



Antoine Bellanger

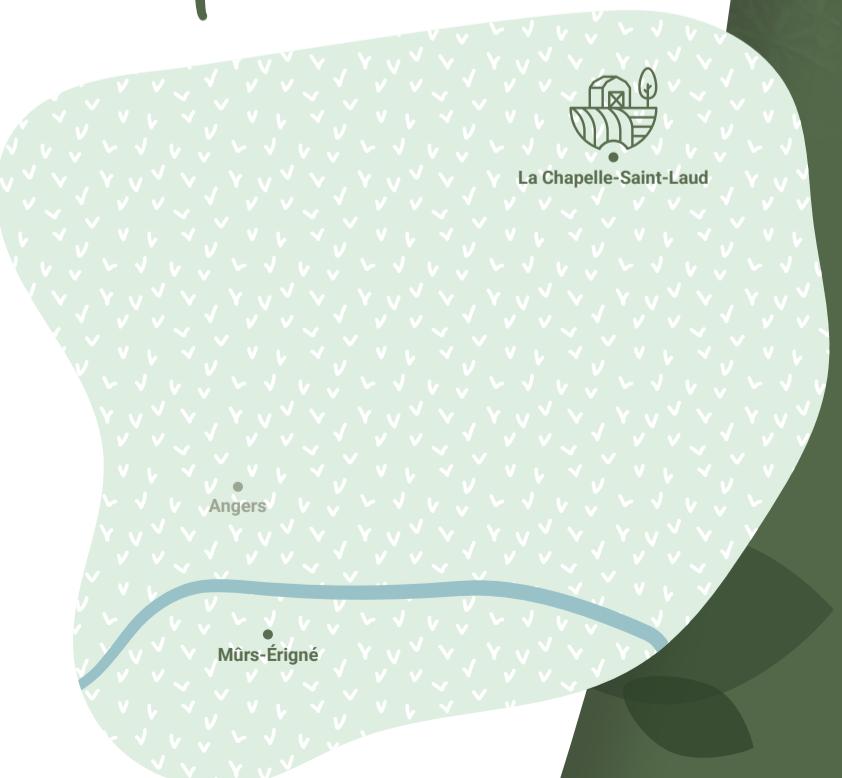
Engagé envers une alimentation durable

Son métier :
Éleveur de volailles

Ses valeurs :

- Le bien être de ses volailles
- Volailles nourries avec des céréales issues de sa production, dans des enclos spacieux (ombragés avec des parcours équipés de perchoirs)
- Éleveur engagé et passionné par son métier

Sa ferme :
La Maison Neuve
Chemin du breuil,
49140 La Chapelle-Saint-Laud





Mathieu & Adeline Ory Gaultier

Engagés envers une alimentation durable

Leur métier :

Maraîchers de légumes bio et de saison

Leurs valeurs :

- Passionnés par les légumes bio et l'agriculture durable
- Alimentation saine et respectueuse de l'environnement
- Récupération des eaux de pluies sur les serres pour l'irrigation des serres

Leur ferme :

La Ferme des Chapelles
Route des Chapelles,
49800 Loire-Authion



Loire-Authion





Benoît & Marine Huntzinger

Engagés envers une alimentation durable

Leur métier :

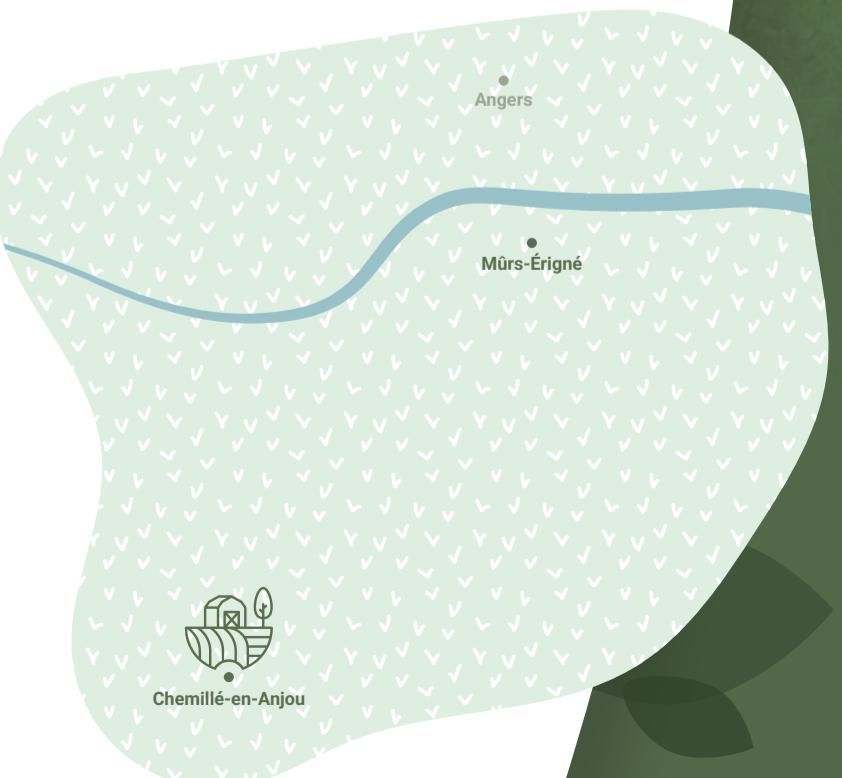
Eleveurs de viande bovine

Leurs valeurs :

- Parcels à flore variée qui préparent la biodiversité et offrent un environnement propice au bien-être des animaux
- Agriculture biologique
- Empreinte carbone de leur élevage sensiblement réduit
- Utilisation de Baudets du Poitou pour la protection des troupeaux bovins contre les prédateurs

Leur ferme :

Ferme des Blottières
Les Blottières,
49120 Chemillé-en-Anjou





Victor & Alexandre

Cossard **Monteiro**

Engagés envers une alimentation durable

Photographie
© Laurent Combet

Leur métier :

Maraîchers de légumes bio

Leurs valeurs :

- Légumes biologiques et circuit court
- Principalement vente en direct
- Respectueux de l'environnement et du bien être des maraîchers

Leur ferme :

Le petit Champs Loin
49700 Saint-Georges-sur-Layon





Aude, Eudes & Denis

Brachet Gourdon Rouleau

Engagés envers une alimentation durable

Leur métier :

Producteurs d'oeufs, de charcuterie et de légumes (pommes de terres, oignons et échalottes)

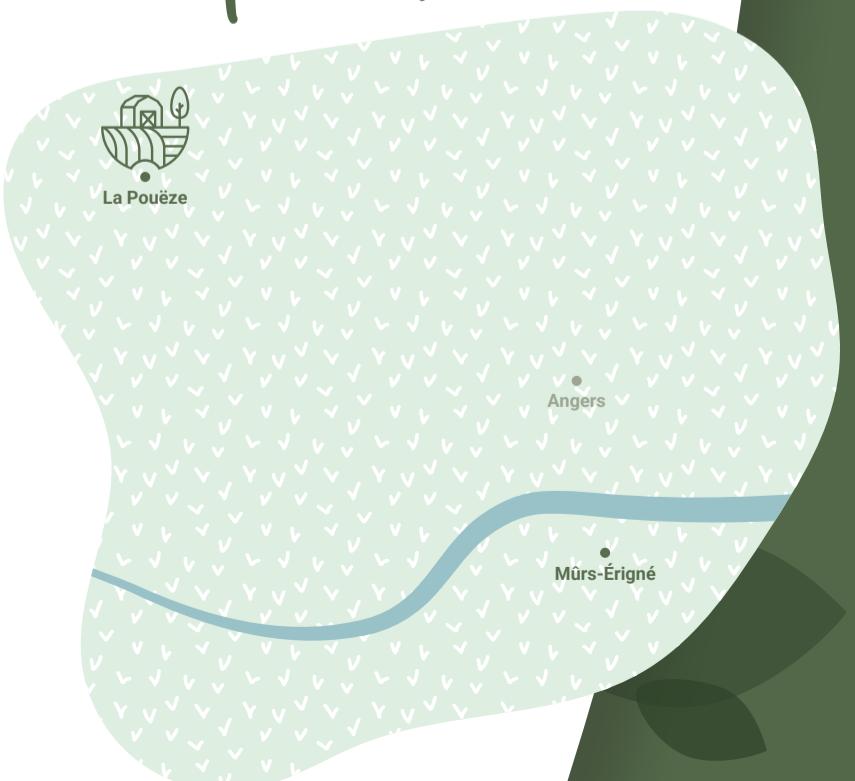
Leurs valeurs :

- Maillage bocager fort avec des parcelles adaptées au paturage de leurs brebis
- Agriculture biologique et respect de la saisonnalité des agnelages
- Quelques visites scolaires par an pour sensibiliser à l'alimentation et à l'environnement

Photographie
© Le Rodoir

Leur ferme :

Gaec du Rodoir
Le Rodoir, 49370 la Pouëze





Marie & Sébastien ; Sylvain Schwab Vergnaud

Engagés envers une alimentation durable

Leur métier :

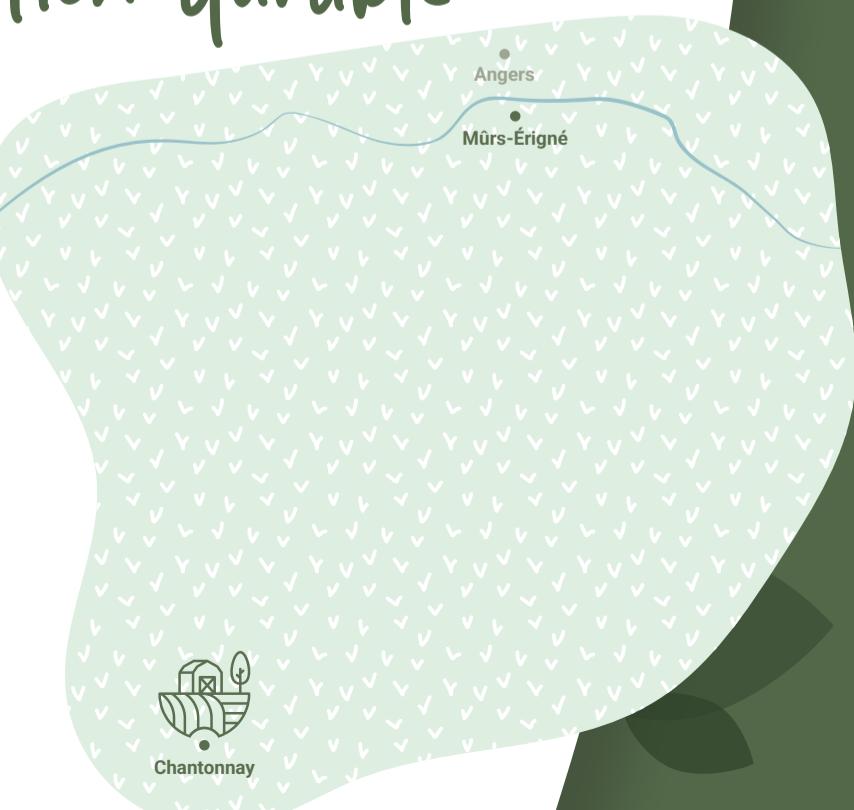
Producteurs d'huile bio

Leurs valeurs :

- Engagés historiquement dans la protection de l'environnement depuis plus de 30 ans en Bio
- Engagés dans la protection de la biodiversité

Leur ferme :

Ferme Ursule
Puyssault, 85110 Chantonnay





Aubin Mabon

Engagé envers une alimentation durable

Son métier :

Producteur de légumes secs
et d'huiles végétales

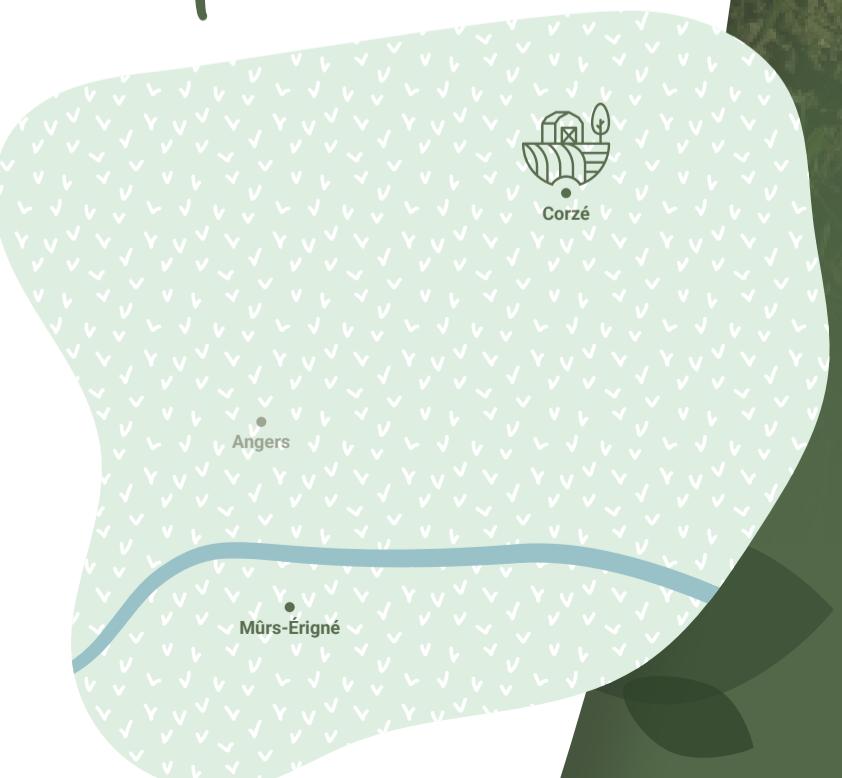
Ses valeurs :

- Valoriser sa production par le biais du circuit court
- Agriculture biologique
- Nutriments préservés grâce au pressage à froid des huiles végétales

Sa ferme :

Bourgeon ensoleillé
Route des Grands Champs,
49140 Corzé

Photographie © ccals





Producteurs de LSBV

Engagés envers une alimentation durable

Leur métier :

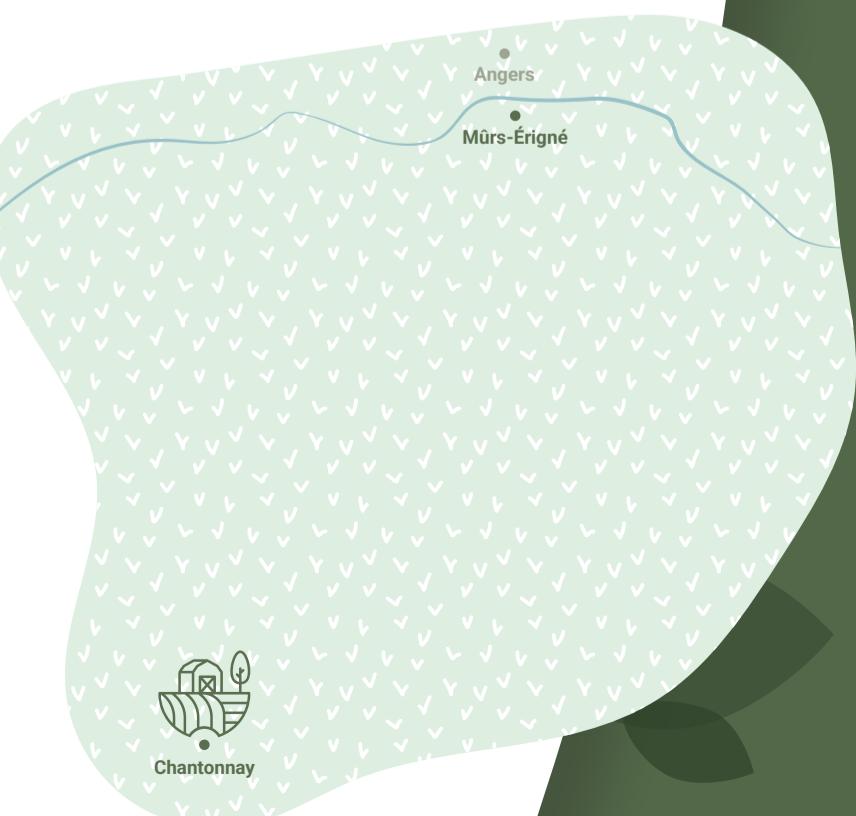
Fermiers de cultures bio engagées

Leurs valeurs :

- Culture sur les terres vendéennes des graines, céréales et légumineuses 100% bio en faveur d'une agriculture durable
- Durable pour la biodiversité, pour le consommateur et pour le producteur

Leur ferme :

LSBV (légumes secs bio de Vendée)
Rue de Pierre Brune,
85110 Chantonnay





Dimitri & Laurent

Androuin Cavaillé

Engagés envers une alimentation durable

Leur métier :
Grossistes

Leurs valeurs :

- Produits majoritairement sélectionnés chez des producteurs locaux de confiance
- Régularité, fraîcheur et qualité des produits garanties

Lieu d'implantation :
Palmer Fruits
MIN - Avenue Jean Joxé,
49100 Angers





Photographie © Ausha

Yann Combaud

Engagé envers une alimentation durable

Son métier :

Producteur de raisin de table

Ses valeurs :

- Faire découvrir son métier avec visites de groupes scolaires
- Qualité du raisin préservée et vendu à bonne maturité
- Méthode de labours anciennes (cheval)

Sa ferme :

La Lutte des Fruits
Chemin des sources, Le Rocher,
49320, Blaison-Saint-Sulpice





David Barrou

Engagé envers une alimentation durable

Son métier :

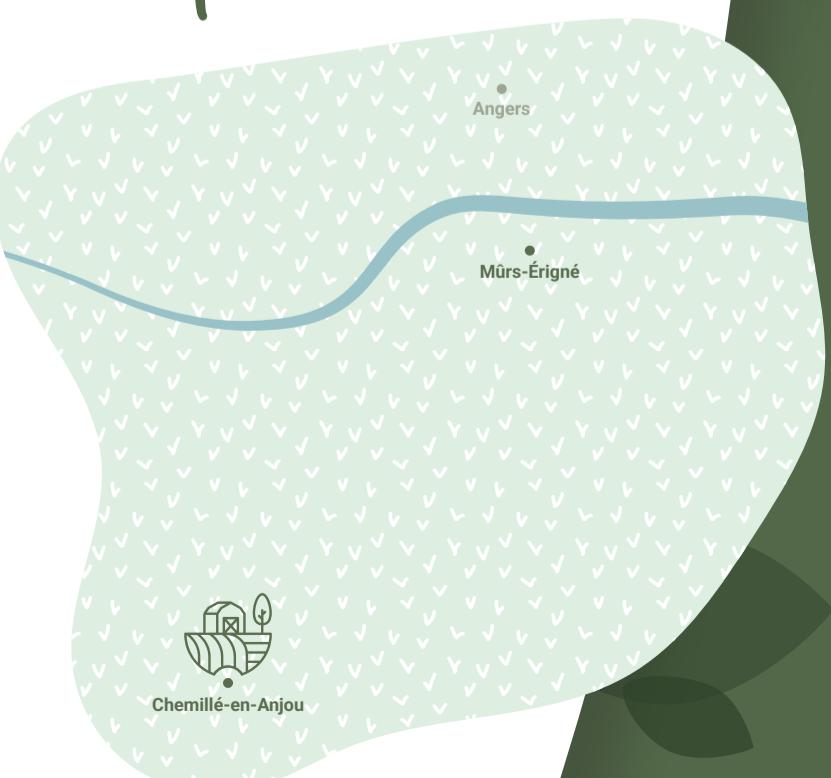
Producteur de pommes bio

Ses valeurs :

- Agriculture biologique
- Écoles, particuliers et associations sont accueillis pour la cueillette et fabrication de leurs jus

Sa ferme :

Verger Pré-Ferron
Le Pré-Ferron,
49120 Chemillé-en-Anjou





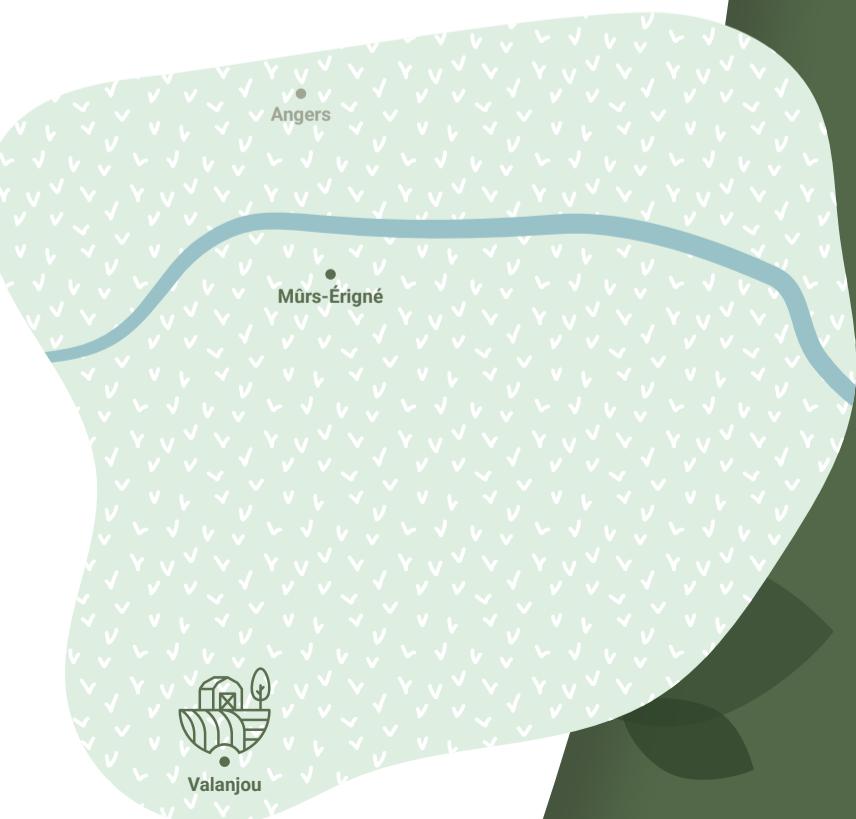
Christophe & Marjorie Clément

Engagés envers une alimentation durable

Leur métier :
Producteurs laitier bio

Leurs valeurs :
• Engagés dans le bien-être animal
• Produits issus de l'agriculture biologique

Leur ferme :
GAEC Rue Bleue
4 Beauvais, 49670 Valanjou



Crémerie de L'Aubance



fabrication

artisanale



William Rivet

Engagé envers une alimentation durable

Son métier :

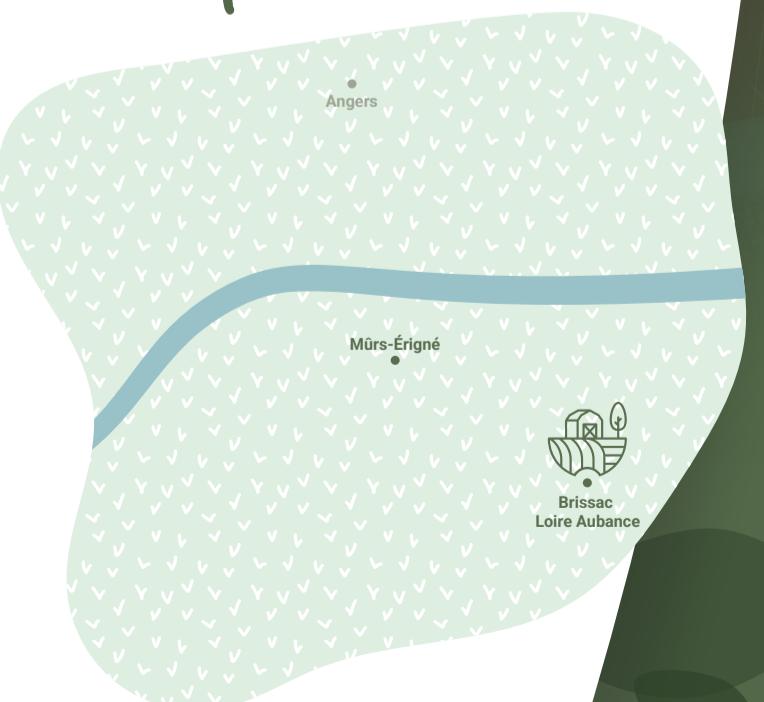
Producteur laitier bio

Ses valeurs :

- Agriculture biologique et circuit court
- Lait prélevé à la traite pour une fabrication artisanale en laboratoire
- Retour à l'authenticité et aux saveurs d'antan
- Produits de qualité, sans conservateur et à un prix juste
- Éleveurs rémunérés à un prix équitable

Sa ferme :

Crèmerie de L'Aubance
Boulevard des Fontenelles,
49320 Brissac Loire Aubance





Photographie © Plevnik

Léo Colas

Engagé envers une alimentation durable

Son métier :

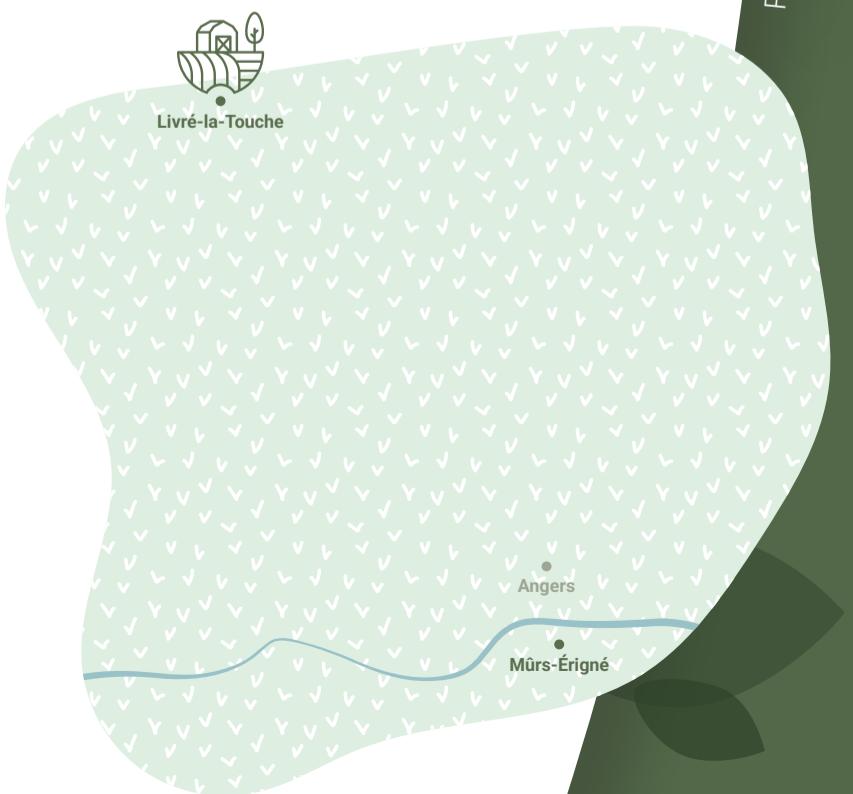
Producteur laitier bio

Ses valeurs :

- Vaches nourries à l'herbe et élevées en plein air
- Lait non homogénéisé, non standardisé, transformé à la ferme
- Ingrédients sélectionnés et emballages français

Sa ferme :

La Ferme Colas
La Courtille,
53400 Livré-la-Touche





La Ferme des P'tits Brillet

Engagée envers une alimentation durable

Leur métier :

Producteurs de produits laitiers bio

Leurs valeurs :

- Vaches nourries à l'herbe et élevées en plein air
- Lait non homogénéisé, non standardisé, transformé à la ferme
- Ingrédients sélectionnés et emballages français

Leur ferme :

Ferme des P'tits Brillet
La croix brillet,
49420 Ombrée d'Anjou

Photographie
© Produit en Anjou





Olivier, Xavier & Julien Gaborit

Engagés envers une alimentation durable

Photographie
© Le Roumé

Leur métier :

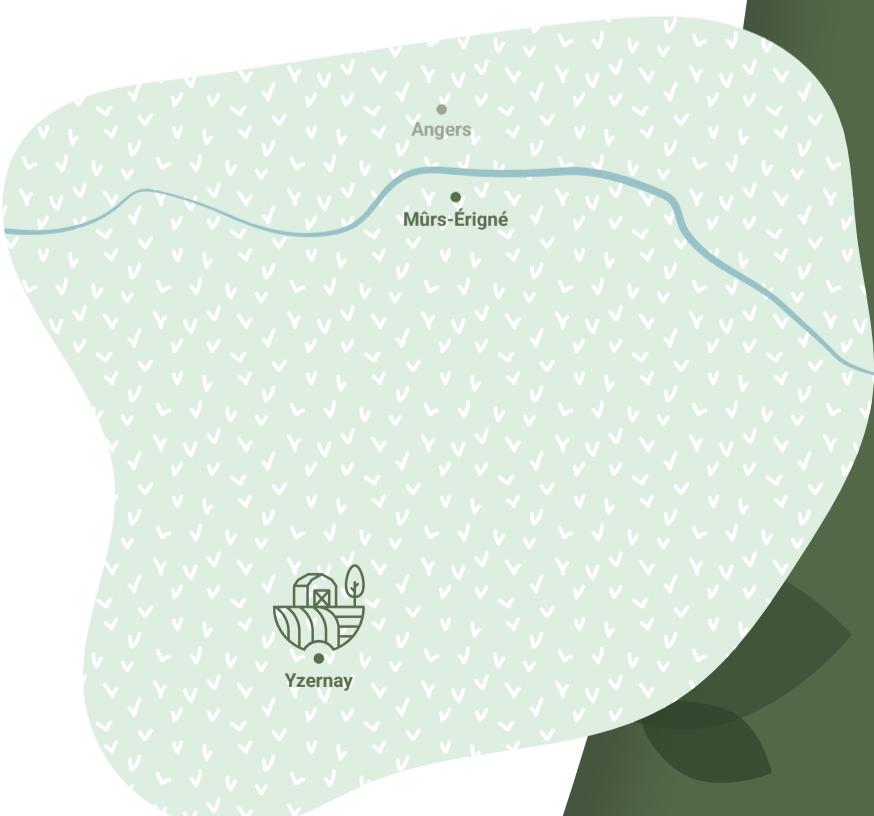
Producteurs laitier bio

Leurs valeurs :

- Fabrication artisanale au lait cru et entier
- Respect de la flore naturelle du lait
- Méthodes traditionnelles et rigoureuses
- Goût authentique et qualité préservée

Leur ferme :

GAEC Le Roumé
Les Mazeries, 49360 Yzernay





 **BIOPORC**
Charcutier depuis 1991

Philippe Coussot

Engagé envers une alimentation durable

Photographie
© Bioporc

Son métier :

Salarié chez Bioporc,
fournisseur de viande de porc

Les valeurs de la coopérative :

- Engagement durable auprès des éleveurs de porcs bio
- Logique d'innovation, de recherche de qualité et de performance

Lieu d'implantation :

Bioporc
10 rue du Fief Tardy
85120 La Châtaigneraie

