



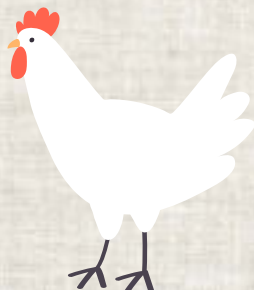
SAINT-LÔ AGGLO
PROJET ALIMENTAIRE
TERRITORIAL

Édition 2023



MANGEZ SAIN, [LÔ]CAL

ET DE SAISON



Sommaire

4 Les marchés du territoire

6 **BOISSONS**

Tchin ! Tchin !



8 **FRUITS ET LÉGUMES**

Les carottes sont cuites



13 **ŒUFS**

Brouillé ? Mollet ? À la coque ?



14 **CARTOGRAPHIE**

Retrouvez tous les producteurs du guide

16 **PAINS**

Prenons-en de la graine



17 **PLANTES AROMATIQUES**

Parfums d'aromates

18 **PRODUITS LAITIERS**

La crème de la crème



22 **VIANDE ET VOLAILLES**

L'aile ou la cuisse



24 **AUTRES PRODUITS**

Encore + de richesses locales



26 Les labels et marques

ÉDITOS



Fabrice LEMAZURIER
Président de Saint-Lô Agglo



Florence MAZIER
Vice-présidente en charge
du commerce, de l'artisanat
et des circuits de proximité

Le projet alimentaire territorial de Saint-Lô Agglo a pour objectif de faire de l'alimentation et de nos savoir-faire un élément constitutif du patrimoine saint-lois. Notre démarche se veut fédératrice pour le développement d'une alimentation en circuit de proximité, pour le développement du "consommer local" !

Ce 1^{er} guide permet ainsi de présenter les producteurs du territoire et valoriser nos richesses et nos pépites en matière d'alimentation. Ce terroir constitue un marqueur essentiel de notre identité territoriale... Notre territoire a une histoire forte avec l'alimentation et l'agriculture ! Nos marchés, nos fermes, nos brasseurs, notre cidre, nos fromages, nos légumes, nos fruits... ce sont tous ces produits qui donnent le goût de notre territoire.

Chacun à notre niveau, nous sommes acteurs pour faire évoluer les systèmes alimentaires.

Ensemble, faisons le pari du local !

Fruit d'une concertation et d'une participation de nombreux partenaires locaux, notre projet alimentaire territorial doit favoriser une économie alimentaire de proximité. Tous les acteurs des filières sont concernés : producteurs, transformateurs, consommateurs et ce, jusqu'à la valorisation des biodéchets.

Notre enjeu : une alimentation locale, durable et de qualité !

Et pour cela, notre territoire est riche : plus de 800 exploitations agricoles, plus de 100 entreprises agroalimentaires, un lycée agricole, un laboratoire de recherche en sécurité alimentaire... et encore bien d'autres acteurs et initiatives !

Ce tissu nous permet de construire ce projet de territoire pour valoriser le meilleur de chez nous et le rendre accessible à toutes et tous.

Ce guide des producteurs est une 1^{ère} brique pour valoriser notre patrimoine alimentaire et gastronomique !

LES MARCHÉS du territoire

Notre terroir et le savoir-faire des producteurs donnent à nos produits des caractéristiques culinaires uniques. Sur l'ensemble de nos marchés ou directement chez les producteurs, retrouvez des produits 100% locaux au bon goût de Normandie !

En flânant parmi les étals, vous rencontrerez maraîchers, poissonniers, bouchers, grilleurs, crêpiers, et bien entendu, crémiers et fromagers, proposant des produits phares du terroir.

**RETROUVEZ LES MARCHÉS SUR
LA CARTE DU TERRITOIRE P.14-15**

LUNDI MATIN

- 📍 AGNEAUX
Place Pierre de Gouville
- 📍 TORIGNY-LES-VILLES
Torigni-sur-Vire - Place du Château

MARDI MATIN

- 📍 SAINT-CLAIR-SUR-L'ELLE
Centre-ville
- 📍 SAINT-LÔ
rue Alsace Lorraine

MERCREDI MATIN

- 📍 AGNEAUX
Place Pierre de Gouville
- 📍 CONDÉ-SUR-VIRE
Centre-ville
- 📍 MARIGNY-LE-LOZON
Marigny - Place Westport
- 📍 TESSY-BOCAGE
Tessy-sur-Vire - Centre-ville

MERCREDI APRÈS-MIDI

- 📍 THÈREVAL
Hébécrevon - place de la Fontaine





*Découvrez également
les marchés
de producteurs*

JEUDI APRÈS-MIDI

- 📍 SAINT-AMAND-VILLAGES
Saint-Amand - Place de l'église

JEUDI EN SOIRÉE L'ÉTÉ DE FIN JUIN À FIN AOÛT

- 📍 LES VIRÉES DU TERROIR - SAINT-LÔ
au pied des remparts

VENDREDI MATIN

- 📍 CANISY
Centre-ville
- 📍 CERISY-LA-FORÊT
Centre-ville
- 📍 SAINT-LÔ
Place de la mairie
- 📍 SAINT-JEAN-DE-DAYE
Centre-ville

VENDREDI EN SOIRÉE

- 📍 MARIGNY-LE-LOZON
Marigny - Place Westport

SAMEDI MATIN

- 📍 PONT-HÉBERT
Le bourg
- 📍 SAINT-LÔ
Place de la mairie

MARDI 16H - 19H

- 📍 LA CABANE PENCHÉE
SAINT-LÔ route de Baudre
- 📍 LE MARCHÉ DE DOMJEAN
Place du bar le Domjeanais

MERCREDI 16H - 19H

- 📍 LA BROUETTE BLEUE
LE MESNIL-ROUXELIN
route de Lison

JEUDI 16H - 19H

- 📍 LE MARCHÉ DE PRODUCTEURS
QUIBOU
Place de la mairie

VENDREDI 16H - 19H

- 📍 LA CABANE PENCHÉE
SAINT-LÔ route de Baudre

1^{ER} DIMANCHE MATIN DE CHAQUE MOIS D'AVRIL À OCTOBRE

- 📍 LE MARCHÉ DE THÈREVAL
La Chapelle-Enjuger

BOISSONS




1 THORBEER

📍 3, route du Pont - BOURGVALLÉES

☎ 06 32 82 98 86

✉ contact@thorbeer.fr

🌐 www.thorbeer.fr  

Produits : Bières artisanales

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Jeudi et vendredi 10h-13h30 et 15h-19h
Samedi 15h-19h
- Marché : Saint-Lô le samedi matin

Le +

Microbrasserie produisant et vendant des bières variées, de qualité et de caractère, brassées à partir de malt normand bio.

2 DUDOIT MANOËL

📍 L'Épannerie - CONDÉ-SUR-VIRE

☎ 02 33 72 04 76 / 06 88 88 27 49

✉ troisgots-cidre@orange.fr

Produits : Cidre et jus de pomme

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Sur rendez-vous uniquement
Du lundi au jeudi à partir de 17h30
Vendredi et samedi toute la journée
- Autres lieux :
U express (Condé-sur-Vire),
Carrefour (Saint-Amand Villages
et Tassy-Bocage),
Coccinelle (Moyon Villages)

3 F&S CLÉMENT

📍 5 Village Vigot - LE LOREY

☎ 02 33 47 09 60 / 06 82 16 21 84

✉ presspomcidre.sclement@gmail.com

Produits : Cidre, vinaigre de cidre
et jus de pomme

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Sur rendez-vous uniquement

4 DOMAINE DE L'OROGALE

📍 17B route de la Duquerie
MONTREUIL-SUR-LOZON

☎ 06 70 38 06 62

✉ maxime.haupais@orange.fr

🌐 www.domainedelorogale.com 

Produits : Cidre, jus de pomme et
autres produits cidricoles - Variétés
locales et anciennes permettant de
répondre à l'Appellation d'Origine
Protégée Cidre Cotentin

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Mercredi et vendredi 14h-18h
du 1^{er} décembre au 30 septembre
- Marché : Marché d'été
"Les Virées du Terroir" Saint-Lô

Le +

Visites de la cave tout l'été dans
le cadre des "Visites du jeudi" et
accueil de campings-cars dans le
cadre du réseau "France Passion".

5 LA LOUPBAR BRASSERIE

📍 830 route de l'Aubannerie
MOYON VILLAGES
☎ 02 33 56 34 02
✉ contact@laloupbar.fr
🌐 www.laloupbar.fr  

Produits : Bières artisanales



OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Commande sur le site internet et retrait à la brasserie le mercredi 14h30 -19h
- Autres lieux : Retrouvez la liste des points de vente sur le site internet

Le +

Visite possible de la brasserie avec dégustation de l'ensemble des bières sur demande par mail ou par téléphone.

6 AU BRASSEUR QUIBOIS

📍 1 la Joignerie - QUIBOU
☎ 06 89 54 03 85
✉ aubrasseurquibois@gmail.com
🌐 www.aubrasseurquibois.fr  

Produits : Bières artisanales


OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne
- Marchés : Marché de producteurs (Quibou) le jeudi 16h-19h, La Cabane Penchée (Saint-Lô) mardi et vendredi 16h-19h
- Autres lieux : Biocoop (Saint-Lô), retrouvez tous les autres lieux sur le site internet

Le +

Paysan-Brasseur, les bières sont produites à partir de l'orge cultivé sur la ferme.

7 CATHERINE MARIE

📍 2 route des Roches de Ham
TORIGNY-LES-VILLES
☎ 02 33 56 51 57
✉ catherine.marie.leo@orange.fr
🌐 www.creperie-lesrochesdeham.fr 

Produits : Cidre, jus de pomme et confiture de rhubarbe

OU LES TROUVER ?

- Autre lieu : Vente à la crêperie "Les roches de Ham" ouverte d'avril au 31 septembre tous les jours à partir de 12h sauf le dimanche et aux vacances de la Toussaint 12h-18h sauf le dimanche




FRUITS & LÉGUMES

Les Carottes sont cuites



8 LA FERME DES ROCHES

📍 40 route des Roches de Ham
CONDÉ-SUR-VIRE
☎ 06 75 60 90 34
✉ commandes@fermedesroches.fr
🌐 www.fermedesroches.fr 

Produits : Fruits et légumes de saison

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Vendredi 16h-19h et commande en ligne pour un retrait sur place ou en point relais
- Marché : Domjean le mardi 16h-19h
- Autre lieu : Carrefour (Tessy-Bocage)

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.
Tiers-lieu dédié à la transition agroécologique.

9 LES VERGERS DE MON P'TIT BONHOMME

📍 2 La Priorté - DOMJEAN
☎ 06 81 23 14 50
✉ alexischasles@gmail.com



Produits : Pommes et jus de pomme

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Marchés : Domjean le mardi 16h-19h, Quibou jeudi 16h-19h étal de la ferme du panier vert
- Autres lieux : Biocoop (Saint-Lô), Carrefour, le marché du coin et Nat'hur (Tessy-Bocage), distributeur automatique disponible 24h/24 et 7j/7 avenue de Paris (Saint-Lô)

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.





10 FERME DE LA PLANQUETTE

📍 Lieu-dit la Tosterie - GOUVETS
☎ 07 82 85 44 80
✉ lm.olive@hotmail.fr

Produits : Fruits et légumes de saison


OU LES TROUVER ?

- Marché : Percy-en-Normandie le samedi matin

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

11 FERME DES MILLE SAVEURS

📍 3 le Château - LA LUZERNE
☎ 06 71 31 52 69
✉ lafermedesmillesaveurs@gmail.com


Produits : Légumes de saison et œufs



OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Vendredi 17h-19h sur réservation
- Autre lieu : Distributeur automatique disponible 24h/24 et 7j/7 avenue de Paris Saint-Lô

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

12 LE JARDIN DES MEULES

📍 Hameau es François
LE MESNIL-VÉNERON
☎ 06 88 26 48 69 / 06 38 73 95 45
✉ lejardindesmeules@hotmail.com
🌐 www.lejardindesmeules.com  

Produits : Fruits et légumes de saison


OU LES TROUVER ?

- Marchés : Saint-Lô le samedi matin, Marché d'été "Les Virées du Terroir" Saint-Lô

Le +

Production inspirée de la permaculture en micro-ferme maraîchère.

13 LA BROUETTE BLEUE

📍 5 rue d'Isigny
LE MESNIL-ROUXELIN
☎ 06 72 60 59 55
✉ contact@labrouettebleue.fr
🌐 www.labrouettebleue.fr 

Produits : Légumes de saison et œufs

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Paniers à commander sur le site internet du lundi au vendredi avant 13h et retrait à la ferme à partir de 16h

Le +

Marché à la ferme le mercredi 16h-19h.

FRUITS & LÉGUMES

14 LES SAVEURS D'ANTAN

📍 Le Mesnil-Durand - PONT-HÉBERT

☎ 06 07 12 03 88 / 07 60 42 52 83

✉ virginieclavier@gmail.com



Produits : Fruits et légumes de saison, pain cuit au feu de bois et fromage de brebis et chèvre au lait cru

OU LES TROUVER ?



- Vente directe ou en ligne :
Mercredi 16h-19h
- Marchés :
Saint-Clair-sur-l'Elle le mardi matin,
Agneaux le mercredi matin,
Pont-Hébert le samedi matin,
Marché d'été "Les Virées du Terroir"
Saint-Lô

15 FERME DU PANIER VERT

📍 2 la Renonnière - QUIBOU

☎ 06 88 98 46 69

✉ contact@ferme-panier-vert.fr

🌐 www.ferme-panier-vert.fr  

Produits : Fruits et légumes de saison

OU LES TROUVER ?


- Vente directe ou en ligne : Commande en ligne à récupérer dans un point retrait : La Barre-de-Semilly, Marigny-le-Lozon, Mesnil-Raoult, Moyon Villages, Quibou, Saint-Lô
- Marchés :
La Cabane Penchée (Saint-Lô)
le mardi 16h-19h,
Marché des producteurs (Quibou)
le jeudi 16h-19h

16 LE JARDIN DE LA BOURDONNIÈRE

📍 9 la Bourdonnière - QUIBOU

☎ 06 88 46 71 91

✉ maxgallais5@gmail.com

🌐 www.jardin-bourdonniere.fr 

Produits : Fruits et légumes de saison

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Sur commande via le site internet
avec livraison dans un point de retrait
- Marché :
Marigny-le-Lozon le mercredi matin

17 LES BIO'S ARE

📍 3 Hôtel Escot - SAINT-GEORGES-D'ELLE

☎ 06 25 57 04 97

✉ lesbiosare@hotmail.com

Produits : Fruits et légumes de saison

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Vendredi 17h-19h30
- Marché : Saint-Lô le samedi matin





18 LE CHAMP DU POTAGER

📍 La Hardaigniere
SAINT-AMAND-VILLAGES
☎ 07 82 01 19 15
✉ lechampdupotager@gmail.com

Produits : Fruits et légumes de saison

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Marché : Saint-Amand-Villages le jeudi après-midi
- Autre lieu : Épicerie Le Verger de Torigny (Torigny-les-Villes)

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

19 SAMUEL JEANNE

📍 45 la Petite Pierre
SAINT-AMAND-VILLAGES
☎ 06 83 98 49 42
✉ samuel.jeanne@yahoo.fr

Produits : Fraises et légumes de saison

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Marchés : Saint-Lô le samedi matin, Torigny-les-Villes le lundi matin

20 LA FERME D'ELLES

📍 17 Le Grand Soulaire
SAINT-GEORGES-D'ELLE
☎ 06 34 56 26 71
✉ lafermedelles@gmail.com
🌐 www.lafermedelles.fr 

Produits : Fruits et légumes de saison

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Samedi 9h30-12h30 - commande possible en ligne avec retrait à la ferme du lundi au vendredi soir
- Autre lieu : Biocoop (Saint-Lô)

Le +

Cueillette à la ferme de mai à novembre - Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

21 LÉGUMES ET FRUITS BIO

📍 1 chemin des Carettes
SAINT-GILLES
☎ 02 33 55 62 14 / 07 86 42 56 14
✉ chlbignon@wanadoo.fr

Produits : Fruits et légumes

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Samedi 9h-13h
- Marché : Saint-Lô le vendredi matin
- Autre lieu : Collectif d'achat le jeudi à l'Épicerie du square (Saint-Lô)

Le +

Ferme en agroforesterie qui est aussi un refuge du Groupe Ornithologique Normand.

FRUITS & LÉGUMES



22 LE MARAÎCHER BIO

📍 Route des Monts de la Heutière
SAINT-LÔ

☎ 06 23 13 19 83 / 06 26 11 72 89

✉ anthonylerosier@gmail.com

🌐 www.lemaraicher-bio.fr

Produits : Fruits et légumes de saison

OU LES TROUVER ?

- Marché : La Cabane Penchée (Saint-Lô) le vendredi 16h-19h

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

23 FERME DE LA SITELLE

📍 Le Pont - SAINT-VIGOR-DES-MONTS

☎ 07 57 06 52 28

✉ fermedelasittelle@gmail.com

Produits : Fruits et légumes de saison

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Commande par téléphone ou mail et retrait des commandes le mardi, vendredi et samedi

Le +


Ateliers d'initiation à la vannerie.

24 FERME DE LA HOGUE

📍 6 route de La Hogue Folie
TORIGNY-LES-VILLES

☎ 06 81 79 53 15 / 06 22 67 53 65

✉ contact@fermedelahogue.fr

🌐 www.fermedelahogue.fr 

Produits : Fruits et légumes de saison

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Mercredi 16h30-19h - Samedi 9h30-12h
Possibilité de composer son panier en ligne et retrait à la ferme ou en points retrait (liste sur le site internet)



Brouillé ?
Mollet ?
À la coque ?



25 EARL PIGNOLET

📍 1 le Castillon - THÈREVAL
☎ 06 12 64 39 84
✉ christophepignolet@sfr.fr

Produits : Œufs

OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Commande par téléphone, mail et sms et retrait des commandes du lundi au vendredi 7h-10h

26 L'ŒUF DU VAL DE VIRE

📍 42 route du bust - CONDÉ-SUR-VIRE
☎ 02 33 57 80 00
✉ commande@oeuf-valdevire.fr

Produits : Œufs

OÙ LES TROUVER ?

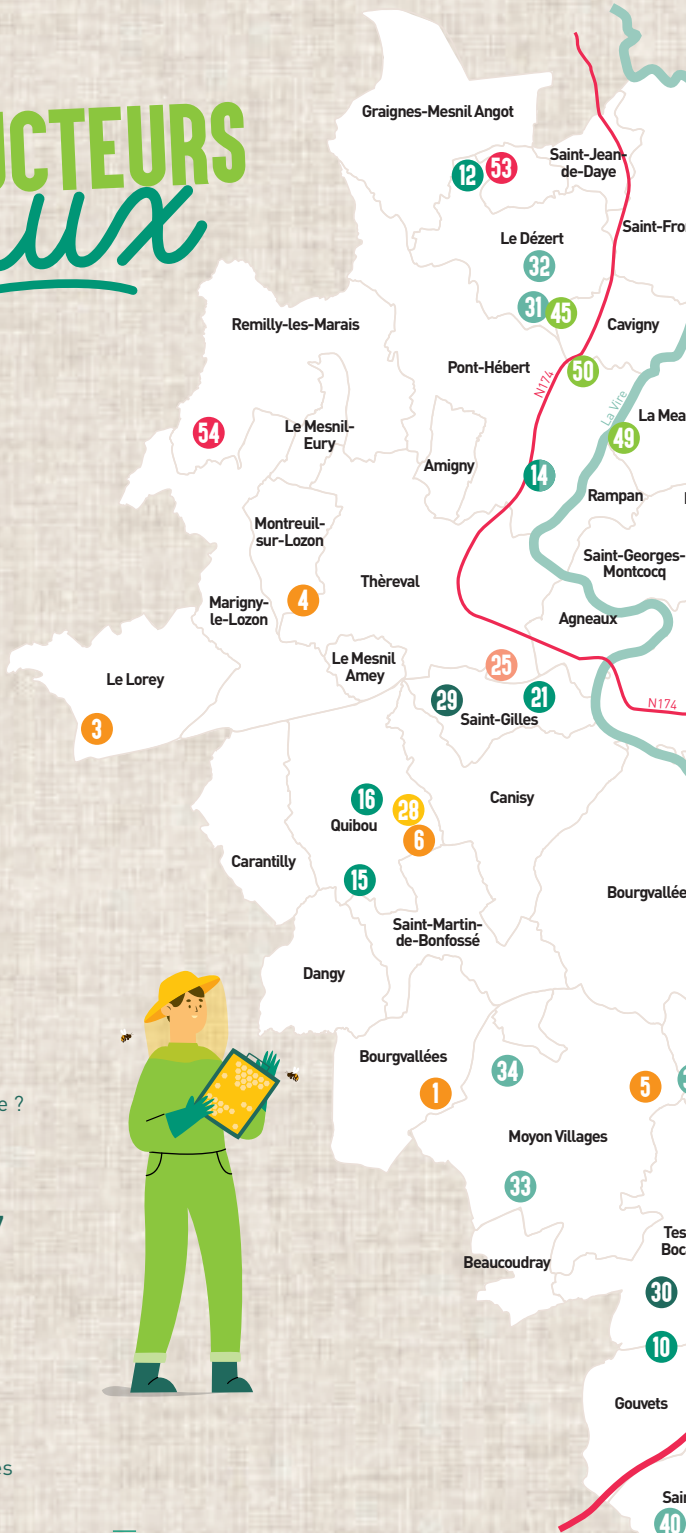
- Vente directe ou en ligne : commande par téléphone ou par mail
- Autres lieux : Carrefour (Saint-Lô, Torigny-Les-Villes, Tessy-Bocage), Super U (Condé sur Vire)



Vous trouverez également des œufs chez certains producteurs de "viande et volaille" et de "fruits et légumes".

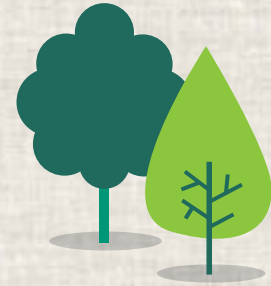
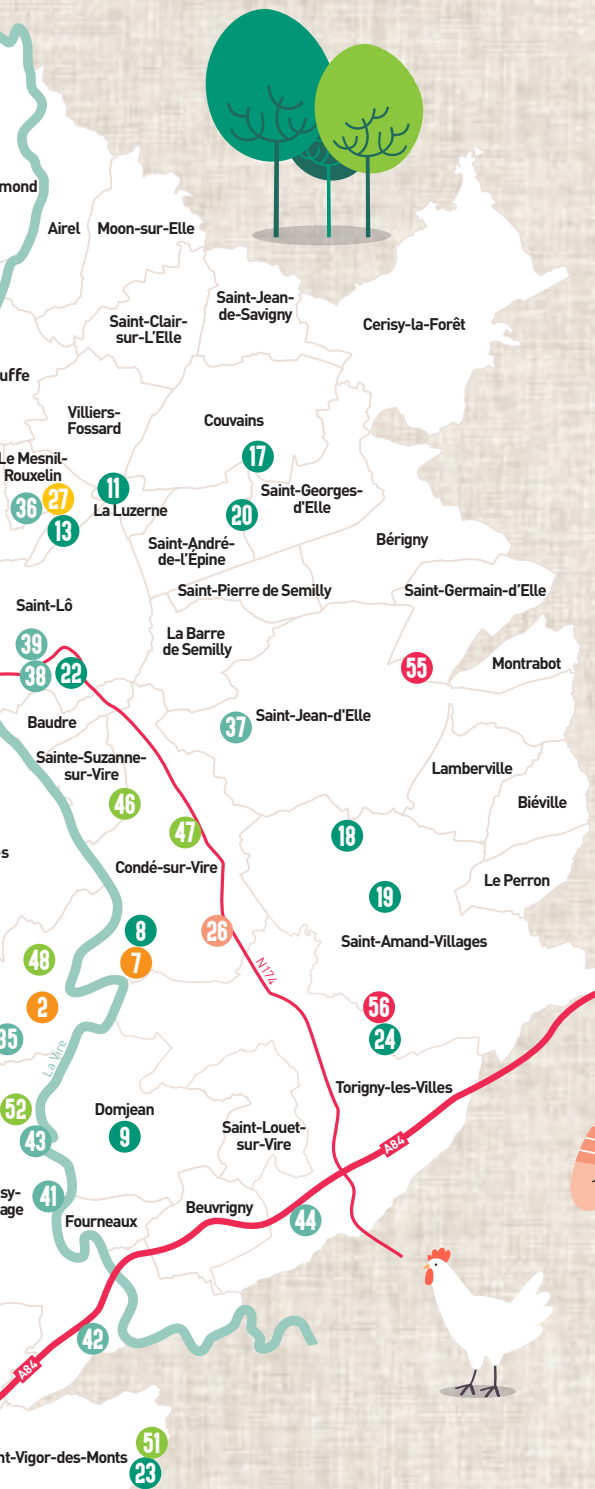


LES PRODUCTEURS *locaux*



- **BOISSONS** p.6
Tchin ! Tchin !
- **FRUITS ET LÉGUMES** p.8
Les carottes sont cuites
- **ŒUFS** p.13
Brouillé ? Mollet ? À la coque ?
- **PAINS** p.16
Prenons-en de la graine
- **PLANTES AROMATIQUES** p.17
Parfums d'aromates
- **PRODUITS LAITIERS** p.18
La crème de la crème
- **VIANDE ET VOLAILLES** p.22
L'aile ou la cuisse
- **AUTRES PRODUITS** p.24
Encore + de richesses locales





PAINS

Prenons-en de la graine



27 CHANTE LA VIE

📍 28 rue des Fontaines
LE MESNIL-ROUXELIN
☎ 02 33 57 31 72 / 06 03 07 50 33

Produits : Pain cuit au feu de bois
(épeautre, blanc, complet, bis, brioche)

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Le mardi, vendredi et samedi 10h-13h
sur commande
- Marché :
Saint-Lô vendredi et samedi matin
- Autre lieu : Biocoop (Saint-Lô)

Le +

Fournisseur de restauration
collective et restaurateurs.

28 LE PAIN DE MON GRAND-PÈRE

📍 2 rue des Tisserands - QUIBOU
☎ 06 43 07 57 50
✉ maevaleprovost@gmail.com
f i

Produits : Pains et brioches bio 100%
au levain naturel et cuit au feu de
bois, farine issue de la ferme (variétés
anciennes)

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Boulangerie de Quibou
- Marchés : Marché de producteurs
(Quibou) le jeudi 16h-19h,
La Cabane Penchée (Saint-Lô)
le mardi 16h-19h
- Autre lieu : Épicerie du Square
le mardi (Saint-Lô)

Le +

Paysanne-boulangère - réalisation
de toutes les opérations de façon
artisanale du semis des céréales
(variétés anciennes) à l'élaboration
du pain et cuisson au feu de bois.




PLANTES AROMATIQUES

Parfums d'aromates



29 HERBERIE DE LA BELHOMIÈRE

📍 La Belhomière - SAINT-GILLES
☎ 06 11 65 89 69
✉ herberie.belhomiere@gmail.com
🌐 www.herberie-belhomiere.fr 

Produits : Diverses herbes fraîches, tisanes, gelées et fruits frais en saison

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : De mi-avril à mi-octobre les mercredis 16h-19h

Le +

Visites gustatives de mai à octobre : les cultures, le séchoir, la tisanderie, dégustation d'herbes et fruits frais, tisanes et gelées artisanales. Produits certifiés "Nature et Progrès".

30 LA FERME DE L'OURS

📍 14 lieu-dit Le Mesnil Ours
TESSY-BOCAGE
☎ 06 09 54 37 92 / 06 87 95 79 84
✉ lafermedelours@gmail.com
🌐 www.fermedelours.fr  

Produits : Huiles essentielles, hydrolats ou eaux florales, sirops, cosmétiques (crèmes de jour, baumes, shampoings, gels douche et savons), macérâts huileux et pesto d'ail des Ours

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Sur le site Internet ou lors des visites du jeudi de juin à août 17h30-18h30
- Autres lieux : Magasin "Nathur" (Tessy-Bocage), Biocoop (Saint-Lô)

Le +

La Ferme de l'Ours ouvre ses portes en été : juin/juillet/août. Visite de la pépinière, des cultures de plein champ et explication du fonctionnement d'une extraction d'huile essentielle par la vapeur et des process de fabrication des cosmétiques. Réservation par téléphone ou par mail - Tarif : 3€/pers. Horaires : 16h30 et 17h30

PRODUITS LAITIERS

La crème de la crème



31 FERME DE L'ORANGERIE

📍 L'Orangerie - LE DÉZERT
☎ 06 79 02 39 50
✉ fermedelorangerie@gmail.com
🌐 www.ferme-orangerie.fr 

Produits : Lait, crème, beurre, yaourts, fromage blanc, skyr...

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Vendredi 17h-19h sur précommande via le site internet ou Facebook
- Autre lieu : Calidel (Saint-Lô)

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

32 GAEC DE BELLE EAU

📍 La Moullerie - LE DÉZERT
☎ 06 58 15 42 24 / 06 48 19 11 33
✉ gaec.de.belle.eau@gmail.com
🌐 www.gaecdebelleeau.com

Produits : Beurre, crème, yaourts, fromages...


📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Vente sur le site internet
- Marché : Saint-Lô le samedi matin

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

33 LA FERME DE L'ISLE

📍 5261 route de l'Isle - MOYON VILLAGES
☎ 02 33 50 30 91
✉ annesophie.simon@fermedelisle.fr
🌐 www.confituredelait.eu  

Produits : Crème crue, beurre cru, lait cru, fromage blanc, confiture de lait...

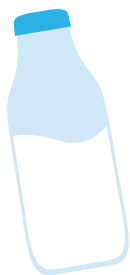
📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Du mardi au vendredi 15h-18h30
- Marchés : Saint-Lô vendredi et samedi matin, tous les autres marchés sur l'étal du Spécialiste du fromage

Le +

Les produits sont régulièrement récompensés au Concours Général Agricole de Paris.





34 FERME DU BOURG GROUX

📍 3021 Route de la Maugerie
MOYON VILLAGES
☎ 02 33 55 73 67 / 06 86 55 61 83
✉ gaec.bourg-groux@orange.fr
f

Produits : Crème crue, crème fraîche, riz au lait, fromage blanc, crème dessert, confiture de lait.

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Du lundi au vendredi 15h-17h

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

35 GAEC DES ALPINES

📍 Route de l'Aubannerie
MOYON VILLAGES
☎ 06 44 30 21 78
✉ gaecdesalpines@orange.fr

Produits : Fromage de Chèvre

OU LES TROUVER ?

- Marchés : Tous les marchés locaux sur l'étal du Spécialiste du fromage
- Autre lieu : Le Verger Saint-Thomas (Saint-Lô)

14 LES SAVEURS D'ANTAN

📍 Le Mesnil-Durand - PONT-HÉBERT
☎ 06 07 12 03 88 / 07 60 42 52 83
✉ virginieleclavier@gmail.com
f

Produits : Gamme de fromages de chèvres et de brebis au lait cru, fruits et légumes de saison et pain cuit au feu de bois.

OU LES TROUVER ?

- Vente directe et/ou en ligne :
Mercredi 16h-19h
- Marchés :
Saint-Clair-sur-l'Elle le mardi matin,
Agneaux le mercredi matin,
Pont-Hébert le samedi matin,
Marché d'été "Les Virée du terroir"
Saint-Lô

36 EARL DU CLOS QUENTIN

📍 2 Lieu-dit Le Bois André
SAINT-GEORGES-MONTCOCQ
☎ 06 84 06 38 29
✉ nicolas.marie50@wanadoo.fr

Produits : Crème crue

OU LES TROUVER ?

- Marché : Saint-Lô le samedi matin

Le +

Fournisseur de restauration collective.

PRODUITS LAITIERS

37 FERME DES GLYCINES

📍 18 Fontaine Rose
Saint-Jean-des-Baisants
SAINT-JEAN-D'ELLE
☎ 06 64 37 60 22
✉ sarlfermedesglycines@orange.fr
📱  

Produits : Yaourt brassé en pot et en poche


📍 OÙ LES TROUVER ?

- Autres lieux : Vival (Saint-Jean-d'Elle), Carrefour (Saint-Amand Villages), Super U (Condé-sur-Vire), Biocoop (Saint-Lô), Intermarché (Saint-Lô), Leclerc (Agneaux)

Le +

Yaourt en pot et en poche afin de réduire les emballages. Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

38 FERME DU PERRIERS

📍 Route de Baudre - SAINT-LÔ
☎ 06 62 24 46 23
✉ fermeduperriersgaec@gmail.com
📱 

Produits : Fromages, crème crue, beurre, lait, yaourt, fromage blanc, riz au lait...

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Mardi et vendredi 16h-19h
- Marché : La Cabane Penchée (Saint-Lô) le mardi et vendredi 16h-19h
- Autres lieux : Biocoop (Saint-Lô), Épicerie du square Leduc (Saint-Lô), Mets de la Fermière (Agneaux), Cours des Halles (Pont-Hébert)

Le +

Fournisseur de restauration collective et restaurateurs. Les pots de yaourts en verre sont consignés.

39 LES ENFANTS THÉRIBLES

📍 Atelier Technologique - ENIL
Saint-Lô Thère - 383 Rue Popielujko
SAINT-LÔ
☎ 02 33 05 88 88
✉ jade.lamy@educagri.fr
📱  saint-lo-there.fr

Produits : Fromages, yaourts, jus de pomme, compotes, soupes et plats cuisinés


📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Boutique de l'Atelier Technologique du lundi au vendredi 9h-12h30

Le +

Les produits sont fabriqués avec soin par les élèves de l'école avec le lait de la ferme de l'école située à Pont-Hébert.

40 LA CHÈVRERIE CATELAIN

📍 La Fosse - SAINT-VIGOR-DES-MONTS
☎ 06 33 87 62 93
✉ jjcatelain@gmail.com
📱 www.chevrerie.wordpress.com 

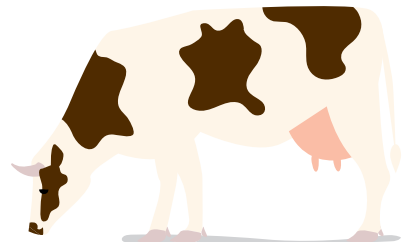
Produits : Fromage de chèvre et pain

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Du lundi au samedi 17h-18h
- Autre lieu : Boucherie (Tessy-Bocage)

Le +

Élevage de chèvres Saanen, chèvres des fossés et anglo-nubiennes. Fournisseur de restaurateurs.





41 EARL LES LONGS CHAMPS

📍 Les Longs Champs - TESSY-BOCAGE
 ☎ 02 33 05 40 19 / 06 70 68 76 24
 ✉ earlleslongschamps@gmail.com
 📱

Produits : Yaourt, crème crue, beurre, lait

OU LES TROUVER ?

- Autre lieu : Carrefour (Agneaux)

Le +

Produits médaillés au concours général agricole de Paris.

42 LA FERME DE LA CLÉMENDIÈRE

📍 La Clémendière - TESSY-BOCAGE
 ☎ 06 59 72 72 58
 ✉ duyck.laurence@orange.fr
 📱

Produits : Crème, beurre, tomme, camembert, fromage à raclette au lait cru

OU LES TROUVER ?

- Autres lieux :
 Le Verger Saint-Thomas (Saint-Lô),
 Biocoop (Saint-Lô),
 Le marché du Coin et Carrefour (Tessy-Bocage)

Le +

Exploitation 100% lait de Jersiaise. Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

43 GAEC LA BOTTINIÈRE

📍 5 Lieu-dit La Bottinière
 TESSY-BOCAGE
 ☎ 02 33 56 36 50
 ✉ ferme-simon@orange.fr
 📱

Produits : Crème crue

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
 Du lundi au samedi de 17h à 19h
- Marchés : Sur les marchés sur l'étal du Spécialiste du fromage
- Autres lieux : Carrefour (Tessy-Bocage, Saint-Amand), Le Verger de Torigni (Torigny-les-Villes)

Le +

Produits médaillés au concours général agricole de Paris et de Lyon - Fournisseur de restauration collective et restaurateurs.

44 LES CHÈVRES DE GABY

📍 1 Sedouy - Guilberville
 TORIGNY-LES-VILLES
 ☎ 06 62 90 95 52
 ✉ gabrielle.hervy@gmail.com
 🌐 www.leschevrettesdumarqueran.fr 📱

Produits : Fromages de chèvre, gamme de produits au lait cru, fromages lactiques, frais (frais avec aromates), crémeux, demi-sec, sec, bûchettes, fromage blanc, tartinades et yaourts

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
 D'avril à octobre le mercredi et samedi 17h30-19h
- Marché : La Cabane Penchée (Saint-Lô) le vendredi 16h-19h
- Autres lieux :
 Épicerie du Square (Saint-Lô),
 Laiterie Gilbert (Saint-Lô),
 Le Verger de Torigni (Torigny-les-Villes)

VIANDES ET VOLAILLES

L'aile ou la cuisse ?

45 EARL LESAGE

📍 4 La Mare - CAVIGNY
☎ 06 74 40 79 25
✉ la-mare-du-moulin@orange.fr
f

Produits : Viande bovine (race Montbéliarde et Charolaise)

OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Livraison de caissette de viande sur commande

46 ELEVAGE LECONTE

📍 43a, route de la Hure de Loup
CONDÉ-SUR-VIRE
☎ 06 88 57 29 48 / 06 77 44 48 84
✉ earlpat-huredeloup@laposte.net

Produits : Viande bovine (race Normande)

OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Vente à la ferme tous les 2 mois - Commande par mail ou téléphone

Le +

Race Normande élevée au cidre (20L/jour/animal).

47 FERME DU FOCQ

📍 68 Route du Focq - CONDÉ-SUR-VIRE
☎ 06 73 46 38 33
✉ chardinnemaxime3@gmail.com
f

Produits : Viande bovine (race Limousine et Wagyu)

OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Caissette de viande sur commande et retrait à la ferme
- Autre lieu : Maison Viard (boucherie Saint-Lô)

Le +

Élevage à l'herbe - La race Wagyu est une des plus réputées au monde pour son persillé.





48 GAEC DES TROISMONTS

📍 La Henrière - CONDÉ-SUR-VIRE

☎ 06 78 51 66 18

✉ contact@gaectroismonts.fr

🌐 www.gaectroismonts.fr  

Produits : Viande bovine (race Limousine), terrines et plats préparés

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Sur commande par téléphone
ou sur le site

Le +

Bêtes élevées uniquement à base d'herbe - Possibilité de colis de 10, 12, 15 ou 20 kg.

49 LES VACHES DE MATHILDE

📍 15 La Lande du Haut - LA MEAUFFE

☎ 06 72 56 47 41

✉ mathilde.doutressoulles@orange.fr

Produits : Viande bovine

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Sur rendez-vous

Le +


Animaux élevés à l'herbe

50 EARL DU POMMIER SUR

📍 Le pommier sûr - PONT-HÉBERT

☎ 06 62 57 91 48

✉ lemancel19@gmail.com

🌐 www.porcdebayeux-dupommiersur.fr 

Produits : Viande de porc de Bayeux et charcuterie

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Marché : Saint-Lô le samedi matin

Le +

Prestations traiteur et porc grillé à la broche.



51 FERME DE L'ASSELOTIÈRE

📍 Lieu-dit Lasselotière

SAINT-VIGOR-DES-MONTS

☎ 02 33 61 96 53

✉ fermedubessin@gmail.com

Produits : Volaille, Agneau, porc et cerf

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Marché : Bayeux le samedi matin

Le +

Fournisseur de restauration scolaire et restaurateurs.

52 LA FERME GOSSELIN

📍 3 le Rouvray - TESSY-BOCAGE

☎ 06 07 67 91 90 / 06 71 58 48 24

✉ fermegosselin@orange.fr

🌐 www.fermegosselin.fr

Produits : Viande de porc et charcuterie

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Vente sur le site internet et retrait
en points retrait
- Autre lieu : Biocoop (Saint-Lô)

Le +

Fournisseur de restauration scolaire et restaurateurs.

AUTRES PRODUITS



53 LES RUCHERS DU COTENTIN

📍 30 rue de Bahais - PONT-HÉBERT
☎ 06 86 79 52 49
✉ lesruchersducotentin@gmail.com
f @

Produits : Miel, pain d'épices, nougat, pâte de fruits, pâte à tartiner

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Autres lieux :
Boulangerie Jade (Saint-Lô),
Cours des Halles (Pont-Hébert),
Les Sabots d'Eugénie
(Saint-Georges-Montcocq)

Le +

Une gamme de 4 miels : Colza, Printemps, Pommier et été. Tous les produits dérivés sont confectionnés par l'apiculteur.

54 ASINERIE LISANE

📍 2 rue de l'Huderie
RÉMILLY-LES-MARAIS
☎ 06 47 30 29 29
✉ helenebellot@lisane.fr
🌐 www.lisane.fr f @

Produits : Savons et cosmétiques au lait d'ânesse

📍 OÙ LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Vendredi 14h-18h
et dimanche 15h-18h

Le +

Livraison à domicile et en points relais.



55 LES RUCHERS DU MOUFFET



📍 6 Village le Mouffet
SAINT-JEAN-D'ELLE
☎ 06 78 18 76 70
✉ lesruchersdumouffet@orange.fr
🌐 www.lesruchersdumouffet.fr

Produits : Miel

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne : Commande sur le site ou par téléphone

56 AGLAË COSMÉTIQUE

📍 Ferme de l'If - La Baudrie
TORIGNY-LES-VILLES
☎ 06 46 79 13 22
✉ contact@aglae-cosmetique.fr
🌐 www.aglae-cosmetique.fr  

Produits : Cosmétiques naturels au lait de chèvre et miel

OU LES TROUVER ?

- Vente directe ou en ligne :
Vente sur le site
- Autre lieu :
Magasin Augustine (Saint-Lô)

Le +

Sauvegarde de races anciennes :
chèvres des fossés, oies
normandes, poules de Caumont,
canard Duclair, abeilles noires...



LES LABELS ET MARQUES

Les labels sont l'expression symbolique d'une certification des produits répondant à un cahier des charges qui identifie leur qualité, leur origine, leur technique de fabrication... Il existe deux types de labels officiels en France, ceux décernés par l'État et ceux décernés par des organismes internationaux. Ce sont les producteurs qui sollicitent la labellisation de leurs produits. Les producteurs ne sont pas obligés de faire labelliser leurs produits. Les labels assurent aux consommateurs que les produits répondent aux qualités exigées dans leur cahier des charges.

+ D'INFOS SUR INAO.GOUV.FR



Signe européen désignant un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne*.



Mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Ce label permet d'identifier des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés. Ces produits sont soumis à des exigences réglementaires strictes et à des contrôles fréquents. Le logo européen, aussi appelé "Eurofeuille", permet aux consommateurs de repérer les produits qui respectent le règlement relatif à la production biologique de l'Union européenne*.



Signe mettant en avant les produits dont les caractéristiques sont liées à un lieu géographique particulier. C'est dans ce lieu que se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. Ce signe européen protège le nom du produit dans toute l'Union européenne*.



Signe national répondant aux critères de l'AOP. Il protège la dénomination sur le territoire français et constitue une étape vers l'AOP*.



Signe de qualité français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires. La qualité supérieure repose sur plusieurs éléments (caractéristiques sensorielles, conditions de production, image du produit au regard de ses conditions de production). Le suivi du maintien dans le temps de la qualité gustative supérieure est assuré par la réalisation régulière d'analyses sensorielles et de tests organoleptiques, qui comparent le produit Label rouge avec le produit courant*.

Les marques permettent d'identifier des producteurs adhérents à un réseau dont ils s'engagent à respecter la charte de qualité. Comme pour les labels, ce sont les producteurs qui sollicitent l'adhésion à une marque.



Bienvenue à la ferme est une marque collective des chambres d'agriculture. Il s'agit du premier réseau national d'agriculteurs en vente directe ou accueil à la ferme. La marque garantit que les produits sont fabriqués par les agriculteurs à partir de leur propre matière première. Elle assure aussi un contact direct avec le producteur, le consommateur pouvant accéder au moins une fois par an à l'exploitation agricole.



Marque issue d'une étroite coopération entre la Chambre d'agriculture de la Manche et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Manche, pour valoriser les produits du terroir manchois fabriqués par des agriculteurs et des artisans. La charte Manche Terroirs garantit des matières premières ou des savoir-faire d'origine manchoise, une élaboration des produits dans la Manche, des méthodes de fabrication traditionnelles et une qualité gustative.

*Source : ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire



SAINT-LÔ AGGLO PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



Les producteurs figurant dans ce guide sont ceux qui ont accepté d'y paraître. Les lieux de vente indiqués sont ceux communiqués par les producteurs. La liste des producteurs est non exhaustive.

Le territoire dispose également d'un tissu de commerçants et d'artisans qui transforment et valorisent les produits locaux et d'entreprises de transformation.

+ D'INFOS

**SUR LE PROJET ALIMENTAIRE
TERRITORIAL DE SAINT-LÔ AGGLO**

SUR SAINT-LO-AGGLO.FR

OU ICI



Vous êtes producteur ou acteur de l'alimentation et vous souhaitez davantage d'informations sur le projet alimentaire territorial, contactez la direction du développement économique de Saint-Lô Agglo :

☎ 02 14 16 30 76 - ✉ developpement.economique@saint-lo-agglo.fr

