


# Cuisinons local

*en Vallée de la Sarthe*

**AUTOMNE 2020**



Soutenons nos  
producteurs  
locaux !

**UNE TERRE POUR CHANGER D'AIR** | [WWW.VALLEE-DE-LA-SARTHE.COM](http://WWW.VALLEE-DE-LA-SARTHE.COM)

# Cuisinons local en Vallée de la Sarthe – automne 2020

Catégorie	Nom	Adresse	Commune	Téléphone	Site internet/page Facebook	Précisions
<b>Entre Le Mans et Malicorne</b>						
Vente à la Ferme et Drive	<b>Légumes Desille</b>	La Girardière	<b>Chemiré-le-Gaudin</b>	06 79 04 53 17	<a href="http://www.legumesdesille.com">www.legumesdesille.com</a>	Producteur de légumes et légumes anciens de saison. Possibilité de créer son panier (avec des produits d'autres producteurs sur commande via le site internet) Ouvert : ven de 16h30 à 18h30.
Drive	<b>Le P'tit Marché de Fercé</b>	Rue de la Mairie	<b>Fercé-sur-Sarthe</b>	06 28 20 12 68	<a href="http://www.local.direct/le-marche-ferceen">www.local.direct/le-marche-ferceen</a>	Chaque mercredi, dans une ambiance conviviale, retrouvez ici de bons aliments, issus d'une agriculture fermière de proximité. Légumes, fruits, viandes, œufs, produits laitiers, pain, miel et confiture, on peut tout trouver dans une Ruche. Faites votre marché, rencontrez-les producteurs et profitez de cette nouvelle façon de mieux manger. Ouvert : mer de 18h30 à 19h30 – Sur commande.
Vente à la Ferme	<b>La Chèvrerie d'Isis</b>	Les Pruniers	<b>Louplande</b>	06 85 76 35 61		Production de fromages de chèvre. Ouvert : mer au sam de 17h à 19h.
Vente à la Ferme	<b>Rosy Lapin</b>	La Commune	<b>Roëzé-sur-Sarthe</b>	06 88 59 92 39		Production de lapins entiers ou découpés, rillettes, pâtés, plats cuisinés. Ouvert : sur rdv.
Direct ou Drive	<b>Asso Pour une Epicerie Gourmande de Roëzé</b>	15 rue de la Mairie	<b>Roëzé-sur-Sarthe</b>	02 43 52 94 21	<a href="https://www.coopcircuits.fr/pouruneepiceriegourmande/shop">https://www.coopcircuits.fr/pouruneepiceriegourmande/shop</a> <a href="mailto:pouruneepiceriegourmande@gmail.com">pouruneepiceriegourmande@gmail.com</a>	Ayant appris la mise en vente de l'unique épicerie de leur village, des habitants, soucieux de préserver le commerce de proximité, se sont réunis en collectif pour proposer une épicerie gourmande, privilégiant les produits locaux en circuit court. Possibilité de commande par téléphone ou sur le site internet.
Vente à la Ferme	<b>GAEC Bio Avenir</b>	La Fontaine	<b>Spay</b>	02 43 77 35 51	<a href="https://www.gaec-bio-avenir.fr/">https://www.gaec-bio-avenir.fr/</a>	La ferme dispose de 2 laboratoires : un pour la découpe de la viande (veau et bœuf) et l'autre pour les produits laitiers (lait, yaourts et fromages) et des œufs bios sont aussi en vente sur place. Ouvert : lun et ven de 17h à 19h.
Vente à la Ferme	<b>Chèvrerie du Chêne Beunard</b>	Chêne Beunard	<b>Voivres-les-Mans</b>	06 12 26 23 20		Production de fromages et yaourts de chèvre Ouvert : mar au sam de 10h à 12h ou sur RDV (fermeture fin novembre).
<b>Autour de Loué</b>						
Vente à la Ferme	<b>Ferme Les Délices de Beauregard</b>	Beauregard	<b>Brûlon</b>	06 98 82 31 61	<a href="http://www.jardinbeauregard.com">www.jardinbeauregard.com</a>	Produits fermiers : viande de bœuf, de veau, de volaille, plats cuisinés, confitures de fruits ou de plantes, jus de fruits et vinaigre. Ouvert : lun, mar, jeu et ven de 10h30 à 12h30.
Vente à la Ferme	<b>Ferme Chauvet</b>	Chauvet	<b>Chantenay-Villedieu</b>	06 99 43 77 57	<a href="http://www.fermechauvet.com">www.fermechauvet.com</a>	Production Label Porc Sarthois et Label Volaille de Loué. Viandes fraîches sur commande, verrines, rillettes, pâtés et plats cuisinés en vente sur place (appel conseillé).
Vente à la Ferme	<b>Les P'tits Biquoux</b>	L'Aulnay	<b>Chantenay-Villedieu</b>	06 72 27 77 43		Production de fromages et yaourts au lait de chèvre. Ouvert : mer de 10h à 12h et de 16h à 19h, ven de 16h à 19h. Également sur commande.
Vente à la Ferme	<b>La Cour d'Armoise</b>	Le Pâtis	<b>Coulans-sur-Gée</b>	06 82 04 94 13		Les produits : poulets, poulardes, pintades et chapons. Rillettes de poulardes et pintades. Ouvert : ven de 9h à 13h et 18h à 19h, ou sur RDV.
Vente à la Ferme	<b>Ferme de la Moncesièrre</b>	La Moncesièrre	<b>Coulans-sur-Gée</b>	06 62 52 35 34		Production de légumes de saison. Ouvert : mar de 17h à 19h30 et le vendredi marché de producteurs de 17h à 19h30.



## Cuisinons local en Vallée de la Sarthe – automne 2020

Catégorie	Nom	Adresse	Commune	Téléphone	Site internet/page Facebook	Précisions
	<b>La Cabane des Producteurs</b>	Zone Commerciale Les Molières	<b>Mareil-en-Champagne</b>		<a href="mailto:lacabanedesproducteurs@gmail.com">lacabanedesproducteurs@gmail.com</a>  FB : <a href="https://urlz.fr/a1m3">https://urlz.fr/a1m3</a>	Une vingtaine de producteurs rassemblée pour vous proposer en vente directe des produits locaux de saison (des fruits et légumes, de la viande de porc, de bœuf, de mouton, de volaille et de veau, de la charcuterie, des œufs, fromages et yaourts de vache et de chèvre, du pain, des brioches, de la farine, du miel, des bières, des glaces, de la confiture, du safran ...). Ouvert : mer de 14h à 18h, vend de 15h à 19h et sam de 10h à 18h.
<b>Autour de Sablé et Solesmes</b>						
Vente à la Ferme	<b>Ferme La Jaluère</b>	La Jaluère	<b>Juigné-sur-Sarthe</b>	06 15 93 68 06	<a href="http://www.lajaluere.com">www.lajaluere.com</a>	Producteur de porcs et de bovins race Limousine. Ouvert : jeu et ven de 9h à 12h et de 14h30 à 18h, sam de 8h30 à 12h30
Vente à la Ferme	<b>L'Etable des Roussets</b>	Les Roussets	<b>Juigné-sur-Sarthe</b>	06 62 91 56 09	<a href="http://elevagedesroussets.ekalblog.com">http://elevagedesroussets.ekalblog.com</a>	Plats cuisinés Poulets de Loué et bovins Blonde d'Aquitaine en bocaux. Ouvert : sam de 10h30 à 12h30 ou sur résa.
Vente à la Ferme	<b>EARL des Courbetons</b>	Le Grand Courbeton	<b>Parcé-sur-Sarthe</b>	06 17 20 47 45		Production de glaces et sorbets fait maison. Ouvert : ven de 17h à 19h et sam de 10h à 12h.
Vente à la Ferme	<b>Ferme de l'Aiguillonnière</b>	L'Aiguillonnière Rte de Laval	<b>Sablé-sur-Sarthe</b>	06 73 20 90 12		Atelier de transformation sur place (lait, fromages, beurre et yaourts). Ouvert : tous les jours de 17h30 à 19h30.
	<b>Le Bœuf Fermier</b>	24 rue Marchande	<b>Solesmes</b>	02 43 95 45 19	<a href="https://www.restaurant-boeuf-fermier.fr">https://www.restaurant-boeuf-fermier.fr</a>	Bocaux de Rillettes et différents plats cuisinés.
Vente à la Ferme	<b>Les Fromages de Sophie</b>	Le Grand Boulay	<b>Souvigné-sur-Sarthe</b>	06 46 30 25 12		Vente directe de fromages de chèvre. Ouvert : sam de 10h à 12h sur rdv.

### *Liste des Marchés en Vallée de la Sarthe maintenus pendant le confinement*

#### Mardi :

Loué – Place Hector Vincent – de 8h30 à 12h

Cérans-Foulletourte – Place Pierre Belon – de 7h30 à 13h

#### Mercredi :

Louplande – Place de L'Eglise – de 16h30 à 19h

Solesmes – Place de la Mairie – de 9h à 12h

#### Jeudi :

Le Bailleul – Place de la Mairie – de 9h à 12h

La Suze-sur-Sarthe – Place du G. de Gaulle – de 8h à 12h

#### Vendredi :

Malicorne-sur-Sarthe – Place de la République – de 8h30 à 12h

Malicorne-sur-Sarthe – La Ménagerie - de 16h30 à 19h

Sablé-sur-Sarthe – Place du Champ de Foire – de 7h à 13h

#### Samedi :

Sablé-sur-Sarthe – Place de la République – de 7h à 13h

Brûlon – Place Gautier Chevreuil – de 8h30 à 12h

L'Office de Tourisme ne pourra être tenu pour responsable des informations manquantes ou erronées. Edition du 6 novembre 2020.