

LES PRODUCTEURS



LE CASTELRENAUDAIS
LA TOURAINE
- VERTE -

DU CASTELRENAUDAIS



VOUS ÊTES PRODUCTEUR, ÉLEVEUR, ARTISAN DE BOUCHE... ?

Vous faites de la vente directe sur la Communauté de Communes du Castelrenaudais mais vous n'êtes pas référencé dans ce livret ou vos données sont erronées ?

CONTACTEZ-NOUS DÈS À PRÉSENT
tourisme@cc-castelrenaudais.fr

Directrice de la publication : Brigitte Dupuis
Rédaction : Tourisme
Création de maquette : Véronique Paisant, Mathilde Guenet
Crédits photos : Communauté de Communes, Didier Ronflard,
Agence Départementale du tourisme - ADT, Freepik
Impression : Imprimerie Lesage Richardeau



CONSOMMER LOCAL, UN CERCLE VERTUEUX DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR



Face à la situation actuelle, il est essentiel de repenser nos habitudes de consommation pour préserver notre planète. Opter pour des produits locaux n'est pas seulement un choix, mais un acte responsable. En privilégiant les producteurs locaux, **nous soutenons notre communauté, créons des emplois durables et favorisons une économie circulaire, et surtout soutenir nos agriculteurs..**

Les producteurs locaux sont les véritables héros méconnus de notre alimentation quotidienne. Leurs produits, cultivés et confectionnés avec passion, sont empreints d'une qualité inégalable. En misant sur le local, nous rapprochons les consommateurs des agriculteurs, encourageant ainsi la transparence et la confiance dans notre système alimentaire.

Consommer local va au-delà de la simple quête de saveurs authentiques. C'est un geste écologique majeur. En réduisant la distance parcourue par nos aliments, nous limitons notre empreinte carbone, contribuant ainsi à la lutte contre le changement climatique. Parallèlement, acheter local signifie moins d'emballages superflus et moins de déchets, s'inscrivant parfaitement dans une démarche zéro déchet.

La consommation locale, c'est aussi la clé d'une transition écologique réussie. En privilégiant des modes de production respectueux de l'environnement, nous participons à la préservation de la biodiversité et à la protection des écosystèmes fragiles.

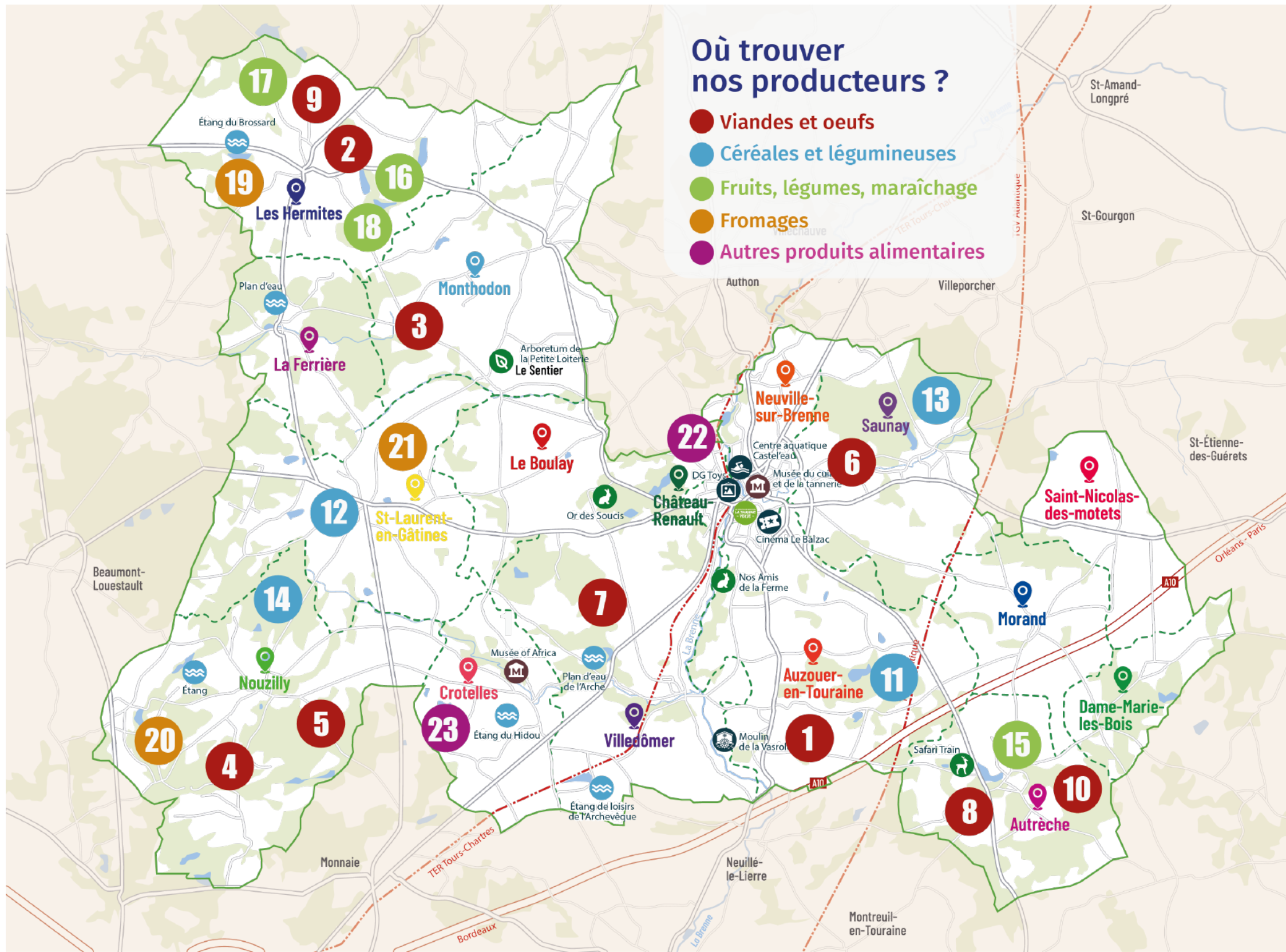
Chaque achat compte, et chaque choix local est un pas de plus vers un avenir durable.

Brigitte DUPUIS

Présidente de la Communauté de
Communes du Castelrenaudais

Où trouver nos producteurs ?

- Viandes et oeufs
- Céréales et légumineuses
- Fruits, légumes, maraîchage
- Fromages
- Autres produits alimentaires



- VIANDES OEUFS -

1



 fermedebeauvais-courson@orange.fr

 FermedeBeauvais

FERME DE BEAUVAIS

Daniel Courson

02 47 55 82 81 / 06 70 04 42 43

Lieu-dit : Beauvais

37 110 Auzouer-en-Touraine

Naisseur, éleveur et producteur de viande bovine.

Nos bovins sont élevés en plein air et nourris exclusivement avec des fourrages sur la commune d'Auzouer-en-Touraine.



VENTE DE VIANDE DE BŒUF EN COLIS À LA FERME SUR COMMANDE
MARCHÉS D'AUZOUER-EN-TOURAINES ET CHÂTEAU-RENAULT



2



 the.naudin.pas@gmail.com

 Bœuf à la ferme

Pascal Naudin

06 20 64 79 72

Lieu-dit : La Chaines

37 110 Les Hermites

C'est en 2001 que Pascal NAUDIN débute son activité après avoir effectué la majeure partie de sa carrière dans le milieu agricole. Cet éleveur est également agriculteur. Il cultive des céréales sur une exploitation de 125 hectares au total.

Une cinquantaine de vaches est destinée à la production de lait, les autres sont utilisées pour la vente de bœuf au détail.



VENTE DE VIANDE DE BŒUF EN COLIS À LA FERME SUR COMMANDE



7

3

O Délice fermiers

O DÉLICE FERMERS

Corentin Deslis

06 71 95 20 93

Lieu-dit : La Mahoudellerie
37 110 Monthodon

.....
Eleveur de poules pondeuses plein air sur la commune de Monthodon depuis 2020.

« Le choix de la vente directe est pour moi une évidence afin de préserver notre environnement et la production Française. »



VENTE D'OEUFs ET DE RILLETES À LA FERME LE VENDREDI DE 16H À 19H
BOUCHERIE DE NOUZILLY - EPICERIE À VILLEDÔMER ET LES HERMITES
CARREFOUR MARKET ET MONIQUE DITE FERMIERE À CHÂTEAU-RENAULT

**4**

lafermedelabrosse@outlook.fr

La-ferme-de-la-brosse

LA FERME DE LA BROsse

Rémi Poirier

06 26 90 43 88

27, rue du Prieur
37 380 Nouzilly

.....
La Ferme de la Brosse propose une grande variété de produits issus du porc et des poules depuis 2 ans.

Rémi Poirier, le producteur, prend soin de construire un modèle écologique pour offrir aux consommateurs des produits nobles : Géline de Touraine, porcs gascons en passant par le bœuf de Kobé.



COLIS ET CONSERVES SUR COMMANDE - BOUCHERIE DE NOUZILLY

**8****5**

frederic.mercierand@sfr.fr

LES VOLAILLES DE LA MORINIÈRE

Frédéric Mercierand

06 70 05 83 52

Lieu-dit : La Morinière
37 380 Nouzilly

.....
Les volailles de la Morinière bénéficient à la fois du savoir-faire de Frédéric mais également d'une grande liberté sur l'exploitation. Elles ont la chance de connaître une vie prolongée contrairement aux exploitations conventionnelles. Elles sont également nourries en circuit court avec les céréales cultivées spécialement pour elles, sur l'exploitation.



SUR COMMANDE, À RÉCUPÉRER À LA FERME
POSSIBILITÉ DE LIVRAISON À DOMICILE

**6**

Georges.subileau@orange.fr

LES RILLETES À JOJO

Famille Subileau

02 47 29 55 84

Lieu-dit : La Ferroterie
37 110 Saunay

.....
L'élevage de cochons de Guillaume Subileau est certifié bio depuis 2007.

Des cochons « Large White Landrace » adaptés à la vie en plein-air y sont nourris de céréales issues de l'agriculture biologique.

Nicole et Guillaume confectionnent à la ferme tous les produits traditionnels de charcuterie : saucissons à l'ail, rillettes, pâtés, andouillettes, boudins, etc. Ils vendent aussi la viande en caissettes.



À LA FERME, LA PREMIÈRE SEMAINE DE CHAQUE MOIS - SUR LE MARCHÉ
DE CHÂTEAU-RENAULT, LE PREMIER SAMEDI DE CHAQUE MOIS

**9**

7



CHARCUTERIE DE CAMPAGNE

Christophe Ourceau

02 47 55 81 33 / 06 21 41 07 60

Lieu-dit : La Grange
37 110 Villedômer

Cuisinier de métier, Christophe OURCEAU lance son activité en 2010 avec pour ambition de retrouver l'authenticité du travail manuel.

Vous pourrez trouver toutes sortes de charcuteries issues de la viande de porc.



VENTE DIRECTE SUR COMMANDE



8



RÉSERVE DE BEAUMARCHAIS

02 47 56 22 30

Lieu-dit : Beaumarchais
37 110 Autrèche

Sur une surface d'une trentaine d'hectares, la Réserve de Beaumarchais élève en semi-liberté sangliers, cerfs, daims, autruches et bisons.

Un laboratoire de transformation permet la confection sur place d'une large gamme de produits « fait maison » : charcuteries, civets cuisinés et pièces de viande (rôtis, pavés, steaks...)

@ www.reserve-de-beaumarchais.com

f SafariTrainReserveBeaumarchaisOfficielle

ig reservedebeaumarchais



VENTE DIRECTE À LA BOUTIQUE DU DOMAINE



10

9



GAEC DE LA ROBILIÈRE

Alain Hégéssippe

06 74 63 33 22

Lieu-dit : la Robilliere
37 110 Les Hermites

Depuis 1996, Alain Hégéssippe et son frère Dany, sont éleveurs de vaches laitières et produisent des céréales.

Leur vocation est de travailler la terre pour obtenir un produit alimentaire de qualité, à partir d'un cahier des charges bien réglementé.



VENTE DIRECTE SUR COMMANDE



10



EARL PRINCÉ

Johan Gaudellier

06 11 68 17 38

Lieu-dit : Princé
37 110 Autrèche

4eme génération d'agriculteur, Johan Gaudellier fait naître et élève sur la ferme des bovins de race charolaise en agriculture biologique.

Vente à la ferme de colis de boeuf et de veau BIO uniquement sur réservation.

@ prince.earl37@gmail.com



VENTE DIRECTE SUR RÉSERVATION, À LA FERME



11

CÉRÉALES LÉGUMINEUSES



11



- contact@flanine-dorepi.com
- www.minoterie-raimbert.fr
- minoterie.claude.raimbert
- minoterieraimbert

MOULIN DE COURQUIGNY MINOTERIE DE RAIMBERT

Claude Raimbert

02 47 55 04 42

Lieu-dit : Moulin de Courquigny
37 110 Auzouer-en-Touraine

Depuis plus d'un siècle, la Minoterie Raimbert perpétue sa passion du métier. Elle sélectionne des blés régionaux et élabore un large éventail de farine d'excellence.

De la plus simple à la plus élaborée, elles répondent en tout point aux besoins des boulangeries d'aujourd'hui et aux goûts de leurs clients.



VENTE AU MOULIN DU MARDI AU SAMEDI DE 9H À 12H



12



- aurelien.bruere@orange.fr
- bruere.guinier

LA GÂTINE LAURENTAISE

*Aurélien Bruère et
Mikaël Guinier*

06 87 19 12 00

La Corbinière
37 380 Saint-Laurent-en-Gâtines

Agriculteur depuis vingt ans, Aurélien Bruère a choisi de se diversifier en cultivant avec son beau-frère Mikaël Guinier, du blé, du colza, des lentilles et des pois chiches.

Tous les produits sont issus de l'agriculture raisonnée et sont cultivés et transformés sur l'exploitation.



VENTE EN BOUTIQUE LE MERCREDI DE 17H À 19H ET LE SAMEDI DE 10H À 12H
MARCHÉ TRIMESTRIEL À LA FERME - MARCHÉS MENSUELS À
CHÂTEAU-RENAULT, LA FERRIÈRE, AUZOUER-EN-TOURAIN
ET MAGASIN SUNFRUIT DE CHÂTEAU-RENAULT



13

13



@ www.ferme-de-la-cressonniere.eu

✉ piger.pascal@bbox.fr

FERME DE LA CRESSONNIÈRE

Pascal Piger

06 62 41 41 03

Lieu-dit : La Cressonnière

37 110 Saunay

Céréalière de métier, Pascal PIGER développe sa petite activité familiale depuis 2007. En parallèle de la fabrication des produits, il mène un suivi approfondi des cultures pour garantir des produits de première qualité.

Le vinaigre et les huiles vierges sont transformés directement sur place. Il seront des alliés de premier plan pour tous les cuisiniers ou amateurs.

VENTE DIRECTE SUR RÉSERVATION, À LA FERME
PORTES OUVERTES DE FERMES - VITICULTEURS

14



✉ contact@lechatdeschamps.fr

@ lechatdeschamps.fr

f LeChatdesChamps

LE CHAT DES CHAMPS

Yaming Cui

06 60 99 24 20

La Garochère
37 380 Nouzilly

Dans son laboratoire, Yaming veut laisser libre cours à son imagination tout en respectant les recettes ancestrales chinoises pour produire ses tofus, qu'ils soient naturels, aromatisés ou fumés.

Son objectif est de produire un tofu de qualité, BIO, avec des ingrédients locaux et en maîtrisant toutes les étapes de son élaboration.

VENTE DANS LES BOUTIQUES PARTENAIRES - BOUCHERIE À NOUZILLY

14

FRUITS
LÉGUMES
MARAÎCHAGE



15



✉ associationcri@wanadoo.fr

CASTEL RENAUDAIS INSERTION

Jean-Pierre Astaban

02 47 56 24 60

Ferme de Bellevue
37 110 Autrèche

Castel-Renaudais Insertion est une association qui oeuvre pour la réinsertion de personnes en difficulté d'accès à l'emploi sur le territoire.

« Nous produisons, notamment, des fruits rouges que nous transformons ensuite en confiture et que nous vendons en circuit court et localement. »



VENTE DANS LES BOUTIQUES PARTENAIRES



16



✉ bizieux.olivier@wanadoo.fr

f Aux bricoles de Marie

ART ET CONFITURES

Olivier Bizieux

06 71 47 56 45

Lieu-Dit : Les Quatre Vents
37 110 Les Hermites

Producteur de cassis, de groseilles et de framboises transformés manuellement sur la ferme pour en faire des confitures et des sirops.

Passionné d'art, Olivier a ouvert une boutique « Art et confitures » dans laquelle il vend ses produits en vente directe et il expose des tableaux, des photographies et de l'artisanat d'art.



VENTE EN BOUTIQUE LE JEUDI DE 17H À 19H ET
LE DIMANCHE DE 9H À 12H



16

17



✉ contact@aux-serres-hermitoises.com

@ www.aux-serres-hermitoises.com

f serreshermiteises.aux

📷 auxserreshermiteises

AUX SERRES HERMITOISES

Aline Fagu

02 47 56 36 06

Lieu-dit : La Chaussumerie
37 110 Les Hermites

Aline, horticultrice et maraîchère depuis 2019, vous accueille tout au long de l'année.

L'exploitation propose la vente et la production de plants de légumes, petits fruits, fleurs, vente de terreaux et engrais.

Vous y trouverez également des légumes au détail ou en paniers ainsi que des compositions florales ou plantes à offrir.

Aline a fait le choix de mettre en œuvre une culture raisonnée avec des produits et engrais biologiques pour traiter les plants.



VENTE À LA SERRE DU MARDI AU SAMEDI DE 9H À 18H



18



✉ lesjardinsdelepinette@gmail.com

f Les jardins de l'épinette

LES JARDINS DE L'ÉPINETTE

David Soetaert

06 01 33 49 33

37 110 Les Hermites

Maraîcher, il produit plus de 80 légumes différents, tout au long de l'année avec la vente sur le principe de l'AMAP, c'est à dire des abonnements de paniers de légumes.

La vente de légumes se fait en circuit court dans un rayon de 15 kilomètres autour de l'exploitation, dans le respect de l'agriculture biologique.



VENTE SUR COMMANDE OU VIA L'AMAP DE LA GÂTINE



17

FROMAGES

19



LA FROMAGERIE DE LUCIE

Lucie Oger

06 45 98 40 42

Lieu-dit : La Piardière
37 110 Les Hermites



Fille d'éleveur de vaches laitières, Lucie a commencé une formation de fromager affineur dans des fermes des Alpes avec l'envie de pouvoir faire du fromage à raclette au lait cru, affiné dans des caves de Tuffeau.

Installée en janvier 2020, elle a créé un laboratoire de transformation fromagère et aménagé des caves naturelles.

lafromageriedelucie@gmail.com

lafromageriedelucie.com

lafromageriedelucie37

VENTE À LA FERME LE JEUDI DE 16H30 À 18H30 - MARCHÉ DES
HERMITES LE DIMANCHE MATIN - SUNFRUIT ET MONIQUE DITE
FERMIÈRE À CHÂTEAU-RENAULT

20



LES FROMAGES DES PETITS CHAMPS

Mattéo Cruchet

06 01 64 31 42

Lieu-dit : Les Petits Champs
37 380 Nouzilly

Depuis son enfance passée à la ferme familiale, c'est tout naturellement que Mattéo commence son activité fromagère sur la commune de Nouzilly en 2020 et est rapidement rejoint par sa conjointe.

Cette petite exploitation fermière d'une cinquantaine de chèvres perpétue le savoir-faire ancien pour proposer des fromages d'excellence avec une saveur très appréciée par les consommateurs.

lespetitschamps37@gmail.com

fromagespetitschamps.wixsite.com/website


Les fromages des Petits Champs

lesfromagesdespetitschamps

VENTE À LA BOUCHERIE ET AU MARCHÉ DE NOUZILLY LE SAMEDI MATIN

19



 lachevriedeugenie@outlook.com

 La chèvrerie d'Eugénie

 la_chevrerie_d_eugenie

LA CHEVRERIE D'EUGENIE

Eugénie Menard

06 84 68 78 48

Lieu-dit : La Queue de Gâtines
37 380 Saint-Laurent-en-Gâtines

Installée depuis peu, Eugénie Menard élève sur la ferme 60 chèvres de race alpines.

Grâce à celles-ci, elle produit des fromages de chèvres, que vous pouvez retrouver à la vente sur les marchés ou directement à la ferme.



VENTE DIRECTE À LA FERME ET SUR LES MARCHÉS



NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

-
**AUTRES
PRODUITS
ALIMENTAIRES**
-



22



BISCUITERIE OURO

Nicolas Bénard

06 85 98 82 17

135 rue de la République
37 110 Château-Renault



La biscuiterie Ouro propose un concept original : réutiliser les drêches de bière données par les brasseurs pour fabriquer, en Indre-et-Loire, des crackers sains et écoresponsables.

Le jeune entrepreneur, Nicolas Benard, souhaite, à travers sa biscuiterie, valoriser le savoir-faire français et réduire nos déchets.

✉ contact@biscuiterie-ouro.com

@ biscuiterie-ouro.com

f biscuiterie.ouro

📷 biscuiterie.ouro



VENTE DANS LES BOUTIQUES PARTENAIRES - LE BAVAR ET MONIQUE DITE
FERMIÈRE À CHÂTEAU-RENAULT



23



LES RUCHERS DU MADELON

Julien Denizeau

06 62 67 15 21

Les Tuileries
37 380 Crotelles

Apiculteur situé sur la commune de Crotelles, les ruches de Julien Denizeau sont installées sur les communes de Marray, Les Hermites, Monthodon le Sentier et Villechauve.

Sa gamme est composée de miels de printemps, d'été ou de lavande, ainsi que de produits transformés comme le caramiel et le pain d'épices. Tous les miels sont récoltés et mis en pot par ses soins.

✉ contact@lesruchersdumadelon.fr

@ https://lesruchersdumadelon.fr

f Les Ruchers du Madelon



VENTE DANS LES BOUTIQUES PARTENAIRES - SUN FRUIT À CHÂTEAU-RENAULT,
AMAP DE LA GATINE À MONTHODON ET NAUDIN PASCAL AUX HERMITES



22

LE CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON

PRINTEMPS

FRUITS

Kiwis, pommes, citrons, mandarines, rhubarbe, oranges, pamplemousses, fraises, melons, nectarines, prunes, cerises.

LÉGUMES

Asperges, blettes, carottes, radis, haricots verts, fenouils, céleris, petits pois, endives, fèves, morilles, aubergines, betteraves, concombres.

ÉTÉ

FRUITS

Abricots, cassis, cerises, figes, framboises, groseilles, melons, mirabelles, mûres, myrtilles, nectarines, pastèques, pêches, prunes, tomates.

LÉGUMES

Artichauts, aubergines, brocolis, carottes, concombres, courgettes, épinards, fenouils, haricots verts, navets, oignons, poivrons, radis, salades.

AUTOMNE

FRUITS

Châtaignes, figes, dattes, poires, kakis, marrons, prunes, raisins, pommes, mandarines, noix et noisettes.

LÉGUMES

Betteraves, brocolis, carottes, choux, citrouilles, courges, céleris, épinards, fenouils, panais, poireaux, pommes de terre, potirons, salsifis, topinambours.

HIVER

FRUITS

Clémentines, kakis, mandarines, oranges, pamplemousses, poires et pommes

LÉGUMES

Betteraves, carottes, champignons choux de Bruxelles, choux-fleurs, courges, endives, navets, potimarrons, pommes de terre, panais, patates douces, poireaux, radis noirs, rutabagas.

23



LES MARCHÉS



MARCHÉS DE PRODUCTEURS

LA FERRIÈRE

1^{er} vendredi de chaque mois

ST LAURENT-EN-GÂTINES

3^{ème} vendredi de chaque mois

AUZOUER-EN-TOURAINES

2^{ème} jeudi de chaque mois

EXPLOITATION DE LA GÂTINE LAURENTAISE

1^{er} dimanche de mars, juin,
septembre et décembre

MARCHÉS HEBDOMADAIRES

CHÂTEAU-RENAULT

Place Jean Jaurès
Tous les mardis de 7h à 13h

CHÂTEAU-RENAULT

Esplanade des Droits de l'Homme
Tous les samedis de 7h à 13h

LES HERMITES

Tous les dimanches de 7h à 13h

NOUZILLY

Tous les samedis de 8h à 12h

AMAP DE LA GÂTINE

Tous les jeudis de 18h30 à 19h30 à
la salle du stade de Monthodon



Maison du Tourisme du Castelrenaudais

Esplanade des Droits de l'Homme

37110 Château-Renault

02 46 990 990

tourisme@cc-castelrenaudais.fr