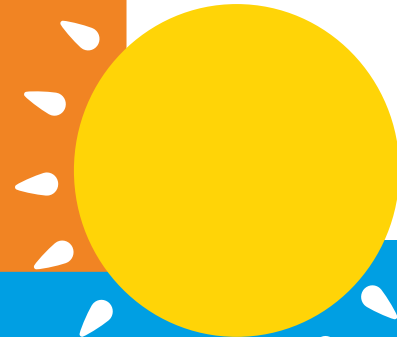
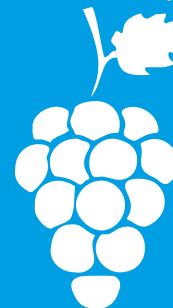


LE  
**LOROUX**  
BOTTEREAU



**PRÈS**



de



**CHEZ**



**VOUS**



LE GUIDE DES PRODUCTEURS 2024-2025



# Édito



Les deux tiers de la surface de notre commune sont des terres agricoles.

Des femmes et des hommes travaillent au quotidien la terre, élèvent des animaux, entretiennent et façonnent notre magnifique campagne. C'est une richesse que nous devons préserver. Elle est le socle de notre alimentation et de nos paysages.

Le réchauffement climatique est une réalité incontestable qui impacte fortement le secteur agricole. Le Loroux-Bottereau veut agir, de manière réelle et concrète, à son niveau, pour lutter contre les conséquences de ce changement. Parmi les priorités : la bonne gestion de la ressource en eau, la décarbonation, les mobilités durables, mais aussi l'économie circulaire.

Favoriser une consommation locale, c'est manger des produits frais et de saison, mais c'est aussi faire vivre son territoire, soutenir ceux qui s'investissent localement, apporter un service aux habitants, aller à la rencontre des personnes, participer à une économie vertueuse, redécouvrir le goût des produits, contribuer à la sauvegarde de la biodiversité des paysages, réduire les déchets, participer à la transition énergétique.


En effet, les produits locaux ne transitent que sur quelques kilomètres tout au plus. En revanche, les produits d'importation présentent un bilan énergétique très lourd avec des produits suremballés pour le transport sur de longues distances parcourues en camion, en avion ou en bateau.

Le comité Vie Économique et Attractivité, composé d'élus et de citoyens, s'est engagé dans la réalisation de ce guide valorisant les produits et producteurs du territoire. Il s'adresse tant aux habitants qu'à la population touristique et répertorie les produits alimentaires et leurs lieux de vente. Ce livret a demandé plus de deux ans de travail, d'investigation et de collaboration pour arriver à ce résultat. Merci à tous !

Il s'agit d'encourager une meilleure connaissance des produits locaux tout en favorisant le rapprochement du consommateur et du producteur. Car consommer local, c'est se réapproprier l'origine et la qualité de son assiette tout en pérennisant le tissu économique local.

Au total, nous dénombrons une cinquantaine d'agriculteurs dans notre commune et ils sont trente à avoir accepté d'être présents dans cette première édition. Ils réalisent tous de la vente directe sur leur exploitation et/ou dans des commerces de proximité.

Partez à la découverte de ces femmes et de ces hommes qui travaillent avec passion pour vous proposer les plus beaux fruits de leur labeur. La proximité n'est pas que géographique, elle est aussi relationnelle !

  
Emmanuel RIVERY,  
Maire du Loroux-Bottereau

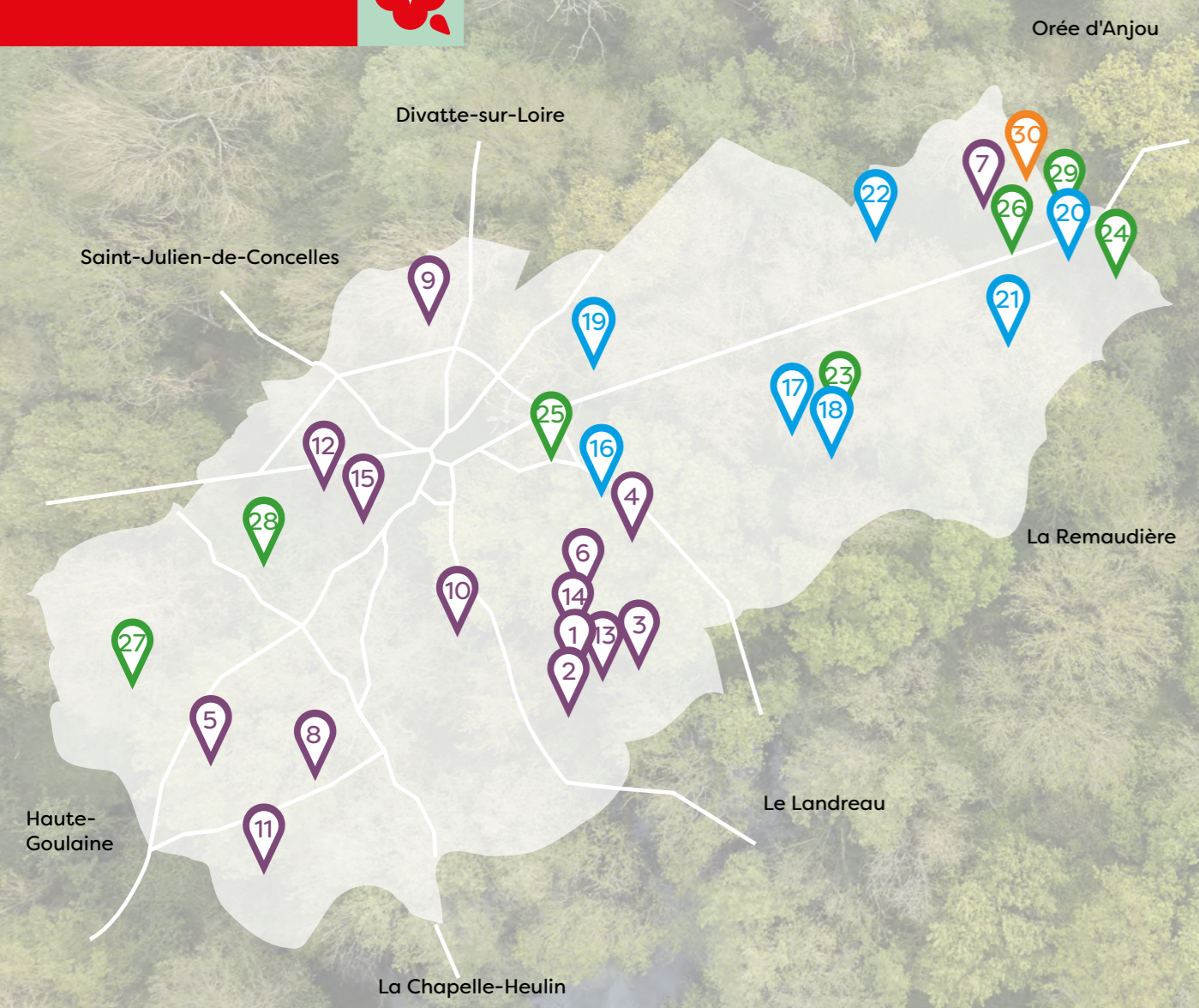
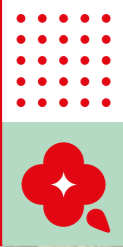
  
Pierre AHOULOU,  
Adjoint à la Vie Économique  
et à l'Attractivité



# SOMMAIRE







# Producteurs

## LES VITICULTEURS



- 23. Eloïse **Alexandre**
- 24. Romain **Babonneau**
- 25. Pierre **Chobeau**
- 26. Amélie **Mialon**
- 27. Fabrice et Myriam **Moyon**
- 28. Guillaume **Terrien**
- 29. Thierry **Terrien**

## LES MARAÎCHERS



- 30. Justine **Merit** et Benoit **Orizet**

## LES BRASSEURS



- 1. Nicolas **Bertho**
- 2. Sébastien et Philippe **Bregeon**
- 3. Philippe **Chon**
- 4. Delphine et Antoine **Chuffart**
- 5. Romain et Lucie **Couillaud**
- 6. Florent **Delaunay**
- 7. Robin **Euvrard**
- 8. Pierrick **Jussiaume**
- 9. Olivier **Marchais**
- 10. Philippe **Marchais**
- 11. Patrice **Merceron**
- 12. Thierry, Yvonnick et Léo **Sauvêtre**
- Albert-Jean **Poilane**
- 13. Rémi **Thébault**
- 14. Christophe **Vilain**
- 15. Dominique **Vivant**

- 16. Jérémie **Bouchereau**
- 17. Jeannie **Crouton**
- 18. Christine, Damien et Antoine **Letourneux**
- 19. Philippe et Nelly **Mace**,  
Sylvain **Coreau** et Ludovic **Pineau**
- 20. Julien et Benoit **Mainguy**
- 21. Thomas et Gérard **Ménard**
- 22. Thierry **Têtedoie**

## LES ÉLEVEURS



Un Vigneron Indépendant travaille son vin et le commercialise sans passer par des activités de coopérative ou de négociant.



Le label AB certifie que les produits sont 100 % issus de l'agriculture biologique (ou au moins 95 % quand il s'agit de produits transformés).



Il s'agit d'une destination à vocation touristique et viticole proposant une offre de produits touristiques multiples et complémentaires.



Le Label Rouge est un signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit courant similaire.



Lorsqu'un agriculteur décide de produire bio, il doit suivre une période de conversion, de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux. Pendant cette période, l'agriculteur suit les règles de production de l'agriculture biologique, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits.



L'Appellation d'Origine Contrôlée donne une indication géographique sur le produit qui doit avoir été réalisé avec le savoir-faire de sa région.



Le label HVE garantit que les pratiques agricoles préservent les écosystèmes et limitent les pressions sur l'environnement.



Il s'agit d'un réseau de 350 domaines viticoles qui ont adhéré à une démarche de qualité d'accueil en cave pilotée par InterLoire avec les institutions du tourisme et du vignoble.





ATELIER

NICOLAS

BERTHO

Atelier 7



📍 250 Le Haut Perron  
✉ atelier7@protonmail.com  
☎ 06 22 25 56 80

### Produits à la vente

Melon de Bourgogne,  
cabernet franc,  
folle blanche, gamay,  
jus naturels

### Points de vente locaux

À la cave  
◦ sur rendez-vous  
Au Loroux-Bottereau :  
◦ Fêtes du marché

### L'agriculture de demain commence maintenant !

Nicolas Bertho s'est installé en 2021 sur des coteaux à proximité du moulin du Pé. Il cultive 10 ha de melon de Bourgogne, de folle blanche, de gamay et de cabernet franc.

Les parcelles sont toutes en conversion biologiques et sont réparties sur des sols d'orthogneiss, de gneiss, de micaschistes et d'amphibolites.

Le domaine s'engage dans une démarche environnementale vertueuse avec la création de haies bocagères et fruitières ainsi que la mise en place de nichoirs dans les vignes. L'objectif est de favoriser la biodiversité et ainsi de lutter naturellement contre certains ravageurs de la vigne.

Les vins ne sont ni levurés, ni filtrés, ni collés, avec peu ou pas de sulfitage.



LES VITICULTEURS



2

# Domaine du Bois Perron

📍 Le Perron  
 ✉ du-bois-perron@orange.fr  
 ☎ 06 44 99 67 37  
 📱 @domainedubois-perron  
 📷 @domaine\_du\_bois\_perron

## Produits à la vente

Muscadet, muscadet Sèvre et Maine, sauvignon, chardonnay cabernet, merlot, abouriou, moelleux vendange tardive, pinot gris, bulles avec méthode traditionnelle et gazéifiée

## Points de vente locaux

À la cave  
 ◦ du lundi au samedi,  
 8h-12h / 14h-19h

Au Loroux-Bottereau :  
 ◦ L'Impro Bar

À Vallet :  
 ◦ Hyper U



LES VITICULTEURS

# SÉBASTIEN ET PHILIPPE

## BREGEON

### Domaine familial depuis trois générations.

L'exploitation, créée en 1958 par Lea et Roger Bregeon, est à l'origine organisée en polyculture. C'est à partir de 1989 avec l'arrivée de Philippe Bregeon puis de Jean-Michel Burot, que le travail de la vigne devient exclusif.

En juillet 2023, après 28 ans d'association, Jean-Michel prend sa retraite et transmet le flambeau à Sébastien, le fils de Philippe. Il s'associe avec son père et incarne la troisième génération de vignerons.

Le domaine s'étend actuellement sur 37 ha de vignes situés exclusivement au Loroux-Bottereau, sur les coteaux de la Butte de la Roche, le Moulin du Pé et les Champs-Môrets.







PHILIPPE

CHON

# Domaine des Hautes Noelles

3

📍 La Maison Neuve  
✉ chon.muscadet@sfr.fr  
☎ 02 40 06 43 15  
06 27 26 45 64

## Produits à la vente

Muscadet, gros plant, chardonnay, sauvignon, viognier, cabernet rouge, gamay rouge ou rosé, pinot noir, méthode champenoise

## Point de vente local

À la cave :  
◦ du lundi au vendredi,  
8h30-12h30 / 14h-17h30  
◦ samedi sur rendez-vous

**Viticulteurs de père en fils depuis 1650.**

Situé à mi-chemin du Loroux-Bottereau et du Landreau, à proximité de la route touristique des Moulins, ce domaine est tenu par la famille Chon.

Récompensés par de nombreuses médailles, les vins du Domaine des Hautes Noelles sont reconnus pour leur qualité gustative.

La famille fait preuve d'un grand professionnalisme pour produire des vins généreux et en faire apprécier les arômes.



LES VITICULTEURS



4

# Domaine de Beau Soleil

📍 Route du Landreau  
 ✉ chuffart.beausoleil@gmail.com  
 ☎ 06 74 19 27 21  
 🌐 domainebeau-soleil.fr  
 📱 @DomaineBeauSoleil

## Produits à la vente

Muscadet sur lie, muscadet  
Sèvre et Maine sur lie,  
chardonnay

## Point de vente local

À la cave :  
 ◦ sur rendez-vous



LES VITICULTEURS

## DELPHINE ET ANTOINE CHUFFART

### Au cœur d'un terroir d'exception.

Le domaine de Beau Soleil bénéficie d'un terroir d'exception (gneiss, amphibolites, schistes) produisant des vins d'une très grande fraîcheur et minéralité.

Tous les vins sont produits, récoltés, vinifiés en cuves souterraines et mis en bouteilles au domaine pour ensuite être commercialisés sur place.

La caractéristique des vins s'oriente vers la minéralité. Les arômes s'expriment pleinement après un élevage prolongé sur lie.



vigneron  
indépendant







# ROMAIN ET LUCIE

## COULLAUD

# Domaine de la Potardière

5

- 📍 La Potardière
- ✉ [domainepotardiere@orange.fr](mailto:domainepotardiere@orange.fr)
- ☎ 02 40 33 82 50
- 🌐 [domainepotardiere.fr](http://domainepotardiere.fr)

### Produits à la vente

Muscadet Sèvre et Maine sur lie, IGP Val de Loire, cabernet franc, gamay rosé, sauvignon, chardonnay, rosé, rouge, vin mousseux blanc en méthode traditionnelle et vin mousseux rosé en méthode ancestrale

### Points de vente locaux

- À la cave :
- du jeudi au vendredi, 14h-18h30
  - sur rendez-vous
- Au Loroux-Bottereau :
- Intermarché

**Quand l'aridité de la Butte de la Roche épouse la zone humide protégée du marais de Goulaine.**

L'histoire du domaine de la Potardière s'écrit depuis cinq générations sur les flancs de la Butte de la Roche, avec pour toile de fond la vue imprenable sur Nantes et le marais de Goulaine, site classé Natura 2000.

La famille Couillaud, passionnée par son métier, défend son savoir-faire et son indépendance.

Fruit de leur travail, les vins sont distingués dans les grands concours nationaux ainsi que par la presse internationale.



LES VITICULTEURS



6

# Domaine Delaunay

📍 118 Le Val Fleuri  
 ✉ contact@domainedelaunay.fr  
 ☎ 02 40 33 86 84  
 🌐 domainedelaunay.fr  
 📱 @vignobledelaunay

## Produits à la vente

AOP muscadet,  
 IGP du Val de Loire,  
 vins de pays

## Points de vente locaux

À la cave :

- du lundi au vendredi,  
9h-12h30 / 14h-18h
- samedi, 10h-12h30

Au Loroux-Bottereau :

- Intermarché
- Cave des Chemins Gourmands
- Fêtes du marché



LES VITICULTEURS

## FLORENT DELAUNAY

**La famille Delaunay exploite la vigne depuis des générations.**

Le vignoble en coteaux constitue un terroir de prédilection où les vignes expriment pleinement leur potentiel.

Le domaine Delaunay travaille de façon raisonnée en adoptant des pratiques culturelles respectueuses de l'environnement. Une partie des parcelles est en conversion biologique (muscadet et pinot noir). Le premier millésime bio sortira en 2024 avec la récolte de 2023.

Les méthodes modernes de vinification adoptées par le domaine transmettent aux vins de cépages des arômes fruités.

En 2019, le grand prix Clémence-Lefevre lui a été attribué.







**ROBIN**  
**EUVRARD**

# Domaine du Pont Marmite



- 📍 Sainte Radegonde
- ✉ contact@ecodyn.fr
- ☎ 02 40 83 39 75
- 📱 "Clos du Pont Marmite"

## Produits à la vente

Blanc cuvée domaine Pont Marmite, pet nat, Pont Marmite rosé, cabernet franc rouge

## Points de vente locaux

- Au Loroux-Bottereau :
- Brasserie SOMA, vendredi 17h-21h
  - Fêtes du marché
  - Cave des Chemins Gourmands
- À Divatte-sur-Loire :
- Biocoop

**"La vie est trop courte pour boire de mauvais vins."**  
**Goethe**

Le domaine, créé en 2020, est né de la rencontre entre Robin Euvrard, vigneron agronome, et Vincent Harnois, gérant de la société Eco-Dyn (spécialiste en agriculture régénérative).

Il compte à ce jour 5 ha de vignes situés sur deux coteaux qui se font face, le long de la route des Moulins.

Toutes les parcelles sont engagées en conversion agriculture biologique et Demeter. Le premier millésime certifié bio est sorti en 2023.



LES VITICULTEURS



8

# Domaine de Guérande

📍 Guérande Marguais  
 ✉️ [domainedeguerrande@wanadoo.fr](mailto:domainedeguerrande@wanadoo.fr)  
 ☎️ 06 22 16 74 62

## Produits à la vente

Goulaine, muscadet, gros plant, pinot gris, pinot noir "berligou"

## Points de vente locaux

À la cave :

- sur rendez-vous
- portes ouvertes, dernier week-end de novembre

Au Loroux-Bottereau :

- Intermarché



LES VITICULTEURS

PIERRICK

JUSSIAUME



Depuis trois générations la famille Jussiaume élabore des vins issus de la Butte de la Roche.

Surplombant les marais de Goulaine, ce site offre un climat propice à la culture de la vigne.

Dès le XVI<sup>ème</sup> siècle le plus vieux vignoble, le Clos du Vigneau, est planté en vignes et cultivé.

L'entreprise a toujours placé la qualité de ses vins au cœur de ses préoccupations, en utilisant des techniques de production traditionnelles qui ont fait leurs preuves.

Cette passion pour les vins de qualité se transmet de génération en génération.







**OLIVIER**  
**MARCHAIS**

# Domaine des Cantreaux



- 📍 190 Les Cantreaux
- ✉ [contact@domainedescantreaux.fr](mailto:contact@domainedescantreaux.fr)
- ☎ 02 40 33 84 20  
06 71 94 03 83
- 📘 "Domaine des Cantreaux"

## Produits à la vente

Muscadet, vins effervescents,  
sauvignon gris et blanc,  
chardonnay, cabernet rosé  
et rouge

## Points de vente locaux

- À la cave :
- du lundi au vendredi, 10h-18h
  - le samedi, 9h-12h30
- Au Loroux-Bottereau :
- Intermarché



**Issu d'une famille de vignerons, Olivier a pris la succession de ses parents en 2023.**

Il perpétue un travail de rigueur et de passion.

Le journal Le Monde ne s'y est pas trompé et a sélectionné un de ses muscadets en février 2023.

Olivier vous invite à venir le rencontrer au domaine des Cantreaux où il aura le plaisir de vous faire découvrir son métier et les vins de sa production.



LES VITICULTEURS



10

# Vignoble Marchais

📍 La Bronnière  
✉ contact@vignoblemarchais.fr  
☎ 02 40 03 79 89  
🌐 vignoblemarchais.fr

## Produits à la vente

Muscadet Sèvre et Maine sur lie,  
muscadet Coteaux de la Loire sur  
lie, Coteaux d'Anenis malvoisie,  
crus appellation village, vins de  
cépages

## Points de vente locaux

À la cave, Thouaré-sur-Loire (La  
Blandinière, route de la Hillière) :

- mardi, 10h-13h
- du mercredi au samedi,  
10h-13h / 15h-18h
- vendredi et samedi, jusqu'à 19h

Au Loroux-Bottereau :

- Intermarché



LES VITICULTEURS

PHILIPPE

MARCHAIS

### Une histoire, l'envie de partager.

Tout commence en 1947, sur les terres du Sèvre et Maine, au pied du Moulin du Pé. C'est à la Bronnière, petit village de la commune du Loroux-Bottereau, que Rogatien et Marie-Francine Marchais développent leur vignoble.

Cet amour pour la vigne sera transmis à leur plus jeune fils, Philippe, qui reprend l'exploitation familiale en 1987.

Aujourd'hui, le vignoble Marchais s'étend sur trois communes : Le Loroux-Bottereau, Thouaré-sur-Loire et Mauves-sur-Loire.

Sur 25 ha en agriculture raisonnée, 10 ha sont en conversion vers l'agriculture biologique.





PATRICE

MERCERON

# Domaine de la Coindrie

11

📍 291 rue du Chêne  
La Coindrie - Pont de l'Ouen  
✉ merceronpatrice.viti@orange.fr  
☎ 06 08 76 06 03

## Produits à la vente

Vins blancs : muscadet, gros plant, chardonnay, vendange tardive

Vins rouges : merlot, abouriou  
Jus de raisin

## Point de vente local

À la cave :  
◦ sur rendez-vous,  
prioriser le midi et le soir

**Des vins issus des coteaux de la Butte de la Roche.**

Situé sur la Butte de la Roche, face au marais de Goulaine, ce domaine est conduit depuis 1990 par Patrice Merceron.

Sur son exploitation de 17 ha, Patrice fait 70 % de Muscadet et le reste en IGP (Indication géographique protégée).

Il a reçu le grand prix Clémence-Lefevre en 2016.



LES VITICULTEURS



12

## Châteaux de la Malonnière, de Guérande Marguais et du Maillon

📍 90 rue de la Durandière  
✉ yves.sauvetre@wanadoo.fr  
☎ 02 40 33 81 48

### Produits à la vente

Muscadet, gros plant, rosé, merlot  
rouge, cabernet rouge

### Point de vente local

À la cave :  
◦ du lundi au vendredi, 9h-19h



LES VITICULTEURS

YVONNICK, LÉO ET THIERRY

SAUVÊTRE

ALBERT-JEAN

POILANE

La passion de la viticulture  
et de l'œnologie.

Le vignoble Sauvêtre regroupe  
trois domaines emblématiques  
du Loroux-Bottereau :

- Le château de la Malonnière,  
construit en 1650 et en partie  
détruit à la Révolution, domine  
le marais de Goulaine,
- Le château de Guérande  
Marguais est situé à proximité  
des marais,
- Le château du Maillon  
surplombe la vallée de la Loire.

La famille Sauvêtre produit des  
vins de qualité en utilisant des  
méthodes traditionnelles.

Leurs vins sont authentiques et  
savoureux pour le plus grand  
plaisir des consommateurs.







RÉMI

THÉBAULT

# Rémi Thébault

13

📍 238 Le Haut Perron  
☎ 02 40 33 81 48  
📱 @remi.mushu

## Produits à la vente

Melon de Bourgogne,  
folle blanche, cabernet franc

## Point de vente local

À la cave :  
◦ sur rendez-vous

## Des vins naturels portés sur le fruit.

Après six ans à travailler dans divers domaines nature en France, Rémi est maintenant néo-vigneron sur 8 ha de vigne à proximité du Moulin du Pé. En conversion bio, les vignes sont taillées dans le respect des flux de sèves, désherbées mécaniquement et les vendanges sont manuelles.

Il travaille principalement le cépage du muscadet, le melon de Bourgogne, ainsi que la folle blanche et le cabernet franc. Les vinifications se font en levures indigènes et réfléchies pour limiter les intrants. Les vins naturels élaborés sont portés sur le fruit sans forcément aller exploiter la tension et la minéralité du terroir.



LES VITICULTEURS



# Domaine des Trois Coteaux

📍 Lusignan

✉️ troiscoteaux@orange.fr

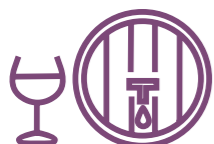
☎️ 06 80 35 63 71

## Produits à la vente

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, gros plant, chardonnay gamay, cabernet rosé, méthode traditionnelle

## Point de vente local

À la cave :  
◦ du lundi au samedi,  
sur rendez-vous



LES VITICULTEURS

CHRISTOPHE

VILAIN

**Passion et amour d'un métier à partager lors d'une rencontre.**

Le domaine a été créé en 1987. Les sols, composés majoritairement de sable, graviers et cailloux, règnent sur le terroir où la roche mère est de nature siliceuse et la pente accentuée.

Ce type de sol avec la confluence des marais de Goulaine et de la vallée de la Loire fait partie des secteurs précoces du vignoble Muscadet.

Tous les vins du domaine sont issus de vignes cultivées selon une démarche assurant une production de qualité dans le respect de l'environnement.







**DOMINIQUE**

**VIVANT**

# Domaine de la Durandière

15

📍 240 rue de la Durandière

✉️ d.vivant@free.fr

☎️ 02 40 33 82 19  
06 61 45 09 70

## Produits à la vente

Muscadet Sèvre et Maine sur lie,  
chardonnay, pinot gris, méthode  
traditionnelle

## Point de vente local

À la cave :  
◦ du lundi au samedi,  
sur rendez-vous

## Vignerons depuis quatre générations

Dominique Vivant représente  
la quatrième génération de  
vignerons pour ce domaine.

Il cultive 15 ha en lutte  
raisonnée, sur un domaine  
créé en 1907, composé de sols  
schisteux et sablonneux.



LES VITICULTEURS



16

# Ferme de l'Anesse

📍 134 l'Anesse  
 ✉ gaejbouchereau@gmail.com  
 ☎ 06 70 55 36 96  
 📱 @fermedelanesse

## Produits à la vente

Viande de vache et de veau de race limousine en colis ou morceaux au détail

## Points de vente locaux

À la ferme :  
 ◦ vente toutes les sept semaines environ, sur commande  
 Au Loroux-Bottereau :  
 ◦ Intermarché



LES ÉLEVEURS

## JÉRÉMIE

## BOUCHEREAU

### ÉLEVAGE DE LIMOUSINES

**"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants."  
 Antoine de Saint-Exupéry**

L'exploitation agricole a été créée en 1931 par Joseph Bouchereau sur le site de l'Anesse.

Depuis 2021, c'est Jérémie, issu de la quatrième génération, qui conduit l'exploitation familiale.

Au fil des années, l'entreprise s'est adaptée pour se concentrer sur la production de viande bovine de race limousine, en conservant une part prépondérante de pâturage dans l'alimentation des animaux.





A woman with long dark curly hair and glasses, wearing a white and beige sweater and blue jeans, is crouching in a greenhouse-like enclosure. She is looking down at a large snail on a wooden log. The enclosure is filled with green plants and has a metal railing. The background shows a forest.

**JEANNIE**

**CROUTON**

**ÉLEVAGE D'ESCARGOTS**

📍 La Rinière des Landes  
✉ lescargotduvalde Loire@neuf.fr  
☎ 06 81 05 61 01  
🌐 lesescargotsduvalde Loire.fr

### Produits à la vente

Escargots farcis en coquilles, coquilles, feuilles et plats cuisinés

### Points de vente locaux

Au Loroux-Bottereau :  
◦ marché du jeudi après-midi  
À Sainte-Luce-sur-Loire :  
◦ marché du samedi matin  
À Haute-Goulaine :  
◦ Les Délices de Thaïs, en décembre  
À Basse-Goulaine :  
◦ Marché des Terroirs, à l'automne et au printemps



# L'Escargot du Val de Loire

17

L'escargot du Val de Loire est né en 2020.

Hélicultrice au Loroux-Bottereau, Jeannie Crouton élève et transforme des escargots.

Les escargots sont élevés dans des parcs enherbés où ils se nourrissent principalement de végétaux (plantain, moutarde, trèfle, phacélie) durant les six mois de leur croissance.

Dans son laboratoire, Jeannie se transforme en cuisinière et prépare ses escargots, toujours avec des ingrédients frais et produits par des fournisseurs locaux.



**LES ÉLEVEURS**



# ANTOINE, CHRISTINE ET DAMIEN

## Ferme de la Galaxie

### LETOURNEUX

#### ÉLEVAGE DE CHÈVRES



📍 16 route des Tuileries la Carrière  
 ✉ fermedelagalaxie@gmail.com  
 ☎ 02 40 33 85 30  
 🌐 ferme-de-la-galaxie-bio.business.site

#### Points de vente locaux

À la ferme :

- du lundi au samedi, 17h-19h

Au Loroux-Bottereau :

- Chez Tom
- Hall St Lazare
- Le Réservoir

À Saint-Julien-de-Concelles :

- Carrefour Market

À Divatte-sur-Loire et à Vallet :

- Super U
- Biocoop

À Vallet :

- Hyper U
- Biocoop
- La Fromagerie Bleue

À La Remaudière

- marché, le 1<sup>er</sup> jeudi du mois 17h-19h

Dans les AMAP

Les enfants de l'école Maxime Marchand et de la Maison de l'Enfance peuvent déguster leurs produits au restaurant municipal.

#### Produits à la vente

Fromages de chèvre frais nature, ail et fines herbes, poivre, affinés rond ou bûche, bûches cendrées, pyramides, tommes ou tommettes, Pâtes sèches complètes, semi-complètes, aux légumes du moment

#### Des fromages de chèvre 100 % bio et du terroir.

La ferme "Gaec La Galaxie" est conduite en agriculture biologique pour respecter l'environnement et apporter une alimentation saine à la population.

Le troupeau de 130 chèvres laitières et leurs chevrettes est nourri exclusivement à l'herbe, au foin, aux céréales, aux légumineuses et aux betteraves de la ferme de 90 ha. Ainsi, les fromages ont un caractère particulier dont le goût et la saveur varient selon la saison.

Les blés utilisés pour les pâtes sèches sont cultivés sur leurs terres, moulus et transformés à la ferme.



LES ÉLEVEURS



# Ferme de la Gâtine

## ÉLEVAGE DE VACHES LAITIÈRES



**La Ferme**  
de la  
**Gâtine**

**Produits laitiers**  
**et fromages**

**Vente directe**  
**Le Vendredi**  
**14h30 - 18h30**



**SYLVAIN**  
**COREAU**

**LUDOVIC**  
**PINEAU**



**NELLY ET**  
**PHILIPPE**  
**MACE**



📍 La Gâtine  
 📧 [fermedelagatine@orange.fr](mailto:fermedelagatine@orange.fr)  
 ☎ 02 40 33 81 73  
 📱 @La.Ferme.de.la.Gatine

### Produits à la vente

Lait, crème fraîche, beurre,  
fromages blancs, yaourts,  
fromages affinés

### Points de vente locaux

- À la ferme :
  - vendredi, 14h30-19h
- Au Loroux-Bottereau :
  - Intermarché
- À Saint-Julien-de-Concelles :
  - Carrefour Market
- À Divatte-sur-Loire :
  - Super U

**Les produits de la Gâtine,**  
**c'est vachement bon !**

La ferme lousaine, aux 320 ha de prairies et de cultures, produit près d'un million de litres de lait grâce à ses 130 vaches laitières prim'holstein et leurs deux robots de traite.

Une partie du lait est transformé dans la laiterie intégrée à la ferme selon des recettes et des techniques transmises de génération en génération.

Fort de son succès, la Gâtine cherche toujours à innover pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain.





# La Ferme du Pré Clos

📍 Le Pré Clos  
 ✉ [contact@lafermedupreclos44.fr](mailto:contact@lafermedupreclos44.fr)  
 ☎ 02 40 03 74 76  
 07 82 19 45 37  
 🌐 [lafermedupreclos44.fr](http://lafermedupreclos44.fr)  
 📱 "La Ferme du Pré Clos"

## Produits à la vente

Viande bovine, veaux élevés sous la mère, poulets, pintades, canettes, chapons de poulets

## Point de vente local

À la ferme :  
 ◦ tous les mois, sur commande  
 ◦ mardi et vendredi après-midi



LES ÉLEVEURS

FAMILLE

MAINGUY

ÉLEVAGE DE BOVINS ET VOLAILLES

**Directement  
du producteur  
au consommateur.**

Créée en 2000, la ferme du Pré Clos est une entreprise familiale spécialisée dans la vente directe de volailles et de viande bovine issue de son élevage traditionnel de veau ou de bœuf.

S'étendant sur une surface de 100 ha, l'exploitation a su diversifier son activité. Elle s'est en effet lancée dans l'élevage d'animaux de la ferme, mais aussi dans la culture des céréales destinées à leur alimentation, favorisant ainsi une production de viande de qualité supérieure issue d'une agriculture raisonnée.





THOMAS ET GÉRARD

MENARD

ÉLEVAGE DE LIMOUSINES

GAEC  
Ménard

21

📍 121 La Charbonnerie  
✉ gaecmenard@bbox.fr  
☎ 06 63 54 24 81  
02 40 03 74 62  
🌐 menard-elevagelimousin.com

### Produits à la vente

Colis de viande de bœuf et de veau

### Points de vente locaux

- À la ferme :
  - selon un calendrier annuel
- Au Loroux-Bottereau :
  - Intermarché



### Élevage responsable et soucieux du bien-être animal.

Thomas et Gérard Ménard élèvent des Limousines depuis 1985.

Aujourd'hui, le cheptel compte environ 270 animaux, avec 130 naissances par an.

L'alimentation est essentiellement à base d'herbe et les veaux sont élevés sous la mère.



LES ÉLEVEURS





22

# EARL de la Blardière

📍 La Blardière  
✉️ [thierry.tetedoie@orange.fr](mailto:thierry.tetedoie@orange.fr)  
☎️ 06 11 49 64 20  
📷 @earl\_de\_la\_blardiere

## Produits à la vente

Colis de bœuf

## Points de vente locaux

- À la ferme :
- colis à commander par mail
- À La Remaudière :
- Tommes & Cie



LES ÉLEVEURS

**THIERRY**  
**TÊTEDOIE**

ÉLEVAGE DE CHAROLAISES

**Élevage dans le respect de la nature et du bien-être animal.**

Thierry élève en agriculture biologique 285 vaches charolaises, dont 60 mères, sur sur 140 ha (120 ha en prairie).

Au cours des années, il a progressivement modifié ses pratiques de gestion du pâturage.

Les animaux bénéficient d'une herbe de qualité et 100 % des vaches et taurillons sont élevés à l'herbe même après sevrage.

Les enfants de l'école Maxime Marchand et de la Maison de l'Enfance peuvent déguster ses produits au restaurant municipal.





ELOÏSE

ALEXANDRE

PLANTES AROMATIQUES  
ET MÉDICINALES

📍 La Carrière  
✉ elo@lesjardinsdelasorciere.fr  
☎ 07 67 61 68 64  
📱 @lesjardinsdelasorciere  
📷 @lesjardinsdelasorciere

### Points de vente locaux

Au Loroux-Bottereau :  
◦ marché du jeudi après-midi  
◦ Les Jardins d'Eole, le 3<sup>ème</sup> mercredi du mois, 16h30-19h  
À Saint-Julien-de-Concelles :  
◦ L'Art de la Matière (*tisanes et bonbons*)  
À Vallet  
◦ Biocoop  
À Gétigné  
◦ L'Épicerie (*tisanes*)  
À Clisson  
◦ Biocoop (*plants*)



# Les Jardins de la Sorcière

23

### Produits à la vente

Tisanes bien-être, tisanes aux fruits, bonbons de fruits, macérats huileux, plants de légumes et de fleurs

**Les Jardins de la Sorcière proposent des plantes aromatiques bio.**

Éloïse Alexandre s'est lancée dans la culture de plantes aromatiques en 2020 pour faire des élixirs et autres tisanes bio.

Elle plante, sèche et transforme des plantes aromatiques : mauve, capucine, coquelicot, camomille, menthe, thym, ou verveine dans une ancienne carrière où les plantes s'expriment naturellement et révèlent toute leur magie...



LES MARAÎCHERS



24

# Producteur de Légumes de Saison

- 📍 263 rue de la Métairie
- ✉ babonneauromain18@gmail.com
- ☎ 06 61 78 99 73
- 📘 "Babonneau Romain Producteur de légumes de saison"

## Produits à la vente

Légumes de saison,  
fraises

## Points de vente locaux

- À l'exploitation :
  - vendredi, 17h-19h
- À Clisson :
  - marché du vendredi matin
- À Vertou
  - marché des samedi et dimanche matin



LES MARAÎCHERS

ROMAIN

BABONNEAU

MARAÎCHAGE RAISONNÉ

### Du producteur au consommateur.

Romain a repris l'exploitation familiale en 2018. Elle est située à proximité de la commune de Landemont et a été créée en 1976.

Il perpétue le travail de ses parents avec une production de légumes de saisons (pommes de terre, carottes, poireaux, tomates, légumes d'hiver) et de fraises de qualité à un prix raisonnable.

Les produits sont vendus directement à l'exploitation et sur les marchés à proximité.







PIERRE

CHOBEAU

MARAÎCHAGE BIO

- 📍 Le Claray
- ✉ pierre.chobbeau@laposte.net
- ☎ 07 68 82 61 18
- 🌐 lesjardinsduclaray.fr

### Produits à la vente

40 à 50 légumes différents, en fonction des saisons

### Points de vente locaux

- À l'exploitation :
  - mercredi, 16h-19h
- À Saint-Julien-de-Concelles :
  - marché du samedi matin
- À Divatte-sur-Loire :
  - Biocoop

Les enfants de l'école Maxime Marchand et de la Maison de l'Enfance peuvent déguster ses produits au restaurant municipal.



# Les Jardins du Claray



**Production maraîchère de légumes diversifiés en agriculture biologique.**

Créée 2021, la ferme maraîchère des Jardins du Claray cultive et produit une quarantaine de légumes à l'année sur une parcelle de 1 ha en agriculture biologique.

Les pratiques agronomiques ont pour objectif de favoriser la biodiversité par la rotation des cultures maraîchères, le semis de couverts végétaux, la prise en compte de la vie du sol et la plantation de haies.



LES MARAÎCHERS



26

# Les Jardins d'Éole

📍 26 La Ville en Bois  
✉ contact@lesjardinsdeole.fr  
☎ 06 22 02 80 09  
🌐 lesjardinsdeole.fr  
📱 @lesjardinsdeole  
📷 @les\_jardinsdeole

## Points de vente locaux

À l'exploitation :  
◦ mercredi 16h30-19h  
(possibilité de commande de paniers en composition libre)  
Au Loroux-Bottereau :  
◦ marché du jeudi après-midi  
À La Varenne :  
◦ [lemarchedelaforet.fr](http://lemarchedelaforet.fr) pour le retrait de vos commandes



LES MARAÎCHERS

AMÉLIE

MIALON

MARAÎCHAGE BIO

## Produits à la vente

Légumes biologiques de saison

**Une agriculture biologique paysanne respectueuse de l'environnement.**

Depuis 2020, Amélie Mialon développe les jardins d'Éole sur une parcelle d'environ 3 ha. Elle souhaite s'inscrire dans une agriculture paysanne, liée à son territoire, en associant productivité et respect de l'environnement.

Cette ferme innove en expérimentant de nouvelles techniques d'agronomie, sans faire de concessions sur la qualité de ses produits et l'impact environnemental.





FABRICE ET MYRIAM

MOYON

MARAÎCHAGE BIO

# Les Légumes Bio de Saison

27

📍 328 rue du Moulin de Bel Air  
✉ myriammoyon@gmail.com  
☎ 06 58 76 13 35  
🌐 leslegumesbiodesaison.fr

## Produits à la vente

Légumes de saison, fraises,  
kiwis, pommes, œufs

## Points de vente locaux

À l'exploitation :  
◦ jeudi et vendredi, 16h30-19h30  
(possibilité de commande de  
paniers en composition libre)  
À Basse-Goulaine :  
◦ Chlorophylle

**Mangez des fruits et légumes  
bio de saison !**

Après 20 années de cultures  
légumières conventionnelles,  
Myriam et Fabrice Moyon  
se lancent dans la grande  
aventure du maraîchage  
biologique en 2009.

« *Nous ne regrettons pas ce  
choix pour le respect de la  
nature et de l'Homme.* »

Les produits sont vendus dans  
tous les magasins Chlorophylle  
de la région et en direct sur  
l'exploitation.



LES MARAÎCHERS



# EARL Le Rocher

📍 77 rue du Rocher  
 ✉ lerocherciboulette@gmail.com  
 ☎ 06 22 64 08 91

## Produits à la vente

Ciboulette fraîche

## Point de vente local

À l'exploitation :  
 ◦ du lundi au vendredi



LES MARAÎCHERS

**GUILLAUME**

**TERRIEN**

PRODUCTION DE CIBOULETTE

### Le spécialiste de la ciboulette fraîche.

L'exploitation, créée en 1977, était à l'origine spécialisée dans l'élevage de vaches allaitantes.

En 2000, Guillaume Terrien, qui a repris l'exploitation familiale, décide de se spécialiser uniquement dans la production de ciboulette fraîche.

La plante aromatique est cultivée de mars à novembre. Elle est vendue sur l'exploitation, mais également auprès de 250 clients en France et à l'étranger, via le MIN de Nantes.







THIERRY

TERRIEN

MARAÎCHAGE RAISONNÉ

📍 L'accueil des champs  
✉️ [terrien.thierry@orange.fr](mailto:terrien.thierry@orange.fr)  
☎️ 06 88 08 88 59  
🌐 [laccueildeschamps.com](http://laccueildeschamps.com)

### Produits à la vente

Fruits et légumes

### Points de vente locaux

À l'exploitation :  
◦ le vendredi, 16h-19h30  
À Nantes :  
◦ marché de Talensac, tous les jours du mardi au dimanche  
◦ marché de la petite Hollande, le samedi matin



# L'Accueil des Champs

**Maraîcher depuis deux générations.**

L'Accueil des Champs propose la vente de fruits et légumes locaux issus d'une production en culture raisonnée.

Passionné par le travail de la terre, le respect de l'environnement et de la qualité des produits sont une priorité sur ses terres.


Les fruits et légumes de saison sont produits en pleine terre.

Ils sont cultivés sans pesticides, en ensoleillement naturel pour respecter le cycle des saisons.





# Brasserie Soma

-  Sainte-Radegonde
-  [contact@brasseriesoma.fr](mailto:contact@brasseriesoma.fr)
-  06 52 26 54 97
-  [brasseriesoma.fr](http://brasseriesoma.fr)
-  @brasseriesoma
-  @brasseriesoma44

## Produits à la vente

American pale ale blonde, session IPA blonde, California common ambrée, american wheat blanche, limonade et bières saisonnières



JUSTINE MERIT

ET

BENOIT ORIZET

## Points de vente locaux

À la brasserie :

- en hiver, le jeudi, 17h30-19h
- en été, le vendredi, 18h-21h

Au Loroux-Bottereau :

- Cave des Chemins Gourmands
- L'Atelier du Bocal
- Hall St Lazare
- Côté Cour

**Une passion pour la bière et un coup de cœur pour le lieu.**

Justine et Benoit ont fait naître la Brasserie Soma au début de l'année 2023, sur le lieu-dit de Sainte-Radegonde, au milieu d'une ferme de 28 ha sur les coteaux de la Divatte.

Vous pouvez y déguster leurs bières et limonades artisanales et bio, dans un espace de dégustation au cœur du chai.

Chez Justine et Benoit, les maîtres-mots sont qualité, simplicité et convivialité.





# Les Fruits et Légumes de saison

Manger des produits de saison est une façon simple et efficace de :

- prendre soin de sa santé



- soutenir l'agriculture locale



- réduire son impact sur l'environnement



**Janvier**

**LÉGUMES** | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

**FRUITS** | citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

**Février**

**LÉGUMES** | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, salsifis, topinambour

**FRUITS** | citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme

**Mars**

**LÉGUMES** | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, navet, oignon, panais, poireau, radis

**FRUITS** | kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme

**Juillet**

**LÉGUMES** | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

**FRUITS** | abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, prune

**Août**

**LÉGUMES** | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, poivron, tomate, salade

**FRUITS** | abricot, cassis, figue, framboise, groseille, melon, mirabelle, mûre, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, poire, pomme, prune

**Septembre**

**LÉGUMES** | ail, artichaut, aubergine, blette, brocoli, carotte, chou-fleur, champignon de Paris, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, maïs, oignon, poireau, poivron, potiron, tomate, salade

**FRUITS** | figue, melon, mirabelle, mûre, myrtille, noisette, noix, pastèque, pêche, poire, pomme, prune, raisin

**Avril**

**LÉGUMES** | asperge, betterave, champignon de Paris, cresson, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis, salade

**FRUITS** | pamplemousse, pomme, rhubarbe

**Mai**

**LÉGUMES** | artichaut, asperge, champignon de Paris, concombre, courgette, cresson, épinard, navet, petit pois, radis, salade

**FRUITS** | fraise, pamplemousse, rhubarbe

**Juin**

**LÉGUMES** | artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, petit pois, poivron, radis, tomate, salade

**FRUITS** | abricot, cassis, cerise, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, rhubarbe

**Octobre**

**LÉGUMES** | ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, haricot vert, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salade

**FRUITS** | châtaigne, coing, figue, kaki, noisette, noix, poire, pomme, raisin

**Novembre**

**LÉGUMES** | ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

**FRUITS** | châtaigne, citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, noisette, poire, pomme

**Décembre**

**LÉGUMES** | ail, betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salsifis, topinambour

**FRUITS** | citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

# CALENDRIER

Source :





# Vivre à la campagne, est-ce cohabiter ?

Si cohabiter c'est vivre avec autrui ou côte à côte, la ville, le centre-bourg, les lotissements, sont des lieux spécifiques de cohabitation avec leurs lois, leurs règles et surtout du civisme et de la tolérance.

Mais qu'en est-il de la cohabitation lorsque l'on est immergé ou que l'on circule dans une ruralité de terres cultivées, de bois, de prairies ou de vignes ?

La grande méprise importée d'une culture urbaine est de considérer cette ruralité comme un immense jardin qui aide par son espace, son silence, sa verdure à reconstituer une force de travail, à satisfaire des idées bucoliques et ainsi oublier que c'est avant tout un espace de production.

Une campagne vivante, c'est une campagne travaillée, avec son histoire, ses techniques, son économie, ses modes de production et c'est là que se joue notre avenir.

Se promener ou faire une activité de loisirs dans une campagne vivante, c'est évidemment respecter la nature, mais également l'espace productif en empruntant les sentiers balisés et dédiés.

Vivre à la campagne ce n'est plus simplement cohabiter, mais reconnaître les nécessités et les valeurs qui y sont engagées. Il appartient aux producteurs de maintenir la nature vivante : là s'engage une responsabilité commune aux enjeux majeurs.





Un guide imaginé et travaillé  
par le comité consultatif *Vie économique et attractivité*,  
composé d'élus et de citoyens du Loroux-Bottereau.



Conception de la maquette :  
promo 2022-2023, 1<sup>ère</sup> année de Bachelor à l'ISEG, Nantes.



Photographies : Bertrand Vacarisas pour Maito Prod.



Réalisation :  
service Communication de la ville du Loroux-Bottereau.



Achévé d'imprimer en janvier 2024  
par Le Point d'Impression, Divatte-sur-Loire,  
sur du papier 100 % recyclé.



Papier recyclé







[www.loroux-bottereau.fr](http://www.loroux-bottereau.fr)



@lorouxbottereau