

# Circuits Courts



Découvrez  
les agriculteurs,  
producteurs et artisans,  
acteurs du circuit court  
en Touraine

37 bonnes  
adresses pour  
**DÉGUSTER**  
**SAVOURER**  
**CONSOMMER**  
**LOCAL**

Retrouvez nos rubriques

Fruits et légumes

Produits laitiers

Viandes

Epicerie

Boissons et vins

Mon pique-nique

Zéro déchet

Les grands rendez-vous

# LE GRAND BŒUF



**LE DÉPARTEMENT FAVORISE  
LES CIRCUITS COURTS ET S'ENGAGE POUR :**

- ▶ fournir une nourriture de qualité aux collégiens ;
- ▶ prendre en compte le bien-être animal ;
- ▶ assurer une juste rémunération des producteurs/éleveurs.

Plus d'informations sur  
[www.touraine.fr](http://www.touraine.fr)

**TOURAINÉ**  
LE DÉPARTEMENT

Circuits Courts - n°2 avril 2022



## ÉDITO

Directement du producteur au consommateur, tout au plus un intermédiaire entre vous et nous, c'est ça, le circuit court. Une philosophie qui guide France Bleu Touraine et le magazine PROG! depuis quelques années déjà !

Alors que la belle saison pointe le bout de son nez à l'horizon, nous avons donc eu envie de vous proposer une nouvelle sélection de producteurs et créateurs qui font la richesse et la diversité de notre territoire. Bons produits et bonnes adresses sont donc au rendez-vous dans les pages qui suivent... et sur les événements de l'été qui mettront à l'honneur tout le patrimoine gastronomique et culturel de Touraine, des marchés nocturnes aux foires au vin, en passant par les festivals !

A vos marques, prêts ?... Feuilletez, découvrez, savourez et partagez !

**L'équipe du PROG! et de France Bleu Touraine  
en circuit court depuis toujours**

**Pour consommer local,  
le mieux,  
c'est de rester chez soi**

**Alimentation,  
économie sociale et solidaire**

**Circuits-courts**

**Emilie Mendonça  
Du lundi au vendredi à 7h55**



# SOMMAIRE

ÉDITO.....	p 3
FRUITS ET LÉGUMES .....	p 6 à 17
PRODUITS LAITIERS .....	p 18 à 25
VIANDES .....	p 26 à 35
ÉPICERIE .....	p 36 à 47
BOISSONS .....	p 48 à 57
MON PIQUE-NIQUE .....	p 58 à 65
ZÉRO DÉCHET / ARTISANAT .....	p 64 à 75
BONS PLANS .....	p 80
FOCUS RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE.....	p 82

Photo de couverture : Potager vieille poste - @CONGERDESIGN - PIXABAY

N°2 - avril 2022

S.A.R.L. PROG 2.0/ZITCOM - SIREN :

751 616 731 RCS TOURS  
PROG! 12, rue Georges Berr  
37000 Tours

En collaboration avec France Bleu Touraine  
40, rue James Watt  
37206 Tours

#### INFORMATIONS :

infos@leprog.com et  
bleutouraine@radiofrance.com

#### CONTACT COMMERCIAL :

Florine Villaret  
07 60 51 41 42  
commercial@leprog.com

#### MISE EN PAGE :

Marina Gouyon et Sarah Bibey

#### DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

Olivier Fresneau  
Philippe Doussot et Yohan Nicolas

#### RÉDACTION :

Émilie Mendonça

CONCEPTION GRAPHIQUE :  
Marina Gouyon

**TIRAGE :** 10 000 exemplaires  
CIRCUITS COURTS est imprimé par les imprimeries Vincent à Tours. Le papier utilisé pour CIRCUITS COURTS est issu de la gestion durable des forêts et répond au label pefc (n°10-31-1087). Par ailleurs, l'imprimeur est signataire de la charte "imprim'vert" et applique une gestion citoyenne des déchets : une maîtrise du bruit et des rejets atmosphériques, l'utilisation d'encre végétale, une consommation d'eau proche du zéro du fait d'un circuit fermé.



10-31-1087 / certifié pefc / ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. pefc-france.org.

# Marché de Langeais

**TOUS LES DIMANCHES** | **08h**  
**SOUS LA HALLE** | **13h**

**NOUVEAUTÉ !**  
**Marché alimentaire**

**TOUS LES JEUDIS** | **16h**  
**SOUS LA HALLE** | **19h**

**Volailles, Fromages, Légumes et divers produits**

**LANGEAIS**





## JARDINS DE MESLAY

### 1,2, 3... CUEILLEZ !

**V**ous ne pourrez pas dire que vous ne savez pas d'où viennent les fruits et légumes que vous vous apprêtez à cuisiner : aux **Jardins de Meslay**, c'est vous qui les cueillez ! La famille Sterlin cultive en effet une quinzaine d'hectares à Parçay-Meslay, sur le principe de **l'agriculture raisonnée** (et plus si affinités). Et pour la plupart des fruits et légumes, c'est aux clients de récolter.

En consultant le calendrier en ligne, on sait à l'avance de quoi on pourra **remplir son panier**. En bottes et jeans au cas où il y aurait de la boue, on n'hésite pas à demander conseil pour cueillir fruits et légumes sans abîmer les plantes et arbres fruitiers. Quant au prix, c'est au poids, moins cher qu'en grande surface, avec **en bonus une sortie au grand air**.

Bêches pour les carottes, couteaux pour les concombres, brouettes, paniers... tout est à disposition pour vous faciliter la tâche.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Ouvert de Pâques à la Toussaint à Parçay-Meslay (La Carqueterie).

**Tél.** 02 47 29 05 20

Horaires et planning sur [www.lesjardinsdemeslay.fr](http://www.lesjardinsdemeslay.fr)

**Facebook** @lesjardinsdemeslay

*Les Jardins de Meslay font partie du réseau « Chapeau de Paille » : un groupe de maraîchers et arboriculteurs qui proposent la cueillette sur place. En région Centre, ils sont les seuls membres du réseau, qui compte 34 adresses partout en France.*





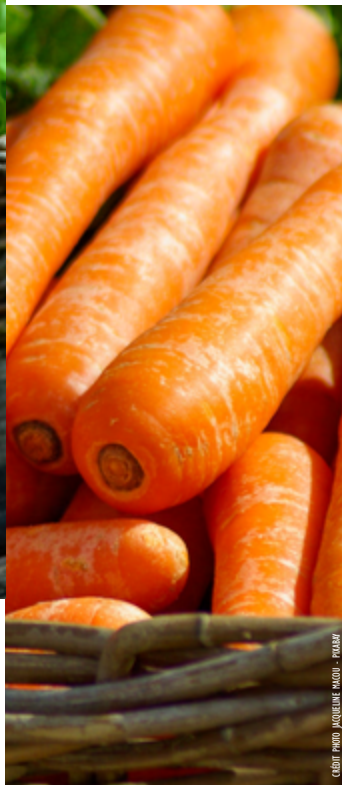
## LE POTAGER DE LA VIEILLE POSTE

### NOUVELLE VIE POUR FREDDY

Après le confinement de 2020, de nombreux Tourangeaux ont voulu changer de vie, revenir aux valeurs simples du partage et du respect de la nature. **Freddy Cordier** n'a pas attendu 2020 pour cela ! Cet ancien informaticien a en effet franchi le pas en 2016. Après une formation agricole, il s'est installé comme maraîcher à **Limeray**, au Potager de la Vieille Poste.

Il cultive aujourd'hui 1,8 hectare de terrain (dont une partie sous serre), en **agriculture biologique**. Car tant qu'à revenir à la terre, autant aller jusqu'au bout en s'inscrivant dans le respect de l'environnement. C'est aussi dans cette volonté d'avoir un faible impact environnemental que Freddy opte pour les **circuits courts** en vendant ses légumes au plus près de chez lui, et sans intermédiaire.

« Je n'ai aucun regret sur mon changement de métier, mais pour en vivre, il faut promouvoir la vente directe et les circuits courts ».



### INFOS PRATIQUES

**Où le trouver ?** Vente à la ferme le mardi de 16h à 19h, au magasin De Mes Terres à Amboise, et par abonnement.

**Web** [lepotagerdelavieilleposte.fr](http://lepotagerdelavieilleposte.fr)

**Facebook**

@LePotagerDeLaVieillePoste

*En plus d'être associé au magasin de producteurs d'Amboise, Freddy propose des paniers hebdomadaires : 3 formats différents, disponibles par abonnements trimestriels. On peut aussi acheter sur place à la ferme, et dans des AMAP et magasins bio de Touraine.*



## BELLES DE TOURAINE

### DES FRUITS FORTS EN GOÛT

Cela fait déjà trente ans que Matthieu Guillon est arboriculteur à Vernou-sur-Brenne. **Ses Belles de Touraine**, à l'origine, ce sont les pommes et poires qui poussent dans nos régions. Mais au fil du temps, l'exploitation de cinq hectares s'est diversifiée. Chaque été, **Matthieu** y récolte ainsi des myrtilles, des abricots, des pêches ou des nectarines.

Et l'arboriculteur a un petit secret pour obtenir des fruits forts en goût et plein de nutriments : il limite l'irrigation, pour que l'arbre concentre toute son énergie dans la production de fruits un peu moins nombreux, mais beaucoup plus riches ! Ses fruits qui porteront bientôt le **label bio** sont donc un peu plus petits que chez les concurrents, mais très costauds.

Jus de pommes et de poires sont aussi au rendez-vous toute l'année !



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Vente directe à la ferme de Vernou-sur-Brenne le samedi de 9h à 12h, et 7j/7 dans les distributeurs automatiques.

**Facebook**

@lesbellesdetouraine

*Envie d'un fruit à 4h du matin ? C'est possible grâce aux deux distributeurs automatiques installés à Vernou-sur-Brenne, et à Saint-Quentin-sur-Indrois. Un système pratique quand on a des horaires décalés mais qu'on veut manger de bons fruits frais.*





## VERGERS DE TAILLÉ

### DES POMMES, DES POIRES, ET DES...

...Cerises (non, pas de scoubidou). À Fondettes, Sophie et Démy Martial font pousser **22 variétés de pommes**, et 5 variétés de poires sur une ferme familiale où les arbres ont été plantés en **1964**. De père en fils, on se transmet donc l'amour des bons fruits, cultivés selon les principes de l'agriculture raisonnée. Toute l'année, le couple et un salarié s'occupent des arbres : taille,

greffe, éclaircissage... Il y a de quoi faire ! Et pour la récolte, des saisonniers viennent leur prêter main forte. S'il est toujours plaisant de croquer à pleines dents dans une pomme, Démy et Sophie pensent aussi aux amateurs de **jus de fruits** : avec une entreprise de réinsertion basée à **Angers**, leurs pommes et poires deviennent jus. Idéal pour le petit-déjeuner, non ?

« À la boutique nous avons des pommes déclassées : cela permet d'acheter de bons fruits frais à petits prix ! »



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Boutique aux vergers, 73 rue de Morienne, Fondettes. Ouverte lundi 14h-17h30, mardi au samedi 9h30-12h et 14h-17h30 (16h30 le samedi).

**Web** [verger-de-taille.com](http://verger-de-taille.com)

**Facebook** @lesvergersdetaillé

*La vente directe existe depuis longtemps aux vergers. Et Sophie a diversifié l'activité de la boutique avec des produits locaux variés. On y trouve aujourd'hui pâtes, huiles, fromages, miels, confitures, boissons, colis de viandes sur commande...*





## LE GRAND THURÉ

### LA TOURAINE QUI A LA FRITE !

**A**voir la patate, ça vous dit ? Si elle est 100% Touraine, nous, on dit oui ! Et il se trouve que c'est le cas du côté du Grand Thuré. Dans cette ferme de Saint-Paterne-Racan, Alexis Gruson et son épouse Anne-Charlotte ont ramené du Nord (dont ils sont originaires) leur goût pour la pomme de terre. Depuis plusieurs années, ils cultivent donc en plein champ des pommes de terre issues de

cinq variétés. Et le secret de leur réussite repose sur la diversité de leurs propositions : ils vendent leurs pommes de terre « nature » ou transformées. Lavée, découpées, emballées, elles partent vers les cantines et restaurants sous forme de frites ou pommes à cuire. Et au supermarché ou en boutique, on trouve bien sûr des filets du Grand Thuré !

Une ferme, c'est une entreprise, ne l'oublions pas : cultiver 17 hectares, récolter, préparer, livrer, gérer l'administratif... c'est du boulot !



### INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Magasins de producteurs, supermarchés et commerces locaux.

### Facebook

@FermeduGrandThure

*La variété est aussi de mise pour la commercialisation des pommes de terre. Direction les magasins de producteurs la Ferme du Mûrier, Tours de Ferme et La Charrette pour les trouver (ou alors au supermarché).*



## FRAISES LABARONNE

### À PORTÉE DE MAIN

**D**epuis 1983, la famille Labaronne propose ses fraises aux Tourangeaux. Et la fraise, chez les Labaronne, c'est une histoire de famille ! Le grand-père de Julie et Elodie (qui gèrent actuellement le domaine) cultivait déjà ce fruit rouge à Courçay. Quand leur père Claude s'est installé à Tours Nord, c'est donc tout naturellement qu'il s'est lancé lui aus-

si dans la fraise. Aujourd'hui, les deux sœurs poursuivent l'aventure, avec quatre hectares de terrain où les fraisiers sont sous serres, bien protégés du vent et des intempéries. Chouchoutés toute l'année, les fraisiers se relaient ainsi d'avril à fin novembre pour donner de beaux fruits à croquer... Et à cueillir vous-mêmes si le cœur vous en dit !

Gariguettes, ciflorettes, mara des bois, mari-guette, magnum... On cueille et on déguste plusieurs variétés au fil des mois.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Cueillette d'avril à août et commandes click'n'collect au domaine Chatenay, Tours Nord. Et sur les marchés de Tours (Halles, Rabelais et Strasbourg), en plus du réseau la Ruche qui dit Oui.

**Web** [domaine-chatenay.com](http://domaine-chatenay.com)

**Email** [scealabaronne@gmail.com](mailto:scealabaronne@gmail.com)

**Facebook** @Fraises Labaronne Tours

*Conseils des pros : « Nous vendons nos fraises le jour de la cueillette ou le lendemain. Il est donc préférable de nous appeler pour savoir où en sont les fraisiers et quels seront les jours d'ouverture à la cueillette ». Avis aux amateurs !*





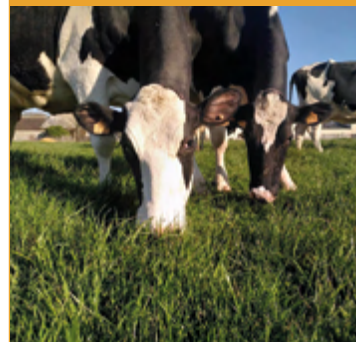
## LA FROMAGERIE DE LUCIE

### LE TRAVAIL D'UNE JEUNE PASSIONNÉE

**R**evenir aux Hermites ? Ce n'était le projet de départ de la jeune **Lucie Oger**. Mais après ses études dans l'Ain puis en Haute-Savoie pour devenir une pro des produits laitiers, la jeune femme a décidé de revenir auprès de ses parents. Un choix logique quand on y pense : le couple est éleveur de vaches laitières, et la jeune femme de 27 ans souhaitait fabriquer des fromages ! Elle s'en donne donc

à cœur joie en imaginant des fromages au lait de vache qu'on voit peu en Touraine. **Du camembert, de la tomme de Touraine, de la raclette** pour nos repas d'hiver, ou le **Cœur de Dêmée**, qu'elle a nommé d'après la rivière qui traverse les Hermites. Une grosse meule de 8kg, qu'on pourrait apparenter à **l'Abondance** produit en Haute-Savoie. Un vrai régal !

Deux à trois mois en cave naturelle selon le fromage : Lucie ne se contente pas de fabriquer ses fromages à pâte pressée, elle les affine avec soin.



## INFOS PRATIQUES

**Où la trouver ?** Sur les marchés de Saint-Paterne-Racan, des Hermites, de Montoire-sur-le-Loir et de Vendôme. Et vente à la ferme le jeudi de 16h30 à 18h30 (Chemin de La Piardière, Les Hermites).

**Web** [lafromageriedelucie.com](http://lafromageriedelucie.com)

### Email

[lafromageriedelucie@gmail.com](mailto:lafromageriedelucie@gmail.com)

### Facebook

[@lafromageriedelucie37](https://www.facebook.com/lafromageriedelucie37)



*Si Lucie se passionne pour le fromage, elle en profite aussi pour proposer à sa clientèle d'autres produits laitiers, comme le fromage blanc, la faisselle ou quelques yaourts qui viennent ainsi compléter son étal lorsqu'elle parcourt les marchés.*





## LE PALAIS DE LA GLACE ON EN PROFITE EN ÉTÉ

L'entreprise est discrète, et n'ouvre aux particuliers que pendant la saison estivale. Pourtant, elle existe depuis 1984, et vous avez sans doute déjà goûté ses crèmes glacées et sorbets ! En effet, le Palais de la Glace et du Sorbet, **installé à Tours Nord**, fournit de nombreux restaurateurs et professionnels de l'hôtellerie-restauration de la région. Ces pros du bien-manger

ont reconnu chez les créations d'**Éric Plat** et ses employés un savoir-faire artisanal fort en goût. Pas d'arômes artificiels dans les crèmes et sorbets, que des ingrédients naturels, travaillés sur place ! Et le point fort d'Éric, c'est sa capacité à créer des recettes à la commande : fraise et feuille de basilic, poire-moutarde, pamplemousse-baies roses... **Tout est possible !**

Place à la qualité côté ingrédients : lait entier bio du 37, fruits français, inclusions (cookies, coulis) fabriqués sur place.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Vente aux particuliers le vendredi après-midi à partir du 3 juin au 19 rue de Hollande, 37100 Tours.

**Web** [lepalaisdelaglace.fr](http://lepalaisdelaglace.fr)

**Instagram**

@lepalaisdelaglaceetdusorbet

*Bientôt le top départ pour la vente au particulier : dès le 3 juin, le Palais de la Glace ouvre au public le vendredi après-midi à Tours Nord. Et avec son beau camion rétro Citroën, Eric Plat sillonnera les festivals de l'été pour vous régaler !*



## MA BIQUETTE FROMAGE À LA FERME

Rémi et Sandra Mabilleanu ont plein d'idées en tête pour faire vivre leur **GAEC Ma Biquette**. Comme son nom l'indique, dans leur ferme de Villandry, on croise des chèvres. De races Alpine et Saanen, les bêtes fournissent leur lait qui part pour la laiterie de la **Cloche d'Or**. Mais ce n'est pas tout ! Le couple a aussi installé une fromagerie à la ferme en 2016. Ils y produisent des

bûches, crottins, faisselles, et même des ronds aromatisés ail et fines herbes, oignon-paprika ou échalotte-poivre et saveurs italiennes (idéal pour les apéros d'été !). Depuis deux ans, ils concoctent aussi des yaourts. Et en collaboration avec la **Charcuterie du Moulin**, ils commercialisent aussi des rillettes et plats cuisinés à base de viande de chèvre. Qui dit mieux ?

Les premiers dimanches de juin et octobre, ce sera marché à la ferme ! Producteurs locaux, food-truck et bonne ambiance au programme.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** À la ferme Ma Biquette, Villandry, une fois par mois au marché des Morinières à Druyes.

**Web** [mabiquette.com](http://mabiquette.com)

**Email** [contact@mabiquette.com](mailto:contact@mabiquette.com)

**Facebook**

@Fromage Mabilleanu

*En plus d'ouvrir leurs portes aux clients (de préférence sur rendez-vous), Sandra et Rémi ont aussi installé un distributeur automatique, accessible 24h/24. On y retrouve les bûches de fromage et la plupart de leurs produits.*





## LAITERIE VERNEUIL UN CLASSIQUE !

Qui ne connaît pas (encore) la Laiterie Verneuil ?

**Fondée en 1909**, elle est un peu l'une des pionnières dans le développement des produits laitiers en circuits courts dans notre belle Touraine.

L'ancienne Coopérative laitière de la région lochoise, devenue coopérative **Touraine-Berry** (un nom que vous trouvez toujours sur son logo aujourd'hui), cette en-

treprise fonctionne selon un principe simple : l'union fait la force ! Plus de **130 fermes** réparties entre le Lochois, l'Indre et le Loir-et-Cher fournissent ainsi lait de vache et lait de chèvre à la laiterie installée à Verneuil-sur-Indre depuis ses débuts. En sortent des briques de lait, du beurre, de la crème fraîche, des fromages, de la fraiseille et de la poudre de lait, 100% local, 100% Verneuil.

Même quand on a plus de 100 ans, on peut innover. La preuve : la nouvelle brique de 50cL de lait premium sortie l'an dernier.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Magasin à la laiterie, ouvert du mardi matin au samedi midi, à Verneuil-sur-Indre. Et dans la plupart des petites et grandes surfaces de Touraine !

**Web** [laiterie-de-verneuil.com](http://laiterie-de-verneuil.com)

**Facebook** @laiteriedeverneuil

**Instagram** @laiterieverneuil

*En plus de produire sur place ses briques de lait variées, son beurre demi-sel ou doux, et de fabriquer son Sainte-Maure-de-Touraine AOP ou son Valençay AOP, Verneuil a aussi des partenaires, comme le chef Fabrice Dallais pour des crèmes dessert.*





## FERME DES LANDES

### DU BŒUF BON, BEAU ET BIO

**V**ous avez peut-être aperçu les vaches Limousines de **Denis et Marie Briantais** si vous parcourez les circuits de la Loire à Vélo. À Huismes, la Ferme des Landes laisse en effet son troupeau paître tranquillement dans les prés, sept à huit mois par an. En plus d'entretenir l'air de rien le paysage de bocage entre Cher et Loire, ces belles bêtes profitent d'une herbe fraîche,

dans le cadre d'un **élevage bio**. En plein-air ou à l'étable, elles sont en effet nourries des produits bio de la ferme... y compris les tourteaux, ces déchets de tournesol issus de la fabrication d'huile de tournesol ! Car la Ferme des Landes diversifie ses activités depuis quelques années, et propose désormais des huiles de tournesol et de cameline, ainsi que des lentilles.



Viande pour plat mijoté en hiver, saucisses et merguez de bœuf en été : il y a de quoi se régaler avec les colis de viande de la Ferme des Landes.



### INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Prochaines commandes de colis de viande à retirer à Huismes : 13-14 mai et 3-4 juin (bœuf et veau), 22-23 juillet (bœuf).

**Tél.** 06 30 89 46 26

**Email** [denis.briantais@orange.fr](mailto:denis.briantais@orange.fr)

**Facebook** @fermedeslandes37

*La Ferme des Landes développe la vente directe depuis les années 1990, avec ses colis de viande de bœuf à commander chaque mois. Quant aux huiles et aux lentilles, on les trouve à la ferme (sur rendez-vous) ou au Cabas Huismois, l'épicerie associative locale.*



## FERME DES MORINIÈRES

### VOLAILLES ET PLUS SI AFFINITÉS

**A** Druye, David Jamenot et son équipe élèvent toute l'année des poulets, des pintades et des canes. Et à l'approche des fêtes, la basse-cour s'enrichit de chapons, de dindes et de poulardes en vue des repas de réveillon. **Avec un abattoir et un laboratoire sur place**, David et ses collaborateurs peuvent préparer et transformer la viande de mille et une manières. En plus

des **colis de viande à commander** chaque mois, les étagères de la boutique à la ferme sont remplies de conserves de confit de canard, foie gras, rillettes de volailles, blanquette de pintade, coq au vin et autres terrines. Et ce n'est pas tout ! La ferme vit aussi au rythme des porcs et des agneaux élevés sous la mère, dont la viande s'ajoute aux autres beaux produits des Morinières.

Un vendredi par mois, c'est marché à la ferme, avec une dizaine de producteurs à découvrir.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Magasin à la ferme ouvert du lundi au samedi. Prochains marchés fermiers : 6 mai, 3 juin, 1<sup>er</sup> juillet, 5 août et 2 septembre aux Morinières, Druye.

**Web** ferme-des-morinieres.fr

**Tél.** 02 47 50 11 88

*La ferme se veut un vrai lieu de vie. La famille Jamenot propose en effet un droit de pêche sur son étang, et accueille des groupes pour de bons repas avec cochon à la broche. Sans oublier le marché de produits locaux, le 1<sup>er</sup> vendredi de chaque mois.*





## FERME DE TOUCHELION

### LA BÊÊÊLE VIE

**O**dile et Eloi Canon se sont installés dans cette ferme tourangelles au début des années 2000. **Les moutons** y font leur arrivée en 2005, et depuis, **ils ont la belle vie** ! Le couple pratique en effet une agriculture proche de la nature : les sols ne sont pas labourés, les bêtes pâturent au grand air, et sont nourries avec les céréales et le foin produits sur place.

Pour s'occuper des quelques **1300 animaux** (si on compte les agneaux en plus des brebis et béliers), ils sont quatre : Odile, Eloi, leur salarié Jérémie et un apprenti, Jules. N'ayant pas de laboratoire sur place, c'est avec un charcutier de la Sarthe qu'ils élaborent des recettes savoureuses : tajines, couscous, terrines ou rillettes. S'y ajoutent des colis de viande à cuisiner à votre goût.

« Nous avons atteint notre objectif depuis deux ans : la symbiose entre nos cultures céréalières et notre élevage ».



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Dans les magasins de producteurs, et une fois par mois à la ferme (sur commande) à Chemillé-sur-Dême.

**Web** [lafermedetouchelion.fr](http://lafermedetouchelion.fr)

**Facebook**

@FermedeTouchelion

*La ferme approvisionne les magasins de producteurs La Charrette, De Mes Terres à Amboise, et la Ferme du Mûrier. Ce n'est pas un hasard : fans du circuit court, c'est aussi la création de la Charrette qui les avait motivés à se lancer dans l'élevage ovin.*





## DES POULES ET DES VIGNES ... ET PLUS ENCORE !

**A** 27 ans, Gabriel Simon amène depuis déjà cinq ans son élevage **Des Poules et des Vignes**, installé à Ingrandes-de-Touraine. Et ce sont des volailles pas comme les autres qui ont sa faveur. Gournay, Gauloise Blanche, Coucou de Rennes ou Noire du Berry, sans compter la Géline de Touraine ou la Poule de Contres dont il favorise la reproduction : **les poules de races rus-**

**tiques** et anciennes sont au paradis sur les 5 hectares de prés, bois et vignes ! Et ce que défend Gabriel, c'est la variété des races, qui fait celle des goûts dans l'assiette : **à chaque variété ses saveurs !** Une vérité confirmée par l'attrait des restaurateurs pour les produits de la ferme. Les volailles bien sûr, mais aussi les lapins, canards, agneaux et porcs qui cohabitent ici.

« J'accueille des stagiaires pour leur faire découvrir l'élevage de poules rustiques, car ça ne s'apprend pas à l'école ».



**Où les trouver ?** Magasin à la ferme à Ingrandes-de-Touraine (La Galotière) et chez les cavistes et épiceries fines de Touraine.

**Web** [despoulesetdesvignes.com](http://despoulesetdesvignes.com)

**Facebook**

@despoulesetdesvignes

Avec un abattoir de volailles et un laboratoire sur place, Gabriel, soutenu par son père restaurateur, propose aussi terrines, coq au vin (de Bourgueil bien sûr), foie gras et autres créations, une cinquantaine au total, qui varient au fil des saisons.



## LA TI'BIO D'AIRE Y'A DU BIO DANS L'AIR !

**D**u bio à la Ti'Bio d'Aire ? Bien sûr ! Et ça dure depuis **1972** ! À Courcoué, Magali et Samuel Savaton ont repris la ferme familiale et poursuivent l'aventure du bio, en développant une pléiade d'activités, dans le respect de la nature et de l'environnement. **Les vaches et porcs** qui grandissent sur la ferme passent ainsi leur vie entre l'étable et les champs,

et sont nourris avec les foin et céréales cultivés sur place. Cette activité permet au couple de proposer à sa clientèle de la viande de porc et de la viande de bœuf bio locale et de qualité. Mais ce n'est pas tout : dans les champs de la **Ti'Bio d'Aire**, on cultive aussi des légumes secs et des céréales, pour faire de la farine et des huiles variées. Il y a de tout à Courcoué !

La viande de porc est découpée et transformée en charcuterie à la ferme, sans aucun ajout chimique, évidemment !



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Boutique à la ferme à Courcoué, vendredi 9h30-12h et 14h30-19h, samedi 16h-19h. Le samedi au marché Beaujardin de Tours, et dans de nombreuses AMAP, magasins bio et épicerie vrac.

**Web** [latibiodaire.jimdofree.com](http://latibiodaire.jimdofree.com)

**Facebook** @tibiodaire

*En s'équipant d'un petit moulin, Magali et Samuel ont pu développer la transformation de leurs céréales : huiles de tournesol, cameline, lin ou colza, et farines de blé, de seigle, de sarrasin et de millet sont ainsi sur leur étal.*





## NÉOGOURMETS

### GOURMANDISE SANS SUCRES AJOUTÉS

Le concept de Gaëlle et David Hermange est simple : ne pas ajouter de produits chimiques ou de sucres en plus. **Pas de sucre ajouté**, mais la gourmandise est toujours au rendez-vous ! Pour leurs sablés par exemple, ils utilisent d'autres ingrédients, comme les dattes qui viennent s'intégrer à la recette des biscuits **chocolat-sésame** sans en dénaturer les saveurs.

C'est sur ce principe que Gaëlle et David développent donc depuis 2018 une myriade de créations bio dans leurs ateliers de Saint-Cyr-sur-Loire, avec l'idée de nous accompagner à tout moment de la journée. Granola pour le petit-déjeuner, tablettes de chocolat à croquer (noir, au lait ou blanc, il y a en a pour tous les goûts)... Et récemment, ils ont même débuté la production de pâte à tartiner !

Un associé de choix pour le duo : le chef Thierry Marx ! Impliqué dans l'aventure, il participe à l'élaboration des recettes.



### INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Dans la plupart des épiceries locales, épiceries gourmandes et magasins branchés sur le circuit court.

**Web** [neogourmets.com](http://neogourmets.com)

**Facebook** @neogourmets

**Instagram** @neogourmets

*Dans la gamme Néogourmets, on trouve aussi des sablés apéritifs salés ! Eh oui, l'industrie agro-alimentaire y ajoute aussi des sucres, même si nous avons l'image d'un produit forcément salé. De là à dire qu'on peut grignoter sans culpabiliser...*



## PAYSAN BLEU

### SPIRULINIER URBAIN

**A**rmand Gypteau est installé à La Riche, à deux pas de Saint-Genouph. Dans de grandes serres, il fait pousser la spiruline, une **microalgue** pas comme les autres (techniquement c'est une cyanobactérie, mais une gentille). Depuis 2020, il s'occupe en effet de ses bassins où la spiruline se développe dans une eau chaude à pH élevé. Une fois récoltée, déshydratée et condi-

tionnée en comprimés ou paillettes, elle est prête à consommer. On peut la mélanger à son jus de fruits du matin, son yaourt ou son smoothie... Mais ce n'est pas tout : pour les Japonais, elle s'inscrit dans l'**umami**, le 5<sup>e</sup> goût (après le sucré, l'amer, l'acide et le salé). Une raison de plus pour y goûter, comme l'ont fait plusieurs restaurateurs de Touraine séduits par ce produit.

Protéines, calcium, vitamines A, B et E, oméga 6, fer, magnésium...  
La spiruline a beaucoup à offrir !



## INFOS PRATIQUES

**Où le trouver ?** Dans les épiceries locales et magasins bio de Touraine, et sur les marchés de Tours.

**Web** [paysanbleu.fr](http://paysanbleu.fr)

**Facebook** @lepaysanbleu

Les projets sont nombreux chez Paysan Bleu ! Certification bio, création d'un miel à la spiruline, et commercialisation de deux autres bons produits : la sève de bouleau (récoltée dans le parc naturel Loire Anjou-Touraine) et la poudre de baobab.



# LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE

PROMOUVOIR AUX LISIÈRES DES VILLES  
UNE AGRICULTURE DE PROXIMITÉ,  
DURABLE ET PRODUCTIVE

Soutenir l'installation des maraîchers sur le territoire, favoriser les produits locaux dans les cantines, promouvoir les circuits-courts, accompagner la formation et la reconversion professionnelle, lutter contre le gaspillage alimentaire, préserver les paysages et la biodiversité...

**Des actions concrètes pour offrir aux habitants une alimentation de qualité et permettre aux producteurs de vivre de leur travail !**

La Métropole soutient l'installation de producteurs sur son territoire :

**17 EXPLOITATIONS - 213 HECTARES**

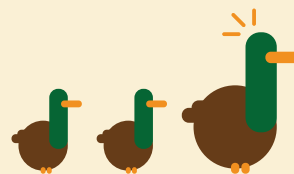


TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE  
favorise les circuits courts !

Pour manger local et de saison, rendez-vous sur



[www.tours-metropole.fr](http://www.tours-metropole.fr)



  
**Tours**  
métropole  
Val de Loire



## L'ŒUF BIO DE TOURAINE

### COMME SON NOM L'INDIQUE !

Comme le Port-Salut, c'est en quelque sorte écrit dessus ! À Manthelan, depuis 2004, l'exploitation « **L'œuf bio de Touraine** » produit en effet des œufs bio. Marie-Claire Pineau et ses salariés dorlotent ainsi de plus de **6000 poules**. Arrivées poussins sur la ferme, elles deviennent pondeuses à 18 mois. Elles gambadent en journée dans des parcs qui occupent 3,6 hectares de la

ferme, en plein-air. dans leur gamelle, des aliments bio cultivés sur la ferme. Car pour un œuf bio, il faut évidemment que la poule vive en mode « bio » elle aussi ! Au total, ce sont environ 5000 œufs qui atterrissent chaque jour dans le local où ils sont conditionnés en boîte de 6, 15, 20 ou 30 œufs, avant de partir vers les cantines, les marchés, les magasins bio et supérettes des environs.

Les œufs produits à Manthelan s'exportent dans un rayon de 50km autour de la ferme, pour un circuit court garanti.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Dans la plupart des magasins bio et épiceries locales autour de Manthelan, de Tours à Châtelleraut.

*Si Marie-Claire a arrêté la fabrication de madeleines et rochers coco (les gourmands s'en mordent les doigts), elle propose par contre des rillettes de poule réalisées grâce au savoir-faire d'un charcutier partenaire.*





## CONFISERIE HALLARD

### PASSAGE DE RELAIS RÉUSSI

**A** Loches, la confiserie Hallard est une institution. Géraldine et Jean-Damien Hallard, après avoir travaillé longtemps sur les marchés et autres foires, ont en effet posé leurs valises et installé leur atelier dans la cité lochoise en 2003. Mais en 2021 l'heure de la retraite a sonné, et ils ont donc passé le relais à l'un de leurs employés : **Jérémy Couton**, qui à vingt-quatre

ans devient donc patron. Le jeune homme poursuit le travail initié par les **Hallard** avec des colorants et arômes 100% naturels et un penchant pour le bio. Et puisque les Lochois sont fans de chocolat, il souhaite développer l'activité chocolatière de la confiserie, mais n'abandonne pas les fondamentaux : guimauves, sucettes et autres bonbons sont toujours au programme.

Saviez-vous que le sucre d'orge de Tours était une spécialité locale ? De toutes les couleurs et forcément sucré, goûté et approuvé !



### INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Boutique au 62B av. Aristide Briand à Loches.

**Web** [confiseriehallard.fr](http://confiseriehallard.fr)

**Facebook**

@jeandamien.hallard

**Instagram** @confiseriehallard

*Envie de jouer à « Charlie et la chocolaterie » ? Durant les vacances scolaires, la confiserie ouvre ses portes pour des visites de l'atelier. Découvrir les secrets d'un confiseur-chocolatier et goûter ses créations, une belle activité en famille !*



## IL ÉTAIT UNE FLEUR DES PLANTES À TARTINER

**P**rofitons du printemps et de l'été pour changer nos habitudes : plutôt que de tartiner du beurre ou de la pâte chocolat-noisette, **pourquoi ne pas tartiner des fleurs ?** C'est la proposition originale de Marina David. Une petite tartine de confit de verveine-citronnelle a le don de nous donner de l'énergie ! Avec les plantes qu'elle récolte autour de chez elle, à Beaulieu-lès-Loches, Marina

fabrique en effet des confits et autres gelées, un peu comme on ferait des confitures de fruits. Au-delà de la tartine, c'est toute votre cuisine que Marina vous propose de relever grâce à ses différentes créations. Une touche de confit de lavande, de fleurs de sureau ou de menthe, et votre yaourt ou votre glace vous font **voyager vers des saveurs inattendues.**

- CIRCUITS COURTS -

Agnès Sorel,  
Foulque Nerra,  
Ronsard et Anne de  
Bretagne : quatre  
infusions à déguster  
sans modération !



### INFOS PRATIQUES

**Où le trouver ?** Sur la boutique en ligne [www.il-etait-une-fleur.com](http://www.il-etait-une-fleur.com) et dans de nombreuses boutiques lochoises.

**Facebook** @iletaitunefleur37

**Instagram**

@il\_etait\_une\_fleur\_37

*En passionnée des alliances de saveurs, Marina propose aussi des mélanges pour le chocolat chaud (chocolat à la menthe, au coquelicot, aux épices ou à la rose), et de quoi concocter un vin chaud ou un élixir de fleurs cet hiver.*





## PIQUEMOUCHE PLANTES À BOIRE

Si vous décelez chez Thomas et Catherine Lemaigre Closson une pointe d'accent, c'est normal : ils sont Belges ! Mais notre belle campagne les a séduits, au point de s'installer ici et de se lancer dans un nouveau projet professionnel. **Depuis 2020**, le couple cultive en effet à Charnizay plus d'une soixantaine de variétés de plantes sur son petit terrain. Les balades dans la

nature leur permettent aussi de cueillir quelques plantes sauvages. Une fois séchées (grâce à l'énergie solaire), **les plantes se transforment de mille et une manières**, à commencer par des tisanes, pour se réchauffer en hiver, ou des sirops pour se rafraîchir en été. Succomberez-vous au « délice du lièvre à la capucine », ou au « délice de la salamandre à la menthe aquatique » ?

De mai à octobre, le 1<sup>er</sup> dimanche matin du mois, c'est portes ouvertes ! On réserve sa visite par téléphone ou mail.



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Dans les commerces du Sud touraine et sur les marchés.

Pour réserver vos visites du dimanche : [piquemouche@orange.fr](mailto:piquemouche@orange.fr) ou 07 86 48 13 36.

### Facebook

@piquemoucheplantes

### Instagram

@Piquemoucheplantes

*Il n'y a pas que les boissons dans la vie ! Piquemouche, ce sont aussi des vinaigres, des herbes aromatiques et condiments pour cuisiner, des hydrolats et bientôt des cosmétiques à base de plantes pour prendre soin de soi en douceur.*



## KI-DRINKS

### NI BIÈRE, NI CIDRE, MAIS UN PEU DES DEUX

Nathalie et Christophe Lechevallier créent et commercialisent les **Ki-Drinks**. Inspiré par les « cidres » anglo-saxons, bien différents de nos cidres normands, le couple chinonais a développé quatre recettes naturelles, à base de pommes locales et bio. Les fruits fermentent, comme pour du cidre, mais Nathalie et Christophe y ajoutent leur touche : des plantes et fruits,

ainsi que du houblon. Ce procédé leur permet de fabriquer la **Ki-Mouss** au pamplemousse, la **Ki-Kogn** aux poivres et gingembre, la **Ki-Doo** à la lavande, et la **Ki-cool** à la menthe poivrée et au thym (qui est la seule sans houblon). Effervescentes, et alcoolisées avec un taux de 4,5°, ces Ki-Drinks sont nées au printemps 2021. Trinquons donc à leur premier anniversaire !

« Le premier confinement nous a poussés à trouver de nouvelles activités. C'est comme ça que les ki-drinks sont nées ! »



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Bientôt en click'n'collect à Chinon, et déjà en vente dans toute les bonnes **épiceries locales de Touraine**.

**Web** [ki-drinks.com](http://ki-drinks.com)

**Facebook** [@kidrinkschinon](https://www.facebook.com/kidrinkschinon)

À consommer avec modération

*Dans la famille Lechevallier, je demande le père et la mère pour la création et la fabrication des Ki-drinks, la fille aînée pour la commercialisation, le fils pour le graphisme, et l'autre fille pour les photographies. Une aventure familiale !*





## ÉMILE AUTÉ

### THÉS ET INFUSIONS D'EXCEPTION

Saviez-vous que l'Earl Grey contient de la bergamote, et que celle-ci est un agrume ? Émile Auté le sait, et c'est pourquoi il était parfois surpris de trouver des pétales indéterminés dans les thés qu'il achetait dans le commerce. Ni une, ni deux, le jeune passionné a donc décidé de **confectionner lui-même ses thés aromatisés dès 2015**. Puis, de fil en aiguille, il s'est lancé dans la

culture d'arbres à thé en France. Non pas en Touraine, mais en Loir-et-Cher, dans le **sud du Perche**, il y a deux ans. Engagé dans une volonté de favoriser la production locale, de limiter l'impact-carbone de ses thés, il travaille également avec des plantations de thé en **Bretagne**. C'est pour cela qu'en 2022, une partie de son thé viendra d'Amérique du Sud en voilier-cargo.

Membre du Collège Culinaire de France, la Maison Emile Auté propose des thés de collection, à déguster, pour en apprécier toutes les subtilités.



### INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Installée dans le 41, la Maison Emile Auté rayonne dans toute la France : épiceries fines et/ou locales proposent thés et infusions.

**Web** [emileaute.com](http://emileaute.com)

**Facebook**

@Neuslesenfantssauvages

**Instagram** @emileaute

*Pour encourager les Français à cultiver du thé, Emile Auté a créé le Club des Planteurs de Thé : on y achète ses plants, et on est accompagné tout au long de l'année. Particuliers et collectivités sont les bienvenus pour participer au projet sur [planteurs.fr](http://planteurs.fr).*

## Rhum arrangé aux épices



## EPICERUM

## RHUMS ARRANGÉS OLÉ OLÉ

**B**ien sûr, le rhum n'est pas produit en France métropolitaine. **Luc Herbin** s'approvisionne en Martinique, à la Réunion ou à Trinidad et Tobago. Mais là où d'autres proposent des rhums arrangés doux à base de fruits, Luc Herbin a choisi des ingrédients surprenants : **les épices !**

Un vrai travail d'alchimiste pour ce fils et petit-fils de négociants en vins et spiritueux : faire des-

cendre le degré d'alcool, infuser des épices dans ses barriques, puis goûter pour s'assurer d'un résultat équilibré. Rhum de Martinique au poivre de Kampot ou aux épices du monde entier, rhum de la Réunion aux agrumes, fleurs et fabacées, rhum de Trinidad et Tobago au poivre de Jamaïque ou à la baie de genièvre... Sans oublier ses armagnacs épicés : à vous de goûter !

Certains rhums contiennent jusqu'à huit épices différentes. Un savant dosage pour un alcool au goût relevé !



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Chez les bons cavistes et sur la boutique en ligne.

**Web** [epicerum.fr](http://epicerum.fr)

*En plus des rhums épicés qu'il fabrique depuis 2019, Luc Herbin propose depuis peu des punches. Pamplemousse, fruit de la passion, banane, ananas, autrement dit des classiques, auxquels il ajoute bien sûr une petite dose de poivre, véritable exhausteur de goûts.*





## DOMAINE DE LA RODAIE

### ENTRE VIN ET BIÈRE, POURQUOI CHOISIR ?

**S**i l'on vous dit Saint-Nicolas-de-Bourgueil, vous pensez automatiquement au vin rouge, et vous avez raison : l'AOC est réputée, et le Domaine de la Rodaie y est inscrit depuis des décennies. **La famille Morin y travaille la vigne et le vin depuis les années 1880.** Héritier de cette tradition, Hervé Morin est la 4e génération à cultiver ces 22 hec-

tares de vignes en conversion bio, pour en tirer un doux nectar. Mais ce n'est pas tout ! Depuis 2016, Hervé et son épouse Stéphanie ont transformé leur amour de la bière en deuxième activité. La **bière Farmer** est ainsi née de leurs passions houblonnées. Brasser leur bière, c'est produire toute l'année, sans aléas météo, avec de la place pour leur créativité.

« Nous trouvons dans la bière une liberté de création peu présente lorsqu'on produit un vin AOC, avec un cahier des charges à respecter ».



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Au domaine Hervé Morin, à Saint-Nicolas-de-Bourgueil, sur rendez-vous, et chez les cavistes et magasins locaux.

**Tél.** 02 47 97 75 34

**Web** [hervemorin.com](http://hervemorin.com)

*Hervé et Stéphanie déclinent la Farmer en six bières : la blanche, la blonde, la blonde IPA, l'ambree, la brune et une Imperial Stout (dont 4 sont aussi proposées en bio). Sans compter la première bière éphémère au miel, et d'autres surprises à venir.*



## SO CHÈVRE SO GOOD !

Le fromage de chèvre, en Touraine, on connaît ! Mais dans ce domaine, Sébastien Duboc et son associé Fabrice Bianchi ont décidé d'innover. En 2018, ils ont donc créé leur société **Amaltup**, pour proposer des produits variés ayant pour point commun le lait de chèvre bio comme ingrédient. Peut-être vous souvenez-vous de leurs premières créations, des barres énergétiques sucrées ? Depuis

ces premiers produits, Amaltup a diversifié ses créations : **des tartinades, des olivades et des crackers pour l'apéro...** Et comme nouveauté, il faut ajouter des nappages pour cuisiner, et des trempettes pour l'apéro. Mais si vous préférez le sucré, pas de souci ! Pour le petit-déjeuner et le goûter, on ne résiste pas aux confitures de lait, nature ou saveur vanille ou noisette !

Poivre vert pour les viandes rouges, champignon pour les volailles ou légumes, oseille pour le poisson... À chaque plat son nappage « chèvrement bon » !



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Le siège de l'entreprise est à Parçay-sur-Vienne. Rendez-vous également dans vos magasins bio et locaux.

**Web** [amaltup.com](http://amaltup.com)

**Facebook** @amaltupsochevre

**Instagram** @amaltupsochevre

La bonne idée d'Amaltup, c'est d'utiliser du lait de chèvre bio, mais aussi du « petit lait » issu de la fabrication du fromage. Au lieu de le considérer comme un déchet, autant le recycler pour fabriquer des produits savoureux, non ?





## VINS DE CHINON

### Y'A PAS QUE LE ROUGE DANS LA VIE !

On vous dit Chinon, et aussitôt vous pensez : un bon verre de **vin rouge**, puissant, que vous associez à la viande rouge (et donc à vos barbecues de l'été). Vous n'avez pas tort. **Le cabernet franc est roi** dans les vignobles de l'AOC Chinon, où 84% de la production concerne le vin rouge. Mais saviez-vous qu'au XVII<sup>e</sup> siècle, c'était en tant que vin blanc que le Chinon était

réputé ? Aujourd'hui encore, le cépage Chenin (plus précisément le chenin « pineau de Loire ») offre aux vignerons et fins connaisseurs de belles bouteilles de **vins blanc**. Et vous nous voyez venir : dans la palette du Chinon, il y a aussi du rosé, évidemment !

L'AOC en chiffres :  
2400 hectares, 26  
communes, 170 vigne-  
rons... et des milliers  
de bouteilles et de  
bons moments !



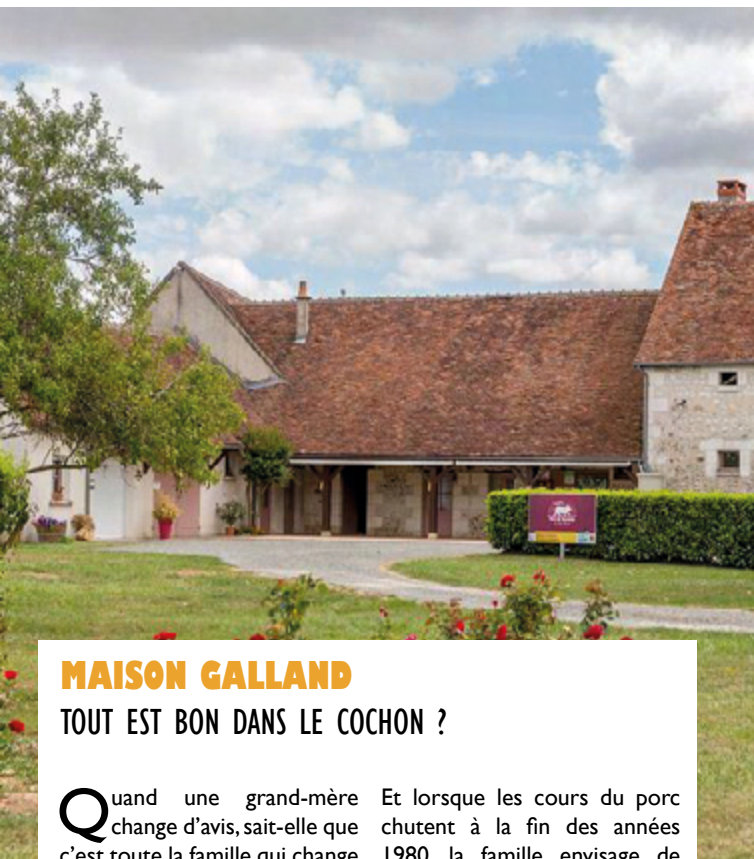
## INFOS PRATIQUES

**Où la trouver ?** Le syndicat des vins de Chinon est basé aux Caves Paintes, à Chinon, mais vous trouverez sur leur site tous les vignerons de l'AOC qui vous ouvrent leurs portes pour des dégustations et achats.

**Web** chinon.com

À consommer avec modération

*Avec quatre nouveaux vignerons installés en 2020, l'AOC Chinon est attractive et dynamique. Avec le Syndicat des vins de Chinon, les pros de la vigne unissent leurs efforts pour proposer des événements et s'épauler en cas de coup dur.*



## MAISON GALLAND

### TOUT EST BON DANS LE COCHON ?

Quand une grand-mère change d'avis, sait-elle que c'est toute la famille qui change de vie ? Dans la **famille Galland**, on travaille avec des vaches depuis un bout de temps quand la grand-mère de Romain Galland, actuel associé de la ferme, décide de développer l'élevage des cochons. À l'époque, la famille travaille sur deux fermes voisines, à Betz-le-Château : les Bournai-chères et Bois Rouge.

Et lorsque les cours du porc chutent à la fin des années 1980, la famille envisage de passer à la **vente directe**, pour éviter les pertes. Et au bout du compte, c'est un laboratoire pour fabriquer **leurs propres charcuteries** qui s'installe à la ferme ! Côtes de porc, escalopes, filet mignon, mais aussi andouillettes, jambons et rillons... **Dans le cochon, tout est bon !**

Jambon sans sel de nitrite et rillettes de Tours IGP cuites au feu de bois : ici, on valorise les bons produits !



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Boutique à la ferme du lundi au vendredi tous les matins (l'après-midi sur rendez-vous) à Betz-le-Château, et dans les magasins de producteurs La Charrette et la Ferme du Mûrier, ainsi que sur le marché de Loches.

**Web** [maisongalland.fr](http://maisongalland.fr)

**Facebook** @MaisonGalland

*De la culture des céréales jusqu'à la confection des charcuteries, la Maison Galland recherche l'autonomie maximale. La prochaine étape ? Pouvoir sécher sur place leurs jambons et saucissons, pour une production 100% locale.*





## LA FRUITIÈRE TOURANGELLE DES FRUITS... ET PLUS SI AFFINITÉS

Pour les Esvriens de longue date, l'endroit s'appelle encore « Les melons d'Arthur ». Mais nous vous parlons d'un temps que les moins de vingt ans ne peuvent pas connaître. Depuis, ces terres maraîchères ont connu plus d'une vie, et c'est aujourd'hui **la famille Grolleau** qui cultive ces six hectares de terrain. Et pas de monoculture qui tienne ! C'est désormais toute l'année qu'on

cultive des **dizaines de variétés de légumes** sous serre ou en plein-air, et quelques fruits quand vient l'été. On peut même venir cueillir soi-même fraises et framboises, tandis que les pros s'occupent des tomates, concombres, aubergines et autres haricots qui peupleront nos apéros et nos salades estivales (en attendant l'hiver et ses choux ou poireaux).



« Le maraîchage permet de varier les activités toute l'année. Et le contact direct avec la clientèle est passionnant ! »



### INFOS PRATIQUES

À la boutique à la ferme, aux Coudrières, à Esvres-sur-Indre, ainsi que dans les magasins La Charrette (Truyes et Chambray-lès-Tours).

#### Web

[producteur-maraicher-37.com](http://producteur-maraicher-37.com)

À la tête de la Fruitière, on trouve Romuald Grolleau, qui travaille la terre aux côtés de son frère Romain et de Jennifer. À la boutique, Julie accueille le public avec les fruits et légumes produits sur place, et quelques autres produits locaux.



## BOUGIES INOLA

### LUMIÈRES NATURELLES

**F**ini les RH pour Kevin Sannier ! En 2021, le trentenaire a quitté son ancien métier pour se lancer dans une nouvelle aventure : fabriquer **des bougies éthiques et naturelles**. Après plusieurs années à naviguer d'une ville à l'autre pour son travail, ce Breton d'origine a choisi Tours comme port d'attache. Logique, car il y avait fait ses études et il y a gardé des amis. Il lui a fallu plusieurs

essais et pas mal de tutoriels pour parvenir à créer les bougies de ses rêves : **des bougies en cire végétale biodégradable** (cire de colza ou de soja), avec des parfums venus de Grasse, une mèche en bois de rose et du verre français pour le contenant. Un combo parfait pour qui aime les lumières et senteurs douces, avec une conscience écologique apaisée.

La mèche en bois de rose produit un crépitement qui rappelle le feu de cheminée, et nous berce pendant qu'on regarde la flamme vaciller...



### INFOS PRATIQUES

**Où le trouver ?** Sur commande sur le site [www.inolabougies.fr](http://www.inolabougies.fr) et dans des boutiques de produits locaux.

**Facebook** @Inola bougies

**Instagram** @inola\_bougies

Les bougies Inola existent en trois tailles : les petites bougies en coffret de quatre (à composer soi-même), « L'élégante » qui offre 40h de combustion, ou la « Flamboyante » qui pèse 500g pour 80h de flamme, et tout cela en onze parfums.





## ODALOIRE

### PRENDRE SOIN DE SOI

Les cosmétiques locaux, c'est possible ! **Sarah Goléo**, ingénieure-chimiste de formation, s'est en effet lancée dès 2018 dans la création de **crèmes pour le visage**. Pour pouvoir commercialiser ses produits Oda Loire, elle a suivi un processus strict : imaginer ses formules, les soumettre à un toxicologue pour validation, puis faire tester par des laboratoires indépendants

ses crèmes, pour éviter tout risque d'allergie ou de développement bactérien. C'est donc en toute confiance qu'on peut étaler chaque matin ou chaque soir sur nos petits minois **les crèmes bio Oda Loire** pour peaux normales et matures, mixtes et grasses, ou sèches et sensibles. Ou pourquoi pas se shampooiner avec les shampooings solides qu'a imaginés Sandra ? À vous de choisir !

« Je crée des formules les plus simples possibles, à 99% naturelles, avec environ 90% de matières premières bios et 90% d'ingrédients locaux ».



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Dans la plupart des épiceries locales de Touraine !

**Web** [odaloire.fr](http://odaloire.fr)

**Facebook** @odaloire

**Instagram** @odaloire



La cire des ruches de la forêt de Chambord se transforme en baume à lèvres, la sève des bouleaux devient crème de soin ou eau miscellaire avec la gamme « Chambord », développée par Sarah en partenariat avec le Domaine de Chambord en 2021.



## SAVONNERIE CLÉAU

### LES VERTUS DU LAIT DE JUMENT

Si les savonneries artisanales se multiplient en Touraine, pour le plus grand bonheur des amateurs et amatrices de produits cosmétiques locaux et écolo, Aurélie Barès-Edeline se démarque de ses consoeurs avec un ingrédient pas comme les autres : **le lait de jument** ! Ses propriétés hydratantes sont idéales pour les peaux sensibles, et il est revitalisant et apaisant grâce à sa teneur

en calcium, en magnésium et autres acides gras et vitamines qu'il contient. Autant de qualités qui en font une composition intéressante pour des savons faits maison. Et Aurélie aime marier le lait de jument à d'autres ingrédients originaux, comme **le safran de Touraine** ou **la spiruline**, dans les savons « L'Air Marin » et « L'Or Rouge » qu'elle a créés en 2021.

Avec un conjoint maréchal-ferrant, est-ce qu'Aurélie n'était pas prédestinée à choisir le lait de jument comme ingrédient-clé de ses savons ?



### INFOS PRATIQUES

**Où la trouver ?** Les savons de la Savonnerie Cléau sont disponibles sur la boutique en ligne, et dans plusieurs épiceries locales d'Indre-et-Loire.

**Web** [savonneriecleau.com](http://savonneriecleau.com)

**Facebook** [savonsaulaitdejument](https://www.facebook.com/savonsaulaitdejument)

**Instagram** [@savonnerie.cleau](https://www.instagram.com/savonnerie.cleau)

*La saponification à froid suppose l'utilisation de matières grasses. Aurélie a opté pour du végétal : huiles d'olive, de coco, d'amande douce par exemple, ou encore huiles de carotte, de châtaigne ou d'argan pour surgraisser ses savons.*





## LA JOUEUSE D'ÉTOFFE

### UN PEU PLUS QUE DE LA COUTURE...

Joëlle Nonnet est couturière. Mais pas seulement. Ou en tous cas, couturière à sa manière, puisqu'elle pratique avec plaisir « **l'upcycling** » : l'art et la manière de recycler et d'améliorer vieux vêtements et bouts de tissus dégotés dans les friperies de Touraine ou amenés par ses clients et proches. Sous ses doigts, tous ces objets connaissent une deuxième vie ! Imaginez donc,

un soutien-gorge qui se transforme en porte-monnaie, des cravates qui deviennent des porte-gourdes pour vos randonnées d'été... ou même des pièces de tissu qui se métamorphosent en beau sac à main coloré. **On croirait voir là de la magie !** Et si Joëlle a ainsi imaginé des patrons d'accessoires qu'elle crée en série, elle aime aussi relever les défis que vous lui apporterez !

L'art et la manière de combiner la créativité et le recyclage pour des accessoires et vêtements forcément uniques.



## INFOS PRATIQUES

**Où la trouver ?** Sur rendez-vous dans son atelier 67 rue Michel Colombe à Tours.

### Email

[lajouusedetoffe@gmail.com](mailto:lajouusedetoffe@gmail.com)

**Tél.** 06 81 80 20 97

**Facebook** @lajouusedetoffe

*Joëlle prend plaisir à partager son savoir-faire. Dans son atelier, elle organise donc des cours réguliers et des stages tout au long de l'année, pour adultes ou ados désireux de découvrir à la fois l'art de la couture et les astuces de l'upcycling.*



## LA SITTELLE DE BOIS

### OISEAUX-DÉCO

Leslie Brochot s'est prise de passion pour le travail du bois il y a une dizaine d'années. La Jocondienne s'est alors formée auprès d'un artisan savoyard, spécialiste des « **colombes d'abondance** » : des oiseaux de bois finement sculptés, aux ailes déployées. Elle qui avait eu le coup de cœur dans sa jeunesse pour la sittelle, un petit oiseau au bec très costaud, a donc décidé d'en faire

son emblème, tout en restant dans la thématique de cette première expérience de sculptrice.

Depuis, elle s'est spécialisée dans la sculpture au couteau, pratique le tournage sur bois, utilise la scie à chantourner et peint sur bois pour proposer des créations très variées. Magnets pour le frigo, tableaux-ardoises, oiseaux sculptés ou porte-clés : **elle peut tout imaginer !**

Leslie n'est pas sectaire : elle aime les oiseaux, mais d'autres animaux se transforment aussi en objets de bois sous ses mains.



## INFOS PRATIQUES

**Où la trouver ?** Dans des boutiques de créateurs (Thipi à Bléré, Mure-Miel à Loches...) et sur son site.

**Web** [lasittelledebois.com](http://lasittelledebois.com)

**Facebook** @lasittelledebois

**Instagram** @lasittelledebois

*Support pour bijoux, veilleuse pour bébé, décors de Noël, coffre pour les petits dons du mariage : Leslie travaille sur commande et adore créer pour transformer vos idées en réalités ! Pour cela il suffit de la contacter sur ses différentes pages.*





## BEESTRO

### LA PAILLE ÉCOLO-COMESTIBLE

L'aventure BeestrO a débuté dans un cabinet d'orthophonie. La professionnelle de la voix et du langage **Muriel de Peretti** utilise en effet des pailles variées pour la rééducation de ses patients. Petit problème : les pailles en plastique sont désormais interdites ! C'est donc tout d'abord pour aider ses patients et apporter sa petite pierre à la lutte contre la pollution plas-

tique que Muriel a inventé les pailles **BeestrO**. Originaire de Corse, elle a choisi la farine de châtaigne, mariée à la **propolis** produite par les abeilles qui a des bienfaits pour la voix, afin de confectionner une recette de pâte dont elle garde le secret. Et ce qu'on aime, c'est que ces pailles écolos tiennent le coup, dans un chocolat chaud ou dans un mojito !

Une aventure locale : Muriel travaille avec Karine, de la Ferme du Joyeux Laboureur, pour la confection des pailles.



### INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Dans les épiceries locales, et sur son site, ainsi qu'à la Fête Fleur-Abeilles à Fondettes les 14 et 15 mai.

**Web** [beestropo.com](http://beestropo.com)

**Facebook** @beestropo

**Instagram** @beestropo

*Petit plaisir gourmand : après avoir siroté son diabololo, son chocolat chaud ou son cocktail, on peut croquer dans la paille BeestrO, qui a bon goût. La rumeur prétend même que certains les grignotent avant même de les utiliser comme paille.*



Un savon 100% écologique, sans conservateur, zéro déchet et biodégradable ? Une innovation récompensée au Concours Lépine !



## INFOS PRATIQUES

**Où les trouver ?** Dans de nombreuses pharmacies et commerces locaux de Touraine.

**Web** [biolao.fr](http://biolao.fr)

**Facebook** @biolaoCosmetics

**Instagram** @biolaocosmetics

## BIOLAO

### LE SAVON EN POUDRE, C'EST POSSIBLE !

**P**assionnée de cosmétique depuis sa plus tendre enfance, la Tourangelle Joséphine Moisson a gardé ce cap jusqu'à aujourd'hui. Avec un BTS esthétique et cosmétique, et un brevet de technicienne supérieure en pharmacie, elle a acquis les compétences pour créer ses propres cosmétiques. Avec une idée en tête : proposer **des produits pratiques,**

**écoresponsables et zéro déchet.** Le premier défi relevé ? Elaborer un produit lavant pour le corps, le visage ou les cheveux, utilisable de zéro à 100 ans et tous les types de peaux. Et ce premier produit Biolao a une particularité : il est en poudre, donc pas de conservateurs chimiques, et pas de bactéries qui pullulent dans l'humidité du bord de la baignoire.



*Utiliser la poudre Biolao est simple : au creux de la main, on mélange avec de l'eau, et c'est parti ! Joséphine a aussi créé un baume. Utilisable tel quel pour les lèvres, il devient crème pour le corps si on le mélange à de l'eau. Magique, non ?*



# À NE PAS MANQUER

## VITILLOIRE 2022

**21-22  
MAI  
2022**

En 2022, Tours remet le couvert avec la 18ème édition de Vitiloire, le samedi 21 mai (10h-19h) et le dimanche 22 mai (10h-18h) ! Vitiloire est la plus grande manifestation grand public autour des 79 appellations des vins du Val de Loire.

Plus d'infos : [terroirdetouraine.fr](http://terroirdetouraine.fr)

## PIQUE-NIQUE CHEZ LES VIGNERONS

Le principe est simple, apportez votre pique-nique et partagez un moment authentique chez un vigneron indépendant.

**4-5-6  
JUN  
2022**

Plus d'infos : [vigneron-independant.com](http://vigneron-independant.com)

## VIGNES, VINS, RANDOS

**3-4  
SEPT  
2022**

Guidé par un vigneron, vous partez pour l'une des 18 balades proposées, ponctuées de dégustations, accords mets & vins et découvertes du savoir-faire viticole.

Plus d'infos : [vvr-valde Loire.fr](http://vvr-valde Loire.fr)



**Porc de Touraine  
le Roi Rose**



**- Un Porc local :**  
Né et élevé en Touraine issu d'élevages à taille humaine.  
Nourri avec les céréales produites sur la ferme (80%) et de la graine de lin.  
Filière éthique et responsable.



**- Une filière de proximité et organisée :**  
Élevages familiaux  
Abattoirs de proximité  
Boucheries charcuteries, GMS et vente à la ferme  
Grossistes locaux.



**Filière certifiée  
Bleu-Blanc-Cœur**



**Nos partenaires :**




Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



— festival —  
**SAVEURS  
au jardin**

**15  
MAI**  
10h30 - 18h

Marché gourmand et viticole,  
vente de végétaux, animations,  
restauration sur place

Entrée libre  
**PARC DE LA PERRAUDIÈRE**  
02 47 42 80 86 [www.saint-cyr-sur-loire.com](http://www.saint-cyr-sur-loire.com)



**Marque alimentaire © du Centre**

Authenticité, proximité et qualité des  
produits de la région Centre-Val de Loire



La sélection des produits © du Centre vous donne le goût de notre région. Limonades, biscuits et pâtes artisanales, bières ou encore pop corn... Du quinoa aux incontournables rillettes de Tours...

Sucré, salé... La douceur de vivre et la richesse du terroir viennent à la rencontre de vos papilles, pour un goût que l'on garde en mémoire !

**En dégustant des produits © du Centre de producteurs, d'artisans ou d'entreprises agro-alimentaires, vous faites le choix d'une consommation différente, locale, responsable et engagée en soutenant les artisans et producteurs régionaux. Vous devenez « consom'acteur » de votre territoire !**

Ces acteurs de l'alimentation partagent les mêmes valeurs, à savoir des produits authentiques, composés essentiellement avec des matières premières issues de la région par des entreprises respectueuses de l'environnement.

Grâce à © du Centre, ils offrent un signe de reconnaissance aux habitants de la région et touristes qui souhaitent consommer des produits locaux et, mis en réseau, ils participent à la construction d'une identité gastronomique plus forte du territoire.

**Alors bienvenue en région Centre-Val de Loire, une région où il fait bon vivre.**



**Centre-Val de Loire**  
**VRAI PAR NATURE**

Retrouvez l'ensemble des produits alimentaires agréés sur le site

**[www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)**

**EN CENTRE-VAL DE LOIRE,  
LES PRODUCTEURS  
S'ENGAGENT**



**Centre-Val de Loire**  
**VRAI PAR NATURE**

*Avec la marque alimentaire © du Centre,  
c'est la garantie d'authenticité, de proximité et de  
qualité des produits régionaux.*

**> Agriculture régionale**   **> Transformation en région**   **> Respect de l'environnement**

**[www.cducentre.com](http://www.cducentre.com)**

Plus qu'une Région, une chance





# Viti Loire

21-22  
MAI **TOURS**

FACE À LA GARE

**10 CHEFS**  
**150 VIGNERONS**  
**VILLE INVITÉE : PARME**



**CITÉ  
INTERNATIONALE  
DE LA GASTRONOMIE  
TOURS**

tours.fr

VILLE DE  
**TOURS**