

Mangez local en Seine-Eure

l'annuaire
des producteurs,
artisans locaux
et points de vente

seine
eure
agglo

Édito

Consciente du rôle stratégique de son agriculture, l'Agglo Seine-Eure l'a identifié comme un secteur clé de son Projet de Territoire. En effet, une **agriculture durable** et une **plus grande autonomie alimentaire** sont des éléments essentiels au bien-être et à la santé des habitants, à l'économie du territoire ainsi qu'à l'anticipation des crises.

À l'heure où ces crises récentes ont mis en exergue les fragilités de notre système alimentaire et où nos agriculteurs réclament une plus grande souveraineté alimentaire et une juste rémunération, il est essentiel de **préserver et de valoriser notre tissu agricole** dans toute sa diversité.

Cette volonté s'est traduite depuis 2021 dans l'élaboration du **Projet Alimentaire Territorial Seine-Eure**, dont l'ambition est de relocaliser et diversifier l'agriculture et l'alimentation. Pour accompagner les femmes et les hommes qui font vivre cette agriculture au quotidien, l'Agglo Seine-Eure met en place une politique volontariste pour **développer les circuits de proximité**. Le Projet Alimentaire Seine-Eure est mis en œuvre en cohérence avec les autres politiques de planification et de transitions : SCoT, PLUiH² et PLUi valant SCoT, PCAET³, CLS⁴, Territoire Bio Pilote, etc.

¹ SCoT : Schéma de cohérence territorial

² PLUiH : Plan Local d'Urbanisme intercommunal tenant lieu de programme de l'Habitat

³ PCAET : Plan Climat-Air-Energie Territorial

⁴ CLS : Contrat Local de Santé



Avec ce guide, vous pourrez retrouver la **diversité des produits locaux** et les **points de vente** où les acheter et découvrir les **producteurs, artisans et commerçants** qui travaillent avec passion. Car consommer local ne rime pas nécessairement avec payer plus et cela contribue à préserver notre environnement, à être en bonne santé et à soutenir les femmes et les hommes qui assurent la mission essentielle de nous nourrir.

Avec ce guide, nous souhaitons modestement aider à **recréer du lien entre agriculteurs et habitants du territoire**.

Merci à l'ensemble des producteurs, des artisans et des partenaires locaux qui s'investissent dans la transition **vers une agriculture et une alimentation saines et durables**.

François Charlier, Vice-Président à l'Aménagement du Territoire

Philippe Collas, Vice-Président au Monde rural et à l'agriculture

Yann Le Fur, Vice-Président au Cycle de l'Eau

Sommaire

4 Le Projet Alimentaire Seine-Eure, un outil de résilience

Le réseau Achetons local en Seine-Eure

6 Les bonnes raisons d'acheter local et de saison

Labels et réseaux du territoire, comment s'y retrouver ?

8 Calendrier des fruits et légumes normands

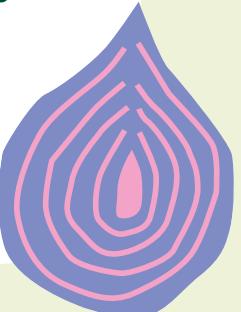
Les producteurs et artisans locaux

40 Les points de vente du territoire

Les autres acteurs du réseau Achetons Local en Seine-Eure

58 Des ateliers de cuisine sur le territoire valorisant les produits locaux

Remerciements 59



L'annuaire des producteurs, artisans locaux et points de vente est édité par la Communauté d'agglomération Seine-Eure.
1, place Thorel 27 405 Louviers
Tél. : 02 32 50 85 50 - www.agglo-seine-eure.fr

Directeur de la publication : **Bernard Leroy**
Coordination de la publication : **François Bernardin**
Conception graphique & illustrations : **okowoko.fr**
Photos : **annesoulez.fr**

En 2021,
l'Agglo
Seine-Eure
a initié un
Projet Alimentaire
Territorial (PAT).
Son ambition est
de relocaliser
et diversifier
l'agriculture et
l'alimentation le
plus possible sur
son territoire, ainsi
que de développer
notre résilience
alimentaire, c'est-à-
dire notre capacité à
faire face aux chocs
et aux crises.

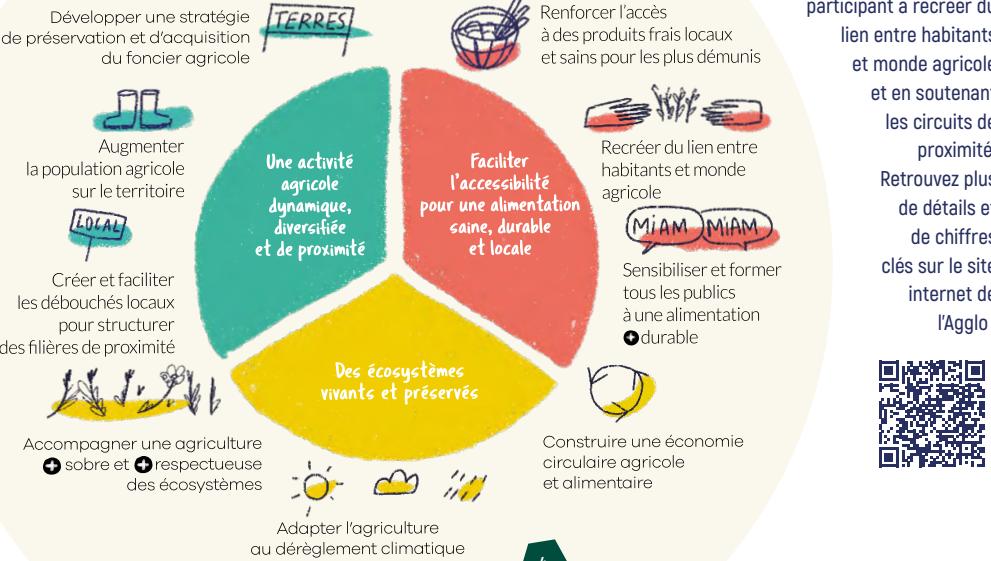


Le Projet Alimentaire Seine-Eure, un outil de résilience

Les PAT visent la **relocalisation de l'agriculture et l'alimentation dans les territoires** en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits de proximité ou les produits locaux dans les cantines. Notre PAT est surtout une formidable opportunité pour :

- **Améliorer la santé publique** et être en soutien des personnes en situation de précarité
- **Agir en faveur du climat** et de la biodiversité et de la ressource en eau
- **Développer l'agriculture biologique** sur le territoire
- **Dynamiser notre territoire** en développant une activité économique non délocalisable
- **Favoriser le bien-être** des habitants et l'attractivité du territoire.

Le projet alimentaire Seine-Eure est structuré autour de 3 piliers et 9 axes stratégiques :



Le réseau Achetons local en Seine-Eure

Un réseau pour consommer local et mieux manger !

Créé en juin 2016, le réseau Achetons local en Seine-Eure met en lien les producteurs et artisans locaux avec les commerçants alimentaires de proximité. Il favorise la création de circuits courts entre membres dans le but de trouver dans un même lieu de vente une gamme de produits diversifiés. Il répond notamment à plusieurs objectifs :

- Favoriser l'attractivité des centres-villes et centres-bourgs ;
- Soutenir le commerce de proximité ;
- Valoriser les producteurs et l'artisanat local ;
- Mettre en avant le savoir-faire local ;
- Promouvoir les circuits courts.

Chaque membre s'engage en signant une **charte de fonctionnement** qui repose sur 3 axes :

- Faire la promotion de la démarche,
- Développer un partenariat commercial équitable
- Partager des valeurs communes.

L'Agglo Seine-Eure apporte son soutien au réseau : communication et promotion auprès du grand public, participation à des salons grand public, organisation d'événements grand public (marché de producteurs, artisans et commerçants locaux et jeu de Noël) ou dédiés aux membres du réseau (les Matinales), pour créer une dynamique et faire émerger de nouveaux partenariats.



>>> Retrouvez le réseau Achetons local en Seine-Eure sur le site internet de l'Agglo



Les bonnes raisons d'acheter local et de saison

C'est bon pour notre santé

Chaque saison répond à un besoin du corps humain.

En hiver, avec le froid et le manque de soleil, notre corps réclame plus de nutriments et de vitamines.

Tant mieux ! C'est la saison des légumes riches en minéraux (poireaux, choux, épinards...) et des kiwis plein de **vitamine C**.

En été, avec la chaleur, notre organisme dépense moins de calories mais demande plus d'**eau**. Tous les fruits et légumes de la saison en sont gorgés (melons, tomates, courgettes...).

De plus, les produits de saison locaux, cueillis à maturité, sont plus chargés en **antioxydants** que ceux ayant muri pendant le transport. Cela participe à renforcer notre système immunitaire.

C'est bon pour notre environnement

Consommer local et de saison c'est réduire les kilomètres, les émissions de gaz à effet de serre et également les emballages de nos produits.

Le **transport** représente 19 % de l'empreinte carbone de notre alimentation, dont la majorité est générée par transport routier (on estime à environ 30 000 semi-remorques qui roulent chaque jour sur 500 km en France pour acheminer notre nourriture).

La plupart des produits frais importés sont emballés pour être protégés des aléas des trajets qui les séparent du lieu de consommation. Les fruits et légumes locaux peuvent généralement être achetés sans aucun **emballage**.

De plus, consommer hors saison implique des serres chauffées et donc une **consommation d'énergie** et des rejets de gaz à effet de serre importants (en moyenne, une « tomate hors saison » consommée par un français a un impact sur le changement climatique presque 6 fois plus important que celui d'une tomate consommée « en saison »).

C'est bon pour l'économie locale et les producteurs

à l'heure où 1/4 des agriculteurs français ont des revenus inférieurs à 600 € par mois, consommer local permet de :

- **Participer à la juste rémunération des producteurs** en évitant les intermédiaires (en grande surface, il est estimé que sur 100 € d'achats alimentaires seuls 6,5 € vont à l'agriculteur).
- **Consolider les fermes et les emplois agricoles du territoire**, ainsi que favoriser l'installation de **nouveaux producteurs** (nécessaire au renouvellement des générations).
- **Renforcer les liens entre habitants et agriculteurs** et apporter une **reconnaissance au travail** de ces derniers.



Labels et réseaux du territoire, comment s'y retrouver ?



Achetons local en Seine-Eure est un réseau qui met en lien les producteurs et artisans locaux avec les commerçants alimentaires de proximité.



Logo français (AB) d'usage volontaire, qui désigne les produits issus de l'agriculture biologique obéissant au cahier des charges européen. Les produits certifiés « bio européen » sont garantis sans produits chimiques de synthèse ni OGM dans le but de respecter les équilibres naturels, la biodiversité et les animaux. Les produits transformés sont constitués d'au moins 95 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique, les 5 % restants correspondent à des produits non disponibles en bio.



Le label HVE (Haute Valeur Environnementale) est un label environnemental français créé en 2012, qui vise à promouvoir les pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement. Le cahier des charges demande aux agriculteurs de mettre en place des actions afin de réduire l'utilisation d'engrais, de pesticides, d'eau et de favoriser la biodiversité.



Viande Bovine Française certifie les bœufs nés, élevés, abattus, découpés et transformés en France.



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



La démarche Bleu Blanc Coeur impose aux éleveurs de réintroduire des végétaux naturellement riches en oméga 3 (notamment du lin) dans l'alimentation de leurs troupeaux.



Depuis 2003, **la marque collective agroalimentaire Saveurs de Normandie** met en avant des produits régionaux autour de valeurs : l'origine, la qualité, le goût et l'engagement sociétal.



Bienvenue à la ferme est le premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme (visites en famille ou adaptées aux scolaires, restauration, hébergement).

Plus d'informations sur bienvenue-a-la-ferme.com

Les fruits & légumes par saison

toute l'année (ou presque)

Ail
Betterave
Blette
Carotte
Choux

Échalote
Légumes secs
Navet
Oignon
Poireau

Pomme de terre
Salade
Noix, noisette
Pomme

janvier

Céleri rave
Courges
Endive
Panais
Radis noir

Topinambour
Kiwi
Poire

février

Céleri rave
Courges
Endive
Panais
Radis noir

Topinambour
Kiwi
Poire

mars

Céleri rave
Chou-fleur
Courges
Endive
Panais
Radis noir

Radis rose
Topinambour
Kiwi
Poire

juillet

Artichaut
Aubergine
Brocoli
Chou-fleur
Concombre
Courgette
Épinard
Fenouil
Fève
Haricot vert
Petit pois

Poivron
Radis rose
Tomate
Cassis
Cerise
Fraise
Framboise
Groseille
Rhubarbe

août

Aubergine
Brocoli
Céleri rave
Chou-fleur
Concombre
Courge
Courgette
Fenouil
Haricot vert
Piment
Poivron

Radis rose
Tomate
Abricot
Fraise
Framboise
Mûre
Pêche
Poire
Prune
Rhubarbe

septembre

Aubergine
Brocoli
Céleri Branche
Céleri Rave
Chou-fleur
Concombre
Courge
Courgette
Endive
Épinard
Fenouil
Haricot vert
Maïs doux
Panais

Piment
Poivron
Radis rose
Tomate
Fraise
Mûre
Framboise
Pêche
Poire
Prune
Rhubarbe

avril

Asperge
Chou-fleur
Échalote
Endive
Épinard
Fenouil
Pois
mange-tout

Radis noir
Radis rose
Topinambour
Fraise
Kiwi
Poire

mai

Asperge
Céleri branche
Chou-fleur
Concombre
Courgette
Épinard
Fenouil
Fève
Haricot vert

Petit pois
Pois
mange-tout
Radis rose
Cerise
Fraise
Rhubarbe

juin

Artichaut
Asperge
Aubergine
Brocoli
Céleri branche
Chou-fleur
Concombre
Courgette
Épinard
Fenouil
Fève
Haricot vert
Petit pois

Pois
mange-tout
Radis rose
Tomate
Cassis
Cerise
Fraise
Framboise
Groseille
Rhubarbe

octobre

Artichaut
Aubergine
Brocoli
Céleri branche
Céleri rave
Chou-fleur
Concombre
Courgette
Courses
Endive
Épinard
Fenouil

Haricot vert
Maïs doux
Panais
Piment
Poivron
Radis rose
Radis noir
Tomate
Mûre
Poire
Rhubarbe

novembre

Artichaut
Céleri branche
Céleri rave
Chou fleur
Courge
Courgette
Endive
Épinard
Fenouil

Panais
Radis rose
Radis noir
Tomate
Topinambour
Kiwi
Poire

décembre

Blette
Céleri rave
Chou fleur
Courges
Endive
Épinard
Panais

Radis noir
Topinambour
Kiwi
Poire



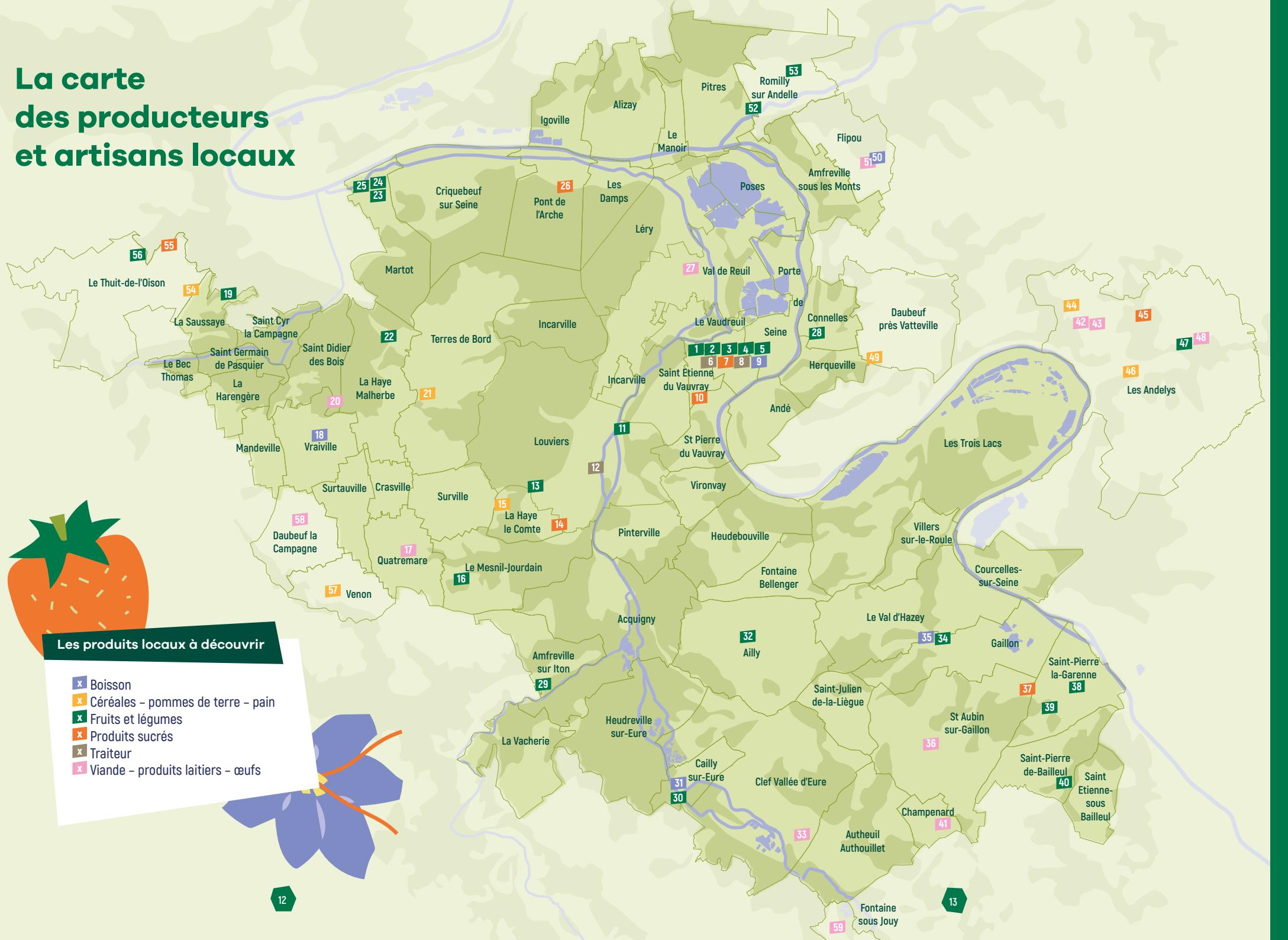
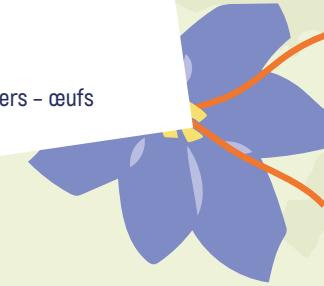
Les producteurs et artisans locaux

La carte des producteurs et artisans locaux



Les produits locaux à découvrir

- Boisson
- Céréales – pommes de terre – pain
- Fruits et légumes
- Produits sucrés
- Traiteur
- Viande – produits laitiers – œufs



Les producteurs et artisans du territoire Seine-Eure

1 LES JARDINS DU MINOT

Sylvain est installé depuis 2015 en maraîchage, cultures diversifiées de légumes et petits fruits de saison en Agriculture Biologique. Sur une surface 3 ha dont 1500 m² de serre, tout le travail est fait à la main, de la plantation à la récolte.

Type de produits : Légumes de saison, fraises (de mai à août)

Produits en revente : Fruits (avocats, agrumes...)

Où nous trouver ?

À LA FERME

Mercredi et samedi 9h-12h30

EN MAGASIN(S)

㉙ Magasin de producteurs des Hauts-Prés

Biocoop de Saint-Pierre-les-Elbeuf

AUTRES MODES DE VENTE

AMAP Elbeuf



Sylvain Minault

Pôle d'agriculture biologique
des Hauts-Prés
1 voie des Vendaises
Parc d'activité du Vauvray
27100 VAL-DE-REUIL
sylvainminault@gmail.com
07 71 68 14 44



2 BIOSWIIT

Clément est maraîcher bio sur petite surface. Passionné par les principes de l'agroécologie et l'agriculture bio intensive et non mécanisée, il a développé plusieurs ateliers complémentaires sur sa ferme.

Type de produits : Légumes de saison, œufs, fleurs des champs

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)



㉙ SPAR - Saint-Pierre-du-Vauvray

Floral art's - Louviers

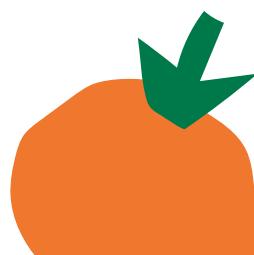
SUR LE MARCHÉ

㉓ Pont de l'Arche le dimanche

AUTRES MODES DE VENTE

Site internet

㉗ AMAP de Val-de-Reuil



Clément Pouyé

Pôle d'agriculture biologique
des Hauts-Prés

1 voie des Vendaises

Parc d'activité du Vauvray
27100 VAL-DE-REUIL

bioswiit@gmail.com

06 62 07 60 03

www.bioswiit.com

f FERMEBIOSWIIT



3 LES LÉGUMES DE LUCAS

Lucas est installé depuis janvier 2023, sur 5 ha en légumes de plein champ et sous serre, en Agriculture Biologique.

Type de produits : Légumes de saison

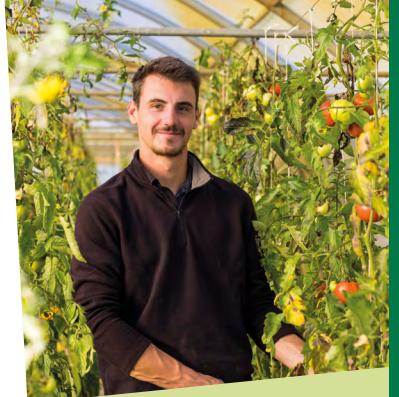
Où nous trouver ?

AUTRES MODES DE VENTE

㉛ AMAP de Val-de-Reuil

Ruche qui dit Oui

Coopcircuits



Lucas Vincent

Pôle d'agriculture biologique

des Hauts-Prés

1 voie des Vendaises

Parc d'activité du Vauvray

27100 VAL-DE-REUIL

lucas.centvingt@gmail.com

07 79 82 60 48

✉️ leslegumesdelucas



4 STÉPHANE FRÉRET

Stéphane est installé depuis 2014, sur 7 ha, en maraîchage et arboriculture, 100% de l'exploitation est conduite en agriculture biologique.

Type de produits : Légumes de saison, pommes, cerises, pêches, raisin

Où nous trouver ?

SUR LE MARCHÉ

㉕ Louviers le samedi

AUTRES MODES DE VENTE

AMAP : Parville, Oissel, Graveron, Semerville

5 EX FUNGOS

Installé depuis septembre 2022 sur une surface de 100 m², Gwendal cultive des champignons bio et vous propose des pleurotes et shiitakes en frais, secs ou transformés.

Type de produits : Champignons Bio : pleurotes et shiitakes



Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

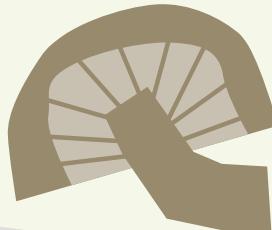
29 Magasin de producteurs des Hauts-Prés

SUR LE MARCHÉ

15 Louviers le samedi

AUTRES MODES DE VENTE

27 AMAP de Val-de-Reuil



Gwendal Ledivechen

Pôle d'agriculture biologique
des Hauts-Prés

1 voie des Vendaises

Parc d'activité du Vauvray

27100 VAL-DE-REUIL

gwendal.ledivechen@gmail.com

06 51 08 00 61

exfungos

f ExFungos Champignons



6 ENAK DELICE

Créée en 2022, la conserverie-traiteur propose des recettes indonésiennes de qualité à partir d'ingrédients issus d'une agriculture biologique et locale. De l'entrée au dessert, en bocaux de conserves artisanales, faites voyager vos papilles et découvrez les saveurs et arômes parfois surprenants de plats équilibrés et gourmands !

La conserverie propose également ses services de transformation à façon pour les maraîchers qui souhaitent transformer leurs surplus de légumes.

Type de produits : Plats individuels en bocaux, sauces, traiteur

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

1 Biocoop - Louviers

6 Epicerie du Halage - Poses

11 D'ici ou de France - Gaillon

29 Magasin de producteurs des Hauts-Prés



Vincent & Nurlita Denis

Pôle d'agriculture biologique
des Hauts-Prés

1 voie des Vendaises

Parc d'activité du Vauvray

27100 VAL-DE-REUIL

enakdelice@outlook.fr

07 69 73 52 56

www.enakdelice.fr

f enakdelice



7 L'ÎLE AUX ABEILLES

Depuis des années François et Patricia, apiculteurs, ont installé leurs différents ruchers sur le territoire Eurois, Val-de-Reuil et ses alentours. Leurs miellerie et élevage de reines peuvent se visiter lors d'évènements sur le Pôle d'agriculture biologique des Hauts Prés. Des formations d'apiculture sont également disponibles.



Type de produits : Miels, confiseries, vinaigre et bières au miel, savons au miel, cire d'abeilles, hydromel, pollen, propolis et gelée royale.

Où nous trouver ?

CHEZ D'AUTRES PRODUCTEURS

27 Richard Boucherie - Val-de-Reuil

49 Ferme des Buspins -
Daubeuf-près-Vatteville

51 Ferme des Peupliers - Flipou

EN MAGASIN(S)

2 La Grande Cave - Louviers

4 Le Petit Panier - La Haye-Malherbe

5 Panier Sympa - Andé

6 Epicerie du Halage - Poses

7 Boulangerie Aux 4 Saisons - Val-de-
Reuil

SUR LE MARCHÉ

15 Louviers le samedi



Angélique Auger

Pôle d'agriculture
biologique des Hauts-Prés

1 voie des Vendaises

Parc d'activité du Vauvray

27100 VAL-DE-REUIL

liaisonsbio@gmail.com

06 03 29 83 41

www.liaisonsbio.com

f liaisonsbio



8 LIAISONS BIO

Depuis la création en 2012 du premier traiteur bio et en 2018 l'ouverture d'un laboratoire spécialisé de 300 m², Angélique se fournit uniquement en produits certifiés bio et vous propose des produits finis équilibrés, sains et goûteux en bocaux consignés, plateau repas, cocktail ou buffet de réception.

Type de produits : Traiteur, plats individuels en bocaux et tout pour l'apéro

Ses fournisseurs du réseau :

5 Champignons d'Ex-Fungos - Val-de-Reuil

9 Bières de la Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil

17 Œufs de l'EARL Les Marionnettes - Quatremare



Où nous trouver ?

SUR LE MARCHÉ 15 Louviers le samedi

AUTRES MODES DE VENTE 40 Distributeur automatique aux Hauts Prés

9 BRASSERIE LES DEUX AMANTS

Cette brasserie artisanale et familiale fondée en 2017 par Bruno (celuiquibrasse) et Anne-Charlotte (cellequivend), entourés par une joyeuse bande de 7 personnes, vous propose une gamme de bières légères, aromatiques et fruitées. Les 5000 hectolitres de bière (soit plus d'un million de bouteille par an) ne sont ni filtrés, ni pasteurisés. La brasserie valorise les circuits courts et approvisionne plus de 1000 points de vente en local. Elle s'attache au respect du produit et du consommateur, dans la joie et la bonne humeur. Un bar est ouvert de mai à octobre le vendredi de 17h30 à 22h30.

Type de produits : Bières

Produits en revente : Fruits (avocats, agrumes...)

Où nous trouver ?

À LA BRASSERIE

Lundi au jeudi 9h-17h -
Vendredi 9h-19h30 - Samedi 10h-13h

CHEZ D'AUTRES PRODUCTEURS

27 Richard Boucherie - Val-de-Reuil
51 Ferme des Peupliers - Flipou



Anne-Charlotte Bertrand

Pôle d'agriculture
biologique des Hauts-Prés
1 voie des Vendaises
Parc d'activité du Vauvray
27100 VAL-DE-REUIL
cellequivend@lesdeuxamants.com

06 50 46 92 62

lesdeuxamants.com

f BrasserieLesDeuxAmants



EN MAGASIN(S)

- ① Biocoop - Louviers
- ② La Grande Cave - Louviers
- ④ Le Petit Panier - La Haye-Malherbe
- ⑥ Epicerie du Halage - Poses
- ⑩ Epicerie Com'Avant - Clef-Vallée-d'Eure
- ⑪ D'ici ou de France - Gaillon

AUTRES MODES DE VENTE

- ⑫ AMAP Louviers

10 COULIS ET PITRERIES

Karine, passionnée de cuisine, prépare toutes sortes de pots gourmands pour les petits et les grands avec le maximum de produits locaux. Elle vous propose également des chips de sarrasin, des crêpes, des galettes et des recettes plus originales ou exotiques.

Type de produits : Confitures, gelées, pâte à tartiner, tartinades, chutney, pickles, chips de sarrasin, crêpes, galettes

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

④ Le Petit Panier - La Haye-Malherbe
Boulangerie de St-Pierre-du-Vauvray

AUTRES MODES DE VENTE

Site internet



Karine Damiens

16 rue des Matrais
27430 SAINT-PIERRE-DU-VAUVRAY
contact@coulis-et-pitreries.fr
06 59 20 25 82
www.coulis-et-pitreries.fr



11 GORGA CHAMPIGNONS

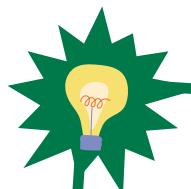
Installé sur Louviers depuis 2022 en maraîchage bio, Javier pratique une culture de légumes anciens destinés tant à des restaurants gastronomiques que le grand public. Le but est de faire ré-découvrir des saveurs, couleurs et textures «oubliées».

Type de produits : Champignons, légumes de saison

Où nous trouver ?

À LA FERME

Tous les jours 8h-19h



ASTUCE CONSERVATION

Vous revenez du marché, ou de la ferme maraîchère, avec beaucoup de légumes. Malheureusement, ils flétrissent rapidement au frigo, et ne sont plus appétissants après quelques jours. Voici une astuce qui fonctionne à merveille pour éviter cette déception.

- Récupérer un seau alimentaire de 5 litres avec couvercle. Ce contenant est idéal pour conserver au frigo les fruits et légumes crus de Normandie (salade, radis, tomates, carottes, pommes de terre, betteraves, navets, poivrons, pommes, poires, cerises, etc.).
- Ranger vos légumes dans ce seau, en ayant retiré les emballages.
À noter : plusieurs sortes de fruits et légumes peuvent être stockés ensemble.
- Bien fermer le seau avec le couvercle. Ranger le seau au frigo, à l'emplacement de votre choix. À l'abri de la lumière, avec un taux d'humidité constant, vos fruits et légumes resteront frais comme au premier jour !

Ce type de seau peut être récupéré dans les cantines ou restaurants par exemple, au rayon frais des supermarchés, ou auprès de fermes laitières.



12 COLLET TRAITEUR

Le mot d'ordre au sein de Collet Traiteur : le fait maison. Dans le lieu de votre choix, une prestation personnalisée et une cuisine inventive dans le respect des produits frais et locaux vous sont concoctées pour vos réceptions et événements de 30 à 600 convives.

Type de produits : Traiteur

Ses fournisseurs du réseau 

16 Les Vergers du Mesnil-Jourdain

17 EARL Les Marionnettes - Quatremare

18 La Ferme du Bois Normand - Vraiville

31 Bières artisanales - Brasserie de La Cardamine - Cailly/Eure

Autre fournisseur local : Pisciculture d'Acquigny

Où nous trouver ?

DANS NOTRE MAGASIN

Mardi au vendredi 9h-12h30 et 14h-18h

Samedi 9h-12h30



Christophe et Agathe Collet

19 rue du Matrey

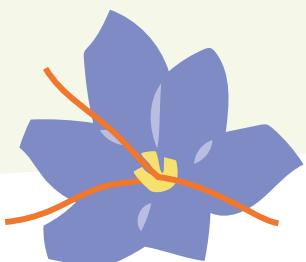
27400 LOUVIERS

contact@collet-traiteur.fr

02 34 88 21 27

www.collet-traiteur.fr

 collettraiteur



13 LE SAFRAN D'AURÉLIE FERME DE LA CARRIÈRE

Exploitation familiale depuis 6 générations, céréalier depuis 1990. Non labellisée, la ferme est néanmoins inscrite dans la réduction des engrains chimiques et les phytosanitaires depuis 15 ans. La culture de safran a démarré depuis 5 ans pour donner une activité et un sens à la vie d'Aurélie qui est en situation de handicap.

Type de produits : Safran non cuisiné en emballage de 0,1, 0,25, 0,5 et 1 g

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

4 Le Petit Panier - La Haye-Malherbe

Prim'Eure - Louviers

Eric et Antoine Chanu

Ferme de la Carrière

25 route du Neubourg

27400 LOUVIERS

Sur RDV : 06 29 05 48 18



14 LES PEPITES D'HÉLÈNE

Hélène a créé en 2020 cette chocolaterie confiserie artisanale et produit des chocolats bio, équitables, frais et sans conservateurs, ainsi que des pâtes de fruits et autres gourmandises. Le chocolat, le sucre et le café, proviennent du commerce équitable. Tout cela pour respecter la nature et l'être humain.

Type de produits : Chocolats artisanaux, pâtes de fruits,...

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

4 Le Petit Panier - La Haye-Malherbe

Artisan du Monde - Louviers

AUTRES MODES DE VENTE

12 AMAP Louviers

13 17 Locavor Surtauville et Louviers



Hélène Tomasino

12 route du Petit Mesnil

27400 LA HAYE-LE-COMTE

les.pepites.d.helene@gmail.com

06 45 19 87 26

www.les-pepites-d-helene.fr

 lespepitesdhelene

 les.pepites.d.helene



Séverine Deschacht

3 route de la Forêt

27400 LA HAYE-LE-COMTE

severine.deschacht@wanadoo.fr

06 15 24 31 92



15 FERME DE LA NEUVILLE

L'exploitation agricole de 170 ha, dont 9 ha de pommes de terre, propose la vente directe à la ferme par distributeur automatique libre-service de différentes variétés de pommes de terre de consommation et légumes de saison.

Type de produits : Pommes de terre et légumes de saison

Où nous trouver ?

AUTRES MODES DE VENTE

16 Distributeur automatique libre-service ouvert 6j/7 et 24h/24, fermé dimanche et jours fériés



16 LES VERGERS DU MESNIL-JOURDAIN

Au cœur du Mesnil-Jourdain, la ferme familiale des vergers est gérée par Isabelle Carpentier Bareix depuis 1984. Isabelle propose en vente directe ou à la cueillette, selon les saisons, des pommes et des poires de son verger. Des ruches sont également installées dans le verger. Vous trouverez aussi un relais Poste ouvert sur les horaires du point de vente.

Type de produits : Pommes, poires, jus de pomme, jus de poire, miel et confitures (Les fruits sont disponibles de fin août à fin mai, les autres produits toute l'année)

Autres produits en revente : Vinaigre, moutarde et gomme

Où nous trouver ?

À LA FERME

Fin août à fin mai : lundi au vendredi 13h30-17h30 + mercredi et samedi 9h-12h, Juin à août : samedi 9h-12h et sur rendez vous.

Cueillette les week-end de septembre et octobre 9h30-12h et 13h-17h30

EN MAGASIN(S)

④ Le Petit Panier - La Haye-Malherbe

AUTRES MODES DE VENTE

⑬ ⑯ Locavor Surtauville-Louviers



Isabelle Carpentier Bareix

22 rue de l'église
27400 LE MESNIL-JOURDAIN

lesvergers27@orange.fr
06 22 01 44 51 / 02 32 50 45 81

lesvergers27.canalblog.com
f Lesvergers27



18 LA FERME DU BOIS NORMAND

Charles a repris l'exploitation familiale au cœur du village de Vraiville en 1993. Sur 150 hectares, il élève des vaches allaitantes, et cultive un verger de pommes basses tiges et des céréales. Il produit notamment du cidre, du Pommeau AOC et du Calvados AOC.

Type de produits : Cidre, Calvados AOC, Pommeau AOC, vinaigre de cidre, jus de pomme

Autres produits en revente : Viande bovine



Charles Lelieur

Rue de la mairie
27370 VRAIVILLE

lafermeduboisnormand@orange.fr

06 72 23 11 49 / 02 32 50 61 84

www.bienvenue-a-la-ferme.com/eure/vraiville/ferme/ferme-du-bois-normand/82529



Où nous trouver ?

À LA FERME

Tous les jours, mais téléphoner avant de préférence

AUTRES MODES DE VENTE

Sur commande téléphonique



19 LE POTAGER DE SÉBASTIEN

Sébastien est maraîcher à la Saussaye. Autrefois horticulteur, ce qui l'anime depuis toujours est son amour pour la nature et le goût des bonnes choses. Cela se traduit par des pratiques inspirées de la permaculture et des produits cultivés sans pesticide ni engrais. Pour proposer des produits de qualité et avec du goût, Sébastien développe de nouveaux légumes et de nouvelles variétés (il a par exemple une cinquantaine de variétés de tomates, pour certaines sélectionnées à la ferme).

Type de produits : Fruits et légumes de saison

Où nous trouver ?

À LA FERME

Le lundi et le mercredi de 9h à 12h, le mardi de 17h30 à 19h, le vendredi de 9h à 12h et de 16h à 18h30 et le samedi de 9h à 12 et de 14h à 18h



Benoit Langlois

5 Chemin du Moulin
27400 QUATREMARE

benoit-langlois@wanadoo.fr

06 89 87 10 56

f FermeLesMarionnettes



20 LE BEC FIN VRAIVILLAI

Cédric et Loïc ont repris depuis une vingtaine d'année l'exploitation familiale avec un élevage de palmipèdes gras, qu'ils transforment et vendent à la ferme. La ferme s'est diversifiée depuis 1999 dans la production de cidre et dérivés.

Type de produits : Foie gras de canard, produits cuisinés, rillettes, pâtés, volailles et produits cidricoles

Où nous trouver ?

À LA FERME

Vendredi 9h-12h et 14h30-19h

Samedi 15h-18h30

EN MAGASIN(S)

② La Grande Cave - Louviers

④ Le Petit Panier - La Haye-Malherbe

SUR LE MARCHÉ

⑯ Louviers le samedi



Cedrick et Loïc Metrot

26 rue maure
27370 VRAIVILLE

lebecfinvraivilais@orange.fr
02 32 50 61 34 / 06 12 14 53 35
farmiers-des-becs.com



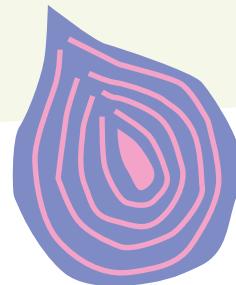
Jean-Marie Maugy

1ter, rue des Forrières

27400 TERRES DE BORD

jm.m@free.fr

09 54 94 04 76 / 06 22 26 04 53



21 MAUGY JEAN-MARIE

Jean-Marie a repris l'exploitation familiale en 2009, et a développé le maraîchage et les légumineuses pour diversifier la production en bio.

Type de produits : Pommes de terre, betteraves rouges, lentilles (sachet ou vrac), graines de tournesol.

Où nous trouver ?

CHEZ D'AUTRES PRODUCTEURS

⑩ Les Légumes du Château - Gaillon

22 EARL BOUCHE DECONIHOUT

Patrick s'est installé en 1995, sa femme Marielle l'a rejoint sur l'exploitation maraîchère en 2002. Ils cultivent sur 4,5 ha, en plein champ et en tunnels froids.

Type de produits : Légumes de saison

Produits en revente : Pomme et poire

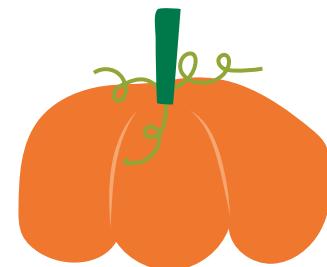
Où nous trouver ?

SUR LE MARCHÉ

⑯ La Haye-Malherbe le jeudi

Caudebec-les-Elbeuf le vendredi

Bourgtheroulde le samedi



ASTUCE ANTI-GASPI

Vous avez acheté du bon pain bio, mais il en reste, et il commence à rassir. Plutôt que de le jeter, voici deux astuces gourmandes, à essayer sans plus tarder !

Astuce n°1: Du pain tout frais tout chaud !

- Couper votre vieux pain en tranches épaisses (si c'est une baguette, couper des grosses rondelles, ou des tronçons coupés en deux comme des sandwiches).
- Passer rapidement chaque morceau de pain rassis sous un petit filet d'eau, pour l'humidifier. Puis, le passer quelques minutes au grille-pain, ou bien au four sur une plaque à pâtisserie, ou encore à la poêle. Il retrouvera son croustillant-moelleux du premier jour !

Astuce n°2 : Une soupe épaisse et veloutée

- Couper votre vieux pain en morceaux. Les ajouter à votre marmite de soupe, quelques minutes. Puis mixer le tout. Le pain servira de liant, et rendra votre soupe veloutée.
- Compter environ deux tranches pour un litre de soupe. Cela fonctionne pour la soupe maison, mais aussi pour une soupe toute prête !



Marielle Deconihout et Patrick Bouche

Chemin des petits déserts

27400 LA HAYE-MALHERBE

marielledeconihout@orange.fr

06 83 20 40 51



23 LE DISTRIBUTEUR DE MARJO

L'EARL du Chêne est une exploitation familiale de quatre générations en maraîchage située sur la commune de Martot.

Nathalie, Yves et leur fille Marjorie proposent une large gamme de légumes frais et de saison, issus uniquement de leur exploitation certifiée haute valeur environnementale (HVE).

Type de produits : Légumes de saison

Produits en revente : Œufs

Où nous trouver ?

AUTRES MODES DE VENTE

⑯ Casiers automatiques à la ferme

⑯ ⑰ Locavor de Surtauville et de Louviers

Leclerc (Le Neubourg, Cap Caer, Saint Sever, Le Houlme, Barentin)



Nathalie, Yves et Marjorie Labiffe

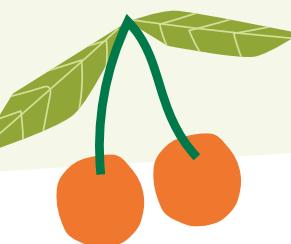
10 rue de la mairie

27340 MARTOT

marjorie.labiffe@gmail.com

06 98 37 48 05

f LeDistributeurDeMarjoAMartot



24 AU GRÉ DES SAISONS

Guillaume et Nicolas ont repris l'exploitation de leurs parents. Leur passion pour leur métier se transmet de génération en génération dans la famille. À toute saison vous trouverez de bons légumes, et des produits locaux.

Type de produits : Légumes et fruits de saison, confiture

Produits en revente : Patates douces, œufs, pommes, poires, fraises

Où nous trouver ?

À LA FERME

Lundi, mardi, mercredi, vendredi 14h-19h

Samedi 9h30-12h30

SUR LE MARCHÉ

Vernon le dimanche

AUTRES MODES DE VENTE

㉑ Casiers automatiques à Martot entre Elbeuf et Pont-de-l'Arche sur la D321



Guillaume et Nicolas Labiffe

9 rue du barrage

27340 MARTOT

nicolas.labiffe@orange.fr

06 13 54 47 29

mailpourlesite.wixsite.com/

augredessaisons



25 LA CABANE DE MON MARAICHER

Mais qui est votre maraicher ? Et bien c'est toute une histoire de famille. C'est la deuxième génération où Cyrille et Mickaël, frères jumeaux, cultivent des légumes. Leur maman, Françoise, est toujours là pour vous accueillir. Vous pouvez trouver leurs produits dans le distributeur ouvert 24h/24, 7j/7.

Type de produits : Légumes de saison

Produits en revente : Endives

Où nous trouver ?

SUR LE MARCHÉ

Evreux le mercredi et samedi

AUTRES MODES DE VENTE

㉐ Casiers automatiques à la ferme



Cyrille, Mickaël et Françoise Duhamel

2 rue de la mairie

27340 MARTOT

earl.saint.aignan27@sfr.fr

06 15 90 46 98

www.la-cabane-de-mon-maraicher.com

f lacabanedemonmaraicher



26 ECO API

Eco Api est une petite société d'apiculture amateur située en Normandie. Passionnée avant tout par l'abeille et son mode de fonctionnement, son objectif principal est de préserver les abeilles car les populations sont en déclin ces dernières années. Par souci de l'écologie et de la biodiversité, l'emplacement des ruchers est éloigné le plus possible des parcelles de grandes cultures. Le miel est prélevé de façon raisonnée afin d'éviter au maximum de nourrir les colonies artificiellement.

Type de produits : Miel de fleurs d'été et de fleurs de printemps

Où nous trouver ?

À LA FERME

Tous les jours de la semaine avec appel au préalable

AUTRES MODES DE VENTE

Site internet

27 RICHARD BOUCHERIE

Richard, artisan boucher itinérant, pratique son métier avec passion et travaille la viande qui provient exclusivement du département de l'Eure avec une traçabilité sans faille. Il vous propose des produits frais et finement préparés sur plusieurs marchés du territoire, ainsi que la livraison de commande à domicile les lundis, mardis et jeudis.

Type de produits : Bœuf, veau, agneau, porc, poulet, lapin, volailles et charcuteries diverses

Produits du réseau  en revente :

7 Miel de L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil

9 Bières de la Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil

Où nous trouver ?

SUR LE MARCHÉ

32 Acquigny le jeudi après-midi

22 Criquebeuf-sur-Seine le vendredi matin

15 Louviers le samedi

28 Le Vaudreuil le dimanche

39 Léry le vendredi après-midi



Richard Devlies

114, rue Grande

27100 VAL-DE-REUIL

devlies.richard@orange.fr

06 78 36 84 50

richardboucherie.fr

f Richardboucherie27



28 LES VERGERS DE LUCY

Xavier Leroy a repris ce verger de 1974 à l'abandon depuis 5 ans en 2020, qui a pour particularité d'être planté d'un grand nombre de variétés normandes devenues peu communes. C'est un verger conduit sans traitements, aux fruits naturels et dont la saveur rappelle ces fruits d'autrefois si parfumés.

Type de produits : Pommes, poires (à partir de fin août jusqu'à épuisement des stocks)

Où nous trouver ?

AUTRES MODES DE VENTE

Site internet



Xavier Leroy

1 Rue Marcel Weiss

27430 CONNELLES

Contact@lesvergersdelucy.fr

xavier.leroy@lesvergersdelucy.fr

06 95 24 95 14

lesvergersdelucy.fr

29 LA FERME D'AMFREVILLE-SUR-ITON

Julien s'est installé en maraîchage biologique en 2018, dans un souci du respect de l'environnement. Tout est produit sur l'exploitation.

Type de produits : Légumes et fruits de saison, bocaux de la ferme (ratatouille, coulis, ketchup, sauce tomate, soupe)

Produits en revente : Œuf, miel, bière



Où nous trouver ?

À LA FERME

Mardi 17h30-19h de mai à décembre

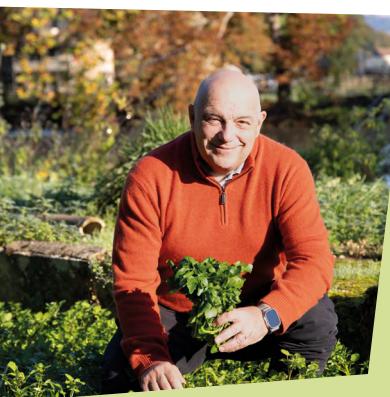
Vendredi 16h-19h

AUTRES MODES DE VENTE

13 Locavor Louviers

17 Locavor Surtauville

Amap Evreux



30 LES GRANDES CRESSIONIÈRES DE CAILLY

L'association des Grandes Cressonnieres se donne la mission de redonner une vie économique et sociale au village de Cailly-sur-Eure en redynamisant la culture historique du cresson dans l'Agglo Seine-Eure et en favorisant la consommation régulière de cresson dans l'alimentation.

Type de produits : Cresson, soupes de cresson (mi-août à mi-mai)

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

10 Epicerie Com'Avant - Clef-Vallée-d'Eure

La vie Claire Gravigny

BioCoop Evreux

SUR LE MARCHÉ

33 Gaillon le mardi

15 Louviers le samedi

23 Pont-de-l'Arche le dimanche

Evreux le mercredi



31 BRASSERIE DE LA CARDAMINE

Une brasserie familiale et locale située dans la vallée de l'Eure. Au bout de 3 ans, La Cardamine propose une gamme de 7 bières composée d'une blonde, d'une blonde session, d'une blanche, d'une IPA, d'une bière à la framboise, d'une rousse et d'une tourbée « la Highland ».

Type de produits : Bières

Où nous trouver ?

À LA BRASSERIE

Jeudi au vendredi 16h-19h

Samedi 15h-18h30

EN MAGASIN(S)

 ⑩ Epicerie Com'Avant - Clef-Vallée-d'Eure

⑪ D'ici ou de France - Gaillon

⑭ Maison Clet - Louviers



Nicolas Outrequin

14 rue de la Mairie,

27490 CAILLY-SUR-EURE

contact@brasserie-cardamine.com

06 71 71 96 65

brasserie-cardamine.fr



32 CYRILLE SAVALLE

Cyrille cultive en système intégré depuis 2001, sa volonté est de limiter au minimum l'usage des ressources en général.

Maïs doux et courges cultivés sans pesticide ni engrais de synthèse. Cueillis le jour même de la vente, à maturité. Attention: quantités limitées !!

Type de produits : Maïs doux en épis. potimarron à la pièce
(de fin août à fin octobre)

Où nous trouver ?

SUR LE MARCHÉ

⑯ Val-de-Reuil le vendredi



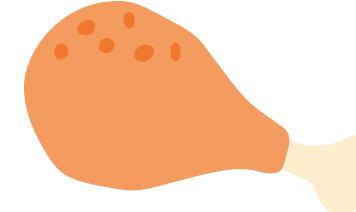
Cyrille Savalle

5 rue Saint-Médart

27600 AILLY

cyrillesavalle@aol.com

06 65 74 31 66 / 02 32 53 70 48



33 LES COCOTTES DE DIANE

Quentin Baudoin, suite à une reconversion professionnelle, a créé un élevage de volailles fermières depuis 2021. Venez découvrir un élevage traditionnel, comme du temps d'avant, avec le goût d'autan.

Type de produits : Poulet, terrine, œufs (volailles festives à Noël et jour de l'an)

Où nous trouver ?

À LA FERME

Vendredi 10h-12h et 13h30-18h

Samedi 9h-13h



Quentin Baudoin

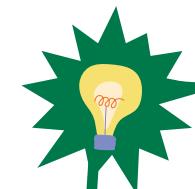
46 rue de la muette

27490 CLEF-VALLÉE-D'EURE

quentin.baudoin27@gmail.com

07 70 15 83 02

f Les-cocottes-de-Diane



ASTUCES CONSERVATION

○ Consommer de bonnes huiles vierges locales

Les huiles de colza, lin, tournesol, noix, chanvre, sont à conserver au frigo après ouverture. Elles sont excellentes pour la santé mais aussi fragiles.

Elles ne sont donc pas à cuire, mais à arroser généreusement dans vos assiettes ou en assaisonnement de vos salades. Et à consommer rapidement !



○ Des légumineuses prêtes à l'emploi

Pour gagner du temps et manger plus facilement des légumineuses, vous pouvez congeler vos légumes secs cuits (pois chiches, haricots, lentilles, pois cassés...) en mettant les portions souhaitées refroidies dans un bocal en verre ou autre contenant au congélateur. Ainsi, vos légumineuses sont déjà prêtes et à disposition !

34 LES LÉGUMES DU CHÂTEAU

Mickael et Flora ont installé leur ferme au cœur du potager historique du Château de Gaillon, en janvier 2021. Ils cultivent une large gamme de légumes biologiques de saison, ainsi que des plants potagers bio. Ils vendent directement leur production à la ferme et vous proposent de visiter la ferme pédagogique (partenariat avec l'Agglo Seine-Eure et le château de Gaillon).

Type de produits : Légumes de saison, soupe, sauce tomate

Produits du réseau  en revente :

- 17 Œufs - EARL les Marionnettes - Quatremare
- 21 Lentilles - Jean-Marie MAUGY - Terres-de-Bord
- 35 Bière - Brasserie des Cottereaux - Gaillon

Articles zéro déchet couture et cosmétique, produits ménagers bio et consignés - L'Aiguille Verte - Saint-Julien-de-la-Liègue

Où nous trouver ?

À LA FERME

Mardi 9h-13h, Vendredi 16h-19h

Samedi (juin à octobre) 10h-12h30

EN MAGASIN(S)

Jardinerie Delbard - Aubevoye



Mickael et Flora Revy

14 rue Verte
27600 GAILLON

contact@leslegumesduchateau.fr

06 13 93 31 65

leslegumesduchateau.fr

f Les Légumes Du Château Gaillon



35 BRASSERIE DES COTTEREAUX

Cette pico-brasserie installée depuis 2021 à proximité du Château de Gaillon tire son nom des mercenaires médiévaux qui ont aidé Philippe Auguste dans la guerre contre Richard Cœur de Lion. Découvrez une vaste gamme de bières locales fabriquées principalement avec du malt bio normand : une gamme annuelle, une bière de Noël et des éphémères. Un espace convivial en terrasse vous permettra de les déguster en présence du brasseur. Le samedi matin, participez aux stages de brassage au cours desquels vous pourrez brasser la bière de votre choix !

Type de produits : Bières

Où nous trouver ?

À LA BRASSERIE

Jeudi et vendredi 17h-19h / samedi 10h-12h / le reste de la semaine sur RDV

EN MAGASIN(S)

- 11 D'ici ou de France - Gaillon
- 34 Les légumes du Château - Gaillon



Stéphane Deleville

45 route de Rouen

27600 GAILLON

contact@lescottereaux.fr

06 65 23 61 81

www.lescottereaux.fr

f @brasserielescottereaux



36 FERME DES NOËS

Christophe et Hervé Le Ber ont repris l'exploitation familiale en 2001. Leur activité se compose d'une production céréalière, de 2,8 hectares de pommiers et d'un élevage de canards.

Type de produits : Foie gras de canard, rillettes et terrines, produits cuisinés, cidre, jus de pomme, apéritif normand confitures et gelées

Où nous trouver ?

À LA FERME

Lundi au vendredi 9h-19h

AUTRES MODES DE VENTE

Chez d'autres producteurs du secteur, à retrouver sur le site internet



Christophe et Hervé Le Ber

Les Noës

SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON

contact@fermedesnoes.com

02 32 53 06 80

www.fermedesnoes.com

f La-farme-des-Noës



Samuel Fedorawiez

38K rue de la vallée
27600 SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON

apiculteur@mesabeilles.fr

06 46 35 22 05

mesabeilles.fr

f mesabeilles.fr

37 MES ABEILLES

Producteur de miel sur la commune de Saint-Aubin-sur-Gaillon dans l'Eure, au cœur de la Normandie. Avec engagement et respect pour la nature, Samuel cultive un lien privilégié avec ses abeilles, garantissant un miel pur et de qualité. Sa pratique se fonde sur une approche durable et respectueuse des écosystèmes. Venez découvrir le goût authentique d'un miel normand, récolté avec passion.

Type de produits : Miel de printemps, d'été, de forêt et de sarrasin, nougat, pain d'épices, pollen

Où nous trouver ?

À LA FERME

Samedi 10h30-12h30



38 LEMARCHAND MARAICHERS

Exploitation maraîchère familiale, Monique et Damien proposent une belle gamme de fruits et légumes toute l'année. Au sein du magasin à la ferme, ils vendent également une large gamme de produits fermiers.

Type de produits : Légumes et fruits de saison

Confitures

Autres produits en revente : Cidre, Pommeau, Calvados, bières, jus de pomme, poiré, terrines, pâtés, plats cuisinés, jus de framboises, miel, vin...

Où nous trouver ?

À LA FERME

Lundi 14h30-18h30

Mardi au samedi 9h30-12h et 14h30-18h30»

SUR LE MARCHÉ

Vernon le samedi

Bonnières-sur-Seine le dimanche



Monique et Damien Lemarchand

92 route départementale 6015
27600 SAINT-PIERRE-LA-GARENNE
m.lemarchand916@orange.fr
02 32 52 51 81

f sarllemarchandmaraichers



39 LES JARDINS DU PRIEURÉ

Nicolas Bourgeois s'est installé en 2014 sur l'exploitation familiale et s'est diversifié dans la production de légumes de saison, en attendant l'ouverture d'un magasin vous pourrez trouver ses produits dans son distributeur.

Type de produits : Légumes de saison, œufs, champignons

Autres produits en revente : Légumes non produits sur la ferme

Où nous trouver ?

AUTRES MODES DE VENTE

35 Casiers à la ferme

La ruche qui dit Oui à Douains

Coopcircuits



Nicolas Bourgeois

29 rue de l'Ancien Prieuré
27600 SAINT-PIERRE-LA-GARENNE

bourgeoisnicolas1@gmail.com
07 85 93 04 35



40 GAEC DU MOULIN VIARD

Exploitation familiale depuis 1977, la ferme s'est diversifiée en maraîchage à la génération précédente. Puis les deux fils Loïc et Tony ont repris en 1990 et 1999, et poursuivent l'activité maraîchère, l'élevage de vaches allaitantes, et la culture de céréales.

Type de produits : Légumes de saison

Autres produits en revente : Pommes

Où nous trouver ?

SUR LE MARCHÉ

Vernon le mercredi et le samedi



Loïc et Tony Jolun

3 Rue du Moulin Viard
27920 SAINT-PIERRE-DE-BAILLEUL
jolun.family@wanadoo.fr
06 83 16 39 40 / 02 32 52 53 75



41 L'ÉTABLE D'ÉTIENNE

Etienne, jeune agriculteur passionné et boucher de métier, a repris une exploitation bovine pour faire de sa passion son métier. Il élève des normandes, des Maine Anjou et des salers.

Type de produits : Viande de bœuf au détail (steak, steak haché, côte, faux filets, bourguignon, saucisses, etc...)

Autres produits en revente : Viande de porc et d'agneau

Où nous trouver ?

À LA FERME

Vendredi 15h30-18h30

SUR LE MARCHÉ

33 Gaillon le mardi

Vernon le mercredi et samedi

Ezy-sur-Eure le dimanche



Les producteurs voisins du territoire

Seine-Normandie agglomération

42 FERME DURAND

Viande bovine

34 rue de la Mare Marion
27700 Les Andelys
06 49 39 44 13
www.bienvenue-a-la-ferme.com/eure/les-andelys/ferme/ferme-durand/256112

Colis à récupérer le vendredi ou samedi sur la ferme

43 FERME BRIÈRE

Viande bovine, légumes, volailles, œufs, pain biologiques, fromages de chèvre, jus de pommes & cidres

2 rue des Epis
27700 Les Andelys
06 08 31 32 29
www.ferme-briere.fr
Vente directe à la ferme : mercredi de 13h30 à 17h et vendredi de 13h30 à 19h30



44 EARL FERME GOETHALS

Pommes de terre

2 rue de la Mare Marion
27700 Les Andelys
06 76 72 46 17
Vente directe à la ferme : vendredi de 8h à 12h et samedi de 9h à 12h

45 BRUMEAU APICULTURE

Miel et produits dérivés

ZAC de la Marguerite
27700 Les Andelys
02 32 64 14 95
ets-brumeau-apiculture.business.site
f Brumeau-Apiculture
Horaires de la boutique : mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

46 MOULIN D'AUGUSTE

Farine

32 rue Dumont
27700 Les Andelys
02 32 54 21 68
www.moulinauguste.fr
Drive ouvert lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 11h30 et de 16h à 17h et le mercredi de 9h à 11h30

47 FERME TERRIER

Pomme, jus de pomme & viande bovine

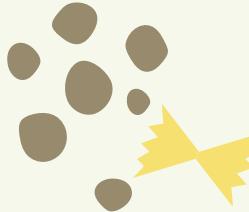
26 rue principale hameau de Feuquerolles
27700 Les Andelys
02 32 54 12 41 / 06 51 37 21 49
f Fermetterrier
Vente à la ferme : vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h



48 LES BOURGEOISERIES DE CLOTHILDE

Produits laitiers (crème, beurre), colis de viande

Impasse du Calvaire
27700 Les Andelys
06 78 75 16 33
Vente à la ferme : mardi et vendredi de 17h30 à 18h30



51 FERME DES PEUPLIERS

Produits laitiers fermiers

4 rue des Peupliers
27380 Flipou
02 32 49 72 32
www.fermedespeupliers.fr
f fermedespeupliers
g ferme_des_peupliers
Vente à la ferme : jeudi de 14h à 18h, vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, samedi de 9h à 12h

Produits du réseau en revente :

- 7** Miel de L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 9** Bières de la Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil

Où les trouver ?



Communauté de communes Lyons-Andelle

50 LES VERGERS D'ORGEVILLE

Cidre, jus de pomme, pommes à couteau

5 chemin des Prés
27380 Flipou
02 32 49 72 31 / 06 13 50 67 14
www.vergers-d-orgeville.com
Vente à la ferme : vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Produits du réseau en revente :

- 10** Coulis & Pâtisseries - Saint-Pierre-du-Vauvray

Où les trouver ?

7 Boulangerie Aux 4 Saisons - Val-de-Reuil
Au pain qui Chante - Pont de l'Arche



52 FERME DES DEUX AMANTS

Fruit et légumes de saison, œufs

2801 rue Blingue
27610 Romilly-sur-Andelle
06 72 20 43 24
f Lafermedesdeuxamants
Vente à la ferme : jeudi de 17h à 19h, vendredi de 16h à 19h, samedi de 9h30 à 12h30



54 LÉGUMES FABERT

Légumes de saison

943 Rue de la Libération

27610 Romilly-sur-Andelle

02 32 49 75 87

f Legumesfabert

Vente à la ferme : mercredi et vendredi de 10h à 12h et de 15h30 à 18h30, jeudi de 15h30 à 18h30, samedi de 9h30 à 12h30

Communauté de communes Roumois-Seine

54 LES PETITS PAINS DE JÉRÔME

Pains

5 rue du Thuit Agron

27370 Thuit de l'Oison

06 62 99 97 04

Pas de vente sur place.

Drive Locavor Louviers et Surtauville.

AMAP de Louviers



55 LES JARDINS DU THUIT

Confitures et mousses de fruits

16 rue de l'église

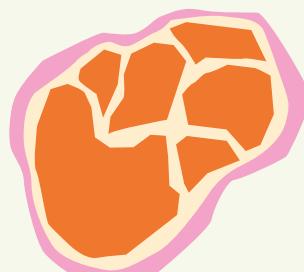
27370 Thuit de l'Oison

06 73 61 77 35

06 62 99 97 04

f Les-jardins-du-Thuit

Ouverture sur rendez-vous uniquement



56 LES JARDINS D'ÉTIENNE

Fruit et légumes de saison

5 rue du Thuit Agron

27370 Thuit de l'Oison

06 62 99 97 04

www.jardin-d-etienne.fr

Distributeur automatique (jeudi 14h -23h, samedi et dimanche 5h-23h)

Vente en magasin vendredi de 14h30 à 17h30



Communauté de communes du Pays du Neubourg

57 SARL VAUQUELIN

Pommes de terre

13 rue des Drapiers

27110 Venon

02 32 40 05 60

www.vauquelin.fr

f vauquelinpommesdeterrerdenormandie

Distributeur en libre service 7/7

Où les trouver ?

④ Le Petit Panier - La Haye-Malherbe

⑩ Épicerie Com'Avant - Clef-Vallée-d'Eure



58 LA VIANDE DE PAPA

Bœuf & veau

40 rue Grande

27110 Daubeuf-La-Campagne

06 89 01 55 75

www.laviandedepapa.com

Uniquement sur commande



Communauté d'agglomération Évreux Portes de Normandie

59 PISCICULTURE DELACROIX

Truite et produits dérivés

4 rue du Rosay

27120 Fontaine-sous-Joy

02 32 36 70 69

ppdr.areafish.com

Vente sur place : mercredi à dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h

Marché de Jouy-sur-Eure

Métropole Rouen Normandie

60 FERME DE LA MUETTE

Bœuf & veau, porc, poulet, légumes, pommes de terre, cidre et fromages

231, rue de l'Eglise

76520 Boos

06 25 08 30 15

fermedelamuette.fr

f fermedela.muette

Vente à la ferme en caisse ou sous vide



o Le traditionnel pain perdu

Dans un bol, on fouette 3 œufs avec 75g de sucre de canne.

Ensuite, petit à petit, on verse 25cl de lait petit tout en continuant de mélanger.

On trempe les tranches de pain dans la préparation pour qu'elles soient bien imbibées.

Et enfin, dans une poêle avec du beurre, on fait dorner les tranches de pain à feu moyen.

À servir tiède avec des fruits de saison ou du miel pour encore plus de gourmandises !

o Bruschettas zéro déchet

On arrose généreusement une belle tranche de vieux pain d'un filet d'huile d'olive.

On la garnit ensuite avec un reste de légumes (crus ou cuits) et un reste de fromage râpé.

On passe le tout au four préchauffé à 160° pour 10 minutes, et c'est prêt !

Les points de vente du territoire

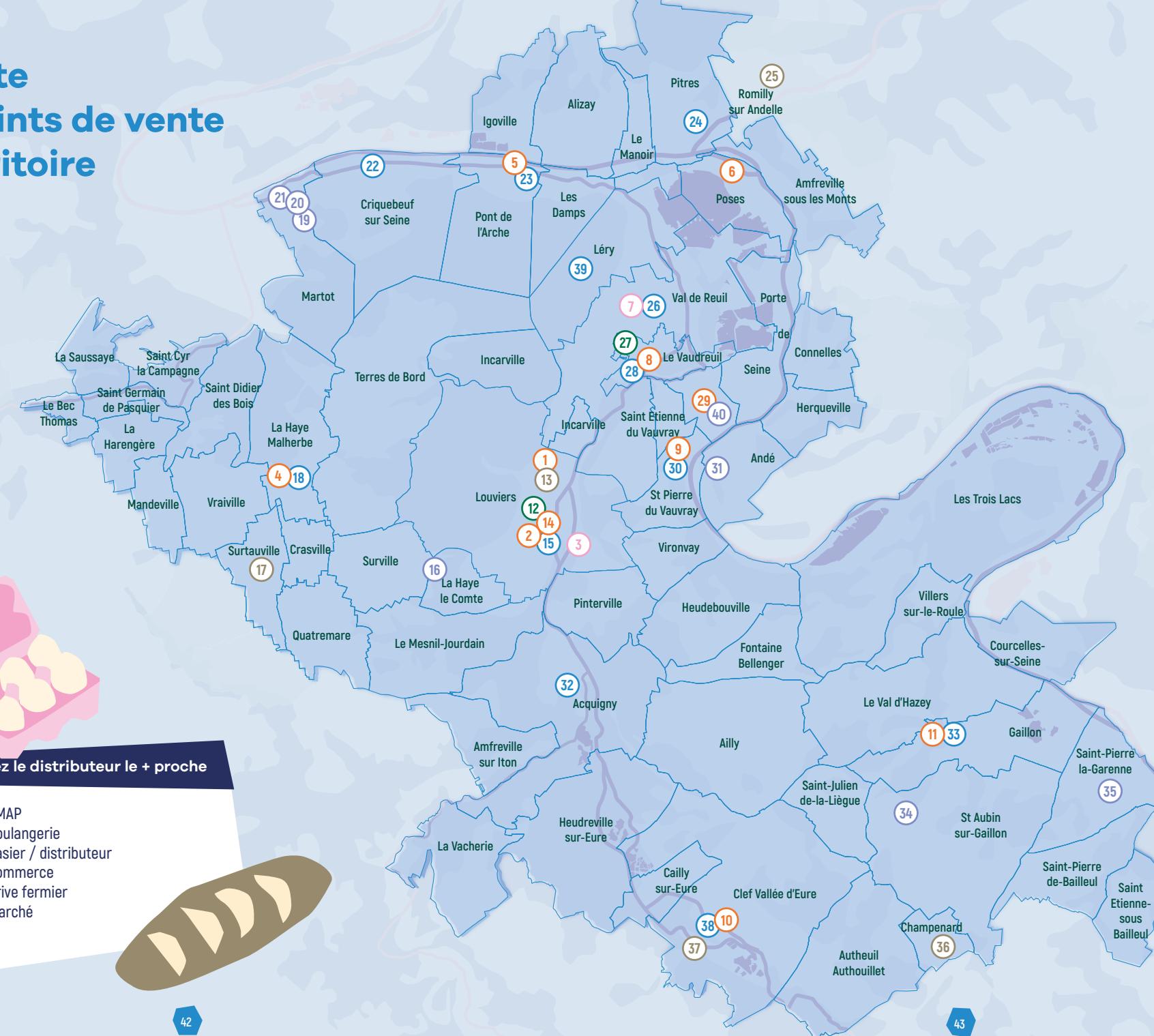
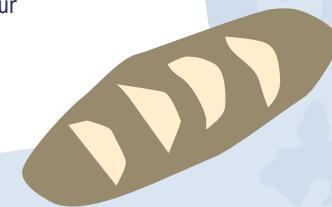


La carte des points de vente du territoire



Trouvez le distributeur le + proche

- (x) AMAP
- (x) Boulangerie
- (x) Casier / distributeur
- (x) Commerce
- (x) Drive fermier
- (x) Marché





Les commerces du réseau

① BIOCOOP COOPÉRATIVE NYMPHÉA

Le magasin Biocoop La Fringale vous propose plus de 6 000 produits 100% bio livrés quotidiennement pour les pains, fruits, légumes et produits frais. Vous y trouverez également un rayon vrac d'environ 200 références, des produits sans gluten, sans lactose et végétariens.

Ouvert le lundi de 14h30 à 19h

Le mardi, mercredi et jeudi de 10h à 13h et 14h30 à 19h

Le vendredi et le samedi de 9h30 à 19h



Julie LUPPI

45B avenue Winston Churchill
27400 LOUVIERS
02 32 25 32 95
direction@biocoop-louviers.fr
www.biocoop-louviers.fr
f Biocoop-Louviers



② LA GRANDE CAVE

Une équipe de cavistes passionnés vous conseillent sur plus de 300 m². Vous y trouverez une impressionnante sélection : vins issus de vignobles prestigieux, vins de pays plus intimes, plus de 200 références de bières ainsi qu'une belle collection de rhums et de whiskies du monde entier.

**Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h15
le samedi de 9h à 19h15 et le dimanche de 9h à 12h30**

Les producteurs distribués :

- 7** Produits apicoles - L'île aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 9** Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 20** Terrines et plats cuisinés de canard - Le Bec Fin Vraivillais - Vraiville



Marie-Laure DAGORNO
36 place du Champ de Ville
27400 LOUVIERS
02 32 25 03 35
lagrandecave27@orange.fr
www.grande-cave.fr
f @lagrandecavelouviers

③ MAISON HÉRON, PÈRE ET FILLES

Cette boulangerie pâtisserie artisanale et familiale a pour volonté d'offrir des produits faits maison, généreux et respectueux de la tradition. Un espace détente vous permettra de déguster le seul flan élue Saveurs de Normandie et des produits locaux.

Ouvert du lundi au samedi de 5h30 à 20h

Ses fournisseurs locaux :

- 15** Pommes de terre - Ferme de la Neuville - La Haye-le-Comte



④ LE PETIT PANIER

Cette épicerie vous accueille dans une ambiance chaleureuse et propose de nombreux produits locaux ainsi qu'une gamme de services (relais colis, bouteilles de gaz, etc). Un service de livraison à domicile vous permet de faire vos achats en toute tranquillité.

**Ouvert le lundi de 14h à 18h
du mardi au samedi de 9h à 13h et de 15h à 19h
et le dimanche de 9h à 13h**



Mickaëlla VARILLON et Marie-Agnès DE GO尤

19 place de la Mairie
27400 LA HAYE-MALHERBE
02 32 25 17 86
lepetitpanierlh2@gmail.com
f Le-Petit-Panier

Les producteurs distribués :

- 7** Produits apicoles - L'île aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 9** Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 10** Confitures, gelées, tartinades, etc... - Coulis & Pitreries - Saint-Pierre-du-Vauvray
- 13** Safran - Le Safran d'Aurélie / Ferme de la Carrière - Louviers
- 14** Chocolats artisanaux, équitables et bio - Les Pépites d'Hélène - La Haye-le-Comte
- 16** Pommes, jus de pomme, jus de poire et pétillant de pommes - Les Vergers du Mesnil-Jourdain
- 17** Œufs bio et terrines de poule - EARL Les Marionnettes - Quatremare
- 20** Terrines et plats cuisinés de canard - Le Bec Fin Vraivillais - Vraiville
- 57** Pommes de terre - Vauquelin - Venon



Thierry HERON

49 rue de Paris
27400 LOUVIERS
02 32 59 41 50

contact@maisonheron.com
maisonheron.com
f MaisonHeronpereetfilles
c maison_heron





⑤ PANIER SYMPA

Cette supérette multiservices s'est installée dans les anciens locaux de l'école du village. Plus de 2000 références produits vous sont proposées en épicerie, fruits et légumes, frais et surgelés. Vous y trouverez également un dépôt de pain, un relais Pick Up ainsi qu'un point BUTAGAZ.

**Ouvert du mardi de 9h à 13h et de 15h à 19h30
et le dimanche de 9h à 12h30**

Les producteurs distribués :

- 7 Produits apicoles - L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 51 Yaourts - Ferme des Peupliers - Flipou



Nathalie BARBARAY

2A, rue des Anémones
27430 ANDE
02 78 98 93 56
paniersympa27430@gmail.com
f Panier Sympa Supérette

⑥ ÉPICERIE DU HALAGE

Au bord des rives de la Seine, cette épicerie vous propose tout un choix de fruits et légumes de saison, des produits frais et locaux et un dépôt de pain et viennoiseries sur commande. Vous pourrez aussi consommer sur place un café, thé ou chocolat ainsi que les alcools locaux. Des sandwichs fait maison sont également disponibles pour manger sur place ou à emporter.

Ouvert du vendredi au mercredi de 8h à 22h

Laure MARTIN
2G route de Léry
27740 POSES
02 32 59 44 37
epicerieduhalage@gmail.com

Les producteurs distribués :

- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- Pain - Boulangerie Thiry - Val-de-Reuil



⑦ BOULANGERIE AUX 4 SAISONS

Découvrez un service de qualité et une expertise inégalée sur la sélection des matières premières. Tout est fait maison avec des recettes originales.

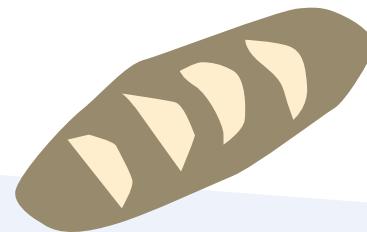
**Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h (sauf le mercredi)
et le dimanche de 7h à 13h**

Les producteurs distribués :

- 7 Produits apicoles - L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 50 Cidre et jus de pommes - Les Vergers d'Orgeville - Flipou
- Créations originales faites main et accessoires de mode - La Couture d'Eugénie - Poses



Anaëlle et Romain LETELLIER
39 place des 4 Saisons
27100 VAL-DE-REUIL
02 32 59 07 96
boulangerie-letellier@orange.fr
boulangerie-val-de-reuil-aux-
4saisons.eatbu.com
f Boulangerieaux4saisons



Sylvie MEYER
et Maëlys ALVAREZ

17 place du Général de Gaulle
27100 LE VAUDREUIL
02 32 50 63 29
epi.centre.27@gmail.com
f L'Épi Centre
o epi_centre_27

⑧ PROXI (L'ÉPI CENTRE)

Cette épicerie familiale et conviviale située au cœur du Vaudreuil vous propose plusieurs services : livraison à domicile, paniers garnis, dépôt de pain le lundi, ainsi que des produits fins et du quotidien, des fruits et légumes sélectionnés avec soins, des charcuteries et fromages à la coupe et des glaces de la ferme des 7 Epis.

**Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 20h
le dimanche de 8h30 à 13h
les jours fériés de 9h à 13h et le 15 août de 8h30 à 19h**

Les producteurs distribués :

- 7 Produits apicoles - L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 17 Œufs bio - Earl Les Marionnettes - Quatremare
- 51 Yaourts - Ferme des Peupliers - Flipou



⑨ SPAR

Votre magasin SPAR est ravi de vous accueillir et de vous proposer ses services (cash back, laverie automatique, gaz, poulets rôtis uniquement le week-end, etc...), ses produits frais ainsi qu'un choix varié de produits bio et régionaux.

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19h30
et le dimanche de 8h30 à 12h30

Les producteurs distribués :

- 9** Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 51** Yaourts - Ferme des Peupliers - Flipo



Camille PACINI

28 Grande Rue

27430 SAINT-PIERRE-DU-VAUVRAY

06 42 30 70 47

sparsaintpierre@gmail.com

www.spar.fr

f Spar-St-Pierre-Du-Vauvray

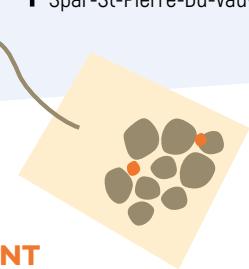
⑩ ÉPICERIE COM'AVANT

À la Croix-Saint-Leffroy, cette épicerie d'alimentation générale et épicerie fine privilégie les produits locaux et de terroirs. Sélectionnés avec soin : fruits et légumes, fromages, produits laitiers, bières artisanales, vins de qualité vous attendent.

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 13h et de 15h30 à 19h
le samedi de 8h à 13h et de 15h30 à 19h
et le dimanche de 8h à 12h30

Les producteurs distribués :

- 7** Produits apicoles - L'île aux Abeilles - Val-de-Reuil
 - 9** Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
 - 17** Œufs bio - EARL Les Marionnettes - Quatremare
 - 31** Bières artisanales - Brasserie de La Cardamine - Cailly/Eure
 - 51** Yaourts - Ferme des Peupliers - Flipo
 - 57** Pommes de terre - Vauquelin - Venon
- Autre producteur local : La Ferme des Noës - St-Aubin-sur-Gaillon



⑪ D'ICI OU DE FRANCE

Un magasin 100 % français et local organisé en quatre univers : épicerie fine, cosmétiques et hygiène, vêtements et, les p'tits+ (cadeaux, accessoires, déco, souvenirs). Tous les produits viennent de France et quand c'est possible de la région Normandie. Le principe est de rendre accessible les produits de notre territoire, sur nos 3 principaux besoins de consommation : manger / se laver / se vêtir. Quand c'est possible, consommons ICI ou sinon plus loin en FRANCE !

Ouvert le mardi de 8h30 à 13h et de 15h à 19h
du mercredi au vendredi de 10h30 à 13h et de 15h à 19h
le samedi de 9h30 à 19h

Les producteurs distribués :

- 6** Plats indonésiens et sauces en bocaux, certifiés bio - Enak Délice - Val-de-Reuil
- 17** Œufs bio - Earl Les Marionnettes - Quatremare
- 32** Bières artisanales - Brasserie de La Cardamine - Cailly/Eure
- 35** Bières artisanales - Brasserie des Cottereaux - Gaillon
- 49** Farines, huiles, pâtes, lentilles - Ferme des Buspins - Daubeuf-près-Vatteville



Aurélie DEWAMIN

75 rue du Général de Gaulle

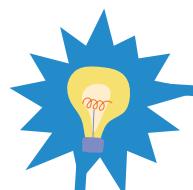
27600 GAILLON

07 49 40 43 85

contact@dicioudefrance.fr

f Dici-ou-de-France

@ dicioudefrance

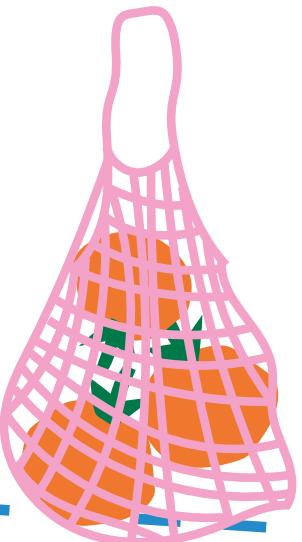


ASTUCE ANTI-GASPI

○ Les « troncs » des choux se consomment !

Plus tendres et doux en goût, les troncs de brocolis et choux-fleurs sont faciles à utiliser dans diverses recettes.

Commencez par pelier le tronc pour accéder au cœur tendre, ensuite vous pouvez les couper en petits morceaux et simplement les poêler, les ajouter dans des tartes, cakes, omelettes... ou encore les consommer crus en bâtonnets façon dips.



Les autres points de vente de produits locaux

⑫ AMAP DE LOUVIERS

Ouvert le mercredi de 18h à 19h15

Mairie (salle des colonnes) - 27400 Louviers

amaplouviers@gmail.com

f AMAP Louviers

⑬ LE LOCAVOR LOUVIERS

Ouvert le vendredi de 16h30 à 18h

26 avenue Winston Churchill - 27400 Louviers

06 15 67 31 50

locavor.fr

⑭ MAISON CLET

Ouvert le mardi au samedi de 9h à 19h

4-8 rue Pierre Mendès France - 27400 Louviers

02 32 40 06 72

maisonclet.fr

⑮ MARCHÉ DE LOUVIERS

Mercredi et samedi de 8h à 13h30

Place de la Halle aux drapiers - 27400 Louviers

⑯ EARL DESCHACHT

Distributeur de pommes de terre et légumes

3 route de la Forêt - 27400 La Haye-Le-Comte

Séverine DESCHACHT

06 15 24 31 92

severine.deschacht@wanadoo.fr

⑰ LE LOCAVOR

DE SURTAUVILLE

Ouvert le vendredi de 17h à 19h

42 route de Venon - 27400 Surtauville

Vendredi de 17h à 19h

⑱ MARCHÉ DE LA HAYE-MALHERBE

Jeudi de 8h à 13h

Centre-ville - 27400 La Haye-Malherbe



⑲ LE DISTRIBUTEUR DE MARJO

Légumes

10 rue de la Mairie - 27340 Martot

Marjorie LABIFFE - 06 98 37 48 05

marjorie.labiffe@gmail.com

㉐ LA CABANE DE MON MARAICHER

Fruits et légumes

2 rue de la Mairie - 27340 Martot

Cyrille DUHAMEL - 06 15 90 46 98

earl.saint.aignan27@sfr.fr

f La cabane de mon maraicher

㉑ AU GRÉ DES SAISONS

Légumes

9 rue du Barrage - 27340 Martot

Guillaume & Nicolas LABIFFE

06 13 54 47 29

nicolas.labiffe@orange.fr

㉒ MARCHÉ DE CRIQUEBEUF-SUR-SEINE

Mercredi de 15h à 19h

815 rue du village - 27340 Criquebeuf-Sur-Seine

㉓ MARCHÉ DE PONT-DE-L'ARCHE

Dimanche de 9h à 13h

Centre-ville - 27340 Pont-de-l'Arche

㉔ MARCHÉ DE PÎTRES

Vendredi de 8h à 13h

Centre-ville - 27590 Pîtres

㉕ SAVEURS & SAVOIRS

Distribution le mercredi de 18h à 19h15

1 rue Neuve - 27610 Romilly-sur-Andelle

webmaster@saveurset savoires.fr

www.saveurset savoires.fr



㉖ MARCHÉ DE VAL-DE-REUIL

Mercredi et vendredi de 13h30 à 18h

et dimanche de 9h à 13h

Place des 4 saisons - 27100 Val-de-Reuil

㉗ AMAP DE VAL-DE-REUIL

Distribution le jeudi de 18h30 à 19h30

53 rue Edmond Mailloux - 27100 Val-de-Reuil

amap.vdr@gmail.com

amapvdr.meabilis.fr

㉘ MARCHÉ DU VAUDREUIL

Dimanche de 8h à 13h

Centre ville - 27100 Le Vaudreuil

㉙ MAGASIN DE PRODUCTEURS DES HAUTS PRÉS

Ouvert Mercredi et samedi de 9h à 12h30

Vendredi de 17h à 19h (mai à octobre)

Pôle d'agriculture biologique des Hauts Prés

1, voie des Vendaises - 27100 Val-de-Reuil

f Magasin de producteurs Bio des Hauts Prés

㉚ MARCHÉ DE SAINT-PIERRE-DU-VAUVRAY

Dimanche de 8h à 13h

Centre ville - 27430 Saint-Pierre-du-Vauvray

㉛ DISTRIBUTEUR ANDÉ

Pommes de terre

4 rue de l'Eglise - 27430 Andé

Eric LENFANT - 06 13 17 67 17

㉜ MARCHÉ D'ACQUIGNY

Dimanche de 8h30 à 12h30

Place de la gare - 27400 Acquigny

㉝ MARCHÉ DE GAILLON

Mardi de 8h à 13h

Centre ville - 27600 Gaillon

㉞ LES PETITS PLATS DE PAULINE

Plats préparés

ZAC des champs chouette

27600 Saint-Aubin-Sur-Gaillon

Pauline ERISAY - 06 30 21 05 07

hello@petitsplatsde pauline.fr

㉟ DISTRI PATATES

Pommes de terre

59, RN 15 - 27600 Saint-Pierre-La-Garenne

Nicolas BOURGEOIS - 07 85 93 04 35

distripatates@gmail.com

㉟ LE LOCAVOR

CHAMPENARD

Ouvert le vendredi de 17h à 19h

8 rue de la Boulaye - 27600 Champenard

06 15 67 31 50

locavor.fr

㉟ DES LÉGUMES À LA CLEF

Le mercredi de 16h à 18h à la ferme,

sortie de Crèvecœur, direction Cailly-sur-Eure

Le samedi de 10h à 13h, place de l'église,

La Croix-Saint-Leufroy

24 rue du Moulin Fricaux

27490 Clef-Vallée-d'Eure

Maxime - 06 47 41 05 36

maxime@deslegumesalaclef.fr

㉟ MARCHÉ DE CLEF-VALLÉE-D'EURE

Mercredi de 8h à 13h

Place de l'Eglise de La Croix-Saint-Leufroy

27490 Clef-Vallée-d'Eure

㉟ MARCHÉ DE LÉRY

Vendredi 13h30 à 18h

Place Hérouard - 27690 Léry

㉟ LE DISTRIBUTEUR LAISONS BIO

Plats cuisinés

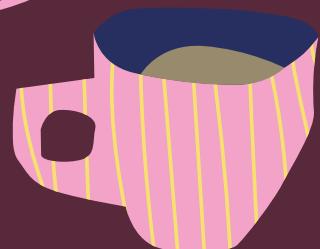
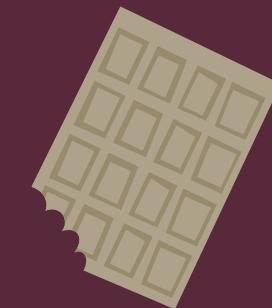
Pôle d'agriculture biologique des Hauts-Prés

1 voie des Vendaises - 27100 Val-de-Reuil

Angélique AUGER - 06 03 29 83 41

liaisonsbio@gmail.com

Les autres acteurs du réseau Achetons local en Seine-Eure





Les hébergements et restaurants du réseau

Chambre d'hôtes

AU MOULIN DE L'ANDELLE

Suzy GOBRON TOUBEAU

3t, rue de l'Ile Sainte-Hélène - 27590 PITRES

06 82 00 88 47

suzy.toubeau@hotmail.fr

www.aumoulindelandelle.com

f ChambreDhotesAuMoulinDeLandelle

Produits du réseau valorisés :

- 7 Produits apicoles - L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 10 Confitures, gelées, tartinades - Coulis & Pitreries - Saint-Pierre-du-Vauvray
- 35 Bières artisanales - Brasserie des Cottereaux - Gaillon
- 50 Cidre et jus de pommes - Les Vergers d'Orgeville - Flipou
- 51 Yaourts - Ferme des Peupliers - Flipou

Hôtels-restaurants

HOSTELLERIE SAINT-PIERRE

Guillaume LENGAINE

6, chemin de la Digue

27430 SAINT-PIERRE-DU-VAUVRAY

02 32 59 93 29

reception@hostelleriesaintpierre.com

www.hostelleriesaintpierre.com

f hostelleriesaintpierre

o hostellerie_saintpierre

Produits du réseau valorisés :

- 7 Produits apicoles - L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 51 Yaourts - Ferme des Peupliers - Flipou

MANOIR DE SURVILLE

Camille et Hugues OYEN

82, rue Bernard Pétel - 27400 SURVILLE

02 32 50 99 89 - contact@manoirdesurvillle.com

www.manoirdesurvillle.com

f manoirdesurvillle

o manoir_de_survillle

Produits du réseau valorisés :

- 5 Champignons bio - Ex-Fungos - Val-de-Reuil
- 7 Produits apicoles - L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 14 Chocolats artisanaux, équitables et bio - Les Pépites d'Hélène - La Haye-le-Comte

Restaurants

AUBERGE DU PRESSOIR

Jean-Marc COLLET

2, rue de Paris - 27460 IGOVILLE

02 35 23 27 77 - aubergepressoir@aol.com

www.auberge-du-pressoir.fr

f Auberge du Pressoir

Produits du réseau valorisés :

- 18 Cidre, calvados et jus de pommes - Ferme du Bois Normand - Vraiville
- 57 Pommes de terre - Vauquelin - Venon

BRASSERIE LE BOUCHON

Benoit CLEMENT

2, rue Saint-Cyr - 27400 INCARVILLE

02 32 40 21 57 - brasserielebouchon@gmail.com

f Lebouchonincarville

Produits du réseau valorisés :

- 18 Cidre, calvados et jus de pommes - Ferme du Bois Normand - Vraiville
- 15 Pommes de terre - Ferme de la Neuville - La Haye-le-Comte

EDMOND,

CANTINE ET BISTROT

Maxime BERDEAUX

53, rue Edmond Mailloux - 27100 VAL-DE-REUIL

02 32 41 54 52 - operation.edmond@gmail.com

f edmondcantinebistrot

Produits du réseau valorisés :

- 4 Pain - Boulangerie Aux 4 Saisons - Val-de-Reuil
- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 27 Produits de boucherie - Richard Boucherie Val-de-Reuil

LA CASBAH

Chérifa KHELIFI

54, rue Aristide Briand - 27400 ACQUIGNY

02 32 25 07 01 - cherifakhelifi8@gmail.com

f La-casbah-restaurant-algérien

Produits du réseau valorisés :

- 18 Cidre, calvados et jus de pommes - Ferme du Bois Normand - Vraiville
- 57 Pommes de terre - Vauquelin - Venon

LA FERME DE VAL-DE-REUIL

Véronique NOEL

Ferme de la Sarcelle

33, rue de la Sarcelle - 27100 VAL-DE-REUIL

06 18 32 43 64 - contact@veronoel.com

f restaurantlafermedevalidereuil

Produits du réseau valorisés :

- 7 Produits apicoles - L'ile aux Abeilles - Val-de-Reuil
- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 18 Cidre, calvados et jus de pommes - Ferme du Bois Normand - Vraiville

LA GUINGUETTE CANOË

Eric FOREST et Rémy NOÉ

20, rue du Manoir - 27490 AUTHEUIL-AUTHUILLET

02 32 35 16 46 - 06 25 49 06 08

www.laguinguettecanoe.com

f Le Randonn'Eure

o laguinguetecanoe

Produits du réseau valorisés :

- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 32 Bières artisanales - Brasserie de La Cardamine - Cailly/Eure
- 57 Pommes de terre - Vauquelin - Venon

LE PRÉ VERT

Pascal AUPEST et Nathalie WETLEY

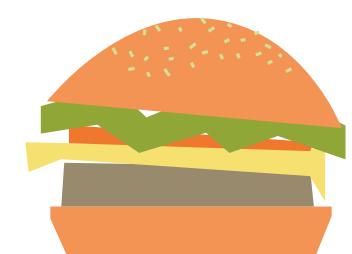
18, rue du four à Baon - 27600 GAILLON

02 32 53 26 05 - sarlleprevert@gmail.com

f restaurantleprevertgaillon

Produits du réseau valorisés :

- 9 Bières artisanales bio - Brasserie Les 2 Amants - Val-de-Reuil
- 17 Œufs bio - EARL Les Marionnettes - Quatremare
- 21 Pommes de terre, betteraves, lentilles - Jean-Marie MAUGY - Terres-de-Bord
- 34 Légumes - Les Légumes du Château - Gaillon
- 35 Bières artisanales - Brasserie des Cottereaux - Gaillon





Achetons local en Seine-Eure,

AGLIA

Cet atelier artisanal produit à petite échelle des cosmétiques naturels faits main répondant aux besoins réels de la peau. Des produits bio, naturels et de qualité avec des matières premières et des fournitures françaises. Pas de blabla, pas de produits chimiques...l'authenticité au sens propre !

Type de produits : Cosmétiques (gommage, baume, déodorant stick, déodorant crème, savon surgras, etc..), produits d'hygiène, de soins et accessoires (gant de toilette, bouillotte sèche, etc...)

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

⑪ D'ici ou de France - Gaillon



LA COUTURE D'EUGÉNIE

Eugénie vous propose des créations originales faites main autour du zéro déchet. Des créations toujours utiles, uniques qui peuvent être créées sur mesure ou personnalisées sur commande.

Type de produits : Pochette à savon, étui à brosse à dent, kit lingettes, charlotte à saladier, cahier de coloriage en tissu, sac banane, trousse, trousse à colorier, trousse de toilette, tour de cou, pochon, pochette à livre, etc...

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

④ Boulangerie Aux 4 Saisons - Val-de-Reuil



Eugénie CRESTOT-SCHOEMAECKER
8 B, place de la République
27740 POSES
lacouturedeugenie@gmail.com
06 73 10 09 91
lacouturedeugenie.com

lacouturedeugenie
 lacouturedeugenie



Erika SCHOENER
46, rue Abbé Bellemain
27370 LA SAUSSAYE
contact@aglia.shopping
06 88 43 16 80
aglia.shopping
 Aglia.shopping
 aglia.shopping

ce n'est pas que de l'alimentaire !

L'AIGUILLE Verte

Laure, passionnée de couture, imagine, assemble et crée des articles textiles et toutes sortes d'accessoires pour un quotidien plus responsable. Cette marque artisanale zéro déchet pour la salle de bain, la cuisine, les rangements, les produits ménagers bio et consignés et les accessoires beauté est exclusivement Made in Normandie. Flashez sur ces créations upcyclées !

Type de produits : Accessoires pour la salle de bain, la cuisine, les rangements, les produits ménagers bio et consignés ainsi que les accessoires beauté.

Où nous trouver ?

EN MAGASIN(S)

⑯ ⑳ Locavor - Louviers et Surtauville

⑭ Les Légumes du Château - Gaillon

La Roulotte d'Elo - Saint-Aubin-sur-Gaillon



Laure LEFEBVRE
15, rue aux Ormes
27600 SAINT-JULIEN-DE-LA-LIEGUE
contact@aiguilleverte.fr
06 40 59 15 35
aiguilleverte.fr
 aiguilleverte.fr
 laiguilleverte

IDÉE RECETTE : LA TISANE MAISON

Les tisanes sont devenues tendances, et c'est tant mieux, car elles sont excellentes pour la santé ! Elles s'achètent toutes prêtes en sachet, mais on peut aussi les préparer maison, avec ce que l'on trouve au marché ou au jardin.

- Couper grossièrement trois branches environ, et les déposer dans votre cruche habituelle. Remplir d'eau bouillante, couvrir avec une petite assiette par exemple, et patienter quelques minutes.
- Cueillir ou acheter un bouquet d'herbes aromatiques, ou de plantes sauvages, par exemple : menthe, thym, basilic, verveine, romarin, sauge, ortie, tilleul, feuilles de cassissier.

Au début, les herbes seront à la surface. Puis, petit à petit, elles vont descendre au fond de la cruche. Cela indique qu'elles ont suffisamment infusé. Vous pouvez alors déguster votre tisane !

Des ateliers de cuisine sur le territoire valorisant les produits locaux

LES FÉES DE L'ASSIETTE

Céline et Amandine vous proposent de découvrir les notions de cuisine saine et durable, d'équilibre alimentaire et de saisonnalité via des ateliers de cuisine en toute convivialité et pour le plus grand bonheur des papilles.

Conseillères et formatrices en alimentation santé, elles ont développé une méthode spécifique dédiée à l'alimentation santé, biologique et locale, apportant également du plaisir au quotidien. Leur public est large : des enfants et adolescents, en structure scolaire ou non, populations de tous horizons, des personnes âgées aux personnes en situation de précarité et/ou de handicap.

Au-delà des **astuces et recettes de cuisine présentées dans ce guide**, retrouvez les thèmes et les dates des ateliers de cuisine organisés sur le territoire de l'Agglo et animés par Céline et Amandine.

Ces ateliers sont accessibles gratuitement et le calendrier peut être consulté sur le site internet de l'Agglo en scannant le QR Code ci-contre.



○ Des sauces de légumes pour vos pâtes

On cuit un assortiment de légumes (ou on réchauffe un reste de légumes de la veille !) puis on en mixe la moitié. A cette moitié, on y ajoute de l'huile, de la crème ou du fromage blanc, et des graines (tournesol, sésame, noisettes, noix...). On mélange le tout, et on recouvre les pâtes accompagnées de l'autre moitié de légumes cuits avec cette sauce. Plus qu'à déguster !



merci !

Nous tenons à remercier l'ensemble des agriculteurs, artisans et commerçants du territoire Seine-Eure pour leur aide précieuse dans l'élaboration de ce guide, mais aussi, et surtout, pour leur travail au quotidien.

Ce guide a été construit pour répondre aux besoins du grand public, qui souhaite s'informer et trouver de bons produits, proches de chez lui. A ce titre, nous tenons également à remercier les habitants membres du Conseil de Développement Durable pour leur relecture et leurs propositions pour enrichir ce guide.

Vous êtes producteur, artisan ou commerçant proposant des produits locaux sur le territoire ? Vous souhaitez que votre activité apparaisse dans la prochaine édition de ce guide et sur notre site internet ?

Vous êtes habitants du territoire et souhaitez avoir des informations complémentaires ?



Contactez l'Agglo Seine-Eure :

1 place Thorel, 27400 Louviers
Service Protection de la Ressource et Agriculture
02.32.50.86.39
pat@seine-eure.com

seine
eure
agglo