



La Boutique BIO Paysanne

Des Producteurs aux Consommateurs

Producteurs	Produits	Distance avec le lieu de vente "Au Local"
GAEC La Feuille de Chêne - Matthieu et Vincent Cornu à Azé	Légumes diversifiés et Plants pour les jardiniers au printemps	0km
Samuel Bernard à Longuefuye	Pommes - Poires – Jus	12km
Marina Bellanger à Saint Michel de Feins	Viande Porc / Boeuf / Veau	7km
Charlotte Moriarty à Ruillé-Froid-Fond	Viande d'agneau	16km
Ferme de la Denillère à Bouillé-Ménard	Volailles	30km
Coopérative Lait Bio Du Maine à Entrammes	Fromage de vache	29km
Emmanuel Hardy à Laigné	Fromage de chèvre (en saison) Viande de chevreau (sur commande une fois par an)	15km
Damien Brizard à Chemazé	Fromage de brebis (en saison) Viande d'agneau (sur commande une fois par an)	12km
Thierry et Marc Sabin à Bonchamp	Fromage de vache : Camembert - Munster - Raclette - Abondance - Comté	26km
Mats Gabillard à Combrée	Pâtes (produites et transformées à la ferme)	36km

Laurent Marteau à Laigné	Pains - Farine de Blé / Farine d'Épeautre / Brioché	15km
La Ronde des Fruits à La Membrolle s/ Longuenée	Confiture – Sirop – gelée – purée – vinaigre	34km
Noëlle Picquet à La Jaille-Yvon	Tisane et Condiments	12km
Justine Huet à Coudray	Œufs	1km
SARL La Safranerie à Le Tremblay	Huiles : Colza – Tournesol – Chanvre – Cameline	39km
Christophe Roussel à L'huissierie	Pains d'épices	34km
GAEC La Paillardière à Bourg d'Iré	Farine : Blé – Blé Ancien – Sarrasin – Épeautre	36km
Jean-François Gaumé à Saint Quentin Les Anges	lentilles vertes, graines de lin, tournesol, blé à germer	21km
Asinerie du Bois Gamats à Laval	Lait d'ânesse : Lait corporel / Shampooing / Savons	32km
Jessica Lévêque à Coudray	Bijoux	1km

**TOUS LES PRODUCTEURS SONT CERTIFIÉS BIO
OU EN COURS DE CONVERSION**

LEGUMES de saison et plants au printemps

GAEC La Feuille de Chêne – AZE – 0km

Notre exploitation maraîchère de 5ha vous propose une diversité de légumes et aromatiques tout au long de l'année cultivés en respect de l'environnement, sans pesticides ni engrais chimiques, et certifiés biologiques afin d'assurer une qualité optimale de nos produits.

Situé sur la commune d'Azé, très proche de Coudray, nous avons fait le choix de commercialiser nos récoltes en circuit court, le plus possible en vente direct, sans intermédiaire. Nous pensons que c'est le meilleur moyen à la fois de valoriser un territoire et de recréer des liens qui ont du sens, et de retrouver le prix le plus juste des aliments produits, le plus équitable pour le producteur et pour le consommateur.

Composé de deux frères, Matthieu et Vincent Cornu, le Gaec de la Feuille de Chêne se nourrit de ces convictions pour vous proposer une gamme d'une trentaine de légumes par saison.

Ainsi, au printemps, vous retrouverez plutôt des pois ou des haricots, des radis roses, des épinards et laitues, des carottes bottes et des oignons blancs frais alors qu'en automne, ce sera plutôt des poireaux, du chou-fleur, des pommes de terre, de la mâche et des courges...

Contact

Vincent Cornu 06.73.52.80.17

Matthieu Cornu 06.77.57.83.40

jardin.fdc@gmail.com

www.lafeuilledechene.fr

POMME ET POIRE de saison - JUS

Le Verger de la Brancherie – LONGUEFUYE – 12 km

Nous sommes installés depuis 2014 sur un verger biologique de 5 hectares.

Le verger se compose en majorité de pommes et un peu de poires....Ce sont 15 variétés de pommes de table et 3 variétés de poires.

Contact

Samuel Bernard 06.02.32.01.74 / 02.43.70.69.16

samuel.bernard@caramail.com

VIANDE PORC – BOEUF - VEAU au détail

Les gourmets de la greleraie – Saint Michel de Feins – 7 km

<https://www.facebook.com/lesgourmetsdelagreleraie/>

Contact

Marina Bellanger 06 78 58 28 70

VIANDE D'AGNEAU au détail

Le Moulin de la Rongère – Ruillé-Froid-Fonds – 16 km

Nos agneaux sont élevés sous la mère en plein air et en toute liberté, alors ils sont nourris naturellement au lait et à l'herbe pour produire une viande naturelle, saine, tendre, savoureuse et riche en Oméga 3.

Nous n'utilisons pas d'antibiotiques de prophylaxie sur les animaux.

Nous n'utilisons ni d'engrais chimique ni de pesticide dans nos prés.

Nos agneaux sont abattus dans un abattoir départemental agréé (Craon), et découpés par un boucher agréé, tout en conservant la chaîne du froid.

Contact

Alex & Charlotte Moriarty 06.31.92.02.93

charlotte@agneaufermier53.fr

www.agneaufermier53.fr

VOLAILLES

GAEC Prairies Angevines – Bouillé-Ménard - 30km

vente directe de volailles fermières

Dans la région d'Angers, à Bouillé Ménard, sur 170 ha Aurélien, Ingrid et Maxime ont créé un élevage et l'on convertit en Agriculture Biologique.

Les Volailles, arrivent à 1 j elles sont en plein air en cabanon déplaçable à partir d'un mois, l'abattage se fait entre 105 et 110 j.

Production : Canards, canettes, pintades, poulets, oies en période de Noël

Contact

Aurélien Colas 06 81 94 83 23

Fixe : 02 41 61 68 06

Email: gaec.prairies-angevines@hotmail.fr

FROMAGE DE VACHE

Coopérative Lait Bio du Maine – ENTRAMMES – 29 km

Le bon goût du lait bio

Du lait cru de nos fermes, pour les générations futures

« **Bien plus qu'un fromage, un état d'esprit** », cette expression plutôt flatteuse formulée par l'un de nos proches, révèle en quelques mots ce vers quoi nous souhaitons tendre.

En effet, d'abord Groupement d'intérêt économique (GIE) de collecte, c'est probablement **l'état d'esprit collaboratif de cette structure qui nous a attiré**, lors de notre passage en bio, il y a 20 ans !

Nous y trouvions un groupe de producteurs qui a eu la volonté de se structurer pour organiser une collecte cohérente du lait bio sur le territoire. Un groupe qui nous a accueillis et que nous avons choisi de rejoindre par reconnaissance envers l'action de développement de la Bio qu'il menait déjà en partenariat avec le CIVAM BIO.

Tous, producteurs de lait dans nos fermes, **nous avons souhaité que ce lait de qualité soit valorisé au mieux et au plus près pour les consommateurs.** Convaincus et motivés, le projet de fromagerie a vu le jour, le GIE est alors devenu Coopérative fromagère en 2010.

C'est un pari, une aventure qui nous a engagés bien au-delà de ce que nos premières réflexions nous laissaient percevoir. Car, un éleveur laitier n'est ni un fromager, ni un commercial, ni un manager....

Dans cet état d'esprit, la fromagerie Bio du Maine se réalise grâce à l'ensemble des personnes qui s'investissent tous les jours.

Nous, **les paysans** dans nos étables, dans nos champs, devant nos ordinateurs de plus en plus, qui respectons le cahier des charges rigoureux...

C'est également **l'ensemble des salariés** qui collectent le lait dans nos fermes, qui fabriquent, affinent, emballent, vendent, livrent nos fromages. **Les équipes administratives et le conseil d'administration** qui analysent, gèrent, coordonnent les services afin que l'aventure se poursuive avec de nouveaux projets favorisant l'implication de tous et le **maintien d'un équilibre humain et financier.**

« **Plus qu'un fromage** », c'est la volonté de préserver un équilibre durable dans nos fermes, la bonne santé de nos animaux, tendre vers l'autonomie alimentaire, réduire les transports, être attentif au maintien de la biodiversité par la gestion des haies bocagères, des points d'eau protégés... Dans un monde où tout va de plus en plus vite, où les repères peuvent se perdre, c'est aussi **la volonté d'accompagner et de transmettre à la nouvelle génération un projet viable et porteur de sens.**

Contact

Thibaut Audouin 06.79.58.78.17

Roselyne Lardeux 06.02.31.90.17

<http://www.fromageriebiodumaine.com/>

FROMAGE DE CHEVRE

GAEC de la Basse Beuverie – LAIGNE - 15km

50 chèvres de race alpine

35 hectares en agriculture biologique

Aliments produits sur la ferme

Notre élevage est composé d'une cinquantaine de chèvres, deux boucs, et une quinzaine de chevrettes pour le renouvellement du troupeau. Une surface de 35 hectares nous permet de produire toute l'alimentation des animaux. Nous donnons une importance particulière à l'introduction de légumineuses et de prairies multi-espèces pour avoir une flore variée dans la composition des foins et des prairies pâturées ... nous devons aussi nous adapter aux préférences alimentaires des chèvres qui font souvent la fine bouche ! Des céréales permettent de compléter la rotation des cultures.

Transformation des produits

Tout le lait est transformé en fromages de type lactique (crottin, rond, pyramide, brique, buche, et crottins aromatisés) ou de type pâte pressée non cuite (tomme de chèvre). Les tommes de chèvre sont fabriquées tout au long de l'année mais en particulier au printemps et en été lorsque les chèvres produisent beaucoup de lait.

Nous proposons aussi différents degrés d'affinage.

La diversité de nos produits nous obligent à une gestion des stocks parfois complexe, mais elle offre un large choix pour les amateurs de fromages de chèvre qui ne se lassent pas !

Contact

Sophie et Emmanuel Hardy 02 43 70 94 70 / 06 48 58 93 15

FROMAGE DE BREBIS

Brebis du Bois – CHEMAZE - 12km

Brebis du Bois, c'est :

- une ferme en bordure de forêt avec de nombreux pâturages et des cultures,
- des brebis qui donnent un lait riche et onctueux avec lequel on fait du fromage sur place à la fromagerie de la ferme.
- Enfin, c'est un paysan et sa famille qui font vivre l'ensemble ou vice-versa, bref, on ne sait plus qui a besoin de qui.

Le troupeau est constitué d'environ 65 brebis de race Lacaune parfois croisées avec des races plus locales (Belle-Ile, Bleu du Maine). Dans le respect de leur cycle naturel, les brebis mettent bas en fin d'hiver et donnent naissance à un ou deux agneaux. Elles profitent de l'herbe riche et abondante du printemps pour démarrer leur lactation.

Nourries d'herbe pâturée et de foin, elles donnent un lait riche et onctueux qui est transformé à la ferme en fromages au lait cru et yaourts. Les brebis tarissent naturellement au bout d'environ 7 mois : la production est saisonnière et s'arrête au cœur de l'automne. A partir de ce moment, le troupeau est au repos avant les prochaines mises bas.

Les agneaux tètent leur mère jusqu'à l'âge de 40 à 50 jours, parfois plus si besoin notamment dans le cas de naissances multiples. Une fois sevrés, pas de départ vers des centres d'engraissement : ils restent à la ferme où ils sont engraisés à l'herbe et vendus sous forme de colis de viande. Ainsi, les agneaux ne sont pas juste un sous-produit de la production laitière : ils font vraiment partie de la production de la ferme.

Toute l'alimentation des animaux est produite à la ferme.

Contact

Damien Brizard

02 43 07 38 23

06 78 25 02 54

damienbrizard@yahoo.fr

<https://brebisaubois.wordpress.com/>

FROMAGE DE VACHE

La ferme des épiés – BONCHAMP - 26km

La fromagerie sur la ferme

L'activité a démarré en juin 2014

Nous fabriquons nos fromages de manière traditionnelle en chaudron de cuivre.

Contact

Marc et thierry Sabin

Tel ferme : 02 43 90 30 15 ou 06 89 87 53 19

Tel Fromagerie : 02 43 01 48 52 ou 07 50 42 88 00 / marc.sabin@fermedesepies.fr

<http://fermedesepies.fr>

vidéo: <https://www.facebook.com/fermedesepies/videos/899674120118860/>

PAIN

Laurent Marteau – LAIGNE - 15km

Le pain est issu du blé, de l'épeautre et du seigle cultivés dans notre de ferme où nous adoptons les pratiques d'une Agriculture Paysanne respectueuse de l'environnement.

Les céréales sont moulues sur place dans un moulin à moule de pierre, la panification est au levain naturelle, la pâte est pétrie, divisée, façonnée à la main, la cuisson dans un four à bois. Toutes ces étapes permettent d'obtenir un pain de terroir au goût authentique.

La ferme est située à Laigné entre Chateau - Gontier et Craon, la surface est de 33 ha, 7 ha sont destinés à la fabrication du pain, blé, épeautre, seigle, engrain, le reste est cultivé en luzerne, prairie, féverole, ce qui permet une rotation longue et cohérente indispensable en Agriculture Biologique.

Avant d'être moulu à la meule de pierre, les céréales sont triées pour séparer les graines d'adventices, grains cassés échaudés, graviers, etc... Grace à la meule de pierre, les éléments nutritifs du grain au sont préservés (minéraux, germe).

La panification est au levain naturel, donc pas de levure de boulanger ou autres additifs. La pâte est pétrie, divisée, façonnée à la main. La cuisson se fait dans un four à bois. Toutes ces étapes permettent d'obtenir un pain au goût authentique, de longue conservation, de bonne qualité nutritive.

Contact

Laurent Marteau 06.20.06.77.46

fermelepuits.fr

OEUFS

Just'un oeuf – COUDRAY - 1km

Vente d'oeufs de poules aux particuliers et professionnels.

Poulailler de 350 pondeuses

En conversion biologique.

Poules nourries aux céréales de la ferme, sans engrais, ni pesticide

Après une expérience professionnelle de 6 ans en tant qu'aide soignante, je décide en 2014 de changer de métier après la naissance de notre 1er enfant.

S'installer sur l'exploitation, est avant tout un projet de vie familial.

Nous souhaitons pouvoir exploiter le potentiel de la ferme et le faire dans le respect de l'environnement. Pouvoir organiser le temps de travail autour de la vie de famille était tout aussi important.

Alors afin d'être cohérent dans notre démarche la conversion biologique était une évidence.

Mon mari s'occupe de l'élevage laitier avec une cinquantaine de Montbéliarde sur 95 Ha dont 70 Ha dédiés aux pâturages, le reste étant nécessaire à la culture des céréales pour l'alimentation des vaches et des poules.

En effet nous sommes particulièrement sensibles au fait d'être le plus autonome possible. Nous le sommes à 80% sur les poules.

Je m'occupe des 600 poules dont la production d'oeufs est destinée uniquement à la vente direct et aux circuits courts.

La marque Just'un Oeufs voit le jour en 2015.

Nos poules disposent d'un parcours extérieur toute l'année, elles sont logées sur un air paillée à l'intérieur et pondent dans des nids.

Les oeufs sont ramassés à la main 2 fois par jour. Ils sont ensuite mirés, calibrés et tamponnés.

J'assure également les livraisons dans les différents points de vente.

Afin de limiter les traitements curatifs, nous agissons en amont avec de la phytothérapie, mais la pression sanitaire reste modérée par la taille du cheptel. C'était aussi l'une de nos volontés: Avoir une activités à taille humaine.

Contact

Justine Huet 06.84.03.26.66

Facebook: Just'un Oeuf

TISANE

Nature et Simples – LA JAILLE-YVON – 12km

Passionnée de nature depuis toujours, j'ai choisi de cultiver et de cueillir des plantes médicinales, « les simples », dans le respect de la plante et de son environnement. Je vous propose ainsi tisanes, aromates, huiles de soin et un baume.

Installée depuis 2011, je cultive un petit jardin à La Jaille Yvon selon les règles de l'agriculture biologique et cueille dans des lieux naturels préservés (friches, bois, fermes bio). Je récolte ainsi une trentaine de plantes (Ronce, ortie, frêne, tilleul, menthes, mélisse, thym, sauge...). Récolte et cueillette se font manuellement, avant un séchage doux et soigneux dans un

grenier par ventilation naturelle ou à l'aide d'un déshumidificateur. Les recettes des tisanes mélangées ont été composées avec l'avis d'une phytothérapeute, pour votre bien-être et votre plaisir. Des aromates sont également proposés pour accompagner vos recettes (Marmiton l'équivalent des herbes de Provence, un mélange pour le taboulé, un mélange de fleurs...). Je propose également des produits de soin, élaborés avec mes cueillettes. Les transformations en macérations huileuses et en baume sont issues de recettes ancestrales, d'origine populaire. Je veille à incorporer des produits de haute qualité à mes préparations, tous issus de l'agriculture biologique (huiles, cire d'abeille...).

Contact

Noëlle Piquet 0253207530
naturesimples@orange.fr

PÂTES

SCEA Petit Gab – COMBREE - 36km

La ferme des Pâtes est située en Anjou Bleu, entre Segré et Pouancé (axe Angers-Rennes). Sur ses terres, on y cultive en agriculture biologique (depuis 15 ans) le blé tendre, le blé dur, le tournesol, le chanvre, la fêverole, le colza, le maïs, et le soja. Le désherbage mécanique est pratiqué méticuleusement sur toutes les cultures afin d'obtenir une propreté optimale dès la récolte. A la récolte, effectuée par nos soins, le blé est trié pour enlever les dernières impuretés avant d'être stocker dans des cases ventilées. Avant d'être transformé, il est d'abord brossé afin d'enlever les poussières du grain, sources de mycotoxines. Le blé est alors prêt à moudre. Un moulin à meules de pierre est utilisé afin d'obtenir une farine de la meilleure qualité. Les « pâtes » sont élaborées à partir de farine demi-complète, ce qui assure un goût authentique (sans être prononcé) et une excellente valeur nutritionnelle. Le séchage est réalisé à basse température sur des cycles longs afin de préserver encore une fois toutes les propriétés initiales du produit. A vous de déguster ces « pâtes artisanales » faites à partir de blé local ! Vous ne serez pas déçu...

Contact

Mats Gabillard 06 32 45 45 99
matsgabillard@live.fr

HUILES

Les huiles du Tremblay – LE TREMBLAY – 39km

Activité : Producteur et Transformateur

Produits distribués : Huiles de tournesol, chanvre, cameline et colza. Safran.

En bio depuis 1999

Contact

Delisle Virginie 07 60 59 83 37

Marest Jérôme 06 69 05 63 96

<https://scarabee-biocoop.fr/consommer-autrement/local-nos-fournisseurs/portrait-safranerie-safran-huilerie>

FARINE

Gaec de la Paillardière – BOURG D'IRE – 36km

farines de blé, blé ancien, épeautre et sarrasin

épeautre en grains

Contact

07 68 94 19 57

jeanpaul.jolivel@hotmail.fr

FRUITS TRANSFORMES

La Ronde des Fruits – LA MEMBROLLE s/ LONGUENEE - 34km

Production de fruits : fraises, framboises, mûres, myrtilles, cassis, groseilles, pommes.....

Produits transformés (confitures, gelées, sirops, coulis, purées, vinaigres....)

La Ronde des Fruits est labellisée AB depuis 1998. Elle cultive des petits fruits rouges de saison (fraises, framboises, cassis, groseilles, mûres...), des pommes et des légumes. A partir de sa production, elle prépare des confitures, gelées, sirops, coulis, jus, conserves, etc.

Il est possible de venir cueillir soi-même les fruits lors de l'ouverture de la ferme.

Elle produit aussi des oeufs et des céréales.

Contact

06.34.95.86.69 / 06.88.89.24.15

larondedesfruits@yahoo.fr

GRAINES

Jean-François Gaumé – St QUENTIN Les ANGES - 21km

Produits : lentilles vertes, graines de lin, tournesol, blé à germer

Contact

06 83 84 14 59

jfgaume@yahoo.fr

Article Mayenne Bio Soleil

Du conventionnel au bio

« Un jour, alors que mon grand-père traitait ses cultures, une partie des produits phytosanitaires atteignirent son potager et notamment ses pommes de terre. Après avoir utilisé ces pesticides, il tomba malade. Cet incident fut le déclic pour passer à un autre modèle d'agriculture » raconte Jean-François Gaumé. Ainsi, l'exploitation a été convertie à l'agriculture biologique en 1964. Jean-François a repris la ferme familiale en avril 2014. Au cours de son cursus agricole, il a constaté la réalité du modèle conventionnel qui l'a conforté dans son choix du bio. En 2016, il souhaiterait faire évoluer la ferme vers l'agriculture biodynamique, ce qu'il expérimente déjà en utilisant le calendrier lunaire pour réaliser ses semis.

Les différentes cultures

L'exploitation compte 100 hectares dont 10 hectares de prairies naturelles non cultivables et 90 hectares de cultures de céréales (avoine, blé panifiable, blé à germer, triticale : un hybride entre le blé et le seigle, grand épeautre, orge, seigle et maïs grain), légumineuses (lentille verte, pois, lupin et féverole), oléagineux (tournesol, lin oléagineux brun et doré) et pommes de terre. Ces cultures réparties en parcelles de 3 à 5 hectares entourées de haies, forment un système bocager. « En préservant ainsi les haies et la biodiversité, on favorise la présence de prédateurs naturels des parasites tels qu'insectes, araignées, vers, ou rongeurs » explique l'agriculteur. Les semis s'échelonnent toute l'année selon les cultures. Les récoltes s'effectuent entre le 20 juillet et le début du mois de septembre : c'est une période intense ! « Nous sommes deux à travailler sur l'exploitation : Joël (le salarié de la ferme) et moi. On ne s'ennuie pas ! Cette année, la météo a été bonne mais quelques semis ont été ratés ce qui explique la présence de folle-avoine considérée comme une « mauvaise herbe ». Une fois récoltées les céréales et légumineuses sont envoyées à la CUMA « La trieuse » en Vendée pour être triées, nettoyées et ensachées. Elles sont ensuite ramenées à la ferme pour la vente.

L'importance du sol en agriculture biologique

Pour se développer, une plante puise les éléments nécessaires à sa croissance dans la terre, d'où l'importance accordée au sol en bio ! Ainsi, Jean-François enrichit ses sols grâce à :

- l'apport de fumier. 15 vaches de race Limousine pâturent sur les prairies non cultivables. Leur présence assure une partie des besoins en fumier qui contribue à maintenir la fertilité de la terre.
- l'apport d'engrais minéraux qui permet d'enrichir les sols en magnésium (avec la kiesérite*) et en calcium (avec l'algue Lithothamne).
- la rotation des cultures. C'est l'alternance dans le temps de différentes cultures sur une même parcelle. Cela perturbe le cycle des parasites, des maladies et des adventices et empêche la sélection d'un certain type de flore. En fonction des espèces végétales cultivées, elle participe à la nutrition des cultures. Enfin, elle permet l'amélioration de la structure du sol. Ici, les rotations sont longues : de 7 à 10 ans.

PAIN D'ÉPICES ET BISCUITS SABLÉS

Gourmandises Permisses – L'HUISSERIE - 34km

Pains d'épices et biscuits sablés sans produit laitier et sans gluten

Contact

Christophe Roussel 06 74 55 08 92

vidéo: <https://www.facebook.com/GourmandisesPermisses53/videos/1664795976916099/>

SAVON AU LAIT D'ANESSE

L'asinerie du Bois Gamats - Laval - 32km

Article Mayenne bio soleil

La ferme du Bois Gamats se situe dans le quartier de Thévalles, à Laval. Bien que tout proche de la ville, le lieu est entouré de forêts et de zones humides. C'est dans cet environnement préservé qu'évoluent les ânes d'Agnès Bontemps : « **Je ne pouvais trouver meilleur site aux portes de Laval et au milieu du département, dans un bois et au pied de la rivière** » se réjouit l'éleveuse.

Une ferme pédagogique

Installée depuis 4 ans, Agnès élève 24 ânesses et fait transformer une partie de leur lait en cosmétiques. Ce projet a été sélectionné par la ville de Laval parmi une vingtaine de propositions. « **Je pense que c'est l'aspect pédagogique qui a séduit** » explique Agnès. La ferme accueille régulièrement des enfants, des familles et des groupes de personnes en situation de handicap. « **Ado, je voulais faire des études agricoles et cela m'a été refusé. Je me suis donc lancée dans le social. J'ai toujours été attirée par l'humain** » explique cette ancienne éducatrice spécialisée. L'Asinerie est un lieu vivant et dynamique. De nombreuses activités y sont proposées : visite de la ferme, balade à dos d'ânes, week-end en bivouac, atelier de fabrication de savons, marché de producteurs. Depuis 3 ans, le site accueille le festival Festi' Gamats en octobre : un événement familial et festif tourné vers la transition écologique et les ânes.

L'élevage

Les 29 hectares qui entourent la ferme sont répartis en prairies réservées aux ânes et en espace de cultures de céréales et notamment d'orge. Celui-ci complète l'alimentation des ânesses en période de lactation. Agnès traite les ânesses 2 à 3 fois par jour à raison de quelques millilitres à chaque fois. Le reste du lait est destiné aux ânonnes. Ces petits volumes expliquent le coût onéreux de ce lait aux multiples vertus. Celui-ci est congelé et décongelé pour la fabrication des savons.

La fabrication des savons

Les savons sont fabriqués à la ferme, tous les 2 mois environ, par Florence Ankri. Cette savonnière tient une boutique de savon à Mayenne « Les savons de Raphaël ». Les huiles végétales (colza, olive, ricin, karité et coco) mélangées à la soude et au lait d'ânesse constituent la base de la recette. On y ajoute ensuite des ingrédients qui donnent la couleur et l'odeur aux différentes sortes de savons : Huile Essentielle de menthe poivrée, poudre d'avoine et oxyde vert pour le « fraîcheur d'ânesse », Huile Essentielle d'orange douce, poudre d'urucum et miel (local !) pour le « douceur d'ânesse ». La préparation est mixée longuement, versée dans des moules puis mise à sécher au

moins 1 mois. Une fois durcit, les savons sont découpés. Agnès propose ainsi 5 savons différents contenant au moins 30% de lait d'ânesse. « **Pour rallonger la vie de votre savon, pensez à bien l'égoutter après usage** » conseille l'éleveuse.

Les vertus du lait d'ânesse

On lit souvent que Cléopâtre prenait des bains de lait d'ânesse pour entretenir sa beauté et la jeunesse de sa peau. Grâce à sa combinaison exceptionnelle de vitamines A, E et Omega 3 & 6, le lait d'ânesse prévient le vieillissement cutané et régénère la peau. Nourrissant, assouplissant et hypoallergénique, il convient parfaitement aux peaux fragiles et sensibles. Il est recommandé également pour les peaux à eczéma, acné et psoriasis. Le lait d'ânesse recèle d'importantes propriétés réparatrices.

Contact :

Agnès Bontemps 06 88 77 25 45
www.asinerieduboisgamats.fr

BIJOUX ARTISANAUX

Esprit Libre – COUDRAY – 1 km

Contact

Jessica Lévêque 06 80 89 94 94
tajmahal@orange.fr

<https://www.ouest-france.fr/pays-de-la-loire/chateau-gontier-53200/jessica-leveque-multiplie-les-accessoires-5148917>