

VOUS ÊTES COMMERÇANT, ARTISAN OU RESTAURATEUR
DU PAYS DE FOUGÈRES ?



FORUM PROFESSIONNEL

VOUS SOUHAITEZ TRANSFORMER VOTRE APPROVISIONNEMENT EN FAVORISANT
DES PRODUITS LOCAUX, DURABLES ET ÉCONOMIQUEMENT JUSTES,
TOUT EN VALORISANT VOTRE ENGAGEMENT ?

≡ MARS ≡

LUNDI
17

SALLE DE L'HERMINE À LÉCOUSSE (FOUGÈRES)
de 10h à 15h

avec stands de producteurs et transformateurs Terres de Sources
et buffet offert !

Venez rencontrer les producteurs et transformateurs engagés avec Terres de Sources, un label qui garantit :



Une production locale autour du Pays de Fougères



Une juste rémunération pour l'ensemble des acteurs de la filière, des producteurs aux transformateurs



Des producteurs engagés dans une démarche de progrès agroécologique, pour la protection de l'eau, encadrée par un cahier des charges rigoureux et contrôlé



SCANNEZ LE QR CODE POUR VOUS INSCRIRE !

DÉCOUVREZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LE LABEL LOCAL ! - WWW.TERRESDESOURCES.FR





LES STANDS SUR PLACE

FARINE DE BLE



MINOTERIE FERARD



Transformateur de blé depuis la fin des années 1800, Serge Ferard s'approvisionne en céréales (blé tendre planifiable et grande épeautre) auprès de producteurs locaux. Un moulin à eau traditionnel est utilisé.

MOULIN DESGUÉS



Spécialisé dans la fabrication de farines boulangères, le MOULIN DESGUES est un moulin familial et indépendant. Nos priorités sont la qualité des farines et l'accompagnement de nos partenaires artisans boulangers. Nous mettons à votre disposition une équipe dynamique et passionnée travaillant main dans la main pour répondre à tous vos besoins.



MOULIN DE ROUDUN



Ce moulin ancestral, résilient et performant, incarne la parfaite alliance entre tradition, économie locale et durable. Nous transformons plusieurs céréales, le blé tendre (froment), le petit épeautre, le seigle, les lentilles vertes et l'orge, pour offrir une gamme de farines de haute qualité, adaptées à la boulangerie artisanale et pour les passionnés de cuisine.

FARINE DE SARRASIN



MOULIN DE LA FATIGUE



**Moulin
de Rimou**

Fondé vers 1870, le Moulin de la Fatigue a traversé le temps en continuant à fabriquer sa farine de blé noir à la meule de pierre. Aujourd'hui comme autrefois, l'équipe du Moulin de la Fatigue perpétue, chaque jour, ces gestes empreints d'histoire qui font d'une graine de blé noir un produit chargé de saveur et de tradition.

BOEUF



GAEC DE FURGON



Au Gaec de Furgon, à Fleurigné, nous sommes naisseurs, engraisseurs de bovins viande depuis 2003. Nous élevons exclusivement des vaches charolaises, reconnues pour leurs qualités bouchères : tendreté et fin persillé qui apporte de la saveur et de la jutosité à la viande.



Détail et carcasses, terrines et rillettes de bœuf en bocaux. Savons au lait d'ânesse.

FERME DU BAS VAL



La Ferme du Bas Val nous a été transmise par mes grands-parents maternels. Chacune des générations qui se sont succédées a apporté sa touche, a fait évoluer la ferme. Mes parents, producteurs de lait, ont notamment choisi de passer en Agriculture Biologique. En 2004 je les rejoins pour transformer les céréales en pain et le vendre en direct. Puis de nouveaux produits ont rejoint notre gamme : gâteaux secs, pain d'engrain, cannellés...



Bœuf et veau, carcasses. Pain biologique au levain cuit au feu de bois.

PORC



LE COCHON DU CHENOT



LE COCHON DU CHENOT



Divers produits au détail : viande, charcuterie, saucisson.

Nathalie et Jean-Pierre Huard ont créé leur structure agricole en 2005. Le Cochon du Chenot produit des porcs de race Duroc et propose de nombreux produits en vente directe à la ferme et aux collectivités locales. Leurs produits sont garantis sans antibiotiques, sans OGM et leurs cochons sont nourris à la graine de lin.

SALAIION BIO VALEUR



SBV est l'unique filière française de porc bio qui associe production et transformation grâce à ses équipes de bouchers et charcutiers sur son site de salaison à Louvigné du Désert. Cette association de professionnels travaille une viande fraîche selon un savoir-faire traditionnel et propose des recettes toujours plus naturelles afin de garantir des produits d'une qualité inégalée.



Porc, détail

AGNEAU & BREBIS



FERME DE SURMINETTE

Stephane Delogne s'est installé avec sa famille sur le site historique de Surminette à St-Hilaire-des-Landes en 2020. Il élève des moutons Texel et Suffolk ainsi que des vaches bretonnes Pie Noir en plein air sur 20 hectares.



Colis et demi-carcasse.

PRODUITS LAITIERS



FERME LAIT GAILLARDISE

Pierrick, mon mari et moi-même, avons repris l'exploitation laitière de mon papa en 2018. D'abord, concentrés sur la ferme, nous avons développé en 2021 un atelier de transformation à la ferme de notre lait en yaourts principalement et développons petit à petit, une gamme de produits laitiers frais (fromage blanc, fromage frais...). Avec nos 50 vaches Montbéliardes, nous avons à cœur de proposer des produits de qualité simples et équilibrés.



Desserts lactés et yaourts.

LE VIVIER DES SAVEURS



Situé à 30km de Rennes le Vivier des Saveurs, ferme laitière bio, vous propose une gamme de glaces bio produites à partir du lait de la ferme. En 2013 l'aventure commence pour David et Céline Duguéperoux. Désireux d'éduquer les plus jeunes au "vrai" goût, ils proposent une gamme de glaces pour les cantines locales à partir d'ingrédients haut gamme comme la vanille bourbon. Ils développent également toute une gamme pour les particuliers. Les recettes ont été travaillées pour limiter au maximum les allergènes mais également pour aviver les saveurs en réduisant le goût sucré.



Glaces

PATES



PASTA RIVIERA



Créée en 2002 par un couple passionné de cuisine italienne, PASTA RIVIERA est une entreprise, depuis son origine, spécialisée dans la fabrication artisanale et la vente de produits inspirés de l'Italie. Reprise en 2018 par notre famille, nous avons choisi de la développer exclusivement sur la fabrication de pâtes fraîches et sèches et de ses déclinaisons possibles. Situé à 20 mn de Rennes, PASTA RIVIERA est en mesure de livrer chaque semaine sur tout le département ses produits secs ou frais à destination des professionnels (épiceries, magasins à la ferme, restaurants...).



LEGUMINEUSES ET GRAINES



Graines et légumineuses (quinoa, sarrasin décortiqué, lentille, millet, chia, courge...)

Entreprise créée en 2016 située à Nuillé-sur-Vicoin (Mayenne), spécialisée dans le triage, le séchage et le conditionnement des graines bio, locales et sans gluten. Notre objectif principal est de soutenir une agriculture de proximité, respectueuse de l'environnement, en collaborant avec des agriculteurs locaux engagés. Nous travaillons avec des producteurs situés dans un rayon de 80 kilomètres autour de notre site, couvrant les départements de la Mayenne, la Sarthe, l'Ille-et-Vilaine, le Maine-et-Loire et la Loire-Atlantique.



AGROLOGIC