

Informations producteurs



GAEC Lait Fraise

Armelle DEREGNAUCOURT

La lande d'Etiau 49670 VALANJOU

« Armelle a créé une culture de petits fruits de 2 ha depuis 2009 en agriculture biologique.

A la saison venez cueillir vous-mêmes les fraises, cassis, framboises ... sur la ferme.

Ou retrouvez les produits sur les marchés locaux ou en AMAP. Confitures, sirops, desserts et jus de fruits complètent cette gamme alléchante. »

Les Cerfs de La Fardellière

4, La Fardellière
49670 Valanjou

Elevage de cervidés – restaurant à la ferme
Organisation d'évènements : Veillée du brame,
matinées pédagogiques, paniers dégustations
100% fermier et local.



Le Nid des Nonces'

Lieu dit les Noncelleries

Valanjou

49120 Chemillé en Anjou

« Producteur d'œufs bio et de miel sur la commune de Valanjou à l'extrême est du territoire des Mauges, à la limite du Layon Saumurois, Emmanuel Gabard est installé depuis janvier 2020 après une reconversion professionnelle. 600 poules pondeuses bio sont installées dans une ancienne stabulation lumineuse avec un parcours arboré sur 6000m² et 70 ruches en production réparties sur la commune de Valanjou. »

Brasserie La Florencière

La Palastrière
49190 SAINT AUBIN DE LUIGNE
06 75 47 53 56



« Nous avons pensé notre brasserie comme un savant mélange de nos passions : le brassage et les produits naturels »
Mylène et Fabien



GAEC Grégoire

10 Les Terrandières VALANJOU
49670 CHEMILLE EN ANJOU
02 41 45 49 59



« Spécialisés de père en fils dans la culture de la vigne depuis 1979 »

Caramélie

La Romagne
49370 Villemoisan



« C'est en 2007 qu'est né Caramélie.

Nous tenions une crêperie sur Angers depuis 8 ans.

Suite au succès grandissant de notre caramel au beurre salé,
nous nous sommes réorientés vers sa commercialisation.

C'est grâce à vous et vos précieux retours que nous proposons aujourd'hui différents parfums plus gourmands les uns que les autres.

Nous avons élaboré nos propres recettes et nous sommes toujours en continuelle recherche pour satisfaire au mieux vos papilles ! »

Maison Coraboeuf

La Télachère

49310 Lys Haut Layon



« C'est en 1985 que Marie-Madeleine CORABOEUF

A
vins
30



*gava ses premiers canards sur la ferme de la Télachère !!!
l'époque, une pionnière dans notre région plus connus pour ses
d'Anjou !
ans plus tard, c'est au tour des enfants,
Bertrand et Claire, de continuer cette aventure !*

*Après avoir transmis à Bertrand le Savoir-faire
dans l'élevage et le gavage,
elle a transmis à Claire son goût et sa passion pour la cuisine ...!
Hervé, le mari de Claire a rejoint l'aventure et s'occupe
des cultures pour l'alimentation des canards. L'équipe est au complet !!! »*

Torréfacteur de café



06 59 57 00 11

Facebook : [l'entreparenthese](#)



Chocolats Cesbron

ZA de la Gagnerie

49120 Chemillé en Anjou



« La chocolaterie est née au cœur de Saint-Georges-des-Gardes (Maine-Et-Loire, à 10 minutes de Cholet) en 1997 et a été créée par deux frères Cesbron. Depuis janvier 2017, une nouvelle équipe vous invite à une belle balade gourmande avec dans leur boutique Véronique et en production Anthony et Olivier qui vous préparent des recettes artisanales uniques pour satisfaire votre gourmandise. Ils sélectionnent les meilleurs produits pour vous. »

L'ENTRE PARENTHÈSE (PIERRE GODET)

PIERRE GODET TORRÉFACTEUR DE CAFÉ, VENTE CAFÉS/THÉS/INFUSIONS

49540 Aubigné sur Layon

0659570011

pierre_godet@yahoo.com

Pierre est vendeur ambulant de produits cafés/thés/infusions et fait découvrir des nouveautés ainsi que le métier de torréfacteur de café.

Une vie à soi ... avec les herbes sauvages

Érika Flahault est passionnée par les plantes sauvages et leurs multiples vertus.

Elle réalise de A à Z des tisanes et des préparations salées ou sucrées au goût unique.

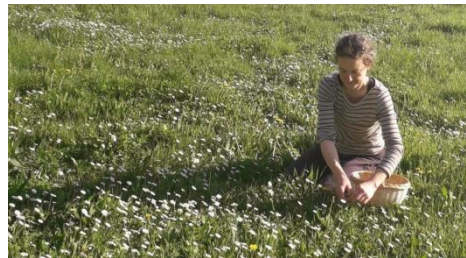
Elle cueille ses plantes à la main, dans des lieux préservés de toute pollution aux environs des Noyers à Martigné-Briand et dans son jardin sauvage.

Puis elle les transforme sans attendre :

mise en infusion ou en macération, mise au séchoir ou hachage, tout se fait dans les deux heures suivant la cueillette pour préserver au mieux saveurs et propriétés.

Les rares ingrédients ajoutés sont issus de l'agriculture biologique et les plus locaux possibles.

Directement issus de la nature, ses produits seront toujours saisonniers et varient en fonction des cueillettes et de son inspiration



Érika Flahault
Les Noyers – Martigné-Briand
49540 Terranjou
06 38 52 10 24
erika@unevieasoi.fr

Savonnerie artisanale Calypso

Les Bonnevilles

49670 CHEMILLE EN ANJOU

Calypso-savons@outlook.fr

06.42.47.74.31



« Depuis le début de mon histoire avec le savon, j'ai fait le souhait de travailler en priorité avec des producteurs locaux et certifié bio, pour vous garantir un produit sain pour votre peau. C'est donc pour cela, que la savonnerie Calypso vous propose des savons fabriqués à partir de la saponification à froid, ce qui vous garantit un savon riche en glycérine, le côté tout doux naturel du savon !! Ce mode de fabrication a pour but de ne pas chauffer les huiles végétales, pour qu'elles puissent garder toutes leurs propriétés sans les altérer. »



Nicolas Chiron Éleveur de porc

Les Grandes Bonneville

VALANJOU

49670 CHEMILLE EN ANJOU



«Élevage paysan de porc en plein air de race locale Longue en croissance lente (12 à 14 mois). »