampa

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

> Légumes du Marais Sage -
Produits fermiers locaux



Cantine le midi
+ événements culturels...

18 LE VERGER DE CHAMPCORS

Champcours
Odile DE COURVILLE
06 47 83 83 87

odile.decourville@orange.fr

> Fruits et petits fruits -
Légumes



19 LES RUBIS DU VERGER

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

📍 Les Rubis du Verger

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

EN AMAP : Le Rheuz'Amap,
Amap de la Lande, Le Panier
cessionais, L'Hermit'AMAP

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

> Fruits



CESSON-SÉVIGNÉ

20 AU FIL DES CESSON

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

📍 Ferme Au Fil des Cesson

📍 aufildessesson

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

> Légumes - Produits fermiers
locaux



21 EARL DELALANDE

4 Les Landes
Louis DELALANDE • 06 2144 68 97
louis.delalande@hotmail.fr

À LA FERME : colis une fois
par trimestre

> Viande bovine

22 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

50 Rue de Belle Epine
lescasiersdesproducteurs35
@gmail.com

📍 Les casiers des producteurs

📍 lescasiersdesproducteurs

VENTE EN CASIERS :

7j/7 - 6h30/22h

> Légumes

CHANTEPIE

23 AU GRÉ DES CHAMPS

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

📍 Au Gré des Champs

📍 augredeschamps

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

> Légumes



24 FERME DE SOEUVRES

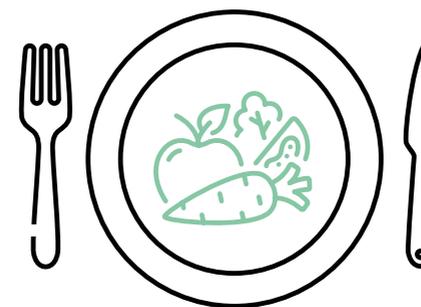
Soeuvres
Benoît LERAY
02 99 41 47 47 / 06 08 63 56 55
leray.benoit@free.fr

EN LIVRAISON : sur commande

> Viande bovine et ovine

• pour la viande bovine

PRINTEMPS • ÉTÉ • AUTOMNE • HIVER



MES PRODUITS ET RECETTES DE SAISON

agriculture et

alimentation durables

RENNES MÉTROPOLE s'engage



CARPACCIO

de fraises, Gwell et financier au sarrasin

Proposée par
Le Centre Culinaire
Conseil de Rennes

Difficulté Préparation Cuisson **45 mn**

INGRÉDIENTS

Le carpaccio de fraises :

- 400 g de fraises
- 2 càc de miel
- 4 càs de Gwell
- 1 citron vert
- Graines de sarrasin
- Poivre de Timut

Le financier :

- 100 g de sucre glace
- 100 g de beurre
- 2 blancs d'œufs
- 40 g de poudre d'amande
- 20 g de farine de sarrasin
- 15 g de farine de blé

PRÉPARATION

Le financier :

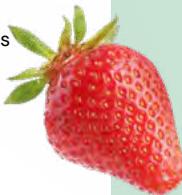
- Mélanger les farines et la poudre d'amande.
- Faire fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette.
- Mélanger le beurre fondu aux farines et ajouter les blancs d'œufs.
- Disposer dans les moules et cuire 12 à 15 min à 175 °C.

MONTAGE

Dans une assiette creuse, réaliser une rosace avec les fraises. Disposer une cuillère de Gwell mélangé au centre. Parsemer avec les zestes du citron vert et ajouter quelques graines de sarrasin torréfiées ainsi qu'un tour de moulin de poivre de Timut. Déguster avec le financier.

Le carpaccio de fraises :

- Dans une poêle bien chaude, torréfier quelques minutes les graines de sarrasin en remuant sans cesse.
- Mélanger le Gwell avec le miel et le jus de citron vert.
- Couper les fraises en fines lamelles.



MOUSSAKA

végétale aux légumineuses

Proposée par
La restauration collective
d'Acigné

Difficulté Préparation **1h30**

INGRÉDIENTS

Farce :

- 750 g de courgettes
- 75 g de lentilles (vertes, blondes ou corail)
- 1 kg de tomates
- 1 gros oignon
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Thym, laurier

Béchamel :

- 50 g d'haricots blancs crus (ou haricots en conserve)
- 500 ml de lait
- 25 g de beurre demi-sel
- 20 g de farine
- 50 g d'échalote
- 150 g de fromage à pâte dure (à râper ou râpé)

PRÉPARATION

- Cuire les lentilles à l'eau bouillante et égoutter.
- Cuire les haricots blancs - mis à tremper la nuit précédente si crus - et égoutter.
- Éplucher tous les légumes et tailler en rondelles les courgettes et la carotte et en dés les tomates, l'oignon, l'ail et l'échalote.

La farce :

- Faire revenir dans l'huile l'oignon et la carotte.
- Ajouter les tomates et assaisonner (sel, poivre, thym et laurier).
- Laisser mijoter une vingtaine de minutes.
- En fin de cuisson, y ajouter les lentilles.

La béchamel :

- Dans une casserole, faire fondre le beurre avec les échalotes (ne pas faire colorer).
- Ajouter la farine et mélanger.
- Ajouter le lait, mélanger et laisser cuire jusqu'à épaississement.
- Ajouter les haricots blancs et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

MONTAGE

Dans un plat, alterner les couches selon l'ordre suivant et renouveler sur plusieurs étages : farce, béchamel, courgettes. Terminer par une couche uniforme de béchamel et de fromage râpé. Enfourner 40 minutes à 180 °C.

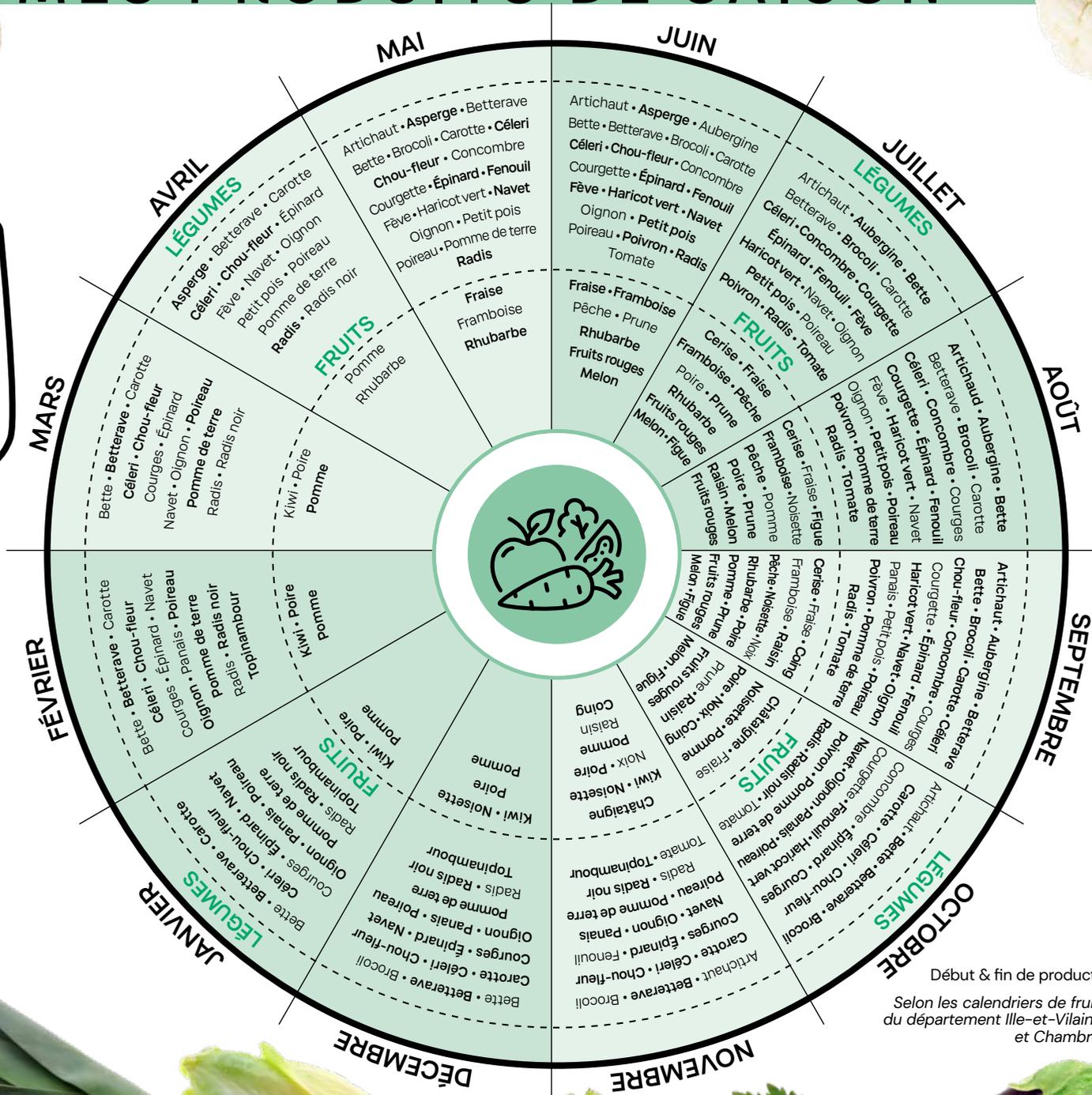
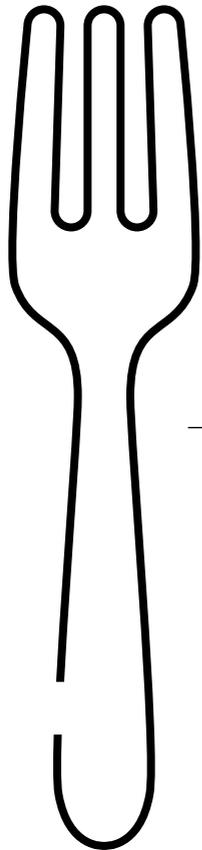
MES PRODUITS DE SAISON

PRINTEMPS

HIVER

ÉTÉ

AUTOMNE



Début & fin de production • Pleine production

Selon les calendriers de fruits et légumes de saison du département Ille-et-Vilaine, Initiative Bio Bretagne et Chambre d'Agriculture Bretagne



© iStock



Proposée par
**Le Centre
Culinaire
Conseil de
Rennes**

GÂTEAU MOELLEUX aux haricots blancs et pommes rôties au miel (sans gluten)



Difficulté
★☆☆



Préparation
Cuisson
45 mn

INGRÉDIENTS

- 100 g d'haricots blancs cuits
- 40 g de sucre de canne complet
- 8 cl de chouchen (ou rhum)
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 50 g de cerneaux de noix
- 3 belles pommes
- 3 cuillères à soupe de miel

PRÉPARATION

Le gâteau

- Faire fondre 40 g de beurre (en garder 10 g pour les pommes rôties).
- Mixer les haricots blancs avec le sucre, les noix, le chouchen et les jaunes d'œufs.
- Ajouter le beurre fondu et mixer de nouveau.
- Monter les blancs en neige bien fermes et les incorporer délicatement à la préparation.
- Répartir la préparation dans un moule et cuire 25 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

Les pommes rôties :

- Éplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
- Dans une poêle, faire chauffer le beurre, ajouter les pommes et le miel, faire revenir doucement jusqu'à caraméliser légèrement les pommes.



DRESSAGE

Dresser les pommes sur le gâteau avant de déguster.



Proposée par
**Le Guibra
Saint Sulpice
la Forêt**

RISOTTO de petit épeautre, œuf mollet et légumes d'hiver rôtis



Difficulté
★☆☆



Préparation
Cuisson
1h30

INGRÉDIENTS

- 250 g de petit épeautre
- 2 échalotes
- 1,5 l de bouillon de légumes
- 2 verres de vin blanc
- 100 g de parmesan
- 2 carottes
- 1 butternut
- 2 navets
- 4 œufs
- Thym

PRÉPARATION

- Faire cuire les œufs 6 minutes dans l'eau bouillante puis les placer dans de l'eau glacée puis les écaler.
- Faire revenir dans une poêle les échalotes émincées.
- Ajouter le petit épeautre et laisser nacrer.
- Déglacer avec le vin blanc et mouiller avec le bouillon. Ajoutez louche par louche en attendant l'évaporation des liquides avant chaque ajout de bouillon.
- Pendant ce temps, éplucher et couper les légumes et les placer dans un plat à four avec un peu d'huile d'olive, thym, sel et poivre. Faire rôtir à 180 °C le temps nécessaire (environ 45 minutes).
- En fin de cuisson du risotto, ajouter le parmesan en remuant.

MONTAGE

Dans vos assiettes, disposer un lit de risotto, répartir les légumes par-dessus et poser l'œuf mollet coupé en deux puis parsemer d'un peu de parmesan.



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

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



RENNES MÉTROPOLE



Courriel : aad@rennesmetropole.fr

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

Conception : Éditionnée : Autre • Produit imprimé par l'imprimerie de Rennes Métropole labellisée imprim'vert • Crédits photos : iStock



Producteurs et productrices locaux

CHAVAGNE

25 LA FERME DE LA CHUPLINAIS
4 La Chuplinois
Michel KERVAREC & Martine VERGER • 06 88 17 24 12
martine@lafermedelachuplinois.com
lafermedelachuplinois.com

EN AMAP ET PANIERS :
Chav'Amap, Pacé à l'AMAP, L'Hermit'AMAP, Amappétit, Chap'Amap, Groupement d'achats Bréal

AUX MARCHÉS : Chavagne, Breteil
> Volailles et œufs - Viande bovine (en conversion bio) - Plats cuisinés et terrines - Confitures

pour les œufs •

26 LA FERME DES PETITS CHAPELAIS

Les Petits Chapelais
Gilles SIMONNEAUX, André LEFRAN, Odile GAUME LIGOT & Gaétane CHIRIÉ
lespetitschapelais@laposte.net

AU MARCHÉ : marché producteurs locaux Chavagne
EN MAGASIN : Aux p'tits Chap'
> Pain, brioche, farine - Lait - Légumes - Œufs - Viandes de porc, veau et bœuf

•

27 LA PETITE LICORNE

Le buron,
Camille MOREL • 07 67 09 36 59
camillemorel.91@gmail.com

EN AMAP : Le Rheu z'AMAP, L'Hermit'AMAP
> Légumes •



28 LE GOÛT DES 4 SAISONS

Les Petits Chapelais
Gaétane CHIRIÉ • 06 74 82 39 07
legoutdes4saisons@ecomail.fr

AUX MARCHÉS : Ferme des Biscornus (Goven), la Poterie
EN MAGASIN : Aux p'tits Chap'
> Légumes •

29 LES CASIERS DES PRODUCTEURS

Les Domaines
lescasiersdesproducteurs35@gmail.com
 Les casiers des producteurs Chavagne
 casiersdesproducteurs chavagne

VENTE EN CASIERS :
7j/7 - 24h/24
> Légumes

30 SYLVIE THIEL

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

CINTRÉ

31 EARL RENAUDIN

2 Bintin
Gabriel Renaudin • 06 18 07 10 45
earl.renaudin@orange.fr
À LA FERME : sur commande
> Viande de bœuf et veau de lait •



Producteurs et productrices locaux

32 LA FERME

« LES PAPILLES ÉPATÉES »

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

📍 Camille Le Roux - Ferme

«Les papilles épatées»

📧 camil.leroux_lespapillesepates

À LA FERME : du lundi au vendredi sur rendez-vous

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



CORPS-NUDS

33 GAEC PLANTAGO

La Lande aux Pitois
Emmanuelle DERAËVE
& Charlène TORTAY
06 52 73 29 20
ederaeve@protonmail.com
lesherbesdelecureuil.fr

📍 GAEC Plantago

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

EN AMAP ET PANIERS : AMAPapille, Le panier cessonais, les Paniers Bio

> **Légumes - Plantes aromatiques et médicinales**
- Tisanes • •

34 LA FERME DE LA ROCHERAIE

La Rocheraie
Mathilde & Clément SIMONNEAUX • 02 99 44 00 66
fermedelarocheraie@gmail.com
larocheraie.com

À LA FERME : vendredi 16 h 30/19 h

AU MARCHÉ : les Lices
EN MAGASINS : nombreux points de vente à Rennes et environs (voir site internet)

EN LIGNE : Le clic des champs

> **Jus de pomme - Farines**
•
Ferme pédagogique et ateliers avec Thomas :
06 98 90 64 97
minotthomas@yahoo.fr

35 LA FERME DE VÉLOBERT

Vélobert
Jean-Paul & Sabrina FRALEUX
02 99 44 05 26
lafermedevelobert@orange.fr
lafermedevelobert.fr

📍 La Ferme de Vélobert
À LA FERME : sur commande
> **Viande de bœuf**

36 LA PETITE CRÈMERIE DE SOPHIE

15 le Bois Ricou
06 43 94 08 77
lapetitecremeriedesophie@gmail.com
lapetitecremeriedesophie35.fr

📍 La Petite crèmerie de Sophie

EN MAGASIN : vendredi 16 h/19 h 30 et samedi 9 h 30/12 h 30

AUX MARCHÉS : Les Lices, Betton

> **Viandes - Crèmeries**



37 LES CAILLES DE CHANTELOUP

104 Vélobert
Christophe PRIMAULT
02 99 44 12 83
gprimault@caillesdechanteloup.fr
caillesdechanteloup.fr

📍 Cailles de Chanteloup
À LA FERME : du lundi au vendredi (sauf jours fériés) 9 h/18 h et samedi en semaine paire 9 h/12 h 30

EN MAGASIN : Fermiers du coin
EN LIGNE : Okadran

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

38 LES JARDINS DU CHÂTAIGNER

Radeux
Mickaël BERTHELOT
06 63 54 21 61
lesjardinsduchataigner@orange.fr
cueillette-bio-rennes.fr

📍 Cueillette biologique Rennes Les jardins du châtaigner

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

De mai à fin septembre : libre cueillette, lundi, mercredi et vendredi 14 h/19 h et samedi 9 h/12 h et 14 h/19 h
Paniers de légumes à retirer sur place

EN AMAP : Amapopote

AU MARCHÉ : Vern-sur-Seiche

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



39 SARL PRIMAULT -VOLAILLES CHAPON

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

volailleschapon@gmail.com
volailleschapon.fr

📍 Volailles Chapon

À LA FERME : mercredi et vendredi 14 h/18 h et samedi en semaine paire 9 h/12 h 30

AUX MARCHÉS : Mordelles, Guichen et Pacé en semaine paire

> **Volailles (en vivant)**



40 SARL ROCAMBOLE

La Lande aux Pitois
Luc BIENVENU • 02 99 57 68 32
jardinsrocambale@orange.fr
jardinsrocambale.fr

📍 Les Jardins Rocambale

À LA FERME : de mai à octobre, du mercredi au dimanche 10 h/20 h

> **Plants jardiniers**



43 LE CHAMPS D'À COTÉ

50 Tertre Sous Bouilland
Christophe LEPAIN
07 67 46 74 27

AU MARCHÉ : marché de la Garden Partie

EN AMAP : AMAP Les Colibris le mardi soir et le mercredi soir et à la crèche des fruits de la passion

> **Légumes** •

GÉVEZÉ

41 EARL DU VERGER

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

dominiquetrubert@hotmail.fr
lafermedansleverger.fr

📍 La ferme dans le Verger

À LA FERME : jeudi 16 h 30/20 h

AUX MARCHÉS : Pacé, La Mézière, Rennes Jeanne d'Arc, Montgermont, Liffré, Gévezé, Vern sur Seiche

> **Viande de porc et charcuterie**



42 LA FERME DE LA MOLTAIS

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

À LA FERME : samedi 9 h/12 h

EN LIGNE : Les Amis de la ferme

> **Fromage de vache**

44 LES RUCHERS DU PAYS DE RENNES

Le Clos du Grand Chemin
Véronique & Sébastien CARNIAUX-AUBRÉE
06 23 45 23 05

contact@lesruchersdupaysderennes.fr

lesruchersdupaysderennes.fr
À LA FERME : mercredi et vendredi 16 h/19 h

EN MAGASIN : Le Carbasson
EN LIGNE : Les amis de la ferme
> **Miel, pollen, pain d'épices, bonbons**

• **Miel de Bretagne** •

45 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

6 place de l'Église
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40
roussin.m@orange.fr
marcroussin.fr

📍 EARL Marc Roussin Maraîcher - Vente directe

📍 Marc Roussin Maraîcher
DISTRIBUTEUR : 7j/7 & 24 h/24

> **Légumes - Fruits et fraises**



Producteurs et productrices locaux

LA CHAPELLE-CHAUSSÉE

46 AU JARDIN DE CLARISSE

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

📍 Au Jardin de Clarisse - La Chapelle Chaussée
À LA FERME : commande en ligne et retrait à l'exploitation tous les jours et livraison directe aux entreprises

AUX MARCHÉS :

La Chapelle-Chaussée, La Chapelle-des-Fougeretz
EN LIGNE : Le clic des champs
> **Légumes - Petits fruits rouges**



47 LA FERME DE NAOÏT BREIZH

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

📍 La ferme de Noat Breizh
À LA FERME : sur commande mercredi, vendredi et samedi après-midi
AU MARCHÉ : Bazouges sous Hédé
> **Poulet de chair et poules pondeuses** •

48 LA FERME INTENTION

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

📍 La Ferme Intention
À LA FERME : vente de paniers mardi 16h/19h
Point de dépôt à Langan sur la ferme des vaches à la rue et à la sortie de l'école de Languet le mardi soir
> **Légumes** •

LA CHAPELLE-THOUARULT

49 AUX CHAMPS DES LIZÉE

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

EN AMAP : CHAP'AMAP, Amappétit
> **Légumes**
En cours de conversion

50 GAEC DE LA BODINAIS

La Grippière
Jean-Marie TRINQUART
06 83 74 57 03
trinquartjeanmarie@gmail.com
À LA FERME : colis sur demande
> **Viande de bœuf et veau de lait**

51 GAEC DE ROVENY

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

📍 Gaec de la Salle, vente directe viande de porcs
À LA FERME : sur commande
> **Viande de porc • Ferme des 4 soleils, Terre de Breizh**

52 LE JARDIN DE MARCELLE ET MÉLANIE

La Ville Archer
Fabrice-Thomas RAMADIER
07 61 10 23 80
lejardindemarcelleetmelanie@gmail.com
lejardindemarcelleetmelanie.com

📍 Le jardin de Marcelle et Mélanie
À LA FERME : en panier sur commande le mercredi soir (voir site)
EN AMAP : l'AMAPY, paniers à Sciences Po
> **Légumes - Lait - Jus de pommes** •

53 LE PAS DE CÔTÉ

26 La Pannais
Hugo MAILLARD
hugo.maillard@gmail.com
📍 Le Pas de Côté
À LA FERME : mardi 17h/19h, possibilité de réserver des paniers par mail
> **Légumes - Œufs** •
Création d'une association : organisation de chantiers participatifs, de concerts, ...

LAILLÉ

54 EARLAMICALEMENT BIO

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

📍 Ferme Amicalement bio
À LA FERME : vendredi 17h/19h
AU MARCHÉ : les Lices
EN LIGNE : Le goût d'ici
> **Œufs, volailles, lapins - Viande bovine**



55 LA FERME DU BOUT DU CHEMIN

La Connelais
Françoise LOUAPRE
06 37 31 29 90
leboutduchemin@orange.fr
📍 La Ferme Du Bout Du Chemin
AUX MARCHÉS : Marché bio de Bruz, Laillé, Mail Mitterrand
EN LIGNE : Les Vilains Cageots, Panier des prés
> **Œufs** •

56 FERME DE LA ROUESNAIS

La Rouesnais
Hélène HERVÉ 06 67 03 59 61
Thibaut CARRER
Ivain Avril 06 31 20 19 17
Martin BROGLY 07 81 62 64 39
fermedelarouesnais@gmail.com
À LA FERME : vendredi 16h/19h
AUX MARCHÉS : Laillé (les 2)
> **Céréales et farines (Ivain) - Fromage et produits laitiers (Hélène) - Légumes (Thibaut) - Pain (Martin)** •



LANGAN

57 LES VACHES À LA RUE

La Rue
Myriam CHEVILLON
06 63 63 10 06
vachesalarue@gmail.com
lesvachesalarue.socleo.org

📍 Les vaches à la rue
📷 les_vaches_la-rue
À LA FERME : mardi 16h 30/19h 15
EN AMAP : Pacé à l'AMAP, Le Rheu Z'AMAP, AMAPoêle
EN MAGASINS : La Joyeuse Epicière, la fromagerie Saint-Héliier
> **Produits laitiers : Gwell, yaourts, etc.**

LE RHEU

58 SCEA LE RHEU MARAÎCHERS

Lieu-dit Coutance
Laurie & Matthieu VALLAIS
02 99 14 95 70
contact@lerheumaraichers.com
lerheumaraichers.com
📍 Le Rheu maraichers
📷 le_rheu_maraichers
À LA FERME : lundi 14h/19h, du mardi au vendredi 9h/12h 15 et 14h/19h et samedi 9h/12h 30 et 14h/19h

> **Légumes - Fraises**

en cueillette

L'HERMITAGE

59 SCEA BARBIER CANTIN

La Haute Lotodière
Philippe BARBIER
02 99 64 07 66 / 07 72 33 73 35
sbarbierphilippe@sfr.fr
À LA FERME : sur commande
> **Viande bovine**

MINIAC-SOUS-BÉCHEREL

60 LA FERME DU GRAIN À MOUDRE ET LA FERME DES GOULES

14 La Cheslais
Hervé LE PERFF & Lucie RIGAL
06 18 32 64 19 / 06 72 98 04 81
fermedugram@yahoo.com
📍 La Ferme du Grain à Moudre
À LA FERME : mardi et vendredi soir sur commande
AUX MARCHÉS : Bécherel, marché de la Ferme du Pressoir le samedi matin, Irordouer le vendredi soir sur commande
> **Pain - Œufs - Viande - Accueil à la ferme** •





Producteurs et productrices locaux

61 LA ROSE AU VENT

5 La Pomardière
Rozenn PAGE
06 85 75 97 63

laroseauvent35@gmail.com
Facebook la Rose au Vent

À LA FERME : paniers de la ferme Intention de la Chapelle-Chaussée mardi soir
AUX MARCHÉS : Saint Pern, Biotaupes à Vignoc, Bécherel
Dépôt à la ferme des Vaches à la rue à Langan le mardi après-midi
> **Yaourts de brebis**

En cours de conversion

MORDELLES

62 FERME DES HAUTS PRÉS

Lieu-dit Les Hauts Prés
Camille BARBIER & Pierre-Yves PERON • 06 25 05 19 27
contact@leshautspres.bzh
leshautspres.bzh

AUX MARCHÉS : Mordelles (les 2), les Lices, Bruz (le vendredi), Bourgbarré, Le Rheu
> **Viande de bœuf et de porc** - Volailles - Charcuteries

63 LA FARINE DE MORDELLES

2 La Seronnière
Regis & Katia LEMOINE
02 99 60 41 94 / 06 86 53 32 21
lafarinedemordelles@gmail.com
la-farine-de-mordelles.fr

Facebook Lafarinedemordelles
À LA FERME : vente au moulin mercredi et vendredi 15 h/18 h
> **Farines** - Pâtes - Préparations culinaires (biscuits, ...)

64 LE VERGER DE L'UTOPIE

Le Grand Clos
Florine BOURGOGNE
06 72 65 81 41

verger.utopie@gmail.com
levergerdelutopie.fr

Facebook Verger de l'Utopie

EN AMAP

EN MAGASINS : Douz'Arômes, le Rheu Maraichers, Comptoir des Halles à Mordelles et dans les Biocoop pour la sève de bouleau
> **Jus de pomme et confiture** - Sève de bouleau Bio

NOUVOITOU

65 FERME FRUITIÈRE DU MOULIN

L'Ourmais
Erwan RAUDE
fermefruitiere.moulin@gmail.com

Facebook Ferme fruitière du Moulin - Nouvoitou

Instagram erwanfruits

AUX MARCHÉS : Au gré des champs à Chantepie le vendredi après-midi

EN MAGASIN : Biocoop
EN LIGNE : drive osealentours
> **Fruits**



66 LA FERME D'AVALON

32 bis Venecelle
Marie JOUZEL • 06 33 10 33 72
fermedavalon@ecomail.bzh

Facebook La ferme d'Avalon
Instagram lafermedavalon

À LA FERME : samedi 9h30/12h30

AUX MARCHÉS : Saint Armel
> **Légumes**

67 LES VERGERS DE L'ECLOSEL

Le Vieil Eclozel
Nicolas, David & Annie-Claude ALLUSSE • 02 99 37 42 66
davjacq25@aol.com
earllesvergers.deleclosel.jimdo.free.com

À LA FERME : du lundi au vendredi 9h/12h30 et 14h/18h30 et samedi 9h/12h30

> **Pommes, poires - Boissons et confitures**

NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE

68 LA FERME DES PRÉS VERTS

14 La Foucherai
Bénédicte & Matthieu CLERMONT, Marie-Françoise & Patrick PELERIN
02 99 52 27 75 / 06 26 78 21 86 / 07 86 25 50 59
lafermedespresverts@gmail.com
lafermedespresverts.free.fr

Facebook La Ferme des prés verts

À LA FERME : mardi et vendredi 15 h30/19 h00
> **Lait - Viande bovine, de porc et d'agneau - Volaille et œufs - Confiture et jus - Bière, nougats et pain d'épices - Fromages - Pain**



69 LA FERME D'ICI

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

ORGÈRES

70 LA FERME DE LA CORBIÈRE

21 La Corbière
Antonin & Chantal REGNIER
06 87 57 20 39
antoninregnier@gmail.com
harasdureuzel.com/boeuf-bio-vente-directe-producteur-a-la-ferme-rennes-35

À LA FERME : sur commande
> **Viande de bœuf et veau**

PACÉ

71 AMYCO

133 Le Pas Barré
Corentin PIPLIN • 06 70 80 39 12
contact@amyco.bzh
amyco.bzh

Facebook Amyco
Instagram amyco_bzh

AUX MARCHÉS : Les lices
EN AMAP : L'AMAP Monde du Blossne, Pacé à l'AMAP, AMAP Bioregard
EN MAGASINS : Douz'Arômes, Le Carbasson, Aux p'tits chap'
> **Champignons frais et séchés**

72 EARL BOCEL

La Haye de Saint-Gilles
Jean-Paul, Maxime et Vincent BOCEL • 06 31 82 55 02
maxime.bocel@outlook.com
Instagram legumesbocel
À LA FERME : vendredi 17h/19h
AUX MARCHÉS : Sainte Thérèse, Saint-Germain, Les Lices
EN MAGASIN : Le Carbasson
> **Fruits et légumes**

73 EARL CHAUVIN

Le Cachot
Lydie & Loïc CHAUVIN
06 88 89 13 53
chauvin.loic@hotmail.fr
À LA FERME : mercredi et vendredi 16 h30/19 h
AUX MARCHÉS : Villejean
> **Tomates**

74 GAEC DE LA HAIE DU VAL

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

75 GAEC DES QUATRE SAISONS

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

76 GAEC LEMARCHAND

Le Hirdyer
Thierry & Jean-François LEMARCHAND
EN MAGASIN : Le Carbasson
> **Produits laitiers : beurre de Madame, etc.**

77 LA FERME DE LA MANDARDIÈRE

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

78 LA FERME DU CHÂTELLIER

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



Producteurs et productrices locaux



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

80 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER
10 Avenue Le Brix
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40
roussin.m@orange.fr
marcroussin.fr
📍 EARL Marc Roussin Maraîcher - Vente directe
📧 Marc Roussin Maraîcher
DISTRIBUTEUR : 7j/7 & 24h/24
> **Légumes - Fruits et fraises**

PARTHENAY-DE-BRETAGNE

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

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

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

PONT-PÉAN

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

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



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

RENNES

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

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

89 LA FERME DE QUINCÉ / COLLECTIF 35 VOLTS
Le Haut Quincé
Antoine LUHERNE, Lucas MARCINIAC & Johan RIO
07 66 43 82 58 / 06 89 36 19 75
agriculture@quince.bzh
coordination@quince.bzh
quince.bzh
📍 Quincé collectif 35
📧 quince_35volts
À LA FERME : jeudi 18h/20h et paniers
> **Légumes** • **AB**

90 CLAIRIÈRE COMMUNE
Chemin de la Taupinais
clairierecommune@gmail.com
📍 Clairière commune
📧 Clairière commune
À LA FERME : dimanche 12h/15h
> **Légumes - Fruits, petits-fruits - Plantes aromatiques - Plants**
Lieu de partage et d'apprentissage

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

92 LES JARDINS DU BREIL
Chantier d'insertion en maraîchage
Le grand breil
02 99 54 52 71
panier@jardinsdubreil.fr
jardinsdubreil.fr
PANIERS : sur abonnement à récupérer à Rennes, Pacé, Chantepie et Cesson Sévigné
AU MARCHÉ : Pacé
> **Légumes** • **AB**

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



Producteurs et productrices locaux

ROMILLÉ

94 ÉLEVAGE BEDFERT

32 La Barre
Sylvain BEDFERT • 06 2100 0313
sylvain.bedfert@hotmail.fr
eleavagebedfert.wixsite.com/
porcsbiologiques
f Elevage Bedfert
À LA FERME : sur commande,
colis à récupérer le vendredi
après-midi à la ferme
> **Viande de porc** -
Charcuterie •

95 LA FERME CELTIQUE

21 La Gohérie
Anaïs SAUVÉE • 06 73 53 43 33
lafermeceltique@gmail.com
la-ferme-celtique.com
f La Ferme celtique
À LA FERME : sur commande
> **Viande de bœuf, veau
de lait et porc** •

96 LA FERME DES BOIS

Les Bois
Pierre-Yves GOVIN
06 52 51 82 02
fermedesbois35@gmail.com
À LA FERME : sur commande
EN MAGASIN : Brin d'Herbe
EN LIGNE : Le Clic des champs
> **Viande de porc
et charcuterie** •

97 LA FERME DES BOTTES HEUREUSES

47b la Brandelais
Pierre LEBRUN, Vincent ROBINE
& Yann RUAULT
contact@fdbh.fr
fdbh.fr
f La Ferme des Bottes Heu-
reuses
© Lafermedesbottesheureuses
À LA FERME : mercredi et ven-
dredi 17h/19h
> **Légumes - Produits de
producteurs locaux** •

98 LE POTAGER D'AGNÈS

Le Petit Bouquillé
Agnès GOHIN • 06 04 14 57 74
agnes.gohin@orange.fr
lepotagerdagnes.fr
f Le potager d'Agnès
À LA FERME : de mi-mai à fin
octobre, libre cueillette,
horaires sur le site internet
EN LIGNE : Le clic des champs
> **Fruits, fruits rouges -
Légumes** •

99 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

Le Vivier Bourgneuf
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40
roussin.m@orange.fr
marcroussin.fr
f EARL Marc Roussin
Maraîcher - Vente directe
© Marc Roussin Maraîcher
À LA FERME : distributeur
de légumes frais, 7j/7 & 24h/24
> **Légumes - Fruits et fraises**

SAINT-GILLES

100 LA BELLE VILAINE

La Perrière
Nathalie & Thierry MOUNIER
06 70 68 16 75 / 02 99 64 82 75
labellevilaine@gmail.com
labellevilaine.fr
À LA FERME : samedi 14h/18h
> **Jus de pomme et autres
produits à base de pomme**
•

101 SAPIN NOËL NICO

1 La Clénouyère
Nicolas LACIRE • 06 81 38 14 33
sapinnoelnico@hotmail.com
sapin-noel-nico.sumupstore.com
f Sapin Noel Nico
© sapinnoelnico
À LA FERME : la premier
samedi de chaque mois
9h30/13h
EN MAGASIN : Le Carbasson
> **Miel et confiture**

102 SCEA MARC ROUSSIN MARAÎCHER

31 Rue de Rennes
Marc ROUSSIN • 02 99 68 21 40
roussin.m@orange.fr
marcroussin.fr
f EARL Marc Roussin
Maraîcher - Vente directe
© Marc Roussin Maraîcher
VENTE EN CASIER :
7j/7 & 24h/24
> **Légumes - Fruits et fraises**

SAINT-GRÉGOIRE

103 GIE LE GIRAUMON

Le Bas Val
Delphine & Jean-Paul GABILLARD
02 99 66 51 85
gabillard.jean-paul@orange.fr
giraumon.fr
f Le Giraumon
AU MARCHÉ : les Lices
DÉPÔT DE PANIERS : St-Grégoire,
Montreuil le Gast, Guipel, Rennes,
Nouvoitou, Noyal Chatillon,
Chartres et Bruz
> **Légumes** •

104 LA FERME DE LA MARE

22 La Mare
Béatrice, Jean-Claude
& Frédéric BOUGERIE
02 99 23 89 41
bougerie.frederic11@laposte.net
À LA FERME : tous les jours
sauf dimanches et jours fériés
14h/21h
AUX MARCHÉS : les Lices,
Betton, Beauregard
> **Légumes** •

105 LES VERGERS DE L'ILLE

La Fouinardière
Étienne & Yohann LEHUGER,
Jean-Charles DELILE
06 79 10 77 18
lacidrie@lesvergersdelille.fr
lesvergersdelille.fr
À LA FERME : vendredi 16h/19h
et samedi 14h/18h
EN MAGASIN : Brin d'Herbe
> **Pommes - Vinaigre
et boissons** •

SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE

106 FERME DE LA HAUTE BOUVRAIS

La Haute Bouvrais
Bertrand ROBERT
06 80 44 04 47
laferme-dela-bouvrais@orange.fr
f La Ferme de la Bouvrais
À LA FERME : vendredi 14h/20h
et samedi 10h/13h
> **Viande de bœuf et veau
de lait** •

THORIGNÉ-FOUILLARD

107 FERME DE LA RÉAUTÉ - CUEILLETTE DE THORIGNÉ

La Grande Réauté
Jean-Claude FERRON
02 99 62 01 09
contact@cueillettethorigne.fr
f vergerreaute
© cueillettethorigne
À LA FERME : lundi 14h/19h,
du mardi au jeudi 9h30/13h et
14h/19h, vendredi 9h30/19h et
samedi 9h30/18h
> **Légumes - Fruits - Fleurs**
•

108 LES VOLAILLES DU PÂTIS

Le pâtis du Moulinet
Denis GEORGES • 02 99 62 02 41
lesvolaillesdupatis@orange.fr
À LA FERME : vendredi
et samedi 10h/12h et 14h/19h
Rôtisserie dimanche 10h/13h
> **Volailles**

VERN-SUR-SEICHE

109 LA FERME CRAPAUDEL

Crapaudel
Matilde VANDENDORPE
& JS FRÉREUX • 02 23 62 80 22
infos@lafermecrapaudel.bzh
lafermecrapaudel.bzh
f La Ferme Crapaudel
© ferme_crapaudel
À LA FERME : vendredi 14h/17h
> **Micropousses, fleurs
comestibles et herbes
aromatiques**

110 GAEC LE PERRON

Le Perron
Armel VALLÉE • 02 99 62 73 54
vallee360@laposte.net
SUR COMMANDE
> **Cidre - Viande bovine**

VEZIN-LE-COQUET

111 FERME DE LA TOUCHE THÉBAULT

2 La Touche Thébault
Marie-Annick & Pierrick
LOUAPRE • 06 03 51 04 43
mannicklouapre@gmail.com
f Ferme de la Touche Thébault
À LA FERME : sur commande
> **Viande de bœuf et porc** •

112 LES JARDINS EN CAVALE

Le Grand Chevillé
Léna BOUTIN & Nicolas
GODARD
06 51 45 47 21 / 06 61 76 54 31
lesjardinsencavale@gmail.com
f Les Jardins en Cavale
© lesjardinsencavale
À LA FERME : mardi 18h/19h30
EN AMAP : Pacé à l'AMAP
> **Légumes - Ferme
pédagogique** •





Vente en ligne

Explorez les 5 sites de producteurs et de productrices en ligne pour trouver celui qui vous convient le mieux !

Le clic des champs

leclicdeschamps.com

Site de producteurs et consommateurs afin de favoriser une agriculture biologique et paysanne tout en proposant des produits locaux et de saison.

> Tous produits

Le goût d'ici

legoutdici.com

Site de producteurs bio proposant des produits bio, locaux et de saison.

> Tous produits

Les amis de la ferme

amisdelafirme.fr

Site de producteurs et partenaires proposant des produits locaux et de saison.

Le site propose aussi des produits d'autres régions.

> Tous produits

Les vilains cageots

lesvilainscageots.fr

Site de producteurs, artisans et commerçants proposant des produits locaux et de saison.

> Tous produits

Panier des prés

panierdespres.com

Site de producteurs et artisans bio en circuit court et majoritairement local.

> Tous produits



Des panneaux pour vous aider à trouver vos producteurs locaux



Un nouveau dispositif proposé et financé par Rennes Métropole pour identifier les exploitations pratiquant la vente à la ferme.

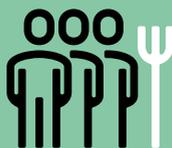
Depuis le début de l'année 2025, Rennes Métropole met à disposition des producteurs des panneaux de signalétique pour identifier leurs sites de vente à la ferme. **Ces panneaux reprennent les codes graphiques de ce guide pour vous permettre d'identifier facilement ces lieux de vente à la ferme. Profitez-en pour vous arrêter dans les exploitations et y effectuer vos achats !**

Ces panneaux vont être déployés progressivement dans toute la métropole. Les pro-

ducteurs n'ayant pas encore sollicité ce dispositif peuvent en faire la demande en contactant la Mission agriculture et alimentation durables à l'adresse suivante :

> aad@rennesmetropole.fr.

Une nouvelle séquence de conception et de livraison de ces panneaux est prévue. N'hésitez pas à transmettre l'information si vous connaissez des producteurs locaux dans votre commune car ceci est un service gratuit !



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



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



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

Contactez-nous
pour rejoindre
la prochaine édition !

aad@rennesmetropole.fr

 **RENNES
MÉTROPOLÉ**



IMPRIM'VERT*

Conception © d'une idée à l'autre - *Produit imprimé par l'imprimerie de Rennes Métropole labellisée imprim'vert

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