

LE PETIT LÉROT

MATHIEU COGNÉ

PRODUCTION DE PETITS FRUITS ET DE CONFITURES



Implanté au printemps 2020 sur la commune du Longeron (Sèvremoine,49), le verger du Petit Lérot est spécialisé dans la production de petits fruits et de confitures.

Engagé dans une conversion vers l'agriculture biologique dès le départ, le respect de l'environnement et la qualité des produits sont au cœur des valeurs du Petit Lérot.

Retrouvez toutes les saveurs de ces fruits dans les confitures, sirops et coulis de fraise qui vous sont proposés aujourd'hui !

Plus d'infos sur :
<https://lepetitlerot.fr>
contact@lepetitlerot.fr
06 73 98 91 78



**GAEC
CHANTECAILLE**

**PIERRE ALEXANDRE
DENNEMONT**

**RENÉ PAUL
DENNEMONT**

**ELEVAGE
TRANSFORMATION
A LA FERME**



VOLAILLES - MIELS - CHÈVRES - AGNEAUX - LAPINS - PORCS



Lieu dit Chantecaille
49122 LE MAY-SUR-ÈVRE



Pierre Alexandre DENNEMONT
06 50 92 38 73

René Paul DENNEMONT
06 89 12 72 84

laferme@gaec-chantecaille.fr

www.gaec-chantecaille.fr



FERME EQUESTRE DU CHÊNE ROND

KARINE ET LAURENT
GOURIOU

COSMETIQUES AU LAIT DE
JUMENT

ELEVEURS DE CHEVAUX ET
PENSION



Ferme équestre du Chêne Rond
Le Longeron 49710 Sègremoine

Savons
au lait de Jument

 BAUME NATURE	 BAUME ORANGE	 SAVON ORANGE AU LAIT DE JUMENT	 SAVON NATURE AU LAIT DE JUMENT	 SHAMPOOING SOLIDE AU LAIT DE JUMENT
---	---	---	---	--



CONTACT

Karine et Laurent GOURIOU

Karine 06-69-19-35-85

Laurent 06-69-01-74-20

chenerond49@gmail.com

www.chenerond49.com

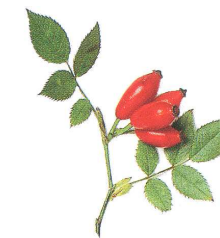
LES EGLANTIERES DU VATICAN

MICHEL CORNELOUP

PRODUCTION ARTISANALE
DE CONFITURE D'EGLANTINE

LES ÉGLANTIERES DU VATICAN

Michel CORNELOUP, Tiffauges (85)



Confiture artisanale d'églantine (cynorrhodon) :

le pot de 265g : 5,5 €

15€ les 3 pots.

Composition: pulpe de fruit (57%), sucre blond biologique

Sucre total: 62%

Cuisson à la bassine en cuivre.



Églantines (cynorrhodon) déshydratées :

Faites vous-même votre boisson chaude ou fraîche
à l'églantine

le sachet de 150g : 7€

Fruit très riche en vitamine C : les cynorrhodons possèdent de nombreuses vertus pour la santé et sont notamment réputés pour leur très forte teneur en vitamine C (jusqu'à 2000 mg pour 100g), soit beaucoup plus que les agrumes ou les kiwis. C'est d'ailleurs à partir de ce fruit que l'industrie pharmaceutique extrayait la vitamine C pour en fabriquer des comprimés, jusqu'à ce qu'elle maîtrise la vitamine C de synthèse.



Mes 300 églantiers sont cultivés sans aucun traitement au lieu dit « Vatican » à Tiffauges (85). Récolte et transformation artisanale à Tiffauges .

Contact : Michel Corneloup 06 52 66 72 43 , michel-corneloup@wanadoo.fr

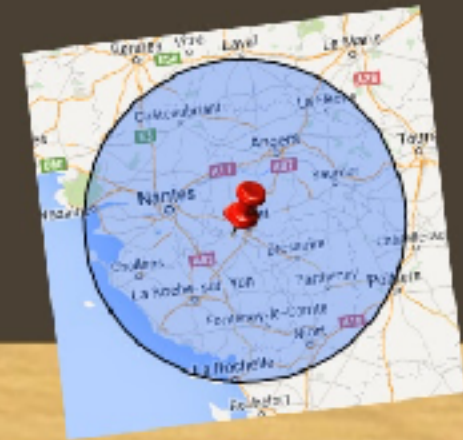
FERME LA GRANDE BOUFFARDIERE

OLIVIER JOUTEAU

ELEVEUR ET PRODUCTEUR
DE PLATS CUISINES



producteur local
Plats cuisinés



Olivier JOUTEAU

La Grande Bouffardière

85130 St Aubin des Ormeaux

TEL : 02 51 65 62 71

E-mail : olivier.jouteau@wanadoo.fr

**ST AUBIN DES
ORMEAUX**



FERME

LES HAUTES HERBES

DAVID ROTUREAU

MARAICHAGE ET PRODUITS TRANSFORMES



La Ferme Les Hautes Herbes située en Maine et Loire sur la commune de Sèvremoine au Longeron est une exploitation agricole de type micro ferme basée sur des techniques issues de la permaculture.

Les activités principales de la Ferme sont la production de plants de légumes et fleurs pour le jardin au printemps.

Puis quand vient l'été, une partie de ces plants sont mis en terre afin d'assurer une production de maraichage de légumes dit ratatouille et à l'automne de courges et potirons de diverses variétés.

Une partie de cette production est transformée par une conserverie locale permettant ainsi une conservation (3 ans) et consommation durant les mois d'hiver.

David Rotureau

1 les Quatre Moulins - Le Longeron 49710 Sèvremoine

06 84 82 74 04

rotureau.david@gmail.com

Soupe de Courgette

**Velouté de Courge musquée
Muscade de Provence**

Ratatouille

