

Consommons des produits locaux pour une économie responsable

Edito

« Savourons le Val de Loire » fête cette année sa 17^e édition.

Organisée par l'association Projets pour le Val de Loire, cette opération a pour vocation de favoriser des relations éthiques, économiques et respectueuses entre producteurs et transformateurs locaux d'une part et acteurs des circuits de distribution d'autre part. En assurant la promotion des produits du Val de Loire, elle vise également à promouvoir l'emploi sur le territoire.

Du 10 au 16 octobre 2022 nous vous donnons rendez-vous dans de nombreux points de vente partenaires en Indre-et-Loire ou en Loir-et-Cher.

De nombreuses marques et producteurs locaux se sont associés à l'opération. Vous pourrez les retrouver dans vos magasins participants ou directement sur leurs sites de production.

Dans les pages suivantes, vous trouverez quelques prises de parole de ces producteurs engagés. Ils nous disent leurs différentes motivations à défendre notre riche patrimoine gustatif.

Vous découvrirez aussi quelques recettes faciles à réaliser qui permettront de magnifier ces produits authentiques. Alors, régalez-vous, c'est bon aussi pour une économie responsable 100 % Val de Loire.



SAVOURONS LE
VAL de LOIRE

Du 10 au 16 octobre 2022

Chez tous les commerçants, artisans et producteurs d'Indre-et-Loire et Loir-et-Cher.



PRODUIT DU VAL DE LOIRE
l'énergie du bien-être

Cuisinez les produits



Ingrédients Pour 8 personnes

- 8 tomates moyennes
- 1 Sainte-Maure de Touraine
- 3 oeufs durs
- 2 cuillères à café de moutarde
- ½ cuillère de paprika
- 1 filet d'huile de noix
- 1 botte de ciboulette
- Sel et poivre

Une recette proposée par Cloche d'Or

Tomates farcies au Sainte-Maure de Touraine

Étapes de préparation

Laver et essuyer les tomates. Faire des chapeaux en coupant le fond ¼ de la hauteur, retirer le pédoncule et vider délicatement les tomates. Couper légèrement le dessous pour stabiliser la tomate plus tard sur l'assiette. Assaisonner et réserver.

Cuire les oeufs, les refroidir et les écraser à la fourchette grossièrement.

Hacher la ciboulette.

Écraser le Sainte-Maure de Touraine à la fourchette. Mélanger avec les œufs durs, la moutarde, la ciboulette, le paprika et le trait d'huile de noix. Assaisonner.

Garnir les tomates avec cette préparation en utilisant une cuillère à soupe pour lisser et donner un bel aspect.

Réserver au frais ou servir de suite.

Une recette proposée par la Charcuterie Hardouin

Quiche aux rillettes de Tours

Étapes de préparation

Beurrer avec 5g de beurre et fariner un moule à tarte. Déposer votre pâte brisée et égaliser les bords si nécessaire.

Piquer votre pâte à la fourchette. Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisée. Garnir de légumes secs et enfourner à 200°C pendant 20mn.

Effeuillez et hachez le persil.

Dans un saladier, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec la crème liquide entière, le lait, les rillettes, le persil, le sel ainsi que le poivre.

Verser votre préparation sur votre fond de tarte. Enfourner à 180°C (th6) pendant 25mn.

Vous pouvez accompagner cette tarte de salade verte.

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 pâte brisée
- 3 jaunes d'œufs
- 400g Rillettes de Tours Hardouin
- 20cl crème liquide
- 20cl lait entier
- 2 branches de persil plat
- 2 cuil. à soupe de farine pour le moule
- 5g de beurre pour le moule
- Sel
- Poivre



Ingrédients Pour 4 personnes

- 8 à 12 crépinettes de volailles au fromage de chèvre
- 1 kg de pommes de terre
- 1 pot de crème fraîche d'Isigny
- 1 bûche de fromage de chèvre
- Sel et poivre.

Une recette proposée par La Ferme Au Bois Dormant

Crépinettes de volailles au fromage de chèvre, accompagnées de pommes de terre à la crème fraîche d'Isigny et fromage de chèvre.

Étapes de préparation

Faire cuire à feu doux sur les deux côtés.

Lorsque le fromage commence à couler de la crépinette, celle-ci est prête à être servie.

Compter deux crépinettes de volailles au fromage de chèvre.

Préparer au préalable vos pommes de terre AB de chez Vincent Raffault.

Cuire les pommes de terre avec la peau, à l'eau ou à la vapeur pendant une heure.

Piquer la pomme avec un couteau pour vérifier la cuisson.

Pour la sauce, faire fondre à feu doux dans une poêle de fins morceaux de bûche de chèvre « Ma biquette » avec de la crème fraîche d'Isigny, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Saler, poivrer à votre convenance.

Le plus de notre recette : elle s'accompagne parfaitement avec un verre de vin blanc, cuvée « Rencontres en Chenin » de chez Le Chai de Thélème.

du Val de Loire



Ingrédients pour 5 Personnes

- 1 lobe entier de foie gras de canard (500g)
- du foin non traité
- 4 pommes
- 50g de beurre pour les pommes
- 1 cuillère de miel
- 1 bouteille de cidre du perche
- fond de veau
- 1 cuillère de vinaigre de cidre

Pour la sauce :

- 30cl de fond de veau
- 10cl de cidre du Perche

Idée recette avec la cave coopérative du vendômois

Foie gras de canard cuit en cocotte sur lit de foin

Étapes de préparation

Allumer le four à 200°C
Eplucher les pommes, les couper en quartiers, les poêler au beurre avec une cuillère de miel. Mettre le lobe entier de foie gras dans une poêle bien chaude pour le colorer sur les 2 faces. Saler, poivrer (poivre du moulin). Prendre une cocotte en fonte, y déposer un lit de foin de 4cm d'épaisseur et verser 5cl de cidre du Perche. Déposer le lobe de foie gras sur le lit de foin, placer le couvercle, chauffer 1mn à feu vif puis mettre au four 15 à 20mn suivant la grosseur du foie gras.

Mettre à réduire à 2/3 jusqu'à temps que la sauce nappe bien le dos de la cuillère puis ajouter le vinaigre de cidre en fin de réduction. Dresser les pommes sur un plat chaud.

Présenter la cocotte sur table puis couper des tranches. Mettre la sauce à part.

Servir avec un vin blanc de la cave coopérative du vendômois Montgreffier AOC Coteaux du Vendômois - Vendanges tardives



Ingrédients

- 1 kg de Fromage blanc au lait entier
- 3 cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillère à soupe de Cognac
- 1 sachet de sucre vanillé

Une recette proposée par la Fromagerie Maurice

Fromage blanc au Cognac

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Rectifier les quantités suivant le goût désiré.

Le fromage blanc au Cognac se consomme bien frais.

Un dessert proposé par les Pâtisseries de Touraine

Les Pâtisseries de Touraine vous proposent un dessert dont la recette est élaborée en Val de Loire.

Saint Amour® légèrement citronné avec son coulis de fraise

Gâteau au fromage blanc au goût légèrement citronné accompagné de son coulis de fraise, pour un dessert complet et encore plus gourmand !

Ingrédients

- Gâteau au fromage blanc (90%) : fromage blanc (58%), sucre, blanc d'oeuf*, farine de blé, jaune d'oeuf*, amidon modifié de maïs, concentré de citron.
- Préparation de coulis de fraise (10%) : fraises (60%), sucre, eau, gélifiant : pectine.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

*Oeufs issus de poules élevées en plein air.



Quelques coups de coeur

Petits Fours Cerise



Biscuiterie de Chambord

Une cerise confite façon Amaréna de Provence, sur un petit four à la poudre d'amande.

Lait demi-écrémé

Laiterie Verneuil

On a toujours besoin d'un plus petit que soi... Retrouver toutes les qualités de notre Lait Premium dans une petite brique ! 50cl de bonheur en brique, à déguster seul ou en duo, selon vos envies gourmandes. Plus compacte et pratique, la Briq'50 cl se transporte et se range plus facilement, tout en évitant le gaspillage, avec juste la quantité dont vous avez besoin. Mini-taille, mais maxi-plaisir !



© Charlotte Lapeyronie - Agence CMS

Gourmandise Miel et Noisettes



Ruch'ées & fées

La gourmandise des fées. La petite douceur des enfants qui plaît aux parents ! Miel et noisettes - pot 250g

Jus de pomme artisanal

Nature de Pommes

Frais et élégant en bouche avec une pointe d'acidité au final, la pomme Granny offre des arômes qui rappellent la pomme verte et l'automne.



St Nicolas de Bourgueil

Domaine de la Perrée

Cuvée structurée qui s'accordera parfaitement avec vos viandes rouges et vos fromages.



Voo Vray

Cave de Vouvray

Le Voo-Vray off-dry, équivalent d'un demi-sec, s'ouvre sur une bouche aérienne et légèrement perlante. Ses notes d'agrumes, notamment de citron mûr, et de tilleul raviront vos papilles. Vous apprécierez sa fraîcheur lors de soirées d'été autour d'un barbecue ou d'un apéritif. Pratique avec sa capsule à vis, il vous accompagnera sur tous vos pique-niques.



PRODUIT DU VAL DE LOIRE
L'énergie du bien-être

Savourons le Val de Loire : Ils s'engagent

La fromagerie Maurice

A Neuilly-le-Brignon, dans le Sud-Touraine, se trouvent Viviane Maurice, sa famille, ses employés et ses 130 vaches laitières. Une vingtaine de salariés travaillent à la production de fromages et de yaourts.

La ferme semi-industrielle associe le savoir-faire ancestral et la modernité. Viviane Maurice est l'une des premières à avoir adhéré aux valeurs de l'association et à son opération « Savourons le Val de Loire ». Pour elle, « les consommateurs sont à la recherche de produits de qualité et changent leur mode d'alimentation. Beaucoup de clients me disent qu'après avoir goûté nos produits, ils ne veulent plus manger de yaourts industriels ».



Viviane MAURICE
Directrice de la fromagerie Maurice

Les pâtisseries de Touraine

Fabricant du gâteau St Amour® depuis 1987.

St Amour®, une marque nationale, un gâteau unique en forme de cœur.

C'est à Pont-de-Ruan, dans un cadre bucolique, qu'est implantée notre entreprise, Les Pâtisseries de Touraine, dont l'histoire reste indissociable de celle du gâteau Saint Amour®. Sa recette unique à base d'ingrédients naturels : fromage blanc, œufs de poules élevées en plein air, sucre, farine ... sans conservateurs permet d'obtenir un gâteau toujours aussi léger et savoureux.



Tiphaine LHUILLIER NOIRE
Directrice
et cheffe d'établissement

Soucieux du développement du territoire et en cohérence avec nos valeurs, c'est avec évidence que nous nous sommes engagés dans le projet Savourons le Val de Loire qui permet de valoriser nos produits et de fédérer l'ensemble des acteurs. Nous participons ainsi collectivement depuis presque 10 ans à faire rayonner les produits de notre belle région !

Groupe Estivin

En tant que grossiste en fruits et légumes, travailler avec les producteurs locaux fait partie de l'ADN d'Estivin Groupe. Nous avons la chance de disposer d'un territoire qui offre une grande variété de produits. Cette proximité avec les producteurs nous permet d'avoir un ressenti terrain et d'adapter notre offre au plus juste. Adhérer à l'événement Savourons le Val de Loire fait tout à fait sens. Il permet de mettre en lumière ces femmes et ces hommes qui s'emploient à nous proposer des produits de qualité.



Philippe BERTIN
Directeur Général Estivin Groupe

Terre Y Fruits

Didier Camain gère l'enseigne Terre y Fruits depuis 15 ans. Son leitmotiv : favoriser la consommation locale. Grâce à 10 ans d'expérience en grande distribution, il réussit à monter son projet seul et réunit 15 producteurs locaux pour démarrer l'aventure à Descartes en 2009. Aujourd'hui, l'enseigne de proximité compte 7 magasins sur 3 départements et un réseau de 70 producteurs partenaires. Terre y Fruits a permis à ces producteurs de créer de l'emploi pour répondre à l'accroissement de l'activité. La priorité : proposer aux clients des produits qualitatifs au juste prix. Depuis la crise sanitaire, afin de s'adapter à tous les budgets, Terre y Fruits propose des offres hebdomadaires sur des produits de saison. Les 8 magasins sont gérés par des entrepreneurs indépendants, Terre y Fruits participe à la formation professionnelle en complétant son équipe avec des étudiants et des apprentis.



Magasin Terre Y Fruits

Max Vauché

Au Cœur de la Sologne, entre Chambord et Cheverny, c'est à Bracieux que la chocolaterie Max Vauché vous fait découvrir « tout l'univers du chocolat », ses origines, sa culture et les diverses phases de sa transformation.

Depuis plus de 20 ans, passionnés par le chocolat, nous avons à cœur de vous faire partager notre univers en vous ouvrant les portes de ce lieu unique, dédié à tous les amoureux du chocolat qui souhaitent déguster et apprécier ses différentes saveurs.

Engagés avec l'opération « Savourons le Val de Loire », il est important pour nous de faire découvrir et de rendre accessible les produits locaux et issus de l'artisanat au grand public. Nous mettons tout notre savoir-faire à l'œuvre, afin de proposer un chocolat artisanal et pouvoir enrichir nos boutiques de nouveautés au fil des saisons.



Max VAUCHÉ
maître-artisan chocolatier
et fondateur de la chocolaterie

La Ferme au Bois Dormant

Située à Rigny-Ussé (37), derrière l'église Notre Dame de Rigny, au cœur de la forêt attenante au château qui lui donne son nom, La Ferme au Bois Dormant, c'est l'histoire de deux « Princes », en couple et associés autour d'un projet, qui élèvent des volailles et des lapins en plein air, autour du bien-être des animaux et l'agriculture raisonnée. Cette ferme familiale, à taille humaine, labellisée « Bienvenue à la ferme » vous accueille deux fois par semaine, ou encore sur les marchés locaux comme Chinon ou Cinq-Mars-la-Pile, avec les délicieux poulets rôtis le week end sur Rochecorbon ou Sorigny.

Retrouver également nos éleveurs fin décembre, quelques jours avant Noël pour le traditionnel « Marché de Noël ».

Plein de projets sont en cours pour nos deux éleveurs passionnés, dont un nouvel atelier « ovins viande » pour 2023.



Sébastien CONTENTIN
& Valentin AUBARD - gérants de
la Ferme au Bois Dormant



PRODUIT DU VAL DE LOIRE
L'énergie du bien-être

- 1 **La Cloche d'Or** 33 Avenue De La Vallée Du Lys, 37260 Pont-de-Ruan - 02 47 26 81 01 - www.laiterie-fromagerie.com
- 2 **Maison Laudacius** 2 route de Saint-Aignan, 37270 Montlouis-sur-Loire - 02 47 50 80 98 - www.cave-montlouis.com
- 3 **Hardouin** 50, rue de L'Etang Vignon, 37210 Vouvray - 02 47 40 40 40 - www.hardouin.fr
- 4 **Vins Beaujardin** 32 avenue du 11 Novembre 1918, 37150 Bléré - 02 47 57 91 04 - www.vins-beaujardin.com
- 5 **Nature de pommes** 21 rue Denis Papin, 37190 Azay le Rideau
- 6 **La ferme au bois dormant** Les duports, 37420 Rigny Usse
- 7 **Fromagerie Maurice** Bourdel, 37160 Neuilly-le-Brignon - 02 47 92 30 48 - www.fromageriemaurice.fr
- 8 **Légumes de Loire** 4 chemin de la Mérille, 37510 Berthenay
- 9 **Laiterie Verneuil** Les Arcis, 37600 Verneuil-sur-Indre - 02 47 94 71 02 - www.laiterie-de-verneuil.com
- 10 **Brasserie de l'Aurore** 541 rue Gilles de Gennes, 37310 Tauxigny - 02 47 43 84 84 - www.brasserie-aurore.fr
- 11 **Caves des producteurs de Vouvray** 38 Rue de la Vallée Coquette, 37210 Vouvray 02 47 52 75 03 - www.cavedevouvray.com
- 12 **Syndicats de vins de Bourgueil** 18 place de l'église, 37140 Bourgueil 02 47 97 92 20 - www.winbourgueil.com
- 13 **Ruchées & Fées** 26 rue des partenais, 37250 Veigné
- 14 **Domaine de la Perrée** La Perrée, 37140 Saint Nicolas de Bourgueil
- 15 **Aspa2** Rue gustave Eiffel, 37420 Avoine

INDRE-ET-LOIRE

FERME DE LA THILQUARDIERE - BETZ-LE-CHATEAU
Poulets, pintades, canards, oies, chapons, poulardes, volailles fermières nourries aux céréales

LES PRODUITS DU DOMAINE DU CLOS DE L'EPINAY - VOUVRAY

Vins (Vouvray AOC tranquilles et méthode traditionnelle) Guide du Routard 2008

PRODUCTEUR LES MOUTONS, ELEVAGE DE LA FERME - PERRUSSON

Fromages de brebis

MAISON GALLAND - BETZ-LE-CHATEAU

Charcuterie et plats cuisinés. Rillons, rillettes de Touraine. Paupiettes au Vouvray, civet au Chinon...

CAMPING DE LA SALLE - AVON-LES-ROCHES

Vins de Chinon (AOC Rouges, Rosés et blancs et Touraine Méthode traditionnelle)

LES VERGERS DE LA MANSE - SEPMES

Pommes, poires, cerises, prunes, framboises, cassis, goûteille. Jus de fruits

LA CABRETT' DU VIORNAY - MARCILLY-SUR-MAULNE

Fromages de chèvre AOP Ste-Maure-de-Touraine

DOMAINE DE LA CHOPINIÈRE DU ROY - ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Vins : rouges, rosés et blancs AOC Crémant de Loire

LA FERME DE SAUVÉ - ST-EPAIN

Volailles (poulets - pintades - lapins - canettes), veau (colis de 8kg), bovin (colis de 10 kg)

LE CABRAS - DOLUS-LE-SEC

Fromage en AOP Ste-Maure-de-Touraine, faisselle, frais égouttés et frais cendrés, yaourts...

DOMAINE PIERRE SOURDAIS - CRAVANT-LES-COTEAUX

Vins en appellation Chinon

LA MASSONNIERE - HUISMES

Viande bovine, vins Chinon rouges, vins Chinon rosés

CHANT DE BLÉ - ST-EPAIN

Farine fraîche, préparations culinaires à base de farine et safran : madeleine, cookies...

EARL CHAMPION - BEAULIEU-LES-LOCHES

Fromages de chèvre (en bûche de différents affinages) yaourts...

ETS CAILLETEAU STEPHANIE - FAYE-LA-VINEUSE

Asperges, Safran

FERME DE BRÉ - CHANNAY-SUR-LATHAN

Spiruline

PLOU ET FILS - CHARGE

Vins : rouges, rosés et blancs AOC Touraine Amboise Crémant de Loire Jus de Raisins...

FERME DU JOYEUX LABOUREUR - MARCAY

Farines, légumineuses et spécialités céréalières de type pâtes sèches alimentaires

DOMAINE DE LA GRAND MAISON - LA ROCHE-CLERMAULT

Vins de Chinon (rouges, blancs, rosés et méthode traditionnelle)

EARL LES CAPRI'SCIEUSES - STE-MAURE-DE-TOURAINNE

Fromages de chèvres

SNC FROMAGERIE MAURICE - NEUILLY-LE-BRIGNON

Lait cru en bouteille, Tommes de Touraine, Fromage blanc, Crèmes dessert...

EARL GUILLEMAIN FRÉDÉRIC - BETZ-LE-CHATEAU

Viande bovine de race charolaise en colis, viande de veau charolais, volailles fermières

LAIT GRAND CRU - LE GRAND-PRESSIGNY

Lait, yaourts, crèmes dessert, riz et semoule au lait, fromage blanc battu, crème fraîche...

FERME DE LA GAUTRAIE - SONZAY

Glaces fermières au lait entier de nos vaches, lait.

LES PRODUITS DE JULIE - CHAVEIGNES

Huile tournesol & colza, farine de blé, vinaigre de vin, œufs de Poule de Marrans

LE VAZEREAU - LA ROCHE-CLERMAULT

Fromages de chèvre frais ou affinés AOP Ste-Maure-de-Touraine

GAEC LIMOUZIN FRÈRES - LE PETIT-PRESSIGNY

Fromages de chèvre frais et affinés. AOC Ste-Maure-de-Touraine

FERME DE VILLIERS - CROUZILLES

Bœuf Limousin + Veau Limousin + Volailles (pintades et poulets prêts à cuire ou vivante)

LES MORINIÈRES - DRUYE

Foie gras de canard mi-cuit. Confit de cuisse ou magret. Pâtés divers. Coffrets cadeaux.

LE MOULIN DE SAUSSAYE - CROUZILLES

Viande de bœuf Angus Bio, en vente directe

LE MOULIN DE LÉONIE - ST-SENOCH

Farines et préparations pour gâteaux

CAVE NATHALIE ET DAVID DRUSSÉ - ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Vins rouges et rosés AOC Saint Nicolas de Bourgueil et Bourgueil

LES PECHERIES LIGERIENNES - BREHOMONT

Poissons de Loire entiers ou préparés, rillettes, poissons fumés, soupes, plats préparés

EXPLOITATION AGRICOLE DE LA CHOISILLE TOURS-FONDETTES-AGROCAMPUS - FONDETTES

Fleurs, plants de légumes AB et vin.

LA FERME AU BOIS DORMANT - RIGNY-USSE

Poules, poulets, canes, canards, pintades, coqs, lapins, poulets rôtis, œufs, poules pondeuses prêtes à cuire

AU JARDIN DE LA VARENNE - RILLY-SUR-VIENNE

Légumes, œufs, vins, confitures et gelées artisanales

DOMAINE DE BEL AIR - CRAVANT-LES-COTEAUX

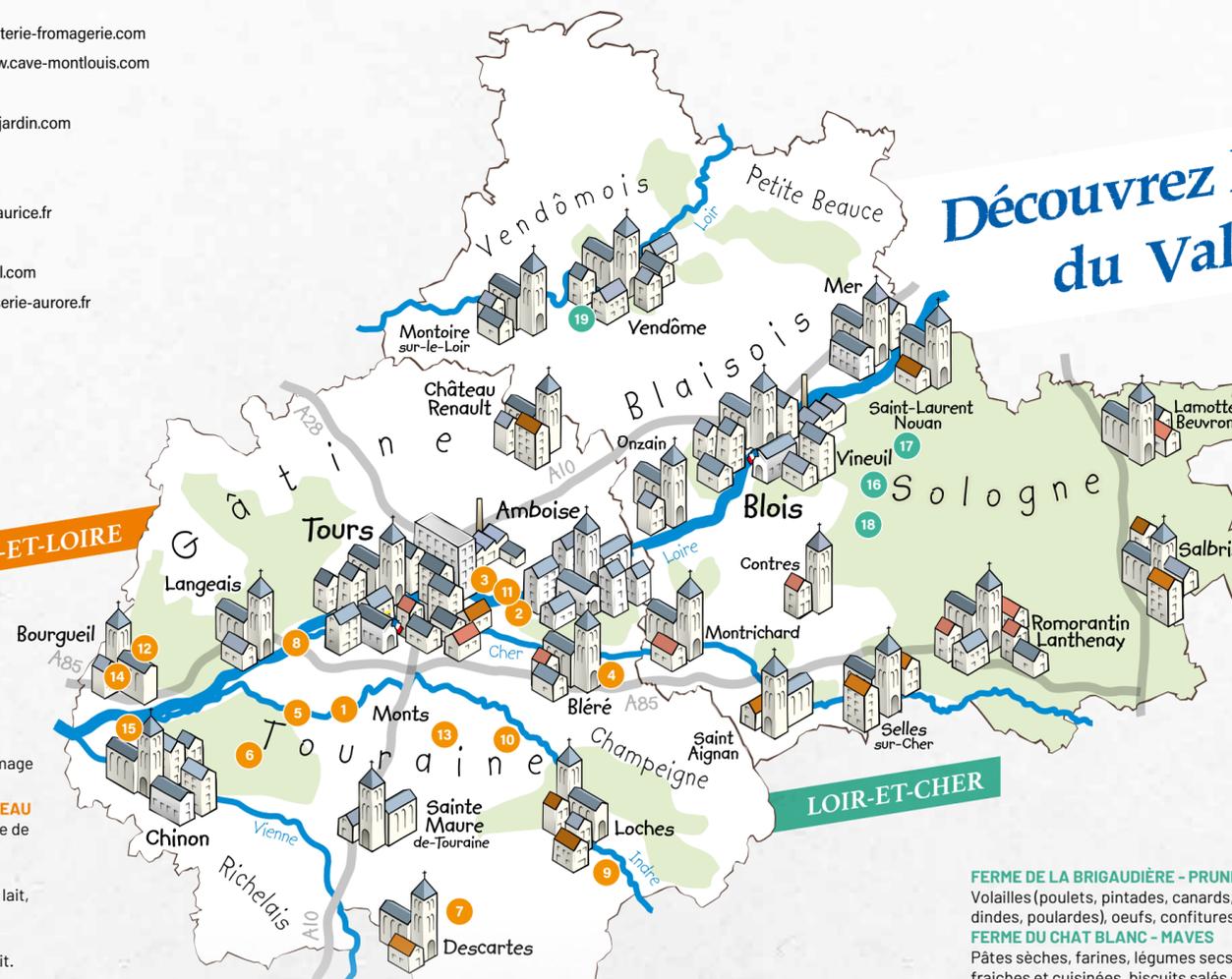
Vins blancs, rouges, rosés, jus de raisin, confiture de vin

LES JARDINS DE MESLAY - PARCAY-MESLAY

A cueillir selon la saison : Légumes (carottes, choux, poireaux, courgettes...)

LES FROMAGES D'ANGEL - STE-MAURE-DE-TOURAINNE

Fromages de chèvre (AOP Sainte-Maure-de-Touraine, cœur, petits bouchons, crottins, pyramides.)



Découvrez les producteurs du Val de Loire...



PRODUIT DU VAL DE LOIRE
L'énergie du bien-être

- 16 **Max Vauché**
22 jardin du moulin, 41250 Bracieux
- 17 **Biscuiterie de Chambord**
30 bis rue de Chambord, 41250 Maslives
- 18 **Crèche frères**
La Faubonniers, 41700 Chémery
- 19 **Cave coopérative du Vendomois**
60 Av. du petit Thouars, 41100 Villiers-sur-Loire

FERME DE LA BRIGAUDIÈRE - PRUNIER-SUR-SOLOGNE

Volailles (poulets, pintades, canards, oies, chapons, dindes, poulardes), œufs, confitures, miel

FERME DU CHAT BLANC - MAVES

Pâtes sèches, farines, légumes secs, asperges vertes fraîches et cuisinées, biscuits salés et sucrés, noix

DOMAINE DU CROC DU MERLE - MUIDES-SUR-LOIRE
Vins Appellation Cheverny, blancs, rouges, rosés, Crémant de Loire... Lait, fromages, faisselles...

EURL VAL DE CISSE - VEUVES

Asperges blanches, melons, courgettes et légumes de saison

AU CLOS MARIE - COUDES

Framboises, cassis, mûres, menthe, verveine...

RAPHAËL MIDOIR - CHERMERY

Vins en appellation Touraine, Touraine Oisly et Crémant de Loire

LES ESCARGOTS DES CHÂTEAUX - VILLEXANTON

Escargots préparés : samoussas, préfous, croquilles, tartinades, cassiolettes

EARL LE SOURNE - SOINGS-EN-SOLOGNE

Vins AOC Touraine - blancs, rouges, rosés, méthode traditionnelle blanc et rosé

FERME DU PORTAIL - MULSANS

Pommes de terre chair ferme et non ferme en différents conditionnements. Plusieurs variétés

FERME DE LA CHAMBRIÈRE - BLOIS

Volailles prêtes à cuire, découpes de volailles et canards, charcuterie crue et cuite conserves

LOUMANORE - BILLY

Fromages de chèvre : fabrication artisanale au lait cru moulu à la louche

LE CHAMP DU PRE - GIEVRES

Légumes de saison - condiments et aromates déshydratés - produits sucrés

LAURENCE RAFFRAY - ST-LUBIN-EN-VERGONNOIS

Fromages de chèvres - œufs

MIEL DE SOLOGNE - LE MARRON

Miels, pain d'épices, nougats, caramel, vinaigres, hydromel, confiseries, pollen, cire, gelée royale

FERME DES ERUSÉES - SARGE-SUR-BRAYE

Produits laitiers : lait, yaourts, fromages frais, crème fraîche, beurre... veau, viande...

DOMAINE DE LA PLANTE D'OR - CHEVERNY

Vins Cheverny blancs et rouges, Cour Cheverny blanc cépage Romorantin Produits du terroir de Sologne

LES VERGERS DU CLOSAU - MONT-PRES-CHAMBORD

Pommes, poires, fraises, jus de pomme

DOMAINE DU BOIS DES PAONS - THESEE

Miels et dérivés

GAEC DE LA PIERRE COCHÉE - DROUE

Glaces à la ferme (crème glacée, sorbets, desserts glacés individuels, gâteaux, bûches glacées)

LE SAFRAN DE LA CHAPELLE VICOMTESSE EN LOIR-ET-CHER - LA CHAPELLE VICOMTESSE

Safran en filaments, confitures extra safranées, sauce citron safranée, savon lait de chèvre...

ARNOULT PÊCHEUR DE LOIRE - MUIDES-SUR-LOIRE

Terrines de poissons de Loire - soupe de poissons de Loire - Fumaisons de poissons de Loire

FERME DES 4 VENTS - LA CHAPELLE-SAINT-MARTIN-EN-PLAINE

Huiles (vierges biologiques de 1re pression à froid), graines biologiques

DOMAINE DE LA MÉCHINIÈRE - MAREUIL-SUR-CHER

Vins AOC Touraine, Pineau d'Aunis, Gamay, Cabernet franc, Côt et Tradition...

FERME DU BOIS NEUF - LA-CHAPELLE-VICOMTESSE

Rillettes et plats préparés de bœuf, poulets fermiers prêts à cuire, viande bovine de race Normande

GAEC LE BÔEL - NOURRAY

Poulets jaunes, poulets cou'nu noir, pintades... rillettes (poulet, chapon/pintade), miels

DOMAINE DES TABOURELLES - BOURRÉ

Vins Touraine et Touraine Chenonceau

DOMAINE DU GRAND MOULIN - CHATEAUVIEUX

Vins de Loire tranquilles Sauvignon, Gamay, Pinot noir, Cabernet, Côt, rosé de Loire...

FERME DE MORILLARD - LANCOME

Viande porc au détail (côtes, échine, rôti, rouelle...) charcuterie à l'ancienne (pâtés, rillettes...)

LA ROULOTTE AUX MIELS - HUISSEAU-SUR-COSSON

Miels - pain d'épices - bougies

LA CHEVRIÈRE DU FOUZON - MEUSNES

Selles-sur-Cher AOP Valençay AOP Ste-Maure-de-Touraine miel récolté à la ferme

LE PANIER D'AHAUT - LORGES

Légumes de saisons

DIVIN LOIRE - OISLY

Gamme N°1 : blanc : Sauvignon blanc, rosé, Gamay et Pinot noir. Gamme Divine : Gaïa...

LES JARDINS POTAGERS DE CHAMBORD - CHAMBORD

70 variétés de légumes, visite des jardins, vente à l'égal, dans boutiques du domaine, paniers

EARL MAISON GIGOU - BONNEVEAU

Porcs - charcuterie comme autrefois sans colorants ni conservateurs

JARDIN SAINT MARTIN - LA CHAPELLE-ST-MARTIN-EN-PLAINE

Fraises et fruits rouges à cueillir en libre service, également petits pois, salades, carottes...



BIENVENUE à la Ferme
Les producteurs de bienvenue à la Ferme

Les producteurs ont leurs magasins

La Charrette



Approvisionnement, mise en rayon, découpe, conseil, vente et préparation de vos commandes en drive ou en livraison, l'enseigne la Charrette vous accueille dans ses magasins de Truyes et Chambray-lès-Tours.

Les produits fermiers frais et locaux (fruits, légumes, viandes, produits transformés) issus de nos fermes et de nos terroirs sont en vente directe dans nos magasins La Charrette des producteurs.

2 rue du Clocher - Truyes - 02 47 56 92 40

Ouvert mardi, mercredi et vendredi

104 Av. de la République

Chambray-lès-Tours

02 47 27 93 71 - Ouvert mardi,

mercredi et jeudi



La Ferme du Mûrier



La Ferme du Mûrier a ouvert ses portes en novembre 2021. Le magasin de producteurs regroupe 14 fermes associées et propose aux consommateurs une large gamme de produits locaux et de saison. Fruits, légumes, fromages, produits laitiers, épicerie, vins et jus, de quoi satisfaire les palais exigeants ! Découvrir également leur rayon traditionnel boucherie charcuterie ainsi que les produits «traiteur» fabriqués sur place à partir des produits de leurs fermes.

61 Rue du Mûrier, St-Cyr-sur-Loire

02 42 06 09 30 Ouvert du mardi au

samedi de 9h30 à 19h.



A La Ferme



Le magasin de producteurs est géré en association depuis 2019 par 11 agriculteurs installés dans le sud du département. Ils vous proposent une large gamme de produits du terroir : viande (porc, bœuf, veau, volaille, lapin et canard gras) en frais et verrines, fromage et yaourts à base de lait de vache et de lait de chèvre. Une large gamme de légumes et fruits de saison vous est proposée. Vous ne serez pas en reste pour les vins de Touraine et les jus de fruits locaux.

12, rue Aristide-Briand à Ligueil

Ouvert vendredi de 10h à 13h et de

15h30 à 19h et le samedi de 10h à 13h.



La Ferme



Ouvert en décembre 2017, c'est aujourd'hui 14 fermes qui sont associées au sein du magasin « La Ferme » de Saint-Gervais-la-Forêt. Situé au sud de Blois, les agriculteurs réunis en un même lieu vous proposent une gamme de produits locaux variée et de qualité, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Ainsi, vous y trouverez de la viande, de la charcuterie, des fruits et légumes de saison, des fromages et des produits laitiers et de l'épicerie. Une soixantaine de dépôts-vendeurs viennent également étoffer la gamme avec leurs produits et proposer régulièrement des animations.

120 rue des Fougerets

St-Gervais-la-Forêt

02 54 87 25 29

Ouvert mercredi et jeudi de 10h

à 12h30 et de 15h à 19h - Vendredi de

10h à 19h et samedi de 10h à 18h30



De Mes Terres



Le magasin de producteurs a ouvert ses portes à Amboise fin 2021. Il est né de la volonté d'une douzaine d'agriculteurs locaux de s'associer et de travailler ensemble afin de proposer aux consommateurs des produits de la ferme en vente directe.

Vous y trouverez un large choix de produits : fromages, fruits et légumes, viande (porc, volaille, bœuf, agneau), produits laitiers, miel, épicerie et bien d'autres produits de qualité issus des exploitations qui sont situées dans un rayon d'une quarantaine de kilomètres.

ZAC de la Boitardière - Amboise

02 47 57 02 23

Ouvert mardi, mercredi, jeudi de

9h30 à 13h et de 14h30 à 19h

Vendredi et samedi de 9h30 à 19h



Tours De Fermes



Le magasin de producteurs a ouvert ses portes en 2013 à Joué-lès-Tours. Son concept est simple : offrir au consommateur une large gamme de produits locaux de qualité, en vente directe. Tours De Fermes regroupe près de 60 producteurs. Parmi eux, 10 se sont associés pour une gestion collective du magasin.

Derrière les produits, des fermes, des agriculteurs, du travail, des passions et un savoir-faire. Produire et transformer sur les exploitations, c'est conserver les campagnes vivantes et recréer un lien réel entre les producteurs et les consommateurs.

10 Bd des Bretonnières - Joué-lès-Tours

02 47 41 70 95 - www.toursdefermes.fr

ouvert mardi, mercredi, jeudi de 9h30 à 12h30

et de 14h30 à 19h - Vendredi de 9h30 à 19h

et samedi de 9h30 à 18h



Les Saveurs Lochoises



© photos : Grégoire Verdier-Sorji Audiovisuel

Saveurs Lochoises est un magasin de producteurs qui a ouvert ses portes en 2014. Nous sommes 5 producteurs associés et nous complétons nos rayons avec environ 60 producteurs en dépôt-vente. Nous proposons une large gamme de produits locaux et de saison en boucherie, charcuterie, fruits et légumes, crème, cave, épicerie sucrée et épicerie salée.

33 Route de Vauzelle - Loches - 02 47 94 11 32

Ouvert mercredi et jeudi de 9h30 à

13h et de 15h à 19h Vendredi de 9h30

à 19h et samedi de 9h30 à 18h



K'DI Fermier



© photos : Grégoire Verdier-Sorji Audiovisuel

Le magasin de producteurs est situé aux portes de Richelieu en Indre-et-Loire. Créé et géré par 9 agriculteurs associés, il propose des produits 100% locaux, de qualité et de saison, ainsi que des spécialités de Touraine et du Nord-Poitou, élaborés les agriculteurs et artisans locaux. Viandes au détail, fromages, crème, boissons, fruits et légumes, épicerie salée et sucrée, boulangerie, safran de Touraine, asperges du Richelais, poire tapée de Rivarenes, pour un K'di bien rempli !

Magasin de producteurs :

33 Rte de Tours, Chaveignes

02 47 95 83 47

Ouvert vendredi et samedi de 9h à

19h et dimanche de 9h à 12h



L'édition 2022 verra la naissance du « Burger Val de Loire »



Benoît Sanchez,
chef du Tatoué toqué de Tours

Exclusivement composée de produits locaux, la recette de ce hamburger a été élaborée par Benoît Sanchez, le chef du Tatoué toqué de Tours. Les ingrédients retenus sont emblématiques du Val de Loire.

En voici quelques-uns :

- **Viande Bovine label rouge "Grand Boeuf"** (24 éleveurs de la région sont engagés dans ce label)
- Rillons et rillettes de Touraine
- Tomme de Touraine
- Sainte-Maure de Touraine La Cloche d'Or
- Crème et beurre de la laiterie de Verneuil
- Betterave Chioggia cultivée en Val de Loire
- Bière Turone ambrée de la brasserie de l'Aurore ...



Ce savoureux burger sera présenté lors du lancement de l'opération au Domaine de Thais. La recette vous est proposée pour que chacun puisse le cuisiner et le déguster en privilégiant les produits locaux.

Burger Val de Loire

Étapes de préparation - Recette pour 4 personnes

- Steak haché de 120g
- 2 rillons
- 2 échalotes
- 2 cuillère à soupe de moutarde au miel
- 1 pièce de Bourdel (tomme de Touraine)

- 1/2 pièce de Sainte-Maure
- Betterave chioggia
- Vinaigre de bière
- Miel
- Roquette
- Sel, poivre

Pour les buns
aux pommes :

- 250g de farine
- 5g de sel
- 15g sucre
- 20g de levure boulangère fraîche

- 1 oeuf
- 5cl d'eau
- 5cl de jus de pomme
- 4cl de lait
- 15g de beurre
- 15g d'huile olive



Éplucher les échalotes et les émincer. Faire fondre dans une poêle du beurre avec un filet d'huile. Ensuite faire suer les échalotes sans coloration et ajouter la moutarde au miel, laisser cuire à feu doux pendant 5mn et mettre de côté.

Dans une casserole, porter à ébullition le vinaigre de bière et le miel. Laver et couper les betteraves chioggia en rondelles de 2mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline et les mettre dans un récipient. Une fois le vinaigre chaud, le verser sur les betteraves et laisser refroidir.

Couper les rillons en tranches et les saisir dans une poêle bien chaude. Déglacer au vinaigre de bière.

Dans une poêle anti-adhésive ou une plancha, déposer les steaks hachés et bien les saisir de chaque côté. Déposer les tranches de bourdel sur les steaks et couvrir.

Couper les buns en 2, les faire chauffer quelques minutes au grille-pain (ou dans votre four en mode grill).

Sur les talons de vos buns, étaler la fondue d'échalotes, le steak haché, les rillons, les pickles de betteraves et la roquette.

Étaler une cuillère à soupe de moutarde au miel sur vos chapeaux de pains à hamburger. Servir aussitôt.

**Pour la réalisation
des buns :**

Dans la cuve du batteur, mettre la farine, le sel et le sucre.

Dans un saladier mettre la levure, l'eau, le lait et le jus de pommes et bien mélanger.

Ajouter le mélange à la farine et mélanger pendant 5mn. Ajouter les œufs et mélanger 3mn, puis incorporer le beurre et l'huile. Mélanger pendant 3mn à petite vitesse puis laisser tourner pendant 10mn à grande vitesse.

Laisser reposer 1 heure.

Dégazer la pâte et réaliser des boules puis laisser reposer 30mn. Mettre de la dorure et cuire à 180°C pendant 15mn.

Les magasins de la grande distribution s'investissent auprès des producteurs du Val de Loire

Géant
Casino

La Riche

Le Groupe a développé plus de 160 partenariats de long terme avec des coopératives et des filières agricoles. Il a signé la charte "Plus près de chez vous et de vos goûts" avec le Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation favorisant ainsi la mise en avant des produits agricoles et locaux dans ses magasins.

Intermarché

Veigné

La démarche « Producteurs d'ICI » du réseau Intermarché a pour but de promouvoir et de valoriser le savoir-faire agricole et artisanal des territoires où les magasins sont implantés. En développement depuis 2 ans, cette initiative regroupe aujourd'hui, plus de 1 000 points de vente engagés, collaborant ainsi avec 7 000 producteurs locaux.

SUPER U
Montlouis-sur-Loire

Chez U, nous avons toujours eu à cœur de favoriser les circuits courts et les produits d'origine française. Plus que jamais, nous renforçons nos liens avec les TPE et les petits producteurs de nos territoires pour approvisionner chacun de nos 1 600 magasins avec un maximum de produits français. C'est comme cela que nous voulons soutenir l'économie française, la production locale, celles et ceux qui font l'agriculture.

Ruchan
Avec plaisir

Comme chaque année, nous nous engageons à mettre en place 100 nouvelles filières responsables en mobilisant les producteurs agricoles locaux à travers le monde, y compris dans les pays où des filières de ce type n'existent pas encore. Cette approche permet de garantir la sécurité alimentaire, le respect de l'homme et de l'environnement, dans le cadre d'une relation de confiance et de progrès continu.

Déposez vos bulletins de jeux chez vos producteurs et commerçants participants

Vos Producteurs

Cave Vouvray

38 rue de la Vallée Coquette,
37210 Vouvray

Maison Laudacius

2 route de Saint-Aignan,
37270 Montlouis-sur-Loire

Laiterie de Verneuil

La Laiterie Les Arcis,
37600 Verneuil-sur-Indre

La Cloche d'Or

33 Avenue de la Vallée du lys,
37260 Pont-de-Ruan

Hardouin

L'étang Vignon
37210 Vouvray

Vins Beaujardin

32 Av. du 11 novembre 1918,
37150 Bléré

Groupe Estivin

Av. Vatel BP 4309,
37043 Tours cedex 1

Les Pâtisseries de Touraine

2 Chemin de la Prée,
37260 Pont de Ruan

Fromagerie Maurice

Bourdel,
37160 Neuilly-Le-Brignon

Brasserie de L'Aurore

Zone du Node Park,
541 rue Gilles de Gennes,
37310 Tauxigny-Saint-Bauld

Biscuiterie de Chambord

30 bis route de Chambord,
41 250 Maslives

**La cave coopérative
du Vendômois**

60 Av. du petit Thouars,
41100 Villiers-sur-Loire

Sologne Frais

64 rue André Boulle,
41000 Blois

Métro

Bd Alfred Nobel,
37540 Saint-Cyr-sur-Loire

Marché de Gros

1 Avenue Vatel,
37000 Tours

La ferme au bois dormant

Les duports,
37420 Rigny-Ussé

Légumes de Loire

4 chemin de la Mérille,
37510 Berthenay

Max Vauché

22 jardin du moulin,
41250 Bracieux

Ruchées & Fées

26 rue des partenais,
37250 Veigné

Domaine de la Perrée

La Perrée,
37140 Saint Nicolas-de-Bourgueil

Syndicat des vins Bourgueil

18 Pl. de l'Eglise,
37140 Bourgueil

Loire Origines

38 rue de la Vallée Coquette,
37210 Vouvray

Vos Magasins

Auchan Tours Nord, Chambray-lès-Tours,
Saint-Cyr-sur-Loire, Ballan, Esvres, Rabelais,
Saint-Avertin, Saint-Symphorien, Saint-
Pierre-des-Corps, Monnaie, Vouvray, Tours,
Sorigny, Loches, Ligueil

Intermarché Veigné

Géant Casino La Riche

Terre Y Fruits : Descartes, Sainte-Maure-de-
Touraine, Saint-Cyr-sur-Loire, Ballan-Miré,
Chinon, Esvres

Coop Nature

17 rue Chalmel, Tours

Super U Montlouis

Av. Victor Laloux
37270 Montlouis-sur-Loire

Vos magasins de producteurs

La Charrette

2 rue du Clocher - Truyes
104 Av. de la République - Chambray-lès-Tours

A la ferme 12 rue Aristide-Briand à Ligueil

Tours de ferme 10 bd des Bretonnières - Joué-lès-Tours

Ferme du mûrier 61 rue du Mûrier, St-Cyr-sur-Loire

Les saveurs lochoises 33 route de Vauzelle - Loches

K'di fermier 33 rte de Tours, Chaveignes

La Ferme

20 rue des Fougerets
St-Gervais-la-Forêt

De Mes Terres ZAC de la Boitardière - Amboise

Devenez un membre de notre Association Projets pour le Val de Loire !

**Producteurs, transformateurs, artisans, restaurateurs, distributeurs et commerçants,
contactez l'Association**

Projets Pour le Val de Loire : 1 rue Schiller - BP 80415 - 37204 Tours Cedex 03

Nous contacter : **02 47 32 22 66**
projetspourlevalde Loire@gmail.com

Loi 1901

Savourons le Val de Loire MERCI à nos partenaires

les Producteurs



les Magasins



les institutionnels



PRODUIT DU VAL DE LOIRE
l'énergie du bien-être

Association Projets Pour le Val de Loire - Association loi 1901
1 rue Schiller - BP 80415 - 37204 Tours Cedex 03
Nous contacter : 02 47 32 22 66 - projetspourlevaldeloire@gmail.com