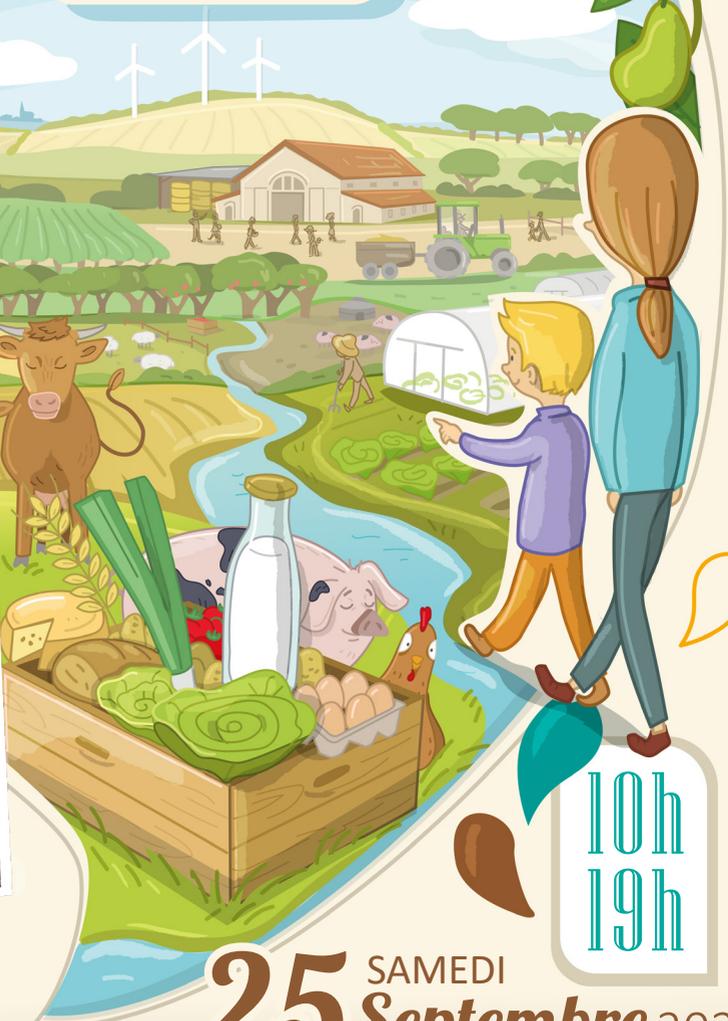


Bienvenue chez mon producteur

AU NATUREL

LA SALLE ET CHAPELLE AUBRY
LA CHAUSSAIRE
LA VARENNE
MONTFAUCON - MONTIGNÉ
CHEMILLÉ
BEAUPRÉAU
ST LAURENT DU MOTTAY
LA POMMERAYE

UN ÉVÈNEMENT PORTÉ PAR :



10h
19h

SAMEDI
25 *Septembre* 2021

DANS TOUTES LES MAUGES **ENTRÉE GRATUITE**

Des producteurs vous ouvrent leurs portes

Informations et horaires :
cpioleireanjou.fr



Le CPIE Loire Anjou, une association active sur son territoire

Née en 1980 et labellisée Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement depuis 1997, notre association met en place des actions dans différents domaines de l'environnement : eau, jardin, biodiversité, alimentation, santé, énergie et climat sont notre quotidien.

Le CPIE Loire Anjou est au service du territoire, de ses acteurs locaux et de ses habitants pour un développement durable. Il s'appuie sur son expertise technique et scientifique, sa connaissance du terrain et sa proximité avec les acteurs locaux pour intervenir et accompagner dans ces domaines transversaux.



Le CPIE, c'est également un réseau de bénévoles dynamiques :

Observateur de l'environnement ? Vous portez un intérêt à la conservation du patrimoine naturel. Vous aimez observer votre environnement ;

Artisan de la nature ? Vous souhaitez participer à des chantiers pour la préservation de la nature. Vous aimez découvrir des milieux inconnus et apprendre ;

Ambassadeur du CPIE ? Vous aimez communiquer, écrire, transmettre des valeurs qui vous sont chères en allant à la rencontre de nouvelles personnes ;

Créateur d'outils ? Vous aimez bricoler et êtes doués pour manier des outils. Vous avez de l'imagination et vous souhaitez vous enrichir ;

Administrateur de l'association ? Vous vous retrouvez dans les valeurs du CPIE, vous aimez échanger, participer à la vie associative, représenter l'association.

Vous pouvez nous rejoindre dans l'une de ces activités !

Contactez-nous pour plus d'informations au 02 41 71 77 30 ou sur cpiloireanjou.fr

Qu'est-ce que Bienvenue chez mon producteur au naturel ?

Bienvenue chez mon producteur au naturel, ce sont des agriculteurs qui vous ouvrent leurs portes durant une journée pour vous faire découvrir leur quotidien et leurs actions pour la préservation de l'environnement !

Ils vous présenteront de façon passionnée et passionnante leurs activités et vous montreront qu'il est possible de manger local et de façon durable.

Tous les agriculteurs participants à cet évènement ont pour objectifs de concilier production agricole, protection de l'environnement, protection de leur santé et de la vôtre.

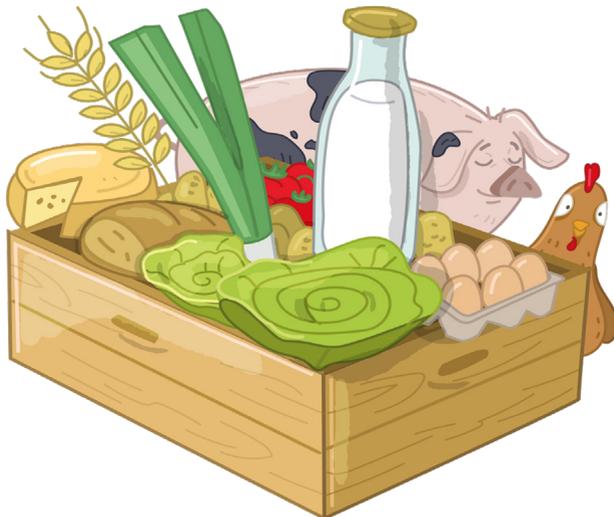
Le CPIE Loire Anjou a décidé de se tourner vers le monde agricole, pour mettre en valeur le lien entre producteurs locaux et consommateurs. Lors de cette journée, vous pourrez découvrir aux quatre coins des Mauges, des agricultures diversifiées et des paysans attachés à leur territoire.

PARTEZ EN VOYAGE ENTRE LES CHAMPS ET VOTRE ASSIETTE ...

Les visites sont gratuites et guidées par les agriculteurs eux-mêmes, aux horaires indiqués pour chaque producteur.

Lors de cette journée, les agriculteurs vous accueillent dans leur ferme. Nous comptons sur la responsabilité de chacun pour respecter le site et leur outil de travail. Les animaux ne pourront pas être accueillis.

Cet évènement s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire de Territoire de Mauges Communauté.



La ferme de la Saulaie

Christophe et Nathalie Malinge



Lait
(vaches)

La Saulaie

La Salle et Chapelle Aubry

Montrevault-sur-Evre

La ferme est située juste à la sortie du bourg de la Salle Aubry, direction Saint-Pierre-Montlimart.

Horaires des visites :

10h - 11h30 - 14h - 15h30 - 17h

Christophe est installé depuis 25 ans dans la ferme familiale. A la Saulaie, vous découvrirez un système de production laitière innovant, basé sur le pâturage avec une traite réalisée par un robot. Les vaches, véritables baroudeuses, passent très peu de temps en bâtiment et changent de prairie tous les jours. Un maître mot ici : l'autonomie en développant une alimentation issue de la ferme avec un faible travail du sol. Ce modèle d'agriculture durable permet à Christophe, et sa femme Nathalie, de subvenir aux besoins de toute la famille.

Lors de la visite, Christophe vous parlera de son travail pour diminuer l'empreinte carbone de sa ferme (plantation de haies, alimentation des animaux, panneaux solaires) et ses recherches d'innovation pour améliorer ses conditions de travail. Toujours dans une volonté de transmettre, de nombreux stagiaires et apprentis sont formés sur la ferme.

La ferme du Cormier

Jérôme Macé



Maraîchage

La Gagnerie

La Chaussaire

Montrevault-sur-Evre

La ferme est située à côté du stade municipal. Du bourg de La Chaussaire, suivre Le Doré.

Horaires des visites :

10h - 11h30 - 14h - 15h30 - 17h

Installé depuis 2014, Jérôme propose une quarantaine de légumes de saison tout au long de l'année, cultivés en plein champ ou sous des serres. Il fournit plusieurs restaurants locaux, marchés et magasins biologiques. Dans la ferme, oca du Pérou, scorsonères et asperges vertes se mêlent aux traditionnels légumes du maraîchage. Pour respecter au maximum la vie du sol, la ressource en eau et la biodiversité, Jérôme recherche des nouvelles techniques comme la macération de plantes ou l'agroforesterie. Attaché à concilier travail et vie personnelle, Jérôme se plaît dans un système à taille humaine, sobre où les choses se font naturellement et retrouve les valeurs de la petite paysannerie à laquelle il est attaché.

La ferme des Genettes / Domaine du Pavillon

Maxime Lerat, François Tremblay,
Christophe Allard, Dorian Angot



La Forêt / Le Pavillon
La Varenne
Orée d'Anjou

Viande
(bovins, ovins)
Oeufs
Viticulture
(vin et jus)

Suivre le Domaine du Pavillon/La Forêt, panneau indicatif à partir de la mairie.

Horaires des visites :
10h - 11h30 - 14h - 15h30 - 17h

Entre bords de Loire et de Divatte, se trouvent deux exploitations voisines et complémentaires. D'un côté, la ferme des Genettes. Elle élève en agriculture biologique des races anciennes menacées (Vaches nantaises et Brebis solognotes) sur des prairies naturelles bocagères. Basé sur un système pâturant, les animaux sont élevés en extérieur au rythme des saisons. Ces deux productions sont complétées par un lot de poules pondeuses en poulailler mobile. Joutant cette ferme, vous trouverez le Domaine du pavillon. C'est un hectare et demi de vignes dans une mosaïque de milieux entre villages et prairies. Quatre cépages s'y expriment formant une gamme diversifiée de vins blancs, rosés, rouges et jus de raisin. Curieuses de nature, les deux fermes interrogent leur rapport au vivant. Elles s'inscrivent dans la préservation de la biodiversité et des paysages locaux, s'attachant à produire une alimentation saine et de qualité en vente directe.

Le potager des variétés oubliées

Adrien Joulain



La Basse Coussaie
Montfaucon-Montigné
Sèvremoine

Maraîchage

A la sortie du bourg de Montigné direction Gétigné, prendre à droite, direction la Basse Coussaie, suivre le fléchage.

Horaires des visites :
10h - 11h30 - 14h - 15h30 - 17h

En 2019, Adrien s'est installé dans ce cadre bucolique de la vallée de la Moine pour y créer son activité de maraîchage. Dans le développement de sa ferme, il s'attache au fur et à mesure à développer une production variée, sans recours aux traitements, avec des méthodes au naturel. Adrien vous informera tout au long de la visite de ses techniques de maraîchage et vous exposera son envie de sortir de l'offre standardisée afin de faire découvrir une offre variée de légumes méconnus et oubliés.

La ferme des Blottières

Benoît et Marine Huntzinger



5

Les Blottières

Chemillé

Chemillé-en-Anjou

De Chemillé, prendre direction La Chapelle Rousselin, après le rond point et la traversée du pont de l'autoroute prendre à droite, continuer sur cette route pendant environ 3 km.

Horaires des visites :

10h30 - 14h30

Viande
(bovins, ovins)

C'est dans un écosystème préservé que vous serez accueillis à la ferme de la Blottière. Benoît et Marine, installés depuis 5 ans, ont repris cette ferme d'élevage déjà convertie en agriculture biologique depuis de nombreuses années. Ici, ils ont développé une production de viande de vache et mouton basée sur la vente directe avec des animaux pâturants. Vous découvrirez plusieurs animaux issus de races de conservation locales (Mouton de Mortagne, Baudet du Poitou, Chèvres des Fossés). Attachés au bon sens paysan et à la recherche constante de nouvelles techniques, Benoît et Marine cherchent à être des novateurs de l'agroécologie. Impliqués dans le réseau ARBRE (Agriculteurs Respectueux de la Biodiversité et des Richesses de l'Environnement), vous découvrirez les actions mises en place sur la ferme, bénéfiques pour la biodiversité. Les haies, les mares, les ruisseaux et les prairies naturelles façonnent le paysage et sont valorisées dans son modèle agricole (Ails des ours, ortie, sureau, châtaignes, noix...).

La Roche Baraton

Christine et Bruno Roche



6

La Roche Baraton

Beaupréau

Beaupréau-en-Mauges

Suivre la direction de l'ensemble Dom Sortais (Pinier, Bonne Nouvelle, Charles de Foucauld), vous trouverez ensuite le fléchage jusqu'à la ferme.

Horaires des visites :

10h - 11h30 - 14h - 15h30 - 17h

Lait
(chèvres)

Christine et Bruno Roche sont installés sur Beaupréau depuis 4 ans. Après la reprise d'une exploitation existante de plantes médicinales et de canards, ils cherchent désormais à se rapprocher de méthodes de travail au naturel. Ils pourront échanger sur les difficultés de changement de système de production agricole et des freins qui leurs sont imposés.

Christine et Bruno ont la volonté de remettre en herbage les champs environnants et de continuer la dynamique de plantation de haies (voire d'agroforesterie). Ici, les chèvres pâturent dans les prairies alentours.

Le groin levé

David Terrien



7

La Grissonnière
Saint-Laurent-du-Mottay
Mauges-sur-Loire

Viande
(porc plein air)

Dans le bourg de Saint-Laurent-du-Mottay, prendre direction Saint-Florent-le-Vieil et suivre le fléchage.

Horaires des visites :
10h - 11h30 - 14h - 15h30 - 17h

Avec son élevage de porcs plein air et une transformation sur place, David a réussi à développer une production paysanne de viande porcine avec une race locale et de conservation : le porc Longué. Il est attaché au modèle d'agriculture d'antan, ferme modeste, autosuffisante avec un circuit de distribution local basé sur la confiance entre producteur et consommateur. Pour diversifier son activité et répondre aux besoins de rotation des cultures, David élève aussi des bœufs Jersiais avec l'aide de 4 vaches nourrices sous lesquelles il fait adopter des veaux mâles de collègues éleveurs laitier. Au sein de sa ferme, vous pourrez découvrir qu'un lien fort existe entre production agricole et biodiversité. Installé depuis 2019 sur Saint-Laurent-du-Mottay, David pourra également informer et échanger sur les problématiques d'installation pour les jeunes paysans non issus du milieu agricole. De plus, vous pourrez admirer sur la ferme la très belle exposition photographique de Dominique Drouet, « Paysans naturellement, des valeurs retrouvées ».

Le fournil des Buhards

Samuel Poupin et Sébastien Pottier



8

Les Buhards
La Pommeraye
Mauges-sur-Loire

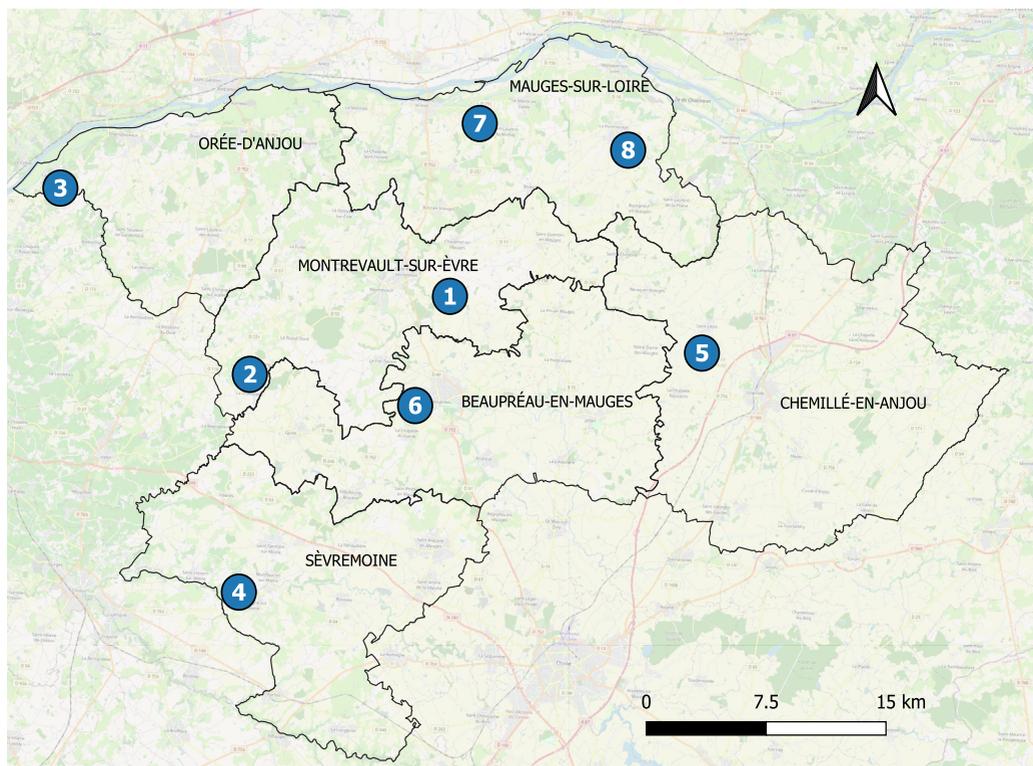
Paysans
boulangers

Dans la Pommeraye, prendre direction Saint-Laurent-de-La-Plaine. 500m après la sortie du bourg, prendre à droite pour arriver aux Buhards.

Horaires des visites :
10h - 11h30 - 14h - 15h30 - 17h

La reprise de la ferme de Noël Oger et l'installation de Sébastien comme associé a permis d'envisager sereinement l'avenir avec un nouveau site de production plus fonctionnel. Cette transmission d'activité a favorisé une relation de confiance entre le propriétaire cédant et les acheteurs permettant ainsi de conserver un siège d'exploitation sur la commune. Samuel et Sébastien pourront volontiers vous parler de cette transmission. Dans leur nouveau fournil, vous découvrirez le cycle de conception d'un pain. De l'arrivée des céréales des champs environnants jusqu'au départ pour les réseaux de distribution, plus rien n'aura de secret pour vous. Lors de la visite, vous découvrirez un magnifique four à bois, alimenté en partie par une gestion durable des haies. Nos deux paysans boulangers s'attachent à ne pas bousculer l'environnement de leur nouveau lieu de production, mais plutôt à s'y adapter.

Localisation des producteurs



1

MONTREVAULT-SUR-ÈVRE - La Salle-et-Chapelle-Aubry
La ferme de La Saulaie : Lait (vaches)

2

MONTREVAULT-SUR-ÈVRE - La Chaussaire
La ferme du Cormier : Maraîchage

3

ORÉE D'ANJOU - La Varenne
La Ferme des Genettes : Viande (bovins et ovins) et œufs
ORÉE D'ANJOU - La Varenne
Domaine du Pavillon : Viticulture (vin et jus)

4

SÈVREMOINE - Montfaucon-Montigné
Le potager des variétés oubliées : Maraîchage

5

CHEMILLÉ-EN-ANJOU - Chemillé
La ferme des Blottières : Viande (bovins et ovins)

6

BEAUPRÉAU-EN-MAUGES - Beaupréau
La Roche Baraton : Lait (chèvres)

7

MAUGES-SUR-LOIRE - Saint-Laurent-du-Mottay
Le Groin Levé : Viande (porcs plein air)

8

MAUGES-SUR-LOIRE - La Pommeraye
Le Fournil des Buhards : Paysan boulanger



Centre Permanent d'Initiatives pour
l'Environnement Loire Anjou

Tél. : 02.41.71.77.30

Courriel : contact@cpieloireanjou.fr

www.cpieloireanjou.fr

Avec le soutien de :



Établissement public du ministre
chargé du développement durable



MAUGES
COMMUNAUTE