

LES PRODUCTEURS DE LA FERME CHAPELAINE



LA CHAPELLE
SUR ERDRE



LA FERME
CHAPELAINE

Bio Garden



- Légumes
- Vente à la ferme le samedi de 9h à 12h
- La Chauvais - 02 40 29 73 98
- biogarden44@gmail.com

Biotiful jardin



- Légumes
- Vendredi et dimanche matin et sur le marché
- 21 bis rue de la Bitaudais

La Ferme Fruitière de la Hautière

AGRICULTURE
RAISONNÉE

- Petits fruits, maraîchage, produits transformés : confitures, compotes, jus et potages
- Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, le vendredi et le samedi de 9h à 19h.
- La Hautière - 02 40 72 03 83 - contact@fermefruitiereelahautiere.com
www.fermefruitiereelahautiere.com

Retrouvez les produits de la Ferme Fruitière de la Hautière dans les recettes de la boulangerie Brangeon.

Ferme du Limeur



- Œufs, volailles de chair, légumes
- Vente à la ferme le mercredi et le vendredi de 10h à 13h et de 17h à 19h, le samedi de 10h à 13h
- Le Limeur - fermedulimeur@yahoo.fr - www.fermedulimeur.fr
Facebook : [fermedulimeur](https://www.facebook.com/fermedulimeur)

Retrouvez les produits de la Ferme du Limeur dans les recettes du restaurant L'Archipel.

Ferme laitière de la Pannetière



- Viande bovine, lait cru, tomme chapelaine, p'tit douet, yaourt, fromage blanc, crème crue
- Vente au marché le vendredi matin, dans les magasins fermiers de la commune (Ferme Fruitière de la Hautière, Ferme du Limeur) et lors de la porte ouverte annuelle à la ferme le 1^{er} mai.
- La Pannetière - 02 40 40 61 97 - ferme.lapannetiere@wanadoo.fr

Retrouvez les produits de la Ferme de la Pannetière dans les recettes des boulangeries Brangeon, Le Goût, Charly, au restaurant Le Bouquet Garni, ainsi que dans les plats cuisinés par le service restauration collective de la Ville.

Ferme du Trèfle Blanc



- GAEC laitier en agriculture biologique fonctionnant en quasi-auto-suffisance. La ferme compte quelque bêtes à viande (bœuf et veau). Une partie est destinée à la vente en direct sous forme de caissettes et maintenant morceaux au détail. Le reste est transformé dans la conserverie du Trèfle Blanc.

Les projets à venir : atelier poules pondeuses, laboratoire de transformation laitière et boulangerie/pâtisserie paysanne permettront une meilleure valorisation de nos productions et une mise en avant du terroir chapelain.

Le magasin dans lequel nous retrouverons l'ensemble de nos productions est en cours de construction.

- Vente au marché le vendredi matin, vente de viande à la ferme un jeudi par mois, vente des conserves tous les jours (voir contact)
- 1 village de Massigné - 02 40 72 08 99 - fermedutrefleblanc@orange.fr
www.fermedutrefleblanc.fr - Facebook : Ferme du Trèfle Blanc



Michel Guillou

- Lait
- Les Mottes

EN COURS DE
CONVERSION
BIO

Les Jardins de Belle Île



- Fruits et Légumes
- Vente à la ferme : le lundi, le mardi, le jeudi de 17h à 19h, le mercredi, le vendredi, le samedi de 10h à 12h et 14h à 19h
- Belle Île - 06 32 41 94 86 - simonroyette610@hotmail.fr



Jérôme Gohier



- Viande bovine bio
- La Mirais



Thom Pousse



- Maraîchage, productions florales
- Vente de paniers de légumes hebdomadaires à la ferme ou en libre service à la Halle aux Plantes, à la Noue Verrière
- 72 rue du Viaduc - thom.ravard@gmail.com
Facebook : Thom Pousse légumes bio

L'association La Ferme Chapelaine
a été créée en 2011 par les
agriculteurs de La Chapelle-sur-Erdre.
Elle regroupe 10 exploitations
réparties sur le territoire communal.
L'objectif est multiple puisqu'il
s'agit de créer du lien entre les
producteurs, de mettre en place des
projets communs et de faire valoir les
pratiques et les productions auprès
des citoyens, des institutions et
autres partenaires.

**« Une agriculture diversifiée,
proche de vous »**