

## Made in castelbriantais



**ADRESSE**

**CONTACT**

**SERVICES**

### Le Châteaubriant



Pièce de bœuf prise dans le filet d'un poids de 300g à 400g dont la « tendreté » et le goût sont inimitables.

D'après le dictionnaire de l'académie des gastronomes, le « Châteaubriant » aurait été inventé par Montmirail, cuisinier de François-René de Châteaubriant, dont les ancêtres ont fondé la ville. Montmirail dédia sa recette à l'auteur des Mémoires d'Outre-Tombe.

Selon d'autres, cette recette viendrait de la ville de Châteaubriant,

réputée pour ses élevages de bœufs du XIXème et où se tient encore le plus important marché aux bovins de l'ouest de la France.

La viande du Pays de Châteaubriant a « son » label.

La Tradition Bovine de Châteaubriant est une marque déposée (avec certification officielle de qualité) qui appartient collectivement aux acteurs économiques de la filière viande locale.

L'Académie du Châteaubriant créée en 1994 est une confrérie gastronomique regroupant des personnalités locales et nationales qui veulent promouvoir le vrai Châteaubriant.

Site internet : [academie-du-chateaubriant.fr](http://academie-du-chateaubriant.fr)

**VOUS POUVEZ DÉGUSTER « LE CHÂTEAUBRIANT » DANS CES RESTAURANTS :**

Le Relais Glainois - 1 rue Flavien à La Chapelle Glain

Au Vieux Castel - rue Pasteur à Châteaubriant

L'Auberge Bretonne - Place de la Motte à Châteaubriant

La Ferrière - Route de Moisdon la Rivière à Châteaubriant

Le Newtown - 30 bis rue du 11 novembre à Châteaubriant

Les « Françoise de Foix »



Praliné tendre au beurre frais, petits raisins au rhum, enrobés d'un chocolat fondant mi-amer

En 1494, au moment de la Renaissance, naquit Françoise de Foix, belle et délicieuse jeune fille, qui épousa en 1506 Jean de Laval, Baron de Châteaubriant.

Sa grande beauté et son intelligence séduisirent le roi de France, François 1er, qui aimait s'entourer des plus jolies femmes du Royaume. Ne disait-il pas « une cour sans femmes est un printemps sans roses »...

La très belle et cultivée Françoise devint ainsi la « mye » du roi pendant près de 10 ans entre 1516 et 1525.

C'est en hommage à cette Dame, morte mystérieusement en 1537, qu'un chocolatier de Châteaubriant, créa une spécialité qu'il appela : « Françoise de Foix »

Point de vente : Chocolaterie Merlet 6 rue Aristide Briand à Châteaubriant

## Le Pavé Saint Nicolas



Bonbon feuilleté praliné noisette

La porte Saint Nicolas symbolisa, du milieu du 16ème siècle à 1789, le pouvoir du Baron de Châteaubriant : dans sa salle auditoire, ses officiers règlementaient les droits seigneuriaux et rendaient la justice. La tour attenante servait de prison. Ce bel ensemble conserve aujourd'hui les caractères architecturaux hérités de multiples modifications du 16ème au 18ème siècle. C'est en raison de celles-ci que, curieusement on l'appelle communément « porte neuve ».

Point de vente : Le Palais des Gourmandises - 1 rue Porte Neuve à Châteaubriant

## Les Gourmandises de Briant



Chocolat noir à la pâte de noisette ou à la nougatine tendre

Point de vente : Le Palais des Gourmandises - 1 rue Porte Neuve à Châteaubriant

---

## Producteurs locaux



**ADRESSE**

**CONTACT**

**SERVICES**

[Voir en plein écran](#)



Élevage de viande bovine

## GAEC MAINE ATLANTIQUE – VIVIEN D’ANJOU



Lieux de vente : Vente en direct via le site internet. Livraison sur les départements 44, 49, 53, 35 .  
Présent également au marché des producteurs locaux le samedi matin à Châteaubriant.

Produits vendus : Ventes de caissettes de viande bio de bœuf et de veau (de 4 à 12 kilos) et de verrines. Élevage bovin typique de la région, race Rouge des Prés, agréé AOP Maine Anjou, Bleu Blanc Coeur, Tradition bovine de Châteaubriant. Ferme sans pesticides et sans engrais chimiques.

Contact :  
Hervé Hunault – Thierry Chantebel  
La Ministrierie  
44110 SOUDAN

Tél./Fax : 02 40 28 55 26  
Portable : 06 83 02 36 66

[herve.hunault@orange.fr](mailto:herve.hunault@orange.fr)  
<https://www.vivien-danjou.fr>  
Visite guidée de l'exploitation sur réservation

---

## GAEC CHAMPVIL

Vente sur commande.

Produits vendus : Caissettes de viande bovine de race limousine (bœuf et veau).

Contact :  
Villatte  
44250 ISSÉ

Tél : 02 40 55 18 54  
Portable : 06 11 71 03 32

---

## GAEC CAHAREL

Lieu de vente : À la ferme.

Produits vendus : Viande de boeuf ou de veau race Limousine, présentée sous vide prêt à être congelée, en colis de 10kg.

Contact :  
Le Fouy

44520 ISSÉ

Tél : 02 40 55 15 85

Portable : 06 11 71 03 32

---

## EARL DES CHÊNES RIVES *AGRICULTURE BIOLOGIQUE*

Lieux de vente : À la ferme tous les 1er vendredi du mois. Marché de Châteaubriant.

Produits vendus : colis de vache et de veau, oeufs bio.

Contact :  
La Rivière Caremborgne  
44110 SOUDAN

Tél : 06 88 69 22 92  
[augaecdeschenesrives.wordpress.com](http://augaecdeschenesrives.wordpress.com)

---

## GAEC DE LA HAMONAIIS

Lieu de vente : À la ferme (sur commande).

Produits vendus : Viande bovine de race limousine. Vente en colis de 12kg pour le boeuf et de 7kg pour le veau.

Contact :  
La Hamonais  
44590 DERVAL

Tél : 02 40 07 08 90  
[www.lafermehamonais.fr](http://www.lafermehamonais.fr)

---

## ÉLEVAGE SALERS BIO DE LA JAMTIÈRE *AGRICULTURE BIOLOGIQUE*

Lieu de vente : À la ferme (sur commande).

Produits vendus : Viande bovine adulte et veau en race Salers. Élevage en plein air. Colis de génisses, vaches, jeunes bovins (colis grillades été) et veau. Le colis de viande adulte débute à partir de 5kg (puis en multiple de 5kg) . 3 types de colis : traditionnel (tous types de morceaux), cuisson longue (à bouillir uniquement) et au détail (tarifs suivant morceaux), viande emballée sous vide. Les colis de veau sont conditionnés par 7kg : 2 rôtis (noix et épaules), côtes, escalopes, blanquettes et ossos bucco.

Contact :  
11 La Jamière

44590 ST VINCENT DES LANDES

Tél : 07 78 10 11 77  
[www.elevagesalersbio.fr](http://www.elevagesalersbio.fr)

---



## Exploitation de chèvres

### LA BARRE BICHE



Exploitation familiale de chèvres laitières situées sur la commune de Fercé au lieu-dit « La Barre ». Vous propose leurs yaourts natures, sucrés ou aromatisés et leurs différents fromages affinés transformés dans un laboratoire détenant l'agrément situé sur le site de l'exploitation.

Venez visiter la chèvrerie du mardi au vendredi toutes les après-midi (sur réservation uniquement - minimum de 6 adultes).

Lieux de vente : À la ferme le vendredi de 15h à 19h.

La Ferme du Bois du Parc à Châteaubriant, Le Soleil des Castels à Châteaubriant, La Criée Gourmande à Châteaubriant, Le Centre Leclerc à Châteaubriant, Vival à Rougé, Le Relais à Fercé, Le Central'café à Ruffigné, Le Panier des Fées à Essé.

Contact :  
La Barre  
44660 FERCÉ

Portable : 06 42 78 88 64 ou 06 43 50 11 33

[gitedelabarre@orange.fr](mailto:gitedelabarre@orange.fr)  
[www.gitedelabarre.fr](http://www.gitedelabarre.fr)  
facebook: La BarreBiche

---

### FERME DE PAM'PLUMES

Lieux de vente : Le samedi de 10h30 à 12h. Magasins de producteurs de Pouancé, et à la ferme du

bois du parc.

Produits vendus : oeufs extra frais de poules pondeuses de Marans et des produits laitiers (yaourts, fromage), transformées à la ferme à base de lait de chèvre poitevine. Les poules et les chèvres sont élevées dans le respect pour apporter aux consommateurs des produits de qualité.

Contact :  
Sainte Marie de Tous Vents  
44110 ERBRAY

Tél : 06 77 97 19 85

---



## Élevage de canards

### LA FERME DES CHAUSSÉES



Lieu de vente : Magasin de producteurs à Châteaubriant, Vival Châteaubriant, votre marché à soudan, proxi Erbray, Terre à l'assiette Puceul.

Produits vendus : foie gras frais et viande de canard : magrets, tournedos, aiguillettes, gésiers, cuisses, viande d'agneau bio par colis (6 à 8 kg) de demi-agneau

Contact :  
Loïc Gautier  
Les Chaussées  
44 110 SOUDAN

Tél : 02 40 81 15 32  
Portable : 06 80 59 54 67

[foiegras-soudan.fr](http://foiegras-soudan.fr)  
[foiegrassoudan@orange.fr](mailto:foiegrassoudan@orange.fr)  
Visite guidée sur réservation

---

### EARL LA FERME DU MOULIN NEUF

Lieux de vente : Marchés de Châteaubriant et alentours.

Produits vendus : poulets, pintades, canards élevés en plein air, œufs. Produits cosmétiques : savons au lait de chèvre.

Contact :  
Le Moulin Neuf  
44110 CHATEAUBRIANT

Tél : 02 40 28 03 31  
Portable : 06 77 22 37 47 ou 06 77 59 20 86  
[www.cosmetique-au-lait-de-chevre.fr](http://www.cosmetique-au-lait-de-chevre.fr)

---

## Élevage de porcs

EARL DES SOURCES  
*AGRICULTURE BIOLOGIQUE*

Lieu de vente : Trois ventes à l'année à la ferme sur commande : janvier, mai et octobre.  
Produits vendus : Vente de colis de porcs biologiques nés en plein air et nourris avec des céréales biologiques de l'exploitation sans OGM.

Contact :  
19 Fouy  
44170 MARSAC SUR DON

Tél : 02 40 87 51 01

---



Charcuterie

## FERME DES FOURS À CHAUX

Lieux de vente : Présent sur les marchés de Châteaubriant et ceux de Carquefou et Guemené-Penfao. Magasin à la ferme ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 16h à 18 h et le samedi de 9h à 12h30.

Produits vendus : charcuterie élaborée à partir de porcs élevés sur l'exploitation et nourris avec les céréales de la ferme : boudins, pâtés, saucisses, côtes, rôtis, cidre, vins...

Contact :  
Sainte Marie de Tous Vents  
44110 ERBRAY

Tél : 02 40 55 03 90  
Portable : 06 08 62 71 63

[fermedesfoursachaux@orange.fr](mailto:fermedesfoursachaux@orange.fr)

Visite guidée de l'exploitation porcine sur réservation



---

## LA FERME DE BEL-AIR

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Lieux de vente : Magasin de Moisdon la Rivière - 22 rue du Pont Neuf (derrière le fournil du Don).  
Ouvert le mercredi et le samedi 8h/13h. À la ferme sur commande via notre site internet.

Produits vendus : charcuterie, « rôtisserie » et nombreux autres produits fermiers et locaux.

Contact :  
Bel-Air  
44520 LA MEILLERAYE DE BRETAGNE

Tél : 02 40 55 25 05  
Téléphone magasin : 06 87 11 29 14

[www.fermedebelair.com](http://www.fermedebelair.com)  
[mn.chauvin@wanadoo.fr](mailto:mn.chauvin@wanadoo.fr)

---

## FERME LE GRIGNO'LAP

Lieux de vente : Sur les marchés de Châteaubriant & sur commande.  
Produits vendus : lapin : pâtés, rillettes, saucisses, rôtis, plats cuisinés (cassoulets, confits...).

Contact :  
La Grignordais - 44660 RUFFIGNE

Tél : 02 40 28 72 24  
Portable : 06 76 28 64 84

---



Miel

Miellerie du Pays de Châteaubriant *Agriculture biologique*

Lieux de vente : Au commerce Villepotais (Villepot) Biocoop Rennes et Châteaubriant. Marché de Châteaubriant.

Produits vendus : Miel (printemps, fleurs d'été, acacia, forêt, blé noir) certifié bio, mention nature en progrès, cire, propolis, nougat, pain d'épices (fêtes de fin d'années).

Accueil de classes, groupes. Présentation de la vie de l'abeille, le métier d'apiculteur, visite de la miellerie...

Contact :  
M. Jean-François CHAUVEL  
La Vallée - 44110 VILLEPOT

Tél : 02 40 28 64 38

jfchauvel@yahoo.fr

---

## LES RUCHES DE LA VALLÉE DU DON *AGRICULTURE BIOLOGIQUE*

Lieux de vente : À la ferme et sur le marché de Derval en automne/hiver.

Produits vendus : miel produit exclusivement dans un rayon de 20km autour de Derval.

Contact :

14 Tarradineuf - 44170 JANS

Tél : 02 40 87 59 56

---

## Fruits et légumes



## FERME DU BOIS DU PARC

Lieux de vente : À la ferme du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14 à 18h et sur les marchés de Châteaubriant.

Produits vendus : légumes de saison, fruits, volailles, viande bovine, lapin, charcuterie conserve, vin, bière, cidre, miel, gâteaux, bonbons, épicerie, jus de fruits, oeufs, pain, glaces, fromage, café, huiles.

Contact :

Le Bois du Parc - 44110 CHÂTEAUBRIANT

Tél : 02 40 81 37 70

Portable : 06 37 76 86 39

---

## LES BIAO JARDINS D'LA RENAUD'

### AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Lieu de vente : à la ferme le mardi et vendredi 17h-18h (pré commandes sur le site cagette.net, lieu de vente à Fercé) , marché de la place de la mairie du samedi matin à Châteaubriant et parfois

épiceries à Noyal-sur-Brutz, Martigné-Ferchaud et Rougé. Produits vendus : légumes de saison diversifiés et petits fruits

Contact :  
Samel Debroise - La Renaudelière - 44660 FERCE

Tél : 06 28 20 61 32

Site : [lesbiaojardinsdlarenaud.infos.st/](http://lesbiaojardinsdlarenaud.infos.st/) et Facebook

---

## EARL GIQUEL

Lieu de vente : Portes ouvertes fin octobre début novembre et le samedi de 10h30 à 12h après les portes ouvertes.

Produits vendus : Kiwis vrac.

Contact :  
La Buchetière Semnon - 44660 FERCÉ

Tél : 02 40 28 72 18  
Portable : 06 27 36 45 03

---

## GAEC DU CÔNE

### *AGRICULTURE BIOLOGIQUE*



Vente sur commande.

Produits vendus : Pommes de terre (Sacs de 10 à 25 kg, vendu 1 euro le kilo à partir du mois de septembre stockage en chambre froide).

Contact :  
La Bréchetais - 44110 LOUISFERT

Tél : 02 40 07 64 36  
Portable : 06 27 76 62 39

---

Les Vergers de la Nouette *Agriculture biologique*

Lieux de vente : A la ferme le vendredi de 14h30 à 18h ainsi que sur les marchés de Châteaubriant, Brutz et Rennes, Gamm Vert à Châteaubriant et Bain de Bretagne, espace terrena à Rougé, Saint-Julien de Vouvantes et Moisdon la Rivière, bio marché à Bain de Bretagne, Vival à Rougé.

Produits vendus : pommes, poires, jus de pommes.

Contact :

Rue des vergers

44660 RUFFIGNE

Tél : 02 40 28 72 16

Portable : 06 89 87 22 61

—

Ferme de la Gélardière *Agriculture biologique*



Lieux de vente : A la ferme le vendredi après-midi. Sur les marchés de Châteaubriant et de Thourie, dans les magasins producteurs à Châteaubriant et à la Clairambaudière à Bain-De-Bretagne.

Produits vendus : légumes biologiques diversifiés.

Contact :

La Gélardière

44660 ROUGE

Tél : 02 40 28 77 45

Portable : 06 47 66 13 88

—

Ferme fruitière de la Florençais *Agriculture biologique*

Lieu de vente : Verger ouvert de mi-mai à septembre (14h30-18h30).

Produits vendus : fruits et plants. Cueillette sur le verger de fraises, framboises, myrtilles, cassis, groseilles et rhubarbe. Plants de petits fruitiers.

Contact :

La Florençais

44950 LUSANGER

Tél : 02 40 28 68 12

—

## FROMAGES ET LAIT

Fromagerie de Villatte

Lieu de vente : À la ferme le vendredi de 15h à 19h & sur commande.

Produits vendus : Fromages : Briantine, Tome et le « Carré Briantais » : spécialité locale (pâte molle à croute lavée au cidre).

Contact :

Villatte

44520 ISSE

Tél : 06 28 84 23 89

—

Ferme de la Coletière

Lieux de vente : À la ferme sur rendez-vous et marchés du terroir l'été.

Produits vendus : Cidre fermier, jus de pommes, vinaigre de cidre, poiré, viande d'agneau sur commande (sauf en été). Pommes labellisées biologiques. Non traités, nos vergers sont entretenus par nos brebis. Membre du réseau « Terroir 44 ».

Contact :

La Coletière

44110 ERBRAY

Tél : 02 40 55 03 95

Portable : 06 81 64 09 27

[jeanyvescherhal@aol.com](mailto:jeanyvescherhal@aol.com)

—

GAEC Ferme de la Baudussais *Agriculture biologique*

Lieux de vente : Sur les marchés, en Amap et en Biocoop.

Produits vendus : fromage de chèvre lactique et tomme. Fournisseurs de plusieurs restaurants locaux.

Contact :

La Baudussais

44670 ST JULIEN DE VOUVANTES

Tél : 02 40 55 50 08

[ralison-yon@wanadoo.fr](mailto:ralison-yon@wanadoo.fr)

—

EARL du Don

Lieu de vente : À la ferme (livraison possible).

Produits vendus : Vente directe de lait cru bio. Vente à domicile sur les secteurs de Marsac et Nozay le mercredi et le samedi.

Contact :

8 La Herbretais

44170 MARSAC SUR DON

Tél : 02 40 87 59 18

—

## CÉRÉALES

GAEC de la Rousselière *Agriculture biologique*



Paysan boulanger qui transforme deux fois par semaine les céréales cultivées sur la ferme.

Lieux de vente : À la ferme le vendredi de 16h à 19h, le mercredi et le samedi matin, la Pignerie à Ercé en La Mée tout les jeudis à 17h, ferme de chênes rives à Soudan à 17h tous les premiers vendredi du mois, biocop, ferme du bois du parc et vival Châteaubriant.

Produits vendus : Produit laitiers, fromage, beurre, crèmerie, Pain bio semi-complet au levain.

Contact :

La Rousselière

44110 CHATEAUBRIANT

Tél : 02 40 28 07 77

Portable : 06 82 25 16 87

<https://fr-fr.facebook.com/lefournildelarousseliere/>

—

Le Fournil de la Grée *Agriculture biologique*

Lieux de vente : À la ferme de la Grée à Soulvache le jeudi à partir de 19h sur commande le mercredi . Au Vival de Châteaubriant et de Rougé et à la ferme du bois du parc, ainsi qu'au marché de Châteaubriant.

Produits vendus : pain bio semi complet (nature et graine) au levain naturel, pétri à la main, cuit au feu de bois.

La Grée

44660 SOULVACHE

Tél : 02 40 07 82 26

—

## POISSONS

Ferm'eau Koï *Agriculture biologique*

Lieu de vente : À la ferme (sur commande). Livraison et expédition possibles.

Produits vendus : carpes koï et poissons rouges sarasa, shubunkin, Tamasaba, guppys et des bettas. Vente directe aux particuliers et de poissons d'ornement pour bassins et aquariums.

Contact :

11 La Jantière

44590 ST VINCENT DES LANDES

Tél : 07 78 10 11 77

[www.lafermeaukoi.fr](http://www.lafermeaukoi.fr)

---

## BONBONS

Les bonbons d'IMAO *Artisans confiseur*

Lieu de vente : La ferme du bois du parc, proximi Erbray, à l'atelier.

Produits vendus : bonbons, sucettes....

Contact :

La Pelouinais

44110 ERBRAY

Tél : 06 41 57 74 67

[www.lesbonbonsdimao.com](http://www.lesbonbonsdimao.com)

---

## Les marchés



**ADRESSE**

**CONTACT**

**SERVICES**

### Terroir et gastronomie

Les marchés du territoire :

**MARDI :**

- à Erbray : rue du Calvaire - le 1er mardi du mois de 16h à 19h
- à Jans : Place de l'église : de 16h30 à 19h

**MERCREDI :**

- à Châteaubriant : dans les rues du centre-ville : de 8h à 13h

**VENDREDI :**

- à Châteaubriant : Ferme de la Rousselière : de 16h à 19h
- à Juigné-des-Moutiers : Place de l'église - chaque vendredi de semaine paire de 16h30 à 19h

**SAMEDI :**

- à Châteaubriant : Place de la Motte : petit marché alimentaire marché de producteurs locaux : de 8h à 13h
- à Derval : Place Bon Accueil : de 8h à 13h
- à Petit-Auverné : salle Gabillard : - les samedis des semaines impaires : de 10h à 12h



# Localisation des marchés hebdomadaires

[Voir en plein écran](#)

## Le foirail intercommunal



*Foirail à Châteaubriant*

Accès direct sur RD 178 (à 10 minutes de la future voie express Rennes Angers) sur la route de Vitré en limite d'agglomération de Châteaubriant. Le Foirail, classé 3ème marché national de gros bovins et 2nd pour les bovins maigres, attire chaque semaine quelques 250 professionnels et voit jusqu'à 2 000 animaux échangés par marché.

Contact : 02 40 81 33 06 ou [foirail@cc-chateaubriant-derval.fr](mailto:foirail@cc-chateaubriant-derval.fr)