



Les Producteurs Locaux du Maine Saosnois



Offices de
Tourisme
de France

Office de Tourisme Maine Saosnois

Les Producteurs Locaux du Maine Saosnois

L'Office de Tourisme Maine Saosnois a le plaisir de vous présenter son premier guide des producteurs locaux. Ils réalisent de la vente directe à leur ferme ou sur les marchés locaux ou à leur magasin ou encore dans des boutiques. Les faire connaître c'est valoriser notre économie locale ; c'est aussi contribuer à une démarche éco-responsable.

« Des produits de qualité par un circuit le plus court possible »

Éleveurs, agriculteurs, maraichers, horticulteurs, apiculteurs, confituriers, ... ces producteurs passionnés, avec ou sans label, ont tous un savoir-faire qui vise à offrir des produits de qualité et surtout ils veulent se rapprocher des consommateurs par un circuit le plus court possible.

Ce guide vous présente chacun d'eux.

L'Office de Tourisme encourage chacun de vous, habitant, touriste ou visiteur à aller à la rencontre de nos producteurs, avec vos amis, vos enfants ou petits-enfants.

Belle découverte et bonne dégustation !



L'agritourisme en Maine Saosnois

Le Maine Saosnois est un territoire rural propice à l'agritourisme avec ses fermes aux productions diversifiées. Qu'ils soient maraichers, éleveurs, céréaliers ou viticulteurs, plusieurs professionnels du monde agricole ouvrent les portes de leurs exploitations et font découvrir aux visiteurs les différents aspects de leur métier, en plus de proposer la vente directe de leurs produits.

La visite d'une exploitation est une façon tout à fait unique de découvrir le territoire, de goûter les produits du terroir et de connaître le quotidien de nos éleveurs et agriculteurs. L'agritourisme plaît particulièrement aux enfants car il permet d'approcher au plus près les animaux de la ferme et de découvrir les différentes étapes de l'élaboration des produits de consommation courante, comme les laitages ou le pain, c'est le « du champ à l'assiette ».



Cette présentation des producteurs locaux du Maine Saosnois n'est pas exhaustive, y sont répertoriés les producteurs que nous avons pu identifier à ce jour. Ces informations peuvent évoluer dans le temps. Renseignez-vous auprès de l'Office de Tourisme Maine Saosnois pour la liste à jour.

Labels et marques de qualité



Agriculture Biologique

Propriété du Ministère de l'agriculture, le label Agriculture Biologique (AB) identifie des produits 100% bio ou, dans le cas des produits transformés, contenant au moins 95% de produits agricoles bio.



Bienvenue à la ferme

Bienvenue à la ferme est le premier réseau national de vente directe (magasin à la ferme, magasin de producteurs...) et d'accueil à la ferme (visites en famille ou adaptées aux scolaires, restauration, hébergement).



Label Rouge

Le Label rouge est le signe de qualité français qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires.



Artisans du Végétal

Spécialistes du végétal, ces producteurs vendent une majorité de plantes produites sur place. Plus fortes, elles n'ont pas subi de longs transports et ont poussé sous le climat de nos régions. Engagés dans une démarche éco-citoyenne, ces artisans du végétal contribuent à préserver la biodiversité et participent au développement de techniques respectueuses de notre planète. Ils prennent grand soin à préserver cette richesse et cet équilibre et n'utilisent des produits phytosanitaires qu'en dernier recours.



Le Tour des Terroirs

Initiative créée en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, elle a pour vocation à promouvoir le potentiel gastronomique et culturel des régions françaises qui passe par les « Savoir Faire » et les « Métiers de Bouche ». Le Tour des Terroirs récompense le « Bien Manger » et encourage à revenir à une alimentation saine, dynamiser les circuits courts et redonner leur place et leur importance à nos producteurs.



Orne Terroirs

Officiellement lancée en 1996 par Synagro et la Chambre d'agriculture de l'Orne, la marque « Orne Terroirs » compte une centaine d'adhérents : producteurs fermiers et artisans de bouche, restaurants et boutiques terroir. Ils vous proposent plus de 400 produits de l'Orne, testés par un jury de dégustation annuel qui décerne ce gage de qualité et de production locale.

Où se trouvent nos producteurs ?



PRODUITS FERMIS

- 1 Ferme de Bellevue
- 2 Ferme de la Grande Mousse
- 3 Ferme de la Mandinière

FRUITS ET LÉGUMES

- 4 À la ferme d'Olia
- 5 Fâne de Légumes
- 6 Ferme des Légumes Perchés
- 7 Florence Barbault
- 8 Les Atrairies
- 9 Les Jardins de Loviv
- 10 Les Vergers d'Aulaines

BOUCHERIE CHARCUTERIE

- 11 Ferme de la Forge
- 12 Ferme de la Pâture
- 13 Ferme de la Poule Noire
- 14 Ferme des Champs-Romet
- 15 GAEC des Hêtres - L'Oiselière
- 16 GAEC Langelier - Méloussine

PAÏN ET FARÏNE

- 17 Les Champs de Blé

HUÏLES

- 18 Ferme de la Mare Gautier
- 19 Ferme du Buisson

CONFISERIES CONFITURES

- 20 Les Douceurs du Saosnois
- 21 SARL La Fée Confiture

MIEL

- 22 Le Rucher Pétrioirmois

BOÏSSONS

- 23 Bonn'et Ale
- 24 Brasserie Mage Malte
- 25 Distillerie CoqLicorne

FLEURS ET PLANTES

- 26 Les Serres du Petit Moulin
- 27 SARL Conan - Les Serres du Bonheur

PRODUITS FERMIERS

1

Ferme de Bellevue BONNÉTABLE



Maryline et Jean-Philippe Roger et Baptiste Bortolussi travaillent dans leur exploitation familiale depuis 1993 avec leurs 70 vaches laitières et accordent une importance particulière au bien-être animal. Passionnés, ils favorisent un mode de production raisonné et vous proposent des produits laitiers produits directement à la ferme.

Produits proposés : lait, crème, beurre, yaourts naturels, yaourts aromatisés, yaourts brassés et crèmes desserts.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (sur commande) :

Bellevue
72110 Bonnetable

Du lundi au samedi : avant 17h

Sur les marchés :

Du mardi au dimanche : Le Mans

CONTACT

06 85 21 30 03 / 07 77 77 13 03

roger.jean-philippe72@wanadoo.fr

www.lafermedebellevue.com

PRODUITS FERMIERS

2

Ferme de la Grande Mousse BRÏOSNE-LÈS-SABLES



La Ferme de la Grande Mousse est divisée en trois ateliers : l'atelier « culture » permettant de nourrir les animaux, l'atelier « lait » avec 100 vaches laitières et l'atelier « fromagerie » qui permet de transformer une partie du lait. Estelle Lory vous propose aussi des animations pour des groupes avec une visite de la ferme et une dégustation des produits.

Produits proposés : lait cru en bouteille, beurre, crème, faisselle, fromages frais, fromages affinés, yaourts, fromage blanc, crèmes desserts.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme :

La Grande Mousse
72110 Briosne-lès-Sables

Samedi : 8h30-12h30
Jeudi : 10h-18h30

Possibilité de commander
des plateaux de fromages

CONTACT

06 15 73 10 25

earl.lory@orange.fr

www.bienvenue-a-la-ferme.com

Ferme de la Mandinière BONNÉTABLE



Depuis 2019, Benjamin Cabaret s'occupe seul de 1600 poules élevées en plein air et nourries sans OGM, pesticides, soja, huile de palme et engrais. Il alimente et ramasse les œufs à la main chaque jour, et il remet en état un hectare de forêt pour favoriser la biodiversité. À ces activités s'ajoute une partie maraîchage avec la production de fruits et de légumes sans pesticide.

Produits proposés : œufs, fraises, salades, tomates.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme :

**La Mandinière
72110 Bonnétable**

Mercredi : 16h-18h30

Samedi : 10h-12h30

CONTACT

06 80 56 37 89

fermedelamandiniere@gmail.com

ferme-de-la-mandiniere.business.site

À la ferme d'Olia DANGEUL



Après avoir suivi des formations, Sophie Maugest s'installe en 2019 pour produire des fruits et des légumes de saison et propose des animations pour les enfants dans sa ferme pédagogique. Sophie accorde beaucoup d'importance à la proximité et l'échange avec les consommateurs, elle partage même ses idées recettes.

Produits proposés : fruits et légumes de saison, herbes aromatiques, œufs, jus de pomme.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme :

**7 La grande Guittonnaire
72260 Dangeul**

Samedi et dimanche : 9h-12h

Mercredi et vendredi (retrait des commandes uniquement) : 17h-19h

CONTACT

07 57 06 81 83

alafermedolia72@gmail.com

www.alafermedolia.fr

Fâne de légumes BONNÉTABLE



Noémie Baltazart privilégie le non-travail du sol et associe les cultures pour encourager le plus possible une vie active du sol. Les légumes sont proposés en paniers tout prêts sans abonnement, dont la composition est envoyée chaque semaine par e-mail. Elle propose aussi des ateliers de cuisine de saison ou de consommation de plantes sauvages.

Produits proposés : légumes de saison, petits fruits, plantes aromatiques, fleurs comestibles, tisanes, bouquets de fleurs, plants (au printemps et en automne)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (sur rendez-vous) :

**1676 route de Saint Georges
La Petite Jevellerie
72110 Bonnétable**

Samedi : 14h-18h

CONTACT

06 11 37 28 14

fdl72110@gmail.com



Ferme des Légumes Perchés AILLIÈRES-BEAUVOIR



Passionnée de jardinage, Yvonne Schep s'est installée en janvier 2023 sur un terrain certifié bio pour vous proposer divers légumes, avec des variétés anciennes. Elle a choisi de limiter le travail du sol, elle fait tout à la main et utilise du paillage et du compost pour stimuler la vie du sol.

Produits proposés : légumes de saison, plantes aromatiques, bouquets de fleurs.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (retrait des commandes) :

**Le Grand Beauregard
72600 Aillières-Beauvoir**

Mardi et vendredi : 18h-19h.

Commandes à passer avant 18h la veille du retrait.

Sur les marchés :

Samedi : Mamers

CONTACT

(par SMS) 07 43 01 28 40

leslegumesperches@gmail.com



Florence Barbault

BEAUFAY



Situés à seulement 3km du marché de Bonnétable, Florence et Christian Barbault ont repris l'exploitation familiale en 2005. En agriculture raisonnée, ils vous proposent des produits de saison grâce à leur dizaine de serres qui leur permet d'avoir une régularité dans leur production tout au long de l'année.

Produits proposés : fruits et légumes de saison.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Sur les marchés :

Vendredi : Bonnétable
Du vendredi au dimanche : Le Mans

CONTACT

10 hameau de la courbe - Le Petit Mont
72110 Beaufay

06 40 24 48 32 / 06 66 22 97 93

cf.barbault@orange.fr

Les Atrairies

SAINT-AIGNAN



En 2008, Marie Sidibé s'est lancée dans la production de pommes puis a décidé de diversifier son activité avec la production de légumes et l'élevage de poules pondeuses. Certifiés biologiques, les produits sont aussi proposés dans des paniers destinés aux AMAP.

Produits proposés : fruits et légumes de saison, œufs.



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (retrait des commandes) :

Les Atrairies
72110 Saint-Aignan

Sur rendez-vous par téléphone

Sur les marchés :

Du vendredi au dimanche : Le Mans

Possibilité de retirer les commandes sur les marchés

CONTACT

06 09 07 91 02

sidibe.marie-terrier@orange.fr

Les Jardins de Loviv

LOUVIGNY



Depuis 2022, Vincent Voisin cultive des fruits et légumes et des petits fruits sur un terrain boisé en micro-surface. Il encourage la biodiversité dans son jardin avec la présence de fleurs. Il adapte ses cultures à chaque saison et il travaille avec des variétés anciennes, pour vous faire (re) découvrir des légumes oubliés certifiés bio.

Produits proposés : fruits et légumes de saison, variétés anciennes, petits fruits, fleurs comestibles, plantes aromatiques.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Sur les marchés :

Lundi : Mamers
Mercredi : Fresnay-sur-Sarthe
Vendredi : Louvigny, aux Champs de blé

Paniers sur commande, à retirer sur les marchés ou à la ferme sur rendez-vous. Possibilité de livraison.

CONTACT

Lieu-dit l'Augoterie, 72600 Louvigny
(par SMS) 06 31 05 94 38



Les Vergers d'Aulaines

BONNÉTABLE



Leurs 6 hectares de verger regroupent quatorze variétés de pomme et cinq variétés de poire.

Fabienne Jouin et Vincent Arnaud proposent des fruits traités naturellement et des produits transformés directement sur place. Ferme pédagogique depuis un an, des visites guidées

sont proposées à des groupes pour rencontrer bovins, ânes, lapins, poules et toute la biodiversité présente dans les vergers.

Produits proposés : pommes, poires, jus de fruit, confitures et gelées selon les fruits de saison.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme :

1926 route des Bretelières
72110 Bonnétable

Samedi (de septembre à juin) : 9h-12h et 14h-17h

Sur les marchés :

Vendredi : Bonnétable

CONTACT

06 31 28 75 66

les.vergers.daulaines@orange.fr

www.lesvergersdaulaines.com

La route de la viande bovine

Au fil d'un circuit de 13 kilomètres sur les communes de Jauzé, Saint Aignan, Peray et Courcival, plusieurs éleveurs contribuent à la préservation d'un patrimoine vivant : les bovins de race à viande. Au détour d'une route, au fond d'un pré ou derrière une jolie haie bocagère, on découvre des troupeaux de race Saosnoise, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Charolaise, Salers et Rouge des Prés.

La Route de la viande bovine est en accès libre ; les éleveurs proposent également un programme d'animations pour les groupes (minimum 10 personnes), incluant la présentation des différentes races, la projection d'un film et le parcours du circuit à pied, en vélo, en voiture ou à cheval, selon vos envies.



Rendez-vous sur le site internet de l'Office de Tourisme Maine Saosnois pour télécharger le dépliant de la route ou scannez ce QR code.

LA VACHE SAOSNOÏSE

C'est une espèce bovine polyvalente, réputée pour la qualité de sa viande mais aussi pour sa production de lait. En 1939, la première « Société des éleveurs de la race bovine du saosnois » est constituée : un standard de race est établi mais il faudra attendre l'année 2000 pour que la race Saosnoise soit reconnue par le Ministère de l'Agriculture.

Plus d'informations sur www.crapal.fr.



BOUCHERIE CHARCUTERIE

11

Ferme de la Forge MAROLLES-LES-BRAULTS



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme :

**La Forge
72260 Marolles-les-Braults**

*Jeudi : sur commande
Vendredi et samedi : 9h-12h et 14h-18h*

CONTACT

02 43 97 41 34

fermedelaforge@hotmail.fr

www.boucherie-traiteur-marolleslesbraults.fr



Annie et Pascal Louazé sont naisseurs et engraisseurs depuis plus de 30 ans dans l'entreprise familiale. Ils transforment également leurs céréales afin d'alimenter leurs animaux. Ils travaillent avec des éleveurs locaux pour compléter leur étalage à la vente, et ils transforment et fabriquent sur place leurs produits. Depuis quelques années, ils développent leur branche traiteur, avec buffets froids et chauds qui sont proposés tout au long de l'année.

Produits proposés : viande (porcs, bovins, veaux, agneaux et volailles) au détail, charcuterie artisanale, traiteur à emporter ou pour des prestations extérieures.

BOUCHERIE CHARCUTERIE

12

Ferme de la Pâture BEAUFAY



Myriam et Guillaume Corvaisier sont installés depuis 2008 et travaillent avec passion pour vous proposer de la viande certifiée bio. Ils élèvent leurs vaches à l'herbe en extérieur, et travaillent aussi avec trois poulaillers de Loué et des moutons. Ces éleveurs contribuent à la protection de la biodiversité en conservant les haies autour de leurs champs et pâtures.

Produits proposés : viande bovine au détail et en colis (traditionnel, haché, farce, barbecue et découverte – plusieurs tailles), mouton au détail et en colis, poulets entiers.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (sur rendez-vous) :

Les Bouveries, 72110 Beaufay

Sur les marchés :

Mercredi : Savigné-L'Évêque

Vendredi : Lombron

Samedi : Savigné-L'Évêque

Possibilité de retirer les commandes sur les marchés

CONTACT

06 77 70 13 19

fermedelapature@gmail.com

BOUCHERIE CHARCUTERIE

13

Ferme de la Poule Noire MÉZIÈRES-SUR-PONTHOUÏN



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme :

**Le Modot
72290 Mézières-sur-Ponthouin**

Sur commande une semaine à l'avance, livraison possible.

CONTACT

07 82 33 05 85

fermedelapoulenoire@yahoo.com

www.fermedelapoulenoire.fr



Après un travail de reconstitution de la race, Gwénaél Lhuissier propose à la vente une volaille noble : la poule de la race Le Mans, une des plus anciennes de France. Dans un contexte sans chimie, il fait naître ses propres poussins et les élève ensuite pendant 7 mois pour avoir les poulets du Mans, 8 mois pour les poulardes et 10 mois pour les chapons. Le goût unique vient de la maturité de la chair et de la finition au sarasin, lait cru et orge.

Produits proposés : volailles Le Mans.

Ferme des Champs-Romet
SAINT-COSME-EN-VAIRAIS

Depuis mars 2023, la ferme des Champs-Romet vous propose dans sa nouvelle boutique ses viandes ainsi que des produits d'autres producteurs locaux. Ils élèvent eux-mêmes les animaux, les abattent et les transforment à la ferme située à quelques kilomètres à Saint Fulgent-des-Ormes dans l'Orne.

Produits proposés : viande de bœuf, porc, agneaux et volailles au détail, fraises et légumes de saison, laitages et épicerie.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

En boutique :

**50 rue Nationale
72110 Saint-Cosme-en-Vairais**

*Du mercredi au vendredi : 9h-12h30 et 15h30-18h30
Samedi : 9h-12h30*

Sur les marchés :

**Vendredi et dimanche :
Le Mans (Les Jacobins)
Samedi : Nogent-le-Rotrou**

CONTACT

02 43 97 70 06

crdistri72@gmail.com

www.fermedeschampsromet.fr

GAEC des Hêtres – L'Oiselière
COURCIVAL

Benoît, Philippe et Nathalie Bataille élèvent leurs vaches et poulets et les transforment dans leur propre labo. Ils proposent chaque semaine un plat cuisiné. Ils ont suivi une formation culinaire, et ils partageront avec plaisir leurs astuces et recettes pour cuisiner leurs produits.

Produits proposés : poulet, canette, pintade, dinde, bœuf charolais (disponible aussi en colis de 10kg), rillettes, terrines, plats cuisinés, préparation d'apéritifs dinatoires (min. 15 personnes)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

En boutique :

L'Oiselière, 72110 Courcival

*Vendredi : 16h-19h
Samedi : 9h-12h30*

Commandes possibles

Sur les marchés :

**Vendredi : Bonnétable
Samedi : La Ferté-Bernard**

CONTACT

06 08 72 42 50 / 02 43 29 35 89

loiseliere72@gmail.com

GAEC Langelier - Mélimousine
SAINT-VINCENT-DES-PRÉS

Depuis plus de trente ans, la famille Langelier travaille pour produire de la viande de qualité avec des animaux de race limousine, qu'ils conditionnent sous-vide depuis peu. Pascal, Jocelyne, Mathieu et Mélissa ont à cœur le bien-être des animaux et l'échange avec le client. Ils interviennent de la naissance à l'assiette, à l'exception de l'abattage, pour vous proposer des morceaux à cuisson rapide ou longue selon vos envies.

Produits proposés : viande de bœuf et de veau au détail et en colis (classique, 1^{er} choix, veau et barbecue - plusieurs tailles), rillettes, bolognaïses et mijotés.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

En boutique :

**Boucherie épicerie « Mélimousine »
4 Lieu-dit « Danay »
72600 Saint-Vincent-des-Prés**

*Jeudi : 14h-19h
Vendredi : 10h-12h et 14h-19h
Samedi : 9h-13h*

CONTACT

06 37 72 79 61

gaecangelier.ventedirecte@gmail.com

www.melimousines.fr

Les Champs de Blé
LOUVIGNY

Après avoir repris l'exploitation familiale en 1994, Marie et Thierry Chable ont débuté la production de farine et de pain en 2004, le tout certifié agriculture biologique. Ils travaillent exclusivement avec des variétés anciennes et fabriquent trois fois par semaine du pain au pur levain, auquel ils ajoutent parfois des graines et des fruits. Ils fournissent divers magasins bio sur Le Mans et Alençon.

Produits proposés : pain, farine, lentilles, pâtes.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

En boutique :

**2 rue du 11 août 1944
72600 Louvigny**

Vendredi : 15h30-19h

CONTACT

02 43 34 00 11

leschampsdeble@wanadoo.fr



Ferme de la Mare Gautier

MAMERS



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (sur rendez-vous) :

La Mare Gautier
72600 Mamers

Vendredi : retrait des commandes

Sur les marchés :

Samedi : Mamers

CONTACT

06 33 78 03 67 / 06 81 27 08 60

jmbroca@gmail.com



Jean-Michel et Carine Barré ont à cœur d'informer le consommateur sur l'agriculture biologique. Avec ces valeurs au centre de leur production, ils se sont récemment lancés dans la fabrication d'huile en s'associant à d'autres producteurs situés à Ancinnes. Ils interviennent de la graine à la bouteille pour vous proposer trois produits vendus sous la marque « Mont Gautier ».

Produits proposés : colis de viande de bœuf (10kg), huile de colza, huile de tournesol, huile de chanvre.

Ferme du Buisson

SAINT-FULGENT-DES-ORMES / SAINT-RÉMY-DES-MONTS



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (sur rendez-vous) :

Ferme du Buisson
Lieu-dit Le Buisson
61130 Saint-Fulgent-des-Ormes

En boutique :

Boutique des Champs-Romet,
Boucherie épicerie Mélimousine,
Ferme de la Grande Mousse

CONTACT

02 43 33 55 80 / 06 28 66 06 94

ferme.dubuisson@orange.fr



Depuis 2005, Arnaud Juglet, Nicolas Tison et Laurent Étienne travaillent en agriculture raisonnée pour vous proposer de l'huile de colza et de tournesol pressée à froid et sans additif, qu'ils font dans leur bâtiment à Saint-Rémy-des-Monts. L'huile de colza, au goût plutôt prononcé, est riche en oméga 3 et

s'utilise pour l'assaisonnement. L'huile de tournesol, plus neutre, est idéale pour la cuisson.

Produits proposés : huile de colza et huile de tournesol.

Les Douceurs du Saosnois

MAROLLETTE



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

En boutique :

10 rue Principale
72600 Marollette

Mercredi : 10h-18h

Retrait des commandes sur rendez-vous,
livraison possible.

La Cave Mamertine et
le Tabac alimentaire à Mamers.

CONTACT

(par SMS) **06 51 59 70 31**

lesdouceursdusaosnois@gmail.com



Installée depuis août 2023, Kildine Duval propose des pâtes de fruits de fabrication artisanale, aux saveurs intenses aussi bien classiques qu'exotiques. Elle travaille avec de la purée de fruits pour réaliser ses produits, qu'elle propose ensuite sous différents conditionnements. Kildine sera ravie de vous accueillir dans son atelier pour vous montrer son processus de fabrication et vous faire découvrir ses produits.

Produits proposés : pâtes de fruits.

SARL La Fée Confiture

BONNÉTABLE



OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à l'atelier (sur rendez-vous) :

26 Place de la Libération
72110 Bonnétable

Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 9h-17h

Sur les marchés :

Mercredi : Connerré
Vendredi : Le Mans (Les Jacobins)
Samedi : Le Mans (Cité des Pins)
et La Ferté-Bernard
Dimanche : Le Mans (Les Jacobins)

CONTACT

06 63 76 37 55 / 06 81 06 05 63

lafeeconfiture@gmail.com

www.lafeeconfiture.com

Corinne Fiorilla et Fabien Meignan cherchent à faire des produits qui leur correspondent : ils utilisent des fruits français et parfois des fruits d'une autre provenance dans une démarche anti-gaspillage. Les confitures sont réalisées avec du sucre de canne bio, dans des bassines en cuivre qui leur permettent de travailler sur des petites quantités pour conserver le goût et la belle couleur des fruits.

La Fée Confiture est arrivée 10^{ème} au Trophée Michelet, championnat de France des artisans confituriers.

Produits proposés : confitures, gelées, confits, sirops, compotes, sauces tomates, apéritif de tradition sarthoise (vin cuit).

Le Rucher Pétriormois

SAINT-RÉMY-DES-MONTS



Cathy et Dimitri Chastan travaillent depuis 2015 pour vous proposer des miels aux goûts et intensités différents selon les saisons et les fleurs : fleurs de printemps, d'été, de tournesol, de châtaigner et de sarrasin. Avec leur trentaine de ruches, ils vous proposent aussi des bougies en cire d'abeille.

Produits proposés : miel et bougies

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Vente à la ferme (sur rendez-vous) :

4 La Boulaie
72600 St-Rémy-des-Monts

En fin de journée et le samedi

En boutique :

Boutique des Champs-Romet,
Boucherie épicerie Mélimousine

CONTACT

06 89 05 66 62

dimitri.chastan@hotmail.fr

Brasserie Mage Malte

MAMERS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Interdit aux moins de 18 ans.



Depuis 2016, Cédric Grouard et Franck Royer brassent des bières aux caractères bien différents, avec aujourd'hui douze recettes proposées dans une gamme évolutive. Depuis septembre 2023, ils proposent aussi un espace bar où vous pourrez déguster leurs bières, dont les quatre recettes phares médaillées : l'Illumination, l'Orbe de feu, l'Iceberg et l'Archimage.

Produits proposés : bière blonde, ambrée, blanche, noire, ale, sans alcool, double, triple, stout, IPA.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

En boutique :

109 rue Charles Granger, 72600 MAMERS

Lundi et mardi : 9h-12h et 14h-18h

Jeudi : 17h-21h

Vendredi : 9h-21h

Samedi : 9h-14h et 18h-21h

Carte des points de vente disponible
sur mage-malte.com

Vente en ligne :

Retrait drive :

Du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-17h.

CONTACT

09 84 19 89 54

mage.malte@gmail.com

www.mage-malte.com

Bonn'et ale

BONNÉTABLE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Interdit aux moins de 18 ans.



Julien Laredo travaille au maximum avec des produits locaux pour la fabrication de ses bières en utilisant par exemple du miel local qui remplace le sucre de canne. Il sélectionne lui-même et emploie des levures sauvages locales afin de produire des bières authentiques, sans sucres

résiduels. Les bières évoluent dans le temps pour encore plus de complexité et de finesse aromatique.

Produits proposés : bière blanche, blonde, ambrée, sûre naturelle, triple, IPA, quadruple et noire.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Sur les marchés :

Vendredi : Bonnétable

En boutique :

Dans les commerces de proximité
de Bonnétable.

CONTACT

Le Pavillon
72110 Bonnétable

06 58 15 30 00

brasserie.bonnetale@gmail.com

www.brasserie.bonnetale.fr

Distillerie CoqLicorne

NOGENT-LE-BERNARD

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Interdit aux moins de 18 ans.



Créée en 2018, cette distillerie artisanale, qui allie la France et l'Écosse, a aujourd'hui une reconnaissance nationale et internationale avec plusieurs médailles remportées. Ugo Fuchs, travaille entièrement à la main, importe des sirops qu'il fait fermenter et qu'il distille dans un alambic en cuivre pour vous proposer une gamme de produits qui évolue selon les saisons.

Produits proposés : spiritueux, gin, vodka, rhum, rhum arrangé et tequila.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

À l'atelier (sur rendez-vous) :

15 rue des Acacias
72110 Nogent-le-Bernard

En boutique :

La Cave Mamertine, Le Cellier et L'Ivre de Vin à Mamers.
La Nogentaise à Nogent-le-Bernard.

CONTACT

06 73 66 46 17

ugo@coqlicorne.fr

www.coqlicorne.fr

Les Serres du Petit Moulin TERREHAULT



Lola et Étienne Jardin travaillent sur deux sites de production aux sols différents à Terrehault et Courcemont pour proposer les plants qu'ils créent. Ils utilisent peu de produits phytos et d'engrais. Ils ont mis en place la protection biologique intégrée pour diminuer leur impact écologique.

Produits proposés : gammes d'annuel et bi-annuel, plants potagers, fruitiers, fleurs coupées, et compositions florales.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Aux serres :

**Route de Bonnétable
72110 Terrehault**

Mercredi, jeudi et vendredi : 15h-18h

Samedi : 9h30-12h et 15h-18h

Dimanche : 9h30-12h30

Sur les marchés :

**Lundi : La Ferté-Bernard
Mercredi : Le Mans (Les Jacobins)
et Connerré
Vendredi : Le Mans (Les Jacobins)
et Bonnétable**

CONTACT

06 45 96 73 29

lesserresdupetitmoulin@gmail.com

SARL Conan - Les Serres du Bonheur MAROLLES-LES-BRAULTS



Aujourd'hui gérée par Florian Chaumorcet, Charlotte Guérin et Marie-Christine Conan, cette SARL créée en 1977 s'est ouverte au public il y a trente ans pour transmettre la passion de l'horticulture à travers de belles plantes de saison. Producteurs horticulteurs depuis maintenant six générations, ils offrent conseils et accompagnements, et ils proposent chaque 1^{er} mai une visite guidée riche en informations et en démonstrations.

Produits proposés : gammes d'annuel et bi-annuel, plants, compositions florales.

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?

Aux serres :

**71 rue de Mamers « La Pièce du Bois »
72260 Marolles-Les-Braults**

Du mardi au samedi : 10h-12h et 14h-18h

Dimanche (de mars à juin) : 9h-13h

CONTACT

02 43 33 98 56

sarlconan.lsd@gmail.com

Les marchés hebdomadaires en Maine Saosnois et aux alentours

LUNDI

- **La Ferté-Bernard** - Place de la République, Petit et Grand Mails
- **Mamers** - Place de la République

MARDI

- **Alençon** - Quartier Perseigne
- **Beaumont-sur-Sarthe** - Places Drouin et des Halles
- **Bonnétable** - Place de la Sirène
- **Coulaines** - Rue de la Paix
- **Le Mans** - La Boussinière et Maillets

MERCREDI

- **Connerré** - Centre-ville
- **Fresnay-sur-Sarthe** - Place de la République
- **Le Mans** - Les Jacobins et Pontlieue
- **Le Mêle-sur-Sarthe** - Centre-ville
- **Savigné-L'Évêque** - Lieu-dit Bellegarde
- **Sillé-le-Guillaume** - Place de la République

JEUDI

- **Alençon** - Place de la Magdeleine
- **Bellême** - Centre-ville
- **Le Mans** - Bobillot et Sablons
- **Marolles-les-Braults** - Centre-ville

VENDREDI

- **Alençon** - Quartier Perseigne
- **Bonnétable** - Place de la Sirène (à partir de 16h)
- **La Ferté-Bernard** - Place du Général de Gaulle
- **Le Mans** - Les Jacobins et Washington
- **Lombron** - Place de l'Église
- **Mamers** - Place Carnot

D'autres marchés dits de producteurs locaux se tiennent ici et là pendant la saison estivale.

Vous pouvez aussi découvrir une sélection de produits mentionnés dans cette brochure à l'Office de Tourisme Maine Saosnois !



SAMEDI

- **Alençon** - Place de la Magdeleine
- **Coulaines** - Rue de la Paix
- **Fresnay-sur-Sarthe** - Place de la République
- **La Ferté-Bernard** - Quartier Saint-Antoine, places Voltaire et Victor Hugo
- **Le Mans** - Les Halles, Pâtis-Saint-Lazare, Ardriers, La Butte, Cité des Pins
- **Mamers** - Place Carnot
- **Mortagne-au-Perche** - Centre-ville
- **Nogent-le-Rotrou** - Places Saint-Pol et du 11 août 1944
- **Saint-Cosme-en-Vairais** - Place des Promeneurs
- **Savigné-L'Évêque** - Lieu-dit Bellegarde
- **Sillé-le-Guillaume** - Place de la République

DIMANCHE

- **Alençon** - Quartier Courteille
- **Le Mans** - Les Jacobins et Pontlieue
- **Meurcé** - Place Cattois Roncin



Commandez en ligne vos produits locaux et bio directement auprès des producteurs.



Office de Tourisme
Maine Saosnois

Nous contacter :

Office de Tourisme Maine Saosnois

- 50 Place Carnot - 72600 MAMERS
- Jardin Potager, 1 Rue d'Isly - 72110 BONNÉTABLE

Tél. : +33 (0)2 43 97 60 63

contact@tourisme-maine-saosnois.com

www.tourisme-maine-saosnois.com



Balade en Maine Saosnois



#osermainesaosnois



© OTMS 2023. Édition gratuite. Ne pas jeter sur la voie publique. Imprimé en 3000 exemplaires

Comité de rédaction : Yvette Sourdille, Morgane Hupont, Laurence Robine, Michel Couder, Philippe Cohin, Léopold Monceaux, Jean-Michel Etienne, Jocelyne Guic, Anne-Marie Garnier.

© Photos : OTMS, SARL de Bellevue, La Grande Mousse, À la ferme d'Ollia, Fâne de Légumes, Les Atrairies, Les Jardins de Loviv, Ferme de la Forge, Ferme de la Pâture, Ferme de la Poule Noire, Ferme des Champs Romet, GAEC des Hêtres, Ferme de la Mare Gautier, Ferme du Buisson, Les Champs de blé, Le Rucher Rétriormois, SARL La Fée Confiture, Brasserie Mage Malte, Distillerie CoqLicorne, Les Douceurs du Saosnois, Céline Nos, JL Dugast. Création : Agence KIOU, Le Mans. Tél : 02 43 50 10 60 - RCS Le Mans 493600142. Impression : Imprimerie CRES, Bonnétable - Le Mans B351550397.



Offices de
Tourisme
de France

