

Circuits Courts



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

37 bonnes
adresses pour
DÉGUSTER
SAVOURER
CONSOMMER
LOCAL

Retrouvez nos rubriques

- Fruits et légumes
- Produits laitiers
- Viandes
- Epicerie
- Boissons et vins
- Repas de fêtes
- Zéro déchet
- Les Bons plans

LE GRAND BŒUF



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

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

Plus d'informations sur
www.touraine.fr

TOURAINÉ
LE DÉPARTEMENT

Circuits Courts - n°1 octobre 2021

Touraine
100%
Touraine
**Circuits
Courts**

ÉDITO

Le circuit court pour Le PROG! et pour France Bleu Touraine, c'est comment dire ? Une philosophie, viscéral, un préalable ? Un peu tout ça en fait. Le circuit court, que ce soit en matière de culture, ou de consommation, pour Le PROG! et France Bleu Touraine, c'est un engagement de toujours. Ce premier magazine du Circuit Court en Indre-et-Loire est l'occasion de mettre en valeur une trentaine de producteurs et acteurs économiques qui ont fait du circuit court une valeur fondamentale. Fruits et légumes, produits laitiers, viandes, épicerie, boissons, vins etc... Voici pour vous une première sélection de bonnes adresses pour déguster, savourer et consommer 100 % local au quotidien comme pendant les fêtes. Et pour rester branchés sur les événements et grands-rendez-vous du circuit court, PROG! et la chronique « Circuits courts » d'Emilie Mendonça sur France Bleu Touraine vous accompagnent toute l'année.

L'équipe du PROG! et de France Bleu Touraine

LES AMBASSADEURS DE LA CULTURE
PROG!
L'AGENDA DES SORTIES

france
bleu
touraine

En circuit court depuis toujours

SOMMAIRE

ÉDITO.....	p 3
FRUITS ET LÉGUMES.....	p 6 à 15
PRODUITS LAITIERS.....	p 16 à 23
VIANDES.....	p 24 à 33
ÉPICERIE.....	p 34 à 45
BOISSONS.....	p 46 à 55
REPAS DE FÊTES.....	p 56 à 63
ZÉRO DÉCHET / ARTISANAT.....	p 64 à 75
BONS PLANS.....	p 76
LE PROG ET FRANCE BLEU TOURAINE.....	p 82

Photo de couverture : @Chanel Koehl ferme et fromagerie Le Vazereau

N°1 - octobre 2021

S.A.R.L. PROG 2.0/ZITCOM - SIREN :
751 616 731 RCS TOURS
PROG! 12, rue Georges Berr
37000 Tours

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

INFORMATIONS :
infos@leprog.com et
bleutouraine@radiofrance.com

CONTACT COMMERCIAL :
Sarah Bibey
07 60 51 41 42
commercial@zitcom.fr

MISE EN PAGE :
Marina Gouyon

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :
Olivier Fresneau
Philippe Doussot

RÉDACTION :
Émilie Mendonça

CONCEPTION GRAPHIQUE :
Marina Gouyon

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

LES AMBASSADEURS DE LA CULTURE
PROG!
L'AGENDA DES SORTIES

france
bleu
touraine



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

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

+72

PRODUCTEURS

LOCAUX

VIANDE BOUCHÈRE

100% FRANCE

+325 PRODUITS VRAC

18 ANS

D'EXPERTISE

+8000 PRODUITS BIO

CAFÉ, THÉ,
CHOCOLAT

100% COMMERCE ÉQUITABLE

FRUITS & LÉGUMES
100% DE SAISON

ZÉRO TRANSPORT PAR AVION



BIOCOOP

LA BIO LOCALE

DEUX ADRESSES

15, RUE ARTHUR
RIMBAUD, TOURS

17, RUE CHARLES
COULOM, CHAMBRAY

@BIOCOOPTOURCAORD

@BIOCOOP_TOURAINSDO

@BIOCOOPCHAMBRAY

WWW.BIOCOOP37.FR



LE BIOTOPE

BONS, BIOS ET LOCAUX !

Direction Montlouis-sur-Loire où le Biotope s'épanouit depuis huit ans. C'est du côté de La Riche que l'aventure trouve sa source, avec Philippe et Christine Riffard installés en 1981, déjà en agriculture biologique. Départ pour La Ville-aux-Dames en 1986. En 2000, vente des **premiers paniers de légumes**, qui en font les précurseurs de ce système. Puis Frédéric Couque et

Fabien Chatté les rejoignent au fil des années 2010. Aujourd'hui, avec Yann Gouin, ils sont trois cogérants aux commandes après une transmission réussie autour de valeurs partagées : **la préservation de l'environnement et le respect de l'humain** avec une équipe soudée, une distribution locale des légumes pour des clients comblés. Le top de la bio au Biotope ?

Paniers hebdomadaires avec abonnement trimestriel, colis variés et vente au détail : tout est possible !



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Marché à la ferme au lieu-dit Husseau, Montlouis-sur-Loire, le mercredi 16h-19h.

Marchés Tours – Halles (mercredi) ; Montlouis (vendredi après-midi), Tours – Fontaines (samedi matin).

Web lebiotope.fr

Facebook @lebiotope.37

Un marché en remplace un autre : le Biotope était à l'origine du marché de la gare de Tours, tous les vendredis soir, pour les voyageurs pressés amateurs de bons produits. En 2021, le marché de la gare s'arrête et laisse place à un marché à Montlouis-sur-Loire, toujours le vendredi !



VERGERS DE FONTENAY

UNE VRAIE HISTOIRE DE FAMILLE

« On est à la quatrième génération, et la cinquième arrive avec ma nièce de 28 ans et mon fils de 25 ans ! ».

Christelle Tessier se réjouit de cette **transmission d'un verger qui tourne bien**. À Lignières-de-Touraine, ce sont aujourd'hui plus d'une vingtaine d'hectares de pommiers, 4 de poiriers, et un hectare consacré aux cerisiers, abricotiers et autres pêcheurs que cultivent Christelle, son

époux Pascal, et cette fameuse cinquième génération, aidés par une équipe de salariés permanents et saisonniers.

2021 a bien sûr été une année difficile : avec le gel, très peu de pêches et brugnons et zéro abricot aux **Vergers de Fontenay**, malgré les chaufferettes, tours antigel et techniques d'aspersion. Heureusement, il y a tout le reste, à déguster sans modération !

Les vergers fournissent à la fois les grandes surfaces, et les particuliers grâce à la boutique à la ferme, tenue par d'autres membres de la famille.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Vergers de Fontenay à Lignières de Touraine.

Horaires de la boutique
mardi au samedi 9h-12h30 et
15h30-18h30, samedi 9h-12h.

Web www.vergers-de-fontenay.fr

Facebook @ Vergers-de-Fontenay

En plus des tonnes de fruits qui sont récoltés chaque année, la famille Tessier cultive également des légumes. Pommes de terre, carottes et poireaux l'hiver, tomates, aubergines, courgettes et concombres l'été : on se régale toute l'année.



LA CAVE DES FIGIERS

REINE DU SHIITAKE

Comme son nom ne l'indique pas, **la cave des figiers** héberge des champignons par milliers. Et cela fait un moment que ça dure ! Cette cave d'une quinzaine de kilomètres a été exploitée comme champignonnière depuis la fin du XIX^e siècle, jusqu'en 1976. Mais à l'époque c'est le champignon de Paris qui y poussait. En effet, Jean-Marc Gauthier et

son fils Victor ont repris l'activité en 2017 pour produire sur place des **champignons pleurotes et shiitake**, dans une partie seulement des caves (2000 m² environ).

La production est bio, sur des blocs de paille. Et la température étant constante, à 12 ou 13°, leur production s'étale sur toute l'année. De là à dire qu'il n'y a pas de saison pour le shiitake...

Le shiitake séché est encore plus simple à conserver ! Pour le cuisiner, il n'y a plus qu'à le réhydrater.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? À la cave des figiers le samedi matin : Impasse des figiers à Cinq Mars la Pile. Le dimanche matin au marché de Langeais, et dans les supermarchés bios locaux.

Si on connaît bien les pleurotes, le shiitake est plus original puisqu'il vient d'Asie. Réputé pour ses qualités médicinales, on lui attribue des vertus variées : défense immunitaire, antimicrobien, antifongique, antibactérien... Mais surtout, il a bon goût !



LA CRESSONNIÈRE DE LA FONTAINE ARCHER UNE CRESSONNIÈRE DE TOURAINE REMISE EN ACTIVITÉ

À l'heure où certains maraîchers se préparent à prendre un repos bien mérité avec l'hiver d'autres producteurs sont à pied d'œuvre : c'est le cas des « cressonniers ». Et en Touraine seule une irréductible productrice subsistait jusqu'à cette année : il s'agit d'Isabelle Giorgi, à Courçay.

La récolte du cresson s'effectue de septembre à avril, dans les 1500m² de bassins alimen-

tés par des sources naturelles, où le cresson pousse facilement. Il faut bien sûr entretenir ces bandes de trois mètres de large, remises en service à l'arrivée d'Isabelle en 2016. Et non contente de remettre cette cressonnière en activité, notre grande amoureuse des bons produits a participé à la création du collectif À Travers Champs et ses deux marchés à Courçay et Tauxigny !

Une autre cressonnière reprend du service en 2021 à Huismes, avec Louise de Verneuil et Vincent Laurens !



INFOS PRATIQUES

Où la trouver ? Vente sur les marchés de producteurs de Courçay et Tauxigny le jeudi de 16h à 19h, et dans les AMAP de Touraine.

Facebook @cressonnierefontainearcher

Le cresson, ennuyeux ? Non ! Chaud dans des tartes salées ou en soupe, en purée avec des pommes de terre, ou froid en salade avec poire et fromage bleu, on se régale. Et le bonus, ce sont ses vertus antioxydantes, ses minéraux et ses vitamines, pour garder la forme cet hiver.



LES 4 SAISONS DE LA MORINERIE MARAÎCHERS DES VILLES

La rue de la Morinerie s'était fait un nom ces dernières années pour ses ateliers d'artistes. Mais depuis l'an dernier, c'est aussi pour ses légumes bio qu'on y vient, grâce à Jeanne et Guillaume. Ces jeunes maraîchers se sont installés sur un terrain **en plein cœur de ville** en 2019. Le temps de préparer la terre, qui n'avait pas été utilisée pour le maraîchage depuis des années, et hop !

Les premiers légumes sont sortis de terre pour être vendus en 2020 à la clientèle locale. Car pour le duo, le circuit court est une évidence. Dans leur boutique aménagée avec le soutien de Tours Métropole, et dans les paniers de **l'AMAP** qu'ils ont aidé à lancer, on trouve ainsi leurs légumes, et les produits des collègues (pain, œufs, fromages, miel...).

« Nous voulions rester en ville, fidèles à notre rythme de vie et nos valeurs »



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? À la boutique 46 rue de la Morinerie, Saint-Pierre-des-Corps. Ouverte le lundi 17h-19h et le vendredi 15h30-19h.

Distribution panier AMAP le mardi soir.

Facebook @4smorinerie

Pour les deux associés et leur salarié, faire partie d'une AMAP est essentiel : grâce aux contrats d'abonnement à l'année, c'est pour eux une sécurité financière. Mais c'est aussi du lien social et un vrai espace d'échange !



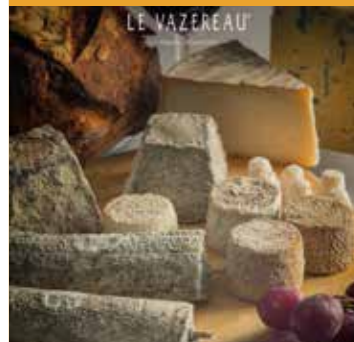
FERME LE VAZEREAU :

LE FROMAGE DE CHÈVRE SOUS TOUTES SES FORMES !

Dans le chinonais, à La Roche-Clermault, la ferme Le **Vazereau** est bien connue : elle est là depuis 1959 ! Mais ce n'est pas un projet qui prend la poussière, au contraire. La famille Laurent, qui est la 4^e génération de fermiers, n'en finit pas d'innover. Le troupeau d'environ 400 chèvres produit un bon lait fermier dont nos fermiers font du fromage de Sainte-Maure de Touraine AOP... Mais pas seulement !

Le chinonais bio, la pyramide, le chabis et le crottin, et même un bleu, un chèvre façon camembert, ou encore de la tomme de chèvre... Le chef fromager ne manque pas d'idées, et propose chaque année des nouveautés. Cet été sont apparus un fromage au poivre et agrumes et une tomme à l'ail des ours. Et pour cet hiver, une tomme de chèvre spécial raclette, à ne pas manquer !

Nouveauté cette année :
Tomme de chèvre spéciale raclette, tomme à l'ail des ours, tomme aux cinq baies.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Magasins Biocoop, supermarchés et épiceries locales, et boutique à la ferme.

Adresse 83, route du Coteau
37500 La Roche-Clermault

Horaires du lundi au vendredi
8h30-12h30 et 14h-19h (fermeture à 18h en janvier et février; boutique fermée les dimanches et jours fériés)

Contact fromagerie@levazereau.fr

Web www.levazereau.fr

Facebook @LeVazereau



Voilà une belle histoire de famille : non seulement Béatrice et François Laurent sont la 4^e génération à travailler dans cette ferme, mais leurs enfants sont prêts pour prendre la suite. Leur fils Gatien et sa conjointe Delphine sont déjà à leurs côtés.



FROMAGERIE MAURICE UNE BELLE HISTOIRE DE FAMILLE

A Neuilly-le-Brignon, la fromagerie Maurice fait partie du paysage. La ferme actuelle est en effet née au début des années 1980, lorsque Christophe Maurice s'installe avec ses parents, vite rejoint par son épouse Viviane. Leurs deux fils Jérôme et Antoine, ainsi que leurs conjoints Anaëlle et Yohan, sont aujourd'hui à leurs côtés. **Et chaque nouvelle génération apporte ses idées,**

ce qui a permis de passer de l'élevage de vaches laitières à la création d'une fromagerie en 2010. Grâce à son beau troupeau, la ferme produit en effet divers fromages, mais aussi des yaourts, et même des crèmes desserts... Pas moins de **35 desserts** différents sortent ainsi des ateliers aujourd'hui, avec quelques nouveautés comme le brassé coco ou la semoule chocolat. Miam !

Côté fromage, on craque pour la tomme de Touraine ou le Bourdel affiné au Vouvray... des saveurs 100% Touraine !



CRÉDIT PHOTO : FROMAGERIE MAURICE

INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Liste des points de vente sur le site fromageriemaurice.fr.

Tél 02 47 92 30 48

Facebook @fromageriemaurice

Anaëlle, compagne de Jérôme, amène aussi une innovation : un projet de ferme pédagogique. Elle souhaite faire découvrir aux enfants (et à leurs parents) la fromagerie et tous les animaux de la ferme, parfois originaux.



FERME DE LA GAUTRAIE DES GLACES... ET DU GOUDA !

Les fans de glaces artisanales connaissent déjà les crèmes glacées de **la Gautraie**. À Sonzay, la famille Kuipers produit en effet depuis plusieurs années des glaces avec le lait de son troupeau d'une cinquantaine de vaches. Originaires de Hollande, les Kuipers sont en Touraine depuis trente ans, et ils régaleront depuis 2003 les gourmands tourangeaux avec leurs glaces. Et c'est une histoire de famille :

Haintje et Sjoukje Kuipers ont été rejoints en 2009 par leurs fils Laurent et Maurice, comme associés. Et Nathan est devenu récemment salarié.

À eux cinq, ils proposent des glaces sous de nombreux formats. Mais ce n'est pas tout ! Les deux fils ont lancé un nouveau projet, éclos à l'été 2021 : la fabrication **d'un gouda 100% Touraine** et de yaourts fermiers. Le mélange des cultures a du bon !

Les glaces sont disponibles un peu partout en Touraine, mais pour les yaourts et le gouda, une seule adresse : la ferme de Sonzay !



INFOS PRATIQUES

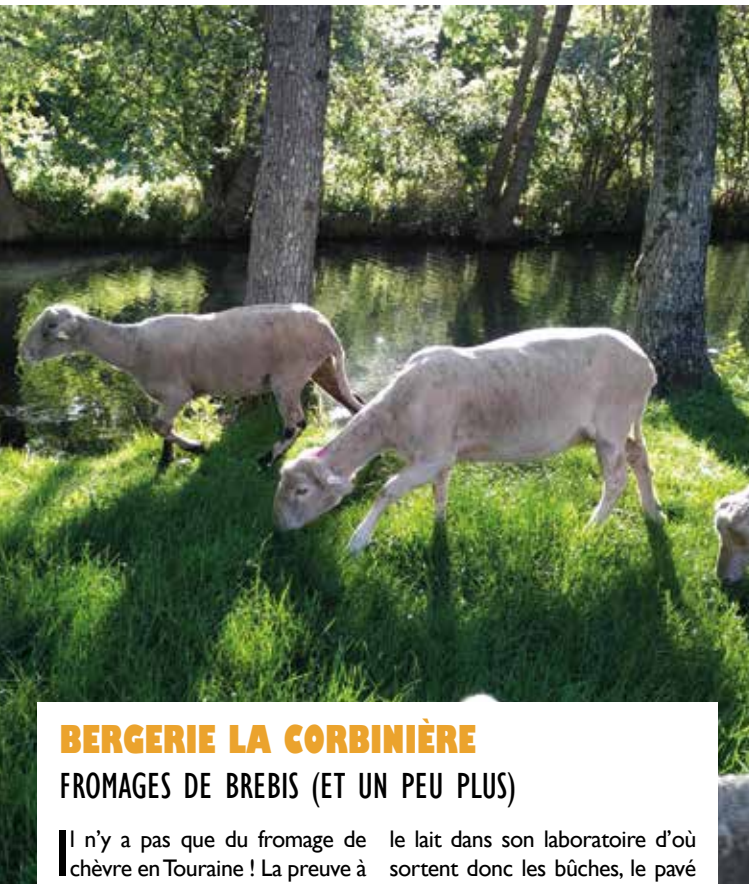
Où les trouver ? Directement à la ferme, ou dans les magasins listés sur www.glaceskuipers.com.

Magasin mercredi et vendredi 16h-19h à La Gautraie, Sonzay.

Facebook @Famille.Kuipers

Bacs de 1 litre, bâtonnets, coupes de glace, petits pots individuels, bûches et gâteaux glacés... Pour les fêtes de fin d'année ou pour un quotidien gourmand, la ferme de la Gautraie a forcément la glace qui vous convient.

Fromages et yaourts au lait de brebis bio



BERGERIE LA CORBINIÈRE
FROMAGES DE BREBIS (ET UN PEU PLUS)

Il n'y a pas que du fromage de chèvre en Touraine ! La preuve à Saint-Ouen-les-Vignes, où Agnès Le Douairon et son conjoint Aurélien Girard ont leur bergerie, la Corbinière. Plus d'une centaine d'animaux, brebis, béliers, agneaux et autres chèvres peuplent la ferme, dont Agnès s'occupe depuis 2015. **L'élevage est bio, donc les fromages aussi !** Le couple transforme lui-même

le lait dans son laboratoire d'où sortent donc les bûches, le pavé Saint-Odon ou le petit Corbinou, et même de la tomme de brebis, mais aussi de la faisselle, du fromage blanc et des yaourts nature ou sur lit de fruits. Mais en hiver, la production laitière se calme, et ce sont les tommes bien affinées que vous trouverez sur l'étal du marché, à côté de la viande d'agneau..

En partenariat avec la ville d'Amboise, quelques moutons de la Corbinière servent de tondeuse à gazon avec l'éco-pâturage !



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Vente à la ferme La Corbinière, Saint-Ouen-les-Vignes, les mercredis de 16h à 19h. Au marché Beaujardin le samedi à Tours (petite pause en décembre). Et dans plusieurs AMAP dont l'AMAP'Tite Grange.

Facebook @bergerielacorbiniere

Prenez des clients fans de produits locaux, un confinement, une bergère motivée qui décide de réunir les commandes pour ses collègues... Et hop ! Vous avez un groupe de personnes partantes pour créer une AMAP : l'AMAP'Tite Grange de Saint-Ouen-les-Vignes.



LE ROI ROSE

SOUVERAIN DES PORCS DE TOURAINE

Voici la star locale de la cochonaille ! Et dès sa naissance, il est traité comme un roi par **les 8 éleveurs de Touraine** impliqué dans cette démarche de production. Déçus de voir leur production s'exporter vers d'autres régions, alors que la Touraine importait du porc pour sa propre consommation, nos éleveurs ont donc voulu mettre en valeur leur travail... Bref, le roi rose est bran-

ché sur **les circuits courts** ! Produit selon une charte-qualité bien précise, le roi rose est élevé dans des exploitations familiales locales, nourri à 70% de céréales produites dans ces fermes, avec un apport en graine de lin, riche en oméga 3. Et côté santé, on privilégie la phytothérapie ou l'homéopathie plutôt que les antibiotiques. Avec un objectif : des animaux sains, et une bonne viande à la fin.

Le Roi Rose est élevé sur les principes de la charte Bleu Blanc Cœur : une alimentation riche en graines de lin, porteuses d'oméga 3.



(CRÉDIT PHOTO ©ASSOCIATION PORC DE TOURAINE ROI ROSE)



INFOS PRATIQUES

Où le trouver ? Charcutiers et grandes surfaces sont répertoriées sur la carte en ligne : urlr.me/sNIP9

Facebook @PorcdeTouraine

Email porcdetouraine@cda37.fr

Le saviez-vous ? Les rillettes de Tours IGP (Indication Géographique Protégée) sont réalisées avec de la viande de porc Roi Rose ! La spécialité telle qu'on la connaît aujourd'hui daterait du XIX^e siècle, mais Balzac et Rabelais en parlait déjà.



LA FERME AU BOIS DORMANT DES POULES ET DEUX PRINCES CHARMANTS

Sébastien et Valentin ont soufflé la première bougie de la **Ferme au Bois Dormant** en août 2021. Une année d'aventure à deux, pour ce couple désireux de créer une ferme « **à l'ancienne** ». Dans leur hameau verdoyant de Rigny-Ussé, on les retrouve donc entourés de leurs poules, mais pas seulement. Si l'on compte environ **300 volatiles** qui s'ébrouent en plein-air ou se reposent à

l'abri, nos deux fermiers aiment aussi avoir d'autres animaux. Lapins et canards, quelques chèvres et moutons... Tout ce petit monde vit au rythme paisible de la campagne. Le dimanche en été, c'est poulet rôti sur place pour les gourmands. Et les saucisses de volailles, rillettes et autres pièces régaleront les habitués, séduits par les produits de ces héros de conte de fées moderne.

Rencontre et ouverture sont au rendez-vous : Sébastien et Valentin font partie du réseau « Bienvenue à la ferme ». À suivre sur www.bienvenue-a-la-ferme.com



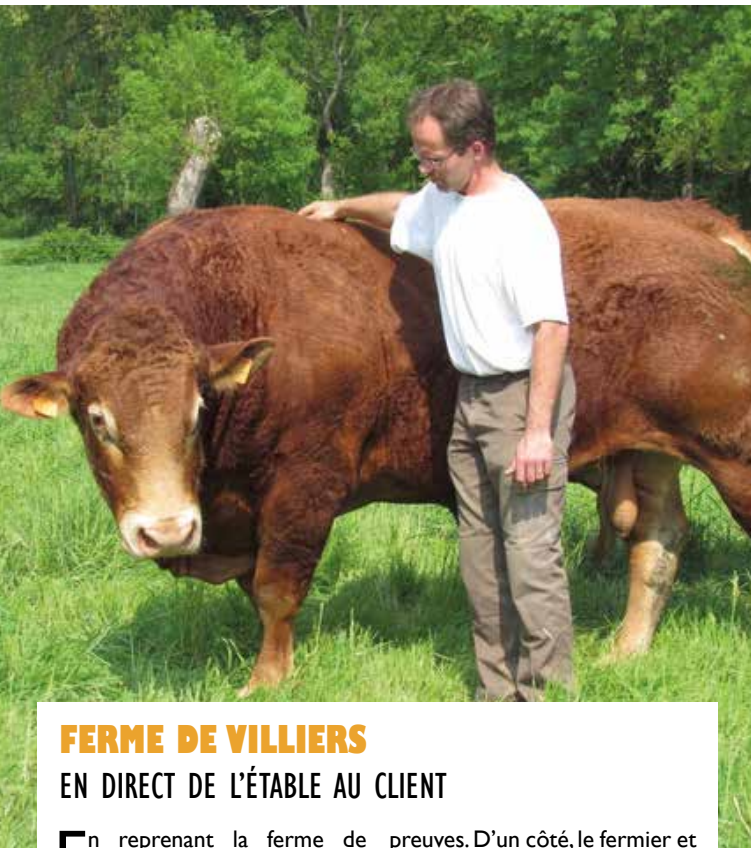
INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Vente à la ferme les vendredis 15h-18h, les dimanches 10h-13h, Les Duports à Rigny-Ussé. Et sur les marchés de Chinon, Rivarennes et Sainte-Maure-de-Touraine.

Facebook @ La-Ferme-au-Bois-Dormant

Tel 02 47 97 76 69

Sébastien et Valentin se sont rapidement insérés dans la vie locale. Misant sur les circuits courts, ils accueillent ainsi un point de retrait des commandes passées sur la boutique en ligne de la chambre d'agriculture : boutique.mangeztouraine.fr.



FERME DE VILLIERS

EN DIRECT DE L'ÉTABLE AU CLIENT

En reprenant la ferme de ses beaux-parents en 2009, Luc Mahieu a fait le pari du circuit court. Voire même **ultra-court** ! C'est en effet sur place, à la ferme, qu'un boucher prépare les viandes. Seuls intermédiaires extérieurs : l'abattoir et un charcutier-traiteur pour la transformation de la viande de porc.

Pour Luc Mahieu comme pour ses clients, le système a fait ses

preuves. D'un côté, le fermier et ses deux salariés (le boucher et un employé à la ferme), voient leur travail rémunéré à son juste prix. De l'autre, les clients profitent **d'une viande de qualité** dont ils connaissent évidemment l'origine. Et petite cerise sur le gâteau : le prix est tout à fait raisonnable, avec une belle entrecôte à 18,90€ le kilo par exemple. Alors, qu'est-ce qu'on attend ?

Bœuf limousin, veau rose limousin, volailles et viande de porc de race rustique : il y en a pour tous les goûts !



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Ferme de Villiers, à Cruzilles.

Commande et catalogue sur www.lafermedevilliers.com

Tel 02 47 58 54 95

Email mahieu-villiers@orange.fr

Le calendrier des jours de vente est disponible sur le site internet. Il est préférable de commander à l'avance, pour les colis de 3 à 5kg ou pour de la vente au détail. Et pour les fêtes, le chapon et les paupiettes de veau au foie gras n'attendent que vous !



Sans colorant, sans conservateur, sans additif, mais avec une tonne de goûts !



SAVEURS DE LA VALLÉE DES ROIS

LA TOURAINE EN CONSERVES

Voilà une reconversion professionnelle qui réjouit les gourmands ! Après toute une carrière dans le secteur des centres d'appel, Philippe Derré a débuté il y a quelques années comme charcutier, après un CAP. Dès le début, il avait une idée en tête : **mettre la Touraine en conserves !** Aujourd'hui, c'est toute une gamme de terrines et tartina- nades qu'il propose en bocaux

faits maison. Et l'on y retrouve toutes **les saveurs locales** : boudin noir aux pommes tapées de Touraine, terrine aux poires tapées avec son roi rose et ses foies de volaille, effiloché de porc roi rose au miel... Après des mois de tests et réflexions, chaque recette est élaborée avec soin dans son laboratoire, avant d'atterrir dans nos assiettes et sur nos tranches de pain.



Où les trouver ? Boutique en ligne sur www.saveursdelavallee-desrois.fr et dans les épiceries fines de la région.

Facebook @37Saveursde-la-Vallée-des-Rois

Philippe aime se renouveler. En 2021 il a donc créé de nouvelles recettes : trois déclinaisons de rillettes de poulet fermier (au Vouvray, au curry et au piment d'Espelette), et des tartinables comme le houmous à l'ail des ours ou les tomates et olivade.



CÔME DEFFONTAINES

À COUESMES, DU BŒUF À EMPORTER

Installé depuis 2015 à Couesmes, le jeune Côme Deffontaines s'est lancé dans la vente directe de sa viande de bœuf il y a quatre ans. Si une partie de sa production de **bœuf charolais** s'en va vers des circuits plus traditionnels, via des grossistes ou une filière Label Rouge, il a en effet voulu développer la vente directe. Il propose souvent ses plus belles vaches pour ce circuit

ultra-court : après avoir grandi à la ferme, les animaux sont abattus à **Bourgueil**.

Pour en profiter, c'est simple. Côme propose différents types de colis de 10kg ou 5kg, qui contiennent un bel assortiment de pièces de viande. Saucisses et steaks hachés, côte, viande à griller, rôtis... Un panel idéal pour les amateurs de viande, à condition d'anticiper.

Attention ! Rendez-vous sur la page Facebook et le site web de Côme Deffontaines pour ne pas louper les dates des prochaines ventes de viande de bœuf et viande de veau... À vous de jouer !



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Vente à la ferme à Couesmes.

Agenda et commande sur boeuf-touraine.wixsite.com/boeuf-touraine

Facebook @boeuf-touraine

Nouveau projet pour notre éleveur : un magasin de producteurs à Saint-Cyr-sur-Loire fin 2021 avec d'autres collègues ! Le rythme des colis de viande à la ferme ralentira donc, pour approvisionner le rayon boucherie de cette nouvelle adresse à ne pas rater.



1001 CONFITURES

LES AMIS DU PETIT-DÉJEUNER

Depuis quelques années, Laurent Dutheil et sa sœur Françoise se dédient à temps complet aux confitures. 1001 confitures, vraiment ? Elles sont en tout cas nombreuses à sortir de leurs grosses marmites : environ **25 000 pots produits par an**, mais aussi une grande variété de saveurs. À quelques semaines de l'hiver, les poires ont fait leur arrivée, pour se transformer en confi-

tures poire-gingembre, poire-vanille, ou même poire-truffe de Touraine. Et bientôt les agrumes seront aussi en pots ! Et ce ne sont là que quelques exemples des créations de Laurent et Françoise, qui travaillent avec des fruits de saison, si possible locaux. Des particuliers qui ont trop de fruits, des châteaux qui ont un beau verger, et des maraîchers : la matière première ne manque pas !

Ancien hôtelier, Laurent a gardé le goût du partage... via ces belles confitures qu'on tartine avec gourmandise au petit-déjeuner ou au goûter.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Sur la boutique en ligne milletuneconfitures.fr et dans les épiceries locales.

Tél 06 75 43 03 84

Instagram @milletuneconfitures

C'est dans des marmites de cuivre que Laurent et Françoise cuisent leurs confitures. Un savoir-faire cultivé avec amour et beaucoup de créativité. Melon-framboise-anis, fraises à la vanille, abricot-romarin-citron confit... Un délice pour les papilles !



OURO

BISCUITERIE LOCALE ET CIRCULAIRE

Les biscuits Ouro sont nés d'une suite d'événements : Nicolas Benard a d'abord voulu brasser sa propre bière. Et pour continuer d'épater les copains, il a décidé d'utiliser les drêches de ce brassage pour fabriquer ses propres gâteaux apéro. C'est ainsi qu'est né Ouro, **biscuiterie locale et circulaire** ! Le brassage de la bière entraîne la production de déchets végétaux :

les drêches. Nicolas les recycle en fabriquant ces biscuits, pour lesquels il utilise aussi de la farine de repasse (là aussi, on recycle !). Riches en fibres et en protéines, sans sucre ajouté mais avec de belles saveurs comme le piment d'Espelette, les herbes de Provence et le cracker aux deux ails pour cette fin 2021, les biscuits Ouro sont idéaux pour un apéritif local et écolo.

2021, l'année du grand chambardement pour Nicolas : après Tours, direction Château-Renault dans un local plus grand pour produire ses biscuits tourangeaux.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Epicerie locales répertoriées sur le site web biscuiterie-ouro.com

Mail contact@biscuiterie-ouro.com

Facebook [@biscuiterie.ouro](https://www.facebook.com/biscuiterie.ouro)

Mais où trouve-t-il ses drêches ? Chez nos brasseurs locaux bien sûr ! Nicolas travaille actuellement avec la MBT à La Riche, la brasserie des Canailles à Rochecorbon et la brasserie de la closerie de Chanteloup à Amboise.



LA FERME DU JOYEUX LABOUREUR

PÂTES ET FARINES BONNES ET BIO

500g de farine de blé dur pour 500g de pâtes. C'est l'équation qu'applique Karine Turquois lorsqu'elle fabrique ses « épiciennes ». Avec son époux Guillaume, ils cultivent une vingtaine d'hectares en blé dans leur ferme du **Joyeux Laboureur, à Marçay** : le blé dur pour les pâtes, le blé tendre pour la farine également produite sur place. Transformer la matière première ?

Une idée qui tient à cœur à Karine, soucieuse de favoriser le bien-manger et le **circuit court** dans les projets qu'elle entreprend au Joyeux Laboureur. En contact avec des écoles et collègues de Touraine, elle fournit en pâtes aux formes variées. Et petit à petit, la gamme se développe, avec des pâtes à la spiruline ou aux lentilles, pour les intolérants au gluten par exemple.

« Notre rêve ? Vivre de notre métier uniquement en local, en circuits courts, et développer autour de nous la notion du bien-manger ».



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Dans les magasins de producteurs, Biocoop et épicerie locales.

La ferme du Joyeux Laboureur, Marçay

Email lejoyeuxlaboureur@gmail.com

Facebook : @joyeuxlaboureur

Un drôle de goût ou une drôle de couleur ? C'est normal ! Ces pâtes sont fabriquées avec de la farine semi-complète de blé dur et un séchage long, tandis que les industriels utilisent de la semoule de blé et un séchage rapide à très haute température.

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE

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

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

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

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

17 EXPLOITATIONS - 213 HECTARES

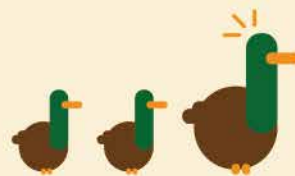


TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE
favorise les circuits courts !

Pour manger local et de saison, rendez-vous sur



www.tours-metropole.fr




Tours
métropole
Val de Loire



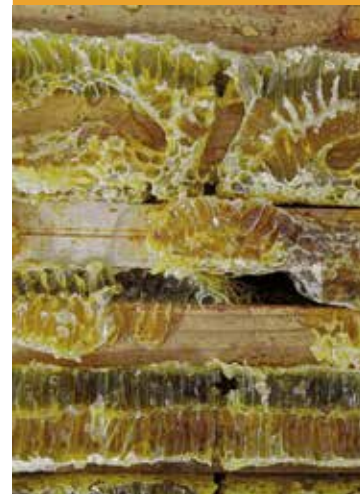
RUCH'EES ET FÉES

TRANSMISSION, SAVOIR-FAIRE ET AMOUR DE LA NATURE

Après vingt-trois ans dans le monde de l'industrie, Loïc Apied a eu envie d'une reconversion professionnelle, et pourquoi pas au grand air. Voilà qui tombait bien : Alain Marchais, apiculteur, était sur le point de prendre sa retraite. Les deux hommes se sont donc rencontrés, avec un passage de relais durant six mois pour que Loïc apprenne toutes les ficelles du métier.

Aujourd'hui, l'apiculteur s'occupe d'environ **160 ruches** réparties dans toute la Touraine. Autant de ruches que de miels différents ? Presque ! Loïc et son épouse Laetitia proposent en effet **six variétés de miels**, et quelques gourmandises comme la pâte à tartiner miel-noisette, ou bientôt une bière au miel co-produite avec la MBT de La Riche.

« Tout le monde est concerné par les abeilles ! Les préserver, c'est aussi préserver notre environnement, j'essaie de le faire comprendre aux gens ».



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Boutique à Veigné (26, Rue des Partenais) les vendredis et samedis, 10h-12h et 14h-18h. Marché Rabelais à Tours le dimanche matin. Et épicerie tourangelles.

Web <https://rucheetfees.fr/>

Email contact@rucheetfees.fr

Si leur boutique est à Veigné, Loïc et Laetitia ont aussi un pied aux Illes Noires, à La Riche. Là-bas, le couple a créé une association où le bien-être, le respect de la nature et l'échange sont les mots d'ordre. Activités à découvrir sur leur page Facebook @leruchetbienredesilesnoires.



LE CHAT DES CHAMPS

UN TOFU BIO ET LOCAL

On pourrait penser le tofu forcément importé d'Asie, mais ce n'est pas le cas grâce à Yaming Cui. Cette Chinoise installée en France où elle a suivi son scientifique de mari a décidé de produire ici **un tofu à la manière chinoise**. Installée à Nouzilly, elle y produit donc cet aliment à base de soja. Un soja tourangeau, évidemment, avec un producteur basé à Betz-le-Château !

Trempe, presse, chauffe et caillage... Yaming suit toutes les étapes indispensables pour fabriquer un tofu qui garde toute la saveur du soja grâce à ses **techniques artisanales**. Mais Yaming s'adapte aussi au marché français en proposant des tofus aromatisés : tofu fumé, un tofu curcuma gingembre et un tofu aux 5 parfums en plus de son tofu nature.

Avant d'être fabricante de tofu en Touraine, Yaming était scientifique en Chine. Une reconversion qui bénéficie aux gourmands locaux !



INFOS PRATIQUES

Où le trouver ? Dans les magasins bio et épicerie locales de Touraine.

Web <https://lechatdeschamps.fr/>

Facebook @LeChatdesChamps

Le saviez-vous ? Le tofu est prisé par les végétariens car il est très riche en protéines. On le retrouve donc dans de nombreux plats non carnés grâce à environ 15% de protéines pour 100g. Il apporte également à l'organisme de la vitamine E et des acides gras.



AVANT-GARDE

UN HARD-SELTZER 100% TOURAINE

Amboise, la brasserie Art is an Ale ne produit pas que des bières : elle propose aussi un « **hard seltzer** », une boisson gazeuse alcoolisée inspirée de créations américaines. Ces boissons font fureur aux Etats-Unis depuis quelques années, autour d'un principe assez vendeur : proposer une boisson alcoolisée aux alentours de 5%, très peu sucrée, sans gluten et aromatisée. C'est une alternative inté-

ressante à nos traditionnels vins et bières et pour l'été le côté rafraichissant et l'argument du faible taux de sucre est furieusement tendance ! Matthieu et Katie s'inspirent de cette idée pour proposer « **Avant-garde** », leur gamme de hard-seltzer qui se décline en plusieurs arômes : framboise, mangue, pêche et menthe-citron vert. À déguster avec modération !

Katie est américaine, Matthieu français : c'est leur vie aux Etats-Unis qui leur a donné envie de brasser leur bière... et de créer leur hard-seltzer !



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Brew pub Art is an Ale, 2 bis rue du général Foy Amboise

Horaires 17h-22h du lundi au jeudi, 17h-0h vendredi-samedi.

Tél 09 54 63 45 92

Web artisanale-brewing.com

Facebook @artisanalebrewing

Art is an Ale est bien plus qu'une brasserie locale : c'est un brew pub, un bar où l'on vient déguster les bières maison et quelques délices sélectionnés par les patrons. Un lieu convivial à découvrir pour faire ses emplettes ou boire un verre.

kefir et kombucha



THE KEFIR KOMBUCHA COMPANY

LE BIEN-ÊTRE EN BOUTEILLES

Boissons fermentées bien connues de certains, le kefir et le kombucha ont désormais leurs producteurs **100% Touraine** ! À Cravant-les-Coteaux, Apo et Gaétane se sont lancés en 2020 dans la commercialisation de leurs boissons. Si le kombucha est fermenté à base de thé et d'eau sucrée, le kefir s'obtient par la fermentation de fruits et d'eau sucrée. Au long de la fabrication de ces boissons, en fut de chêne

car après tout, nous sommes en Touraine, **Apo et Gaétane** ajoutent des fleurs et fruits pour développer différentes saveurs. Hibiscus, raisin, thé vert ou même cola pour faire plaisir aux enfants, leur gamme est variée. Et en bonus, ces boissons légèrement gazeuses ne font pas de mal à notre corps, grâce à leurs propriétés naturelles qui facilitent la digestion entre autres bienfaits.

Vinaigres, ginger beer, thés et cafés glacés s'ajoutent aux kefirs et kombuchas variés.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Dans les réseaux Locavor et Ruche qui dit oui, quelques Biocoop et épiceries locales, et en commande en ligne sur www.thekefirkombucha.com.

Tél 09 54 04 75 66

Facebook @TKCompagnie

Gaétan et Apo ne s'arrêtent pas aux boissons probiotiques ! Ils proposent aussi des vinaigres de kefir ou de kombucha, vinaigre de Jun au miel et ail noir, ainsi que de l'ail noir fermenté, du sel fumé à l'ail noir et un sel fumé au thé fermenté.



LES VERGERS DE LA MANSE

STAR DES JUS DE FRUITS LOCAUX

On les trouve partout en Touraine, au point d'en oublier parfois qu'ils viennent de chez nous. Or les jus de fruits des **Vergers de la Manse** sont produits à Sepmes, au sud de notre département. La famille Debruyne s'y est installée en 1987. À l'époque, le verger était spécialisé en production de pommes et poires, sur 5 hectares. Aujourd'hui, les choses ont changé !

Ce sont **17 hectares** qu'arpentent chaque jour Bastien Debruyne et ses employés, qui ne se contentent plus de récolter les fruits. Ici, on les transforme en jus ! De pommes et poires bien sûr, mais aussi plein d'autres alliages originaux : pomme-groseille, abricot, pomme-framboise, tomate... Tout semble possible pour créer des jus sans sucres ajoutés ni conservateurs. De la vitamine et du pur plaisir !

Le verger familial met un point d'honneur à respecter le fruit et la nature, avec la pratique de l'agriculture raisonnée.



CREDIT PHOTO : BENJAMIN DUBUIS



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Boutique à la ferme : 59 rue de la République, Sepmes.

Du lundi au jeudi 9h-12h30 et 14h-18h, vendredi 9h-13h et 14h-18h30, samedi 9h-12h30.

Web www.vergers-manse.fr

Facebook @LesVergersDeLa-Manse

Compotes, gelées, confitures, mais aussi nectars de fruits ou jus de fruits pétillants, sans oublier des vinaigres : vive la créativité fruitée ! Et côté jus, avec les cubis, petites et grandes bouteilles, il y en a pour toutes les soifs.



BRASSERIE DE L'AURORE

TOUJOURS AUX AVANT-POSTES

En 2009, Emmanuel Alfaia et son épouse Christelle ouvrent la brasserie de l'Aurore, dans l'ancienne gare SNCF de Cormery. Ils sont alors parmi **les premiers brasseurs** de Touraine nouvelle génération ! Depuis, l'entreprise a bien grandi, avec de nouveaux bâtiments à Tauxigny. Mais l'esprit reste inchangé : brasser des bières blondes, ambrées, brunes ou blanches et proposer des

créations originales. Ainsi, au moment où vous lisez ces lignes, **la bière de Noël** est mise en bouteille après plusieurs semaines de brassage agrémenté d'une pointe de gingembre... et quelques ingrédients secrets que Christelle ne souhaite pas révéler ! Cette Turone de Noël rejoint ainsi une gamme qui se métamorphose au rythme des saisons... avec de belles surprises prévues en 2022 !

Avec la Webel, Emmanuel et Christelle rendent hommage à la brasserie du même nom, installée à Tours jusqu'en 1970.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? 541 rue Gilles de Genne à Tauxigny, les jeudis-vendredis 10h-21h et samedis 10h-19h (tous les jours en période de Noël).

Web www.brasserie-aurore.fr

Facebook La Turone
@brasserie.aurore

Toujours en quête de nouveauté, Christelle et Emmanuel ont ajouté à leur brasserie un espace bar et épicerie gourmande. On peut donc non seulement y faire quelques emplettes de bons produits artisanaux, mais aussi prendre l'apéro sur place !



LA LOÈRE

ET AU MILIEU COULENT... SODAS ET BIÈRE !

Cyril Langlois est un passionné qui s'est facilement laissé convaincre par son associé, le restaurateur Christophe Germain, de créer un soda local. Depuis quelques années, il porte à bout de bras cette idée un peu folle qui est née d'un constat simple : puisqu'on pouvait servir dans les bons restaurants de Touraine des vins locaux, pourquoi ne pas développer **une gamme locale de sans alcool ?**

Une dizaine d'années après la naissance du projet, le pari s'avère gagnant. C'est le fruit d'un travail de longue haleine, mais les efforts ont porté leurs fruits. On trouve aujourd'hui la limonade, le cola, le thé glacé et la bière **La Loère** à la plupart des bonnes tables, dans les bars fans de produits locaux, et dans nos épiceries favorites. Pour trinquer local et en toute sobriété !

Petit bonus : les boissons la Loère sont certifiées Bio depuis 2019.



CREDIT PHOTO ©ARYA



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Liste des revendeurs sur le site laloere.fr

Facebook @La Loère

Car boire un verre, c'est partager un moment de convivialité, Cyril et sa compagne prévoient l'ouverture d'un lieu 100% branché sur le local à Civray-de-Touraine. Epicerie de produits locaux, cave à manger, chambre d'hôtes, le tout à deux pas des vignes ligériennes : on a hâte d'en profiter !



CADEAU ET CHOCOLAT DU WEB AUX CIRCUITS COURTS

Alors que certains ont découvert la vente en ligne à l'occasion du confinement 2020, le chocolatier **Frédéric Renard** a fait le chemin inverse. C'est en effet par la vente en ligne qu'il a commencé il y a une quinzaine d'années, avec son site web **www.cadeauetchocolat.com**.

Un agrandissement leur donne l'occasion d'ouvrir une boutique à Manthelan en 2015, puis à Chambray-lès-Tours en 2018

tellement les chocolats séduisent. Aujourd'hui, **Cadeau et chocolat** ce sont donc deux ateliers, deux boutiques, et une douzaine d'employés. La recette du succès ? Des créations originales comme les chocolat-cocktail avec leurs petites d'alcool à laisser couler en bouche, ou les chocolats apéritifs sucrés-salés... et une montagne de nouveautés chocolatées à savourer sans modération.

Noël approche...
Envie d'un petit cadeau personnalisé ? Il suffit pour cela de contacter la chocolaterie, en s'y prenant à l'avance bien sûr.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Boutiques ouvertes du mardi au samedi 10h-19h30

Z.A. le Noyer Froid à Manthelan
320 Av. du Grand Sud à Chambray-lès-Tours

Web www.cadeauetchocolat.com

Facebook @cadeauetchocolat

Et si vous passiez en cuisine ? La chocolaterie propose des ateliers chocolat pour petits et grands. Pas besoin de s'y connaître, il suffit d'avoir envie d'apprendre pour fabriquer vos propres chocolats avec un maître-chocolatier.



LA MAISON DU PAIN D'ÉPICES POUR DES TOASTS QUI SORTENT DE L'ORDINAIRE

On franchit exceptionnellement la frontière de l'Indre-et-Loire pour s'aventurer à **Faverolles sur Cher**, à côté de Montrichard, pour y déguster le pain d'épices artisanal de Christine et Jean-Richard Lelièvre. La recette de départ est connue de tous : le pain d'épices a pour ingrédients principaux le miel et la farine de froment, et on y ajoute ensuite un mélange d'épices et d'autres

ingrédients qui varient selon le bon goût du cuisinier.

À la **Maison du Pain d'Épices**, on trouve ainsi du pain d'épices à l'orange, aux abricots secs, ou à la châtaigne... Autant de bases savoureuses pour des toasts apéritifs qui sortent de l'ordinaire ! Terrines, fromages ou foie gras s'accrochent parfaitement de cet accord sucré-salé à tester pour les fêtes de fin d'année.

Décorer une maison en pain d'épices comme dans les contes de fées ? C'est possible dès 3 ans, par groupes de 4 à 10 personnes.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Dans leur boutique de Faverolles-sur-Cher, et dans quelques magasins de Touraine répertoriés sur le site lamaisondupaindepices.fr.

Tél : 09 63 40 11 29

Email leonard@lamaisondupaindepices.fr

Facebook @LeonardLaMaison-DuPainEpices

Christine et Jean-Richard ont repris la Maison du Pain d'Épices il y a onze ans. En plus de se former auprès de l'ancien propriétaire, ils ont passé des CAP, pour mieux nous régaler avec des recettes variées qui évoluent au fil de l'année.



PÊCHERIES LIGÉRIENNES DES DÉLICÉS DE LOIRE À SAVOURER

Pourquoi opter pour du saumon en fin d'année ? **Les poissons de Loire** offrent eux aussi de belles surprises à nos papilles ! Et pour en profiter, rien de tel que de se tourner vers les quelques pêcheurs professionnels qui sillonnent le fleuve, comme Romain Gadais. Installé à Bréhémont, il pêche entre Rigny-Ussé et Fondettes. Et avec son équipe de matelots et son cuisinier, ils transforment eux-mêmes les poissons. **Le silure fumé ou le mullet fumé**, selon la saison, sont ainsi des produits de fête 100% locaux ! Et toute l'année, l'équipe fabrique des terrines et des rillettes de poissons faites maison. Pour un peu d'évasion, nous vous suggérons de faire étape dans leur restaurant **la Cabane à Matelot**. Mets raffinés et ambiance cosy au menu.

Aux fourneaux du restaurant, on retrouve le chef Ambroise Voreux : de la Normandie à la Loire, un point commun, les bons produits et les poissons !



CRÉDIT PHOTO : PÊCHERIES LIGÉRIENNES



INFOS PRATIQUES

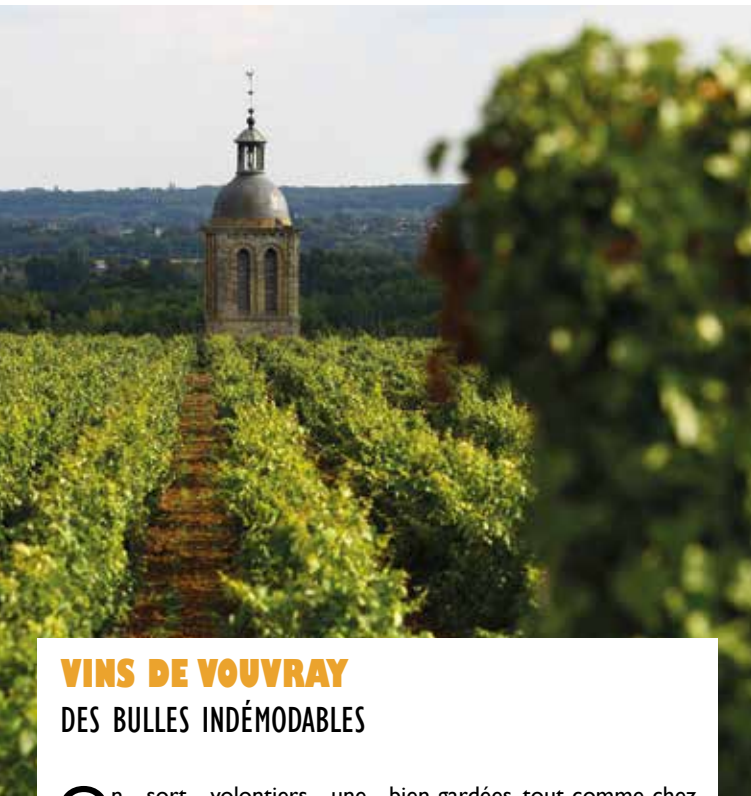
Où les trouver ? Boutique et restaurant La cabane à matelot, à Bréhémont.

Réservation 09 51 30 22 68

Web les-pecheries-ligeriennes.fr

Facebook @romain.gadais.
pecheur.loire

Rillettes de poissons blancs au chorizo et herbes de Provence, ou au yuzu et wakamé bio... Les créations de l'équipe des Pêcheries Ligériennes sont très variées. Et pour les savourer au mieux, pourquoi pas une balade en bateau avec Romain ?



VINS DE VOUVRAY DES BULLES INDÉMODABLES

On sort volontiers une bouteille de Vouvray fines bulles pour les fêtes de fin d'année, et dans d'autres grandes occasions. **Incontournable pour les Tourangeaux**, pour qui il détrône souvent le champagne, le vin de Vouvray est le fruit d'un travail plein de secrets...

À la cave coopérative des producteurs de Vouvray, qui réunit une trentaine d'adhérents aujourd'hui, les recettes sont

bien gardées, tout comme chez tous les viticulteurs installés sur **le territoire des 8 communes concernées par l'AOC/AOP Vouvray**. Les origines du vignoble pourraient remonter jusqu'à l'époque de Saint-Martin... Mais ce savoir-faire ancestral s'accommode des techniques d'aujourd'hui pour permettre aux vignerons de Vouvray de produire plus de 16 millions de bouteilles chaque année.

On estime que 60% de la production AOC Vouvray est en vin effervescents. Eh oui, le Vouvray peut aussi être un vin tranquille !



CREDIT PHOTO: ©CÔTE VOUVRAY



INFOS PRATIQUES

Pour tout savoir, rendez-vous à la cave des producteurs – Maison du Vouvray, 38 rue de la vallée Coquette à Vouvray.

Tél 02 47 52 75 03

Web cavedevouvray.com

Songez au blanc sec pour les plats de poisson, ou les fromages à pâte tendre et moelleuse. Le demi-sec peut s'allier aux poissons et viandes blanches, tandis que le moelleux pourra être servi aussi bien en apéritif qu'en dessert. Idem pour les bulles, qui accompagnent nos grands événements !



LA FERME DU PRIEURÉ

LE CANARD DANS TOUS SES ÉTATS

À deux pas d'Amboise, Guillaume Pohnu a pris le relais de ses parents dans la ferme familiale. Toujours aidé par sa mère, Jocelyne et son père qui malgré sa retraite vient en renfort de temps en temps, il s'occupe avec un tout nouveau salarié **d'une cinquantaine de canards en simultané**. Sans oublier quelques volailles qui viennent compléter ce bestiaire à plumes. Multi-talents, Guillaume s'occupe également de la transformation de la viande. Grâce à l'abattoir installé à la ferme et au laboratoire attenant, il propose à sa clientèle des magrets, cuisses de canard confites, du parmentier de canard, des rillettes, du roti de canard à l'orange... Et pour les fêtes bien sûr du foie gras, mais aussi une de ses spécialités : **le bou-din blanc de canard**.

« La seule limite aux plats que l'on peut créer, c'est l'imagination ! »



INFOS PRATIQUES

Où le trouver ? À la ferme de Pocé-sur-Cisse le vendredi de 10h à 19h et sur les marchés des Halles (mercredi) et Beaujardin (samedi) à Tours, et à Saint-Georges-sur-Cher le dimanche. Les produits de la ferme sont distribués sur le site Panier de Touraine (panierdetouraine.fr) et dans le réseau La Ruche qui dit Oui.

Instagram @lafermeduprieure-canards

Voilà qui ravira les lecteurs qui évitent la viande de porc : depuis les débuts de la ferme en 1991, la famille Pohnu propose des saucisses canard-dinde, sans aucune viande de porc, qui s'ajoutent aux dizaines de plats concoctés par la ferme du Prieuré.



ISABELLE EN TOURAINE

DES BOUGIES ET PARFUMS QUI FLEURENT BON LE SUCCÈS

Depuis 2016, Isabelle et Philippe Galliot produisent à Cinq-Mars-la-Pile des bougies et des diffuseurs de parfum qui connaissent un beau succès en France et à l'étranger. On retrouve aujourd'hui leurs créations aussi bien dans les grands hôtels de la Côte d'Azur qu'à l'Assemblée Nationale ou chez des dizaines de fleuristes et autres concept stores dans toute la France.

Leurs bougies artisanales, à la cire de soja ou de colza sans OGM ni pesticide, avec des parfums venus de Grasse, séduisent donc une vaste clientèle ! Leur catalogue est très varié, avec des dizaines de senteurs et plusieurs formats et collections. Parmi les toutes dernières, on peut signaler la série « **Fée du lac** » qui rappelle les montagnes, ou « **Neo** » et son design contemporain.

En Touraine, les magasins de produits locaux et boutiques de créateurs vous proposent les créations d'Isabelle et Philippe.



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Sur la boutique en ligne www.isabelle-en-touraine.com et dans plusieurs magasins de Touraine répertoriés sur le site web.

Email contact@isabelle-en-touraine.com

Facebook @isabelle.en.
Touraine.37130

Cire de soja, cire de colza, mèche en coton, et bientôt des batonnets d'osier produits à Villaines-les-Rochers pour les diffuseurs de parfums : Isabelle et Philippe ont à cœur d'utiliser des produits respectueux de l'environnement.



LES CRÉATIONS DE PAPA OURS

GRRR QUE C'EST SYMPA !

Pas de tanière ou de grotte pour cet ours menuisier : Godefroy Beuzeville a installé son atelier dans le garage de la maison familiale à **Mazières**, tout simplement. Tour à tour menuisier ou charpentier au fil de sa carrière, Godefroy s'est installé à son compte fin 2019. Il propose des créations originales qui plairont aux enfants comme à leurs parents. Cadres sympas en bois, représentant divers animaux, dinosaures en bois et en 3D raviront les bambins pour décorer leurs chambres. Pour les plus grands, les porte-savons, présentoirs pour les œufs dans la cuisine, ou décapsuleurs et planches à découper pour l'apéro trouvent forcément pre-neurs, car Papa Ours ne manque pas d'idées. On peut même lui passer commande pour des créations sur mesure... de quoi grogner de plaisir !

Pratique ou esthétique, pourquoi choisir ? Ces créations en bois joignent l'utile à l'agréable.



INFOS PRATIQUES

Où le trouver ? Au magasin la Manufacture de Joué-lès-Tours, et sur www.lescreationsdepapaours.com.

Facebook @creationspapaours

Instagram @les_creations_de_papa_ours

Godefroy essaie de se fournir au plus près, avec du pin Douglas de Sologne, ou du chêne. Bien sûr il faut des ventouses pour le porte-savon ou un point de colle parfois, mais en papa protecteur, il veille à créer des objets les plus écolos possibles.



NATURAYL

SAVONS ET PLUS ENCORE

Ce n'est pas juste le carré de savon qui attend son tour au coin du lavabo, c'est un vrai petit élément déco. Et pour cause : les savons créés par Aurélie Prevost ont tout de l'**œuvre d'art**, avec leurs marbrures et leurs formes originales. C'est un élément auquel la savonnière installée à Saint-Martin-le-Beau prête attention : l'originalité visuelle, qui s'allie à la qualité du produit.

Par le processus de saponification à froid, Aurélie et ses quatre salariés créent des savons par dizaines, avec des recettes labellisées bio Cosmos et le maximum possible d'ingrédients locaux. Peaux grasses, peaux sèches, shampoings et déodorants secs, dentifrices, baumes de massage... Les nouveautés fleurissent régulièrement sur le catalogue de la savonnerie **Naturayl**.

C'est sur Instagram que la savonnière aime échanger avec sa clientèle et présenter ses nouveautés, comme les nouveaux coffrets de Noël.



CRÉDIT PHOTO LAÏR PASCALINE PHOTOGRAPHIE



INFOS PRATIQUES

Où les trouver ? Boutique à partir de novembre 2021 au 38 rue de Chenonceau, Saint-Martin-le-Beau.

Web www.naturayl.fr

Instagram @naturayl

Bientôt la boutique ! Si Naturayl s'est beaucoup développé grâce à la vente en ligne dans toute la France, Aurélie est contente de pouvoir ouvrir une boutique à Saint-Martin-le-Beau en novembre 2021, dans une ancienne huilerie remise à neuf.



NATACHA COUTURE

COUTURE BIO POUR UNE VIE ZÉRO DÉCHET

De la couture bio, comment ça marche ? Tout simplement ! **La Tourangelle Natacha Fontaine** se fournit auprès de producteurs de tissus biologiques, en lin ou en coton, qui n'ont donc pas été aspergés de produits chimiques. Sur son étal au marché **Beaujardin** ou au marché **Rabelais**, on trouve tout le nécessaire pour adopter un mode de vie zéro déchet : les serviettes et torchons en tissu

lavable remplacent l'essuie-tout, les charlottes couvre-plats et emballages couverts de cire d'abeille permettent de conserver les plats sans film plastique. Même dans la salle de bain **le zéro déchet est possible** : serviettes hygiéniques lavables, cotons lavables pour le démaquillage, trousse de toilette en tissu... Finalement, grâce à des couturières comme Natacha, quand on veut passer au zéro déchet... on peut !

De Beaujardin à Preuilley, il n'y a qu'un pas ? Notre couturière s'installe en effet en Sud Touraine cet automne. Ce sera l'occasion de vendre ses créations au-delà de la métropole !



CREDIT PHOTO : MARENCE LELIEVRE-HARE STUDIO

INFOS PRATIQUES

Où la trouver ? Marchés Beaujardin et Rabelais à Tours deux fois par mois.

Web <https://natachacouture.fr/>

Facebook @natachacouture-tours

Natacha fait partie de ces commerçants qui limitent leur impact carbone en optant pour le vélo. C'est donc avec un vélo-cariote qu'on la voyait sur les marchés. Mais, une fois à Preuilley-sur-Claise, elle devra sans doute changer ses habitudes... ou se faire de beaux mollets !



UP'CYCLETTE

BIJOUX PAS COMME LES AUTRES

Pousser le circuit court jusqu'aux bijoux, c'est bien. En profiter pour favoriser le recyclage, c'est encore mieux ! C'est ce que fait **Clothilde Gilles** avec ses créations, sous le nom de **Up'Cyclette**. Un jeu de mots de circonstances, puisqu'on parle d'upcycling pour évoquer le recyclage qui rime avec amélioration. Et c'est bien ce que fait Clothilde : sa ma-

tière première est la **chambre à air de vélo**. Elle sublime donc ces vieux plastiques pour en faire des bijoux élégants, ciselés d'une main d'orfèvre. Boucles d'oreille, colliers, bracelets, on croirait à première vue à des plumes en voyant ses créations, avant de découvrir le caoutchouc qui les compose. Ses créations sont à la fois uniques, originales et écolos !

Fouritures locales pour Clothilde : les magasins de cycles et particuliers lui fournissent leurs chambres à air usagées.



INFOS PRATIQUES

Où la trouver ? Expo permanente au magasin 10 LAVOISIER, rue Lavoisier à Tours.

Et boutique en ligne
up-cyclette.sumup.link

Facebook @ Up-cyclette

Et pour ces messieurs ? Nœuds papillons et porte-clés les attendent ! Vivant à Rochecarbon, Clothilde s'inspire de ce qui l'entoure : elle crée des porte-bouteilles mêlant bois et caoutchouc et bientôt des portefeuilles à base de pneus de tracteurs.

► Découvrir les producteurs, c'est passionnant ! Mais pour acheter leurs produits, on fait comment ? Il y a bien sûr les marchés dans nos villes et villages. Mais voici deux autres astuces pour ne pas courir de ferme en ferme et trouver en un seul et même endroit des dizaines de produits locaux issus des terres de Touraine.



AMAP

Les paniers hebdomadaires remplis de bons produits.

Lorsqu'on n'a pas le temps de faire son marché ou d'aller directement chez les producteurs, l'AMAP est une bonne alternative. Ces associations pour le maintien de l'agriculture paysanne sont nées au début des années 2000.

Le principe est simple : un groupe de consommateurs s'associe et se met en contact avec un ou plusieurs producteurs locaux. Tous se mettent d'accord sur les types de produits proposés, la fréquence et l'organisation des livraisons, et le rythme de l'abonnement. Eh oui, c'est comme la salle de sport : on s'abonne à son AMAP ! Selon les associations, ce sont des engage-

ments d'une année, d'un semestre, d'un trimestre (et moins souvent d'un mois) qui vous sont proposés.

Pour le producteur, fournir une AMAP c'est la garantie d'une rentrée d'argent régulière, de manière anticipée sur la récolte. Pour les consommateurs, c'est la promesse de produits frais et locaux, tout en rémunérant justement leurs producteurs.

On pense souvent aux paniers de légumes, mais les AMAP proposent souvent bien plus : produits laitiers, miel, bières... Tout est possible !

Pour trouver l'AMAP proche de chez vous :

www.reseau-amap.org

MAGASIN DE PRODUCTEURS

L'union fait la force... et le plaisir des gourmands !

Les magasins de producteurs sont des magasins créés par plusieurs agriculteurs qui s'associent pour gérer ce point de vente collectif.

En plus d'y proposer leurs productions, ils sélectionnent également les produits d'autres agriculteurs ou artisans, afin que les clients puissent faire toutes leurs courses sur place. Bien souvent, la sélec-

tion de ces collègues passe par un critère de qualité, et de proximité : le nombre de kilomètres entre le magasin et la ferme compte autant que le produit lui-même !

En fréquentant ces magasins, vous avez donc l'assurance de consommer local, tout en soutenant ce projet dans lequel les agriculteurs tourangeaux s'investissent pour se soutenir mutuellement dans la vente de leurs productions.

LES MAGASINS DE PRODUCTEURS EN TOURAINE :



MES IDÉES CADEAUX

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

MON REPAS DE NOËL

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

MES PRODUCTEURS PRÉFÉRÉS

Dotted lines for writing preferred producers.

NOTES

Dotted lines for writing notes.

LE SALON RÉGIONAL DE L'AGRICULTURE ET DE LA GASTRONOMIE
**FERME
EXPO**
TOURS

19-20-21
NOVEMBRE
2021

15^{ÈME} ÉDITION
PARC EXPO
DE TOURS



WWW.FERME-EXPO.COM



LES AMBASSADEURS DE LA CULTURE
PROG!
L'AGENDA DES SORTIES



LE PROG! C'EST VOTRE AGENDA DES SORTIES LOCALES

Des expos, de la culture, du jeune public et du sport en « *circuit court* ».

- Retrouvez tous les événements de proximité dans le PROG! 37.
- LE PROG! c'est aussi les rubriques « *Sur le papier la plage* » et « *Le coin du groupe du coin* » pour découvrir des artistes et des groupes de musiques tourangeaux.

Retrouvez nous dans les magasins de proximité, les théâtres, les mairies, les écoles, les offices de tourisme etc...

De l'organisateur au spectateur, **PROG!** les sorties en circuits courts !



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

Alimentation,
économie sociale et solidaire

Circuits-courts

Emilie Mendonça
Du lundi au vendredi à 7h55



france
bleu
touraine

CENTRE-VAL DE LOIRE, LA MARQUE DE NOS PAYSAGES, LA GARANTIE DE NOS SAVOIR-FAIRE



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

Avec © du Centre,
les producteurs, artisans et entreprises
de l'agroalimentaire du Centre-Val de Loire s'engagent.



Des produits et des ingrédients
**issus de l'agriculture
régionale**



Des processus de production
et de distribution **respectueux
de l'environnement**



Des produits
**transformés
en région**



Plus qu'une Région, une chance

