



TRANSGOURMET

**HYP!
HYP!
HYP!**
NANTES

HYPER SERVICE • HYPER LOCAL • HYPER PROFITABLE

Produits
LOCAUX **sourcés,**
sélectionnés
et livrés par
Transgourmet



TRANSFOURMET PARTENAIRE DU TOUR DES TERROIRS

L'association fédère les acteurs du bien manger (producteurs, chefs et acteurs de la filière alimentaire) afin de dynamiser nos territoires et retourner à une alimentation plus saine et durable. Un enjeu cher à Transgourmet!



L'OFFRE
HYP! HYP! HYP!
NANTES

Avec Hyp! Hyp! Hyp!, commandez local et facilitez-vous la vie

Dans ces pages, découvrez tous les avantages du service Hyp! Hyp! Hyp!, ainsi que la liste complète des produits que nous avons sélectionnés avec soin chez 18 producteurs de la région nantaise.

Marée

1
Maison Quintin
Saint-Philibert (56)
p.7

2
**En direct
du pêcheur**
Hillion (22)
p.7

Charcuterie

3
Maison Guéry
La Chevrolière (44)
p.8

**Calendrier de
disponibilité des produits**
J F M A M J J A S O N D
En gris foncé, les mois
durant lesquels les produits
sont disponibles.
En l'absence de calendrier,
les produits sont disponibles
toute l'année.

Primeurs

4
Racines Carrées
Saint-Philibert-
de-Grand-Lieu (44)
p.10

5
Maura
Carquefou (44)
p.11

6
Méchinaud
Rezé (44)
p.12

7
Fraiserie du Lac
La Chevrolière (44)
p.14

8
**Coopérative
de Noirmoutier**
Noirmoutier-en-l'île (85)
p.15

9
La Légumière
Cléder (29)
p.16

10
Océane
La Chevrolière (44)
p.18

11
Verger Placier
Saint-Julien-
de-Concelles (44)
p.20

12
Il était une graine
Mauges-sur-Loire (49)
p.21

Crèmerie

13
De nous à vous
Remouillé (44)
p.23

14
Ferme de Mézerac
Saint-Lyphard (44)
p.24

15
**Fromagers
de tradition**
Pornic (44)
p.26

16
**Valérie et
Julien Delaunay**
Lassay-les-Châteaux (53)
p.26

Confitures et jus

17
Côteaux nantais
Remouillé (44)
p.27

Sel

18
Grand cru de Batz
Batz-sur-Mer (44)
p.28

**HYPER SERVICE
HYPER LOCAL
HYPER PROFITABLE**

Le nouvel hyper service de Transgourmet!

Pensé pour les professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie de Nantes et de ses environs, Hyp! Hyp! Hyp! Nantes combine hyper proximité et hyper réactivité. Une solution qui permet de cuisiner davantage de produits locaux et de réduire au maximum le surstockage et le gaspillage alimentaire.



Une offre complète de produits locaux

Fruits et légumes, marée, crèmerie, charcuterie... pour cultiver une vraie proximité avec le terroir

+de 150 produits disponibles à la commande, issus de

18 producteurs

de la région nantaise, dont
2 en marée
1 en charcuterie
9 en primeurs
2 en bio et 3 en HVE

À 20 min du centre de Nantes

le drive est ouvert de 7h à 17h sur le site de Carquefou



La garantie d'une extrême fraîcheur

Les produits sont récoltés au plus près des lieux de livraison et subissent donc peu de transport

39km

c'est la distance moyenne parcourue par près de 80% des produits du catalogue pour arriver sur le site Transgourmet de Carquefou



Des prix avantageux

Grâce au ramassage des produits directement par les chauffeurs Transgourmet au retour de leurs tournées

Pas de franco

dès 100 euros de commande et seulement 10 euros de frais pour les commandes inférieures

Dépannage gratuit

à partir de 50 euros d'achat en cas d'oubli dans votre commande





Des horaires de commande élargis

Pour réduire vos stocks et optimiser vos coûts

24h/24

en commandant sur l'app ou le site

Livraison le lendemain

en commandant jusqu'à 22h du dimanche au vendredi

Livraison 6j/7

commande du dimanche au vendredi pour une livraison le lendemain



Un service de dépannage maximisé

Pour répondre à toutes vos demandes en urgence

Dépannage en -3h

dans Nantes

Drive en 1h top chrono



Une disponibilité accrue de nos équipes commerciales et logistiques

Conseils, nouveautés, dégustations: nos équipes viennent vous voir

25 télévendeuses, 48 commerciaux, 1 experte culinaire, 1 experte primeurs, 1 expert marée...

vous accompagnent et vous proposent des conseils personnalisés pour booster vos performances



HYP! HYP! HYP!

Un hyper service hyper nantais de Transgourmet

Les liens entre Transgourmet et Nantes ne datent pas d’hier! Un ancrage local et économique qui ne fait que s’affermir et se développer au fil du temps et des partenariats solides noués avec les producteurs nantais.



Site Transgourmet de Carquefou

À Nantes depuis 1920

Les racines de Transgourmet à Nantes sont profondes. Tout a commencé avec la marque Legave et Pasquier, lancée dans les années 1920 par Alfred Legave, fils de minotier qui approvisionnait les artisans boulangers et pâtisseries de Paris en farine et levure. Son offre de produits s’est élargie peu à peu pour devenir une marque incontournable des professionnels du secteur. Aujourd’hui, Legave, marque exclusive de Transgourmet, est portée par de grands pâtisseries.

Une implantation centrale

D’abord installé à Sautron, Transgourmet est basé depuis 2010 à Carquefou, soit à moins de 20 minutes du centre de Nantes. Une hyper proximité qui permet une réactivité hors du commun et la présence d’un drive sur le site.

Un acteur économique majeur dans la région

À travers son site de Carquefou, Transgourmet est fier de participer à la vitalité économique du territoire.

LE SITE TRANSGOURMET À CARQUEFOU, C’EST :

96 camions

100% des camions qui desservent Nantes roulent au biocarburant

22 000 m²
de surface de stockage

1 zone de stockage dédiée à la maturité des fruits et légumes

+ de
400 clients
à Nantes et aux environs

325 collaborateurs

employés sur le site de Carquefou, parmi lesquels :

- 48 commerciaux
- 1 experte culinaire
- 1 experte primeurs
- 1 expert marée
- 25 télévendeuses
- 30 préparateurs
- 96 chauffeurs





Des commerciaux à votre service!

QUI SE CACHE DERRIÈRE TRANSGOURMET À NANTES ?



**GILDAS
CEBRON DE LISLE**

Chef d'orchestre

Après avoir piloté différents sites Transgourmet aux 4 coins de la France, Gildas est revenu s'installer dans sa région natale et dirige le site de Carquefou depuis 2015. Ce fils et petit-fils de maraîchers a grandi au milieu de l'exploitation familiale, dans le quartier du vieux Doulon à Nantes. C'est peu dire qu'il est partie prenante des liens que tisse chaque jour Transgourmet avec les producteurs locaux.



ANTOINE GÉRARD

Maitre d'œuvre

Arrivé comme commercial chez Transgourmet en 2014, Antoine a gravi les échelons au fil du temps jusqu'à occuper aujourd'hui la direction commerciale de toute la région Ouest. Pour ce fils de restaurateurs et petit-fils d'éleveurs qui a grandi en Mayenne, un pied dans une cuisine et l'autre dans les champs, les métiers de bouche n'ont pas de secret. C'est une fierté pour lui de participer à soutenir l'économie locale et les producteurs de la région.



JULIE MULVET

Conseillère multi-toque

Originaire des Mauges, en Maine-et-Loire, cette passionnée de cuisine a d'abord travaillé dans la restauration, et notamment comme cheffe pendant 6 ans. Arrivée chez Transgourmet en 2017, elle a été l'une des premières dans l'entreprise à occuper le poste de conseillère culinaire. Un poste-clé qui consiste à présenter et faire déguster les produits du catalogue à l'ensemble des clients, mais aussi à répondre aux demandes du terrain en sourçant de nouveaux produits et producteurs de la région.



ROMAIN PERQUIS

Expert des fonds marins

Arrivé chez Transgourmet en 2017 pour y faire son alternance, Romain n'est plus reparti. Devenu promoteur marée en 2023 - le premier sur toute la France -, ce grand amateur de cuisine fait chaque jour le lien entre producteurs, commerciaux et clients pour valoriser les produits de la mer. Une gamme cruciale, cœur de l'assiette oblige, représentée dans l'offre Hyp! Hyp! Hyp! par deux producteurs, l'un pour les huîtres, l'autre pour les coquilles Saint-Jacques.



JADE PENNERATH

Experte végétale

Jade connaît sur le bout des doigts l'ensemble des produits des maraîchers du 44 et des environs. Logique, puisqu'elle est en lien constant avec eux depuis qu'elle est arrivée chez Transgourmet en février 2024. Son rôle, qu'elle réalise en symbiose avec l'approvisionneur et la télévendeuse de son équipe: développer la gamme locale primeurs et la mettre en avant auprès des commerciaux et des professionnels. Et c'est une vraie joie pour elle chaque fois qu'elle voit ces produits retravaillés avec amour par les restaurateurs.



Marée

Maison Quintin



Troisième génération à la tête de l'entreprise familiale basée à Saint-Philibert (56), Jean-François et Marianne Quintin perpétuent le savoir-faire transmis depuis la fin des années 1940. Chaque huître élevée par la Maison Quintin est façonnée avec patience et exigence pendant plusieurs années pour être ronde, galbée, charnue... et répondre aux attentes de ceux qui la dégustent. Élevage en structures australiennes pour la création d'huître Grand Cru, ouverture à l'export, création d'une boutique vivier, d'un restaurant les pieds dans l'eau, de gîtes ostréicoles... Avec ses 12 salariés, la Maison Quintin poursuit son développement, fidèle à ses racines et tournée vers l'avenir, tant qu'il est iodé.

Huître La Spéciale ①

N°3 | Code: 228528 | CDT: Bour.x48
N°3 | Code: 657796 | CDT: Bour.x96
N°2 | Code: 228606 | CDT: Bour.x48
N°2 | Code: 625674 | CDT: Bour.x96
J F M A M J J A S O N D

Captée dans le bassin d'Arcachon, la Spéciale rejoint ensuite les eaux fraîches de la baie de Quiberon afin de terminer tranquillement sa croissance, en poches traditionnelles sur tables. Huître creuse charnue et vive, avec une chair délicate et subtilement iodée.

Huître La Pompadour

N°2 | Code: 217949 | CDT: Bour.x48
N°2 | Code: 625675 | CDT: Bour.x96
J F M A M J J A S O N D

Élevée en paniers rotatifs, La Pompadour développe une forme ronde et une chair généreuse, à la fois tendre et savoureuse. Huître gourmande qui se savoure nature avec un verre de chablis ou rôtie au four dans sa coquille avec une pointe de beurre.



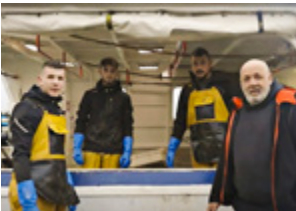
Huître plate La Belon

N°1 | Code: 220780 | CDT: Bour.x50
N°2 | Code: 220798 | CDT: Bour.x50
N°3 | Code: 220723 | CDT: Bour.x50
J F M A M J J A S O N D

Huître originelle bretonne élevée en eaux profondes. Sa finesse et sa saveur iodée aux notes de noisette en font une star de la mer, à servir accompagnée d'un muscadet sur lie, d'une tranche de pain brun et d'un beurre à la fleur de sel.



En direct du pêcheur



Marin-pêcheur depuis 1995, Jean-Michel Herviou a développé son activité autour de la commercialisation et de la transformation des produits issus de sa propre pêche, afin d'assurer fraîcheur et qualité aux consommateurs. En direct du pêcheur, basé dans les Côtes-d'Armor, emploie aujourd'hui 6 personnes, qui transforment chaque jour à la main une production sélectionnée dès la zone de pêche.

Coquille Saint-Jacques

Code: 723198 | CDT: Sac 25-30kg
J F M A M J J A S O N D
Pêchées à la drague franche ou à roulettes, ces coquilles ont une légère saveur de noisette, typique des Saint-Jacques bretonnes. À proposer snackées, encore nacrées à l'intérieur pour garder ce goût caractéristique, ou en carpaccio avec des baies roses.

Noix de Saint-Jacques

Code: 706375 | CDT: Barquette 1kg
J F M A M J J A S O N D
Coquilles aux notes de noisette, typiques des Saint-Jacques bretonnes. Elles sont décortiquées manuellement, au couteau, tout juste débarquées.



PÊCHE LOCALE

Toute l'année, Transgourmet travaille en étroite collaboration avec des mareyeurs implantés directement sur les ports de Lorient (56) et du Guilvinec (29). Cela nous permet de vous proposer quotidiennement une large sélection de poissons et crustacés de

qualité, tels que bar, lieu jaune, lieu noir, julienne, brosmes, merlu, merluchon, carrelet, sébaste, rouget, langoustines et couteaux... et ce dans le respect de la saisonnalité. Nous valorisons également de nombreux produits issus d'une pêche labellisée «Petit Bateau» ou «Bretagne Qualité Mer», gage d'une grande fraîcheur et d'une traçabilité rigoureuse.



Charcuterie

Maison Guéry



Lancée en 1976, la Maison Guéry a été reprise en 2024 par Didier Martineau, charcutier de métier, et Morgane Viger, ingénieure qualité. Leur objectif: fabriquer andouilles et andouillettes dans la continuité de l'héritage artisanal, tout en intégrant une vision moderne du métier. Matière première française provenant en grande majorité des abattoirs du grand Ouest, montage et tressage à la main, cuisson au four ou au bouillon, fumage au bois de hêtre, le tout 100 % sans nitrite: la Maison Guéry travaille dans les règles de l'art. Aujourd'hui, ce sont plus de 190 tonnes d'andouilles, andouillettes et langouilles qui sont transformées chaque année par les 16 salariés de la maison. Une équipe pleinement investie pour garantir en continu l'excellence de la production.

Andouillette ficelle

Code: 262772 | **CDT:** Pièce de 220 g x 6
Cette andouillette est mise au repos durant 24 heures pour permettre à la préparation aromatique maison (à base de sel, de vrai poivre, d'oignon, d'ail, d'échalote, de persil frais, d'épices et de moutarde de Dijon) de migrer parfaitement dans la charcuterie. Celle-ci est ensuite mise à froid puis cuite le lendemain, à basse température, pour conserver saveur et moelleux. À déguster accompagnée de légumes mijotés, d'écrasé de pomme de terre, de frites...



Andouille de Guéméné

Code: 651408 | **CDT:** Pièce de 1,6 kg
Cuite une nuit au bouillon puis fumée au bois de hêtre, l'andouille de Guéméné est composée à 100% de matière première fraîche, comme tous les produits de la Maison Guéry. Elle est travaillée avec du poivre de Madagascar, très aromatique, qui monte délicatement en puissance. Son goût généreux et sa texture fondante en font une pièce unique, à servir chaude ou froide, en planche, dans une galette ou un burger garni de fromage de chèvre et pomme chaude, pour un mélange sucré-salé.



Andouille au lard 1

Code: 262768 | **CDT:** Pièce de 1,6 kg
Le morceau de lard au centre de cette andouille de Vire ajoute une touche de douceur et une texture moelleuse, qui se marie merveilleusement au caractère puissant de l'andouille. Elle peut se déguster en planche, dans une galette ou un burger garni de cheddar chaud.



**Andouille
de Vire
aux aromates**

Code: 262771 | **CDT:** Pièce de 1,4kg
Longuement cuite au
bouillon, cette andouille
de Vire est sublimée par
le peps des aromates.
À découper en tranche
de 1cm (environ 150g)
et à snacker; ou alors
servir en planche, dans
une galette, un burger...



Nantaise

Code: 262770 | **CDT:** Pièce de 500g
Version miniature de
l'andouille de Vire tressée
main qui intègre un cœur
au lard. Elle allie la puissance
de l'andouille et la douceur
du lard pour un plaisir
gourmand. A servir en
planche.



**Langouille
au poivre**

Code: 311654 | **CDT:** Pièce de 220g
Après 3 jours de salage,
la matière première est
égouttée puis longuement
cuite au bouillon avec
un poivre spécialement
sélectionné par la Maison
Guéry. La langouille
peut avantageusement
remplacer les gésiers
de canard en salade,
car plus maigre et plus
économique.



Cœur

Code: 262769 | **CDT:** Pièce de 500g
D'environ 35-40 mm une fois
cuit, le cœur est un morceau
de poitrine entouré de
5 chaudins, pour un délicat
mélange de texture et de
saveur. À servir en planche.



**Roulé
d'andouille ②**

Code: 262767 | **CDT:** Pièce de 1,6kg
Il s'agit d'une andouille
de Vire dont on remplace
l'enveloppe par de la poitrine,
puis retour dans le bouillon.
Au total 3 jours sont
nécessaires pour réaliser
ce travail d'orfèvre.
À servir en tranche de 150g
accompagnée de haricots
blancs, d'une salade ou
d'un mijoté de légumes.

Trèfle

Code: 262773 | **CDT:** Pièce de 1,6kg
Un trèfle est composé
de 4 cœurs (voir plus haut)
- c'est donc 4 fois plus de
lard! - liés par une enveloppe
de bœuf et l'ensemble est
recuit au bouillon. Moelleux
et rondeur sont au rendez-
vous. Un must de la planche
apéro.



Aujourd'hui, ce sont plus de
190 tonnes d'andouilles, andouillettes
et langouilles qui sont transformées
chaque année par les 16 salariés
de la Maison.

Primeurs

Racines Carrées



Convaincu qu'à plusieurs on va plus loin, un collectif de producteurs décide en 2022 de poursuivre ensemble l'aventure du bio. Ils créent Racines Carrées, qui regroupe 21 maraîchers certifiés 100 % agriculture biologique et emploient aujourd'hui 10 salariés. Parmi eux, se trouvent les producteurs Aujouère, Musset, Grasset, Manoir de la Brosse, Bioprim, Biodeas, Culture Bio Loire, Fleury Bio, etc. Au total, ce sont 500 ha d'exploitation qui bénéficient du climat océanique et de la terre propice de la région, ainsi que de l'expertise technique de producteurs passionnés. Réparti sur quatre sites dont deux dans le 44 (à Saint-Philbert-de-Grand-Lieu et Pornic), Racines Carrées propose une gamme de plus de 40 produits.

Tomate ananas côtelée

Code: 968878 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Très ancienne variété de tomate qui offre des fruits de type « chair de bœuf » (bifteck) pouvant atteindre 1kg. Son épiderme jaune marbré de rouge renferme une chair très ferme rappelant celle de l'ananas, à la saveur riche et douce. Contenant peu de graines, elle est idéale en carpaccio ou cuite en cocotte avec un œuf mollet.



Mélange de tomates anciennes

Code: 968876 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Assortiment de variétés anciennes telles que l'Ananas, la Noire de Crimée, la Cœur de Bœuf... Cultivés sous serre de mai à octobre, les fruits, qui contiennent peu de graines, créent une combinaison de couleurs et de saveurs, pour le plaisir des yeux et des papilles. À déguster en salade, en carpaccio...



Aubergine ¾

Code: 877523 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Aubergine noire calibre ¾, cultivée sous serre d'avril à décembre. Cuite, cette aubergine est fondante, presque crémeuse. À consommer en caviar ou simplement grillée.



Fenouil

Code: 877490 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Fenouil de Florence, aussi appelé « fenouil bulbeux », cultivé en plein champ de mai à octobre. Apprécié pour son goût anisé, très frais, le bulbe se déguste cru en salade ou revenu à la poêle dans du beurre. Les fanes peuvent être utilisées en herbes aromatiques (comme l'aneth) sur du saumon, par exemple.



Navet primeur

Code: 453929 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Navet rond ou plat cultivé en plein champ et récolté de mars à décembre. Avec sa chair blanche et croquante et son goût très doux, le navet primeur est à préparer en salade, cuit en accompagnement ou encore glacé au miel.



Poireau

Code: 854506 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Poireau de variété Krypton, cultivé toute l'année en plein champ, qui offre des fûts longs et épais, d'un vert éclatant. Fondant et savoureux, il est délicieux en tarte, mais aussi en gratin, à la vinaigrette, en velouté...



Poivron rouge carré

Code: 611700 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Doux et légèrement sucré, le poivron rouge carré californien est cultivé sous serre d'avril à novembre. Sa chair épaisse et sucrée se prête bien aux salades accompagnées d'huile d'olive. À déguster également grillé ou farci.



Poivron vert carré

Code: 877524 | CDT: Colis 5kg



J F M A M J J A S O N D

Cultivé sous serre d'avril à novembre, c'est la même variété que le poivron rouge carré californien, récolté avant maturité. De texture croquante, il se déguste cru, en salade, ou alors farci au four ou bien en ratatouille.



Radis rose

Code: 968858 | CDT: Colis 12 bottes (350g)



J F M A M J J A S O N D

Avec sa faible altitude, la proximité de la mer et son microclimat océanique tempéré, les Pays de la Loire est la première région française productrice de radis. Ce radis rose long cultivé en plein champ et récolté à la main toute l'année présente un goût subtilement piquant. À consommer cru, seul ou en salade, cuit sauté à la poêle avec du beurre et de la ciboulette, ou encore en pickles.



Mâche

Code: 194600 | CDT: Barquette 100g
Code: 233996 | CDT: Colis 1kg



J F M A M J J A S O N D

Grâce au climat doux et au sol sableux, la mâche est une spécialité de la région nantaise, qui représente 85% de la production nationale. De variété Festival, la mâche de Racines Carrées pousse toute l'année, en plein champ. Son léger goût de noisette se prête à une dégustation toute simple en salade, ou alors en soupe pour plus d'originalité.



Mesclun de jeunes pousses

Code: 969553 | CDT: Colis 1kg



J F M A M J J A S O N D

Mélange de jeunes pousses (laitue verte et rouge, roquette, batavia verte et rouge) qui poussent en plein champ toute l'année. Salade raffinée aux couleurs vives et à la texture ferme, le mesclun se déguste à toutes les sauces.



Maura



Le maraîcher Christophe Maura a repris l'activité familiale, spécialisée dans la production de salades, au début des années 1990. Son exploitation compte aujourd'hui 43 salariés. Basée principalement à Carquefou (soit à 8 min du site Transgourmet!), elle s'étend désormais sur 60 ha divisés en 3 sites de production, situés autour de Nantes. Ainsi, pas besoin de stock anticipé, les salades sont récoltées à la demande le matin même, garantissant une fraîcheur et une qualité maximales.

Batavia

Code: 970730 | CDT: Colis 6 pièces



J F M A M J J A S O N D

Salade ferme et croquante, ayant une bonne tenue après récolte, du fait de son mode de production non intensif. Cultivée en plein champ de mars à octobre, puis sous serre de novembre à mars, la batavia a des feuilles croquantes, légèrement sucrées et juteuses, qui apportent de la fraîcheur et du volume dans l'assiette.



Feuille de chêne

Code: 970733 | CDT: Colis 6 pièces rouges
Code: 970731 | CDT: Colis 6 pièces vertes
Code: 791147 | CDT: Colis 6 pièces mixtes



J F M A M J J A S O N D

De variété blonde ou rouge, la feuille de chêne a une bonne tenue après récolte, du fait de son mode de production non intensif. Cultivée en plein champ de mars à octobre, puis sous serre de novembre à mars, elle est plus tendre et fondante que la batavia, avec une saveur plus délicate.



Ces 500 ha d'exploitation bénéficient du climat océanique et de la terre propice de la région, ainsi que de l'expertise technique de producteurs passionnés.

Méchinaud



Quand Robert Méchinaud, maraîcher de la région nantaise, se lance dans les herbes aromatiques à la fin des années 1980, la demande est alors anecdotique. Mais très vite, les herbes trouvent leur clientèle. En 1998, Philippe et Pascal prennent la suite de leur père et élargissent leurs gammes aux jeunes pousses, mini-légumes et fleurs comestibles, développant des partenariats avec des producteurs locaux. En 2019, Méchinaud accompagne le déménagement du MiN à Rezé et s’installe à proximité immédiate. L’entreprise, qui compte près de 150 salariés, est considérée dans la région comme la papesse des herbes aromatiques. Celles-ci sont cultivées avec soin et en pleine terre, puis récoltées et triées à la main chaque jour.

Basilic

Code: 423321 | CDT: Sachet flow pack 100 g
Code: 969451 | CDT: Sachet flow pack 500 g
J F M A M J J A S O N D

Saison française d’avril à septembre, disponible en import en contre-saison. Il est cultivé sous abri froid ou en plein champ suivant la période. Le basilic est à consommer cru pour préserver toute sa saveur, ciselé sur une salade de tomates ou en topping sur une pizza juste sortie du four. Sans oublier l’incontournable pesto.



Basilic thaï

Code: 757090 | CDT: Sachet flow pack 30 g
Code: 757091 | CDT: Sachet flow pack 100 g
J F M A M J J A S O N D

Saison française d’avril à septembre, disponible en import en contre-saison. Il est cultivé sous abri froid ou en plein champ suivant la période. Sa saveur est plus anisée que celle du basilic grand vert, avec une pointe mentholée. Très utilisé dans la cuisine d’inspiration d’Asie du sud-est, mieux vaut l’employer cru, en fin de cuisson, pour préserver son parfum subtil.



Cerfeuil

Code: 91468 | CDT: Sachet flow pack 100 g
J F M A M J J A S O N D

Cultivée sous abri froid ou en plein champ suivant la saison, sa production est quasiment 100% française et locale. Sa feuille délicatement ciselée dégage une saveur végétale subtile, légèrement anisée. Il est en général utilisé cru en fin de cuisson ou sur les préparations froides, car son goût disparaît à la cuisson. Très utilisé également en décoration.



Coriandre

Code: 091470 | CDT: Sachet flow pack 100 g
J F M A M J J A S O N D

Production française et locale de mars à novembre, disponible en import en contre-saison. Son goût puissant présente des notes camphrées, savonnées, avec une pointe d’agrumes. Cette herbe aromatique qui divise (on l’adore ou on la déteste!) peut être hachée dans des farces, ajoutée à des plats mijotés, ciselée crue sur des soupes ou des préparations froides, etc.



Menthe

Code: 91472 | CDT: Sachet flow pack 100 g
Code: 969454 | CDT: Sachet flow pack 500 g
Code: 651316 | CDT: Sachet flow pack 1 kg
J F M A M J J A S O N D

Menthe (*mentha spicata*) cultivée en France de mars à octobre, disponible en import en contre-saison. Avec ses arômes frais et puissants caractéristiques, elle peut être utilisée en feuille ou ciselée, crue ou cuite, en décoration ou en ingrédient... jusque dans les cocktails.



Menthe poivrée

Code: 969471 | CDT: Sachet flow pack 30 g
J F M A M J J A S O N D

Menthe poivrée (*mentha piperita*) cultivée en France d’avril à octobre, disponible en import en contre-saison. Ses feuilles, souvent plus fines et pointues que celles de la menthe, sont aussi plus concentrées en menthol. Avec son arôme plus frais que celui de la menthe classique, elle est utilisée sous différentes formes pour parfumer glaces, salades, confiseries, etc.



Persil frisé

Code: 969438 | CDT: Sachet flow pack 100 g
Code: 769922 | CDT: Sachet flow pack 500 g
J F M A M J J A S O N D

Production française d’avril à septembre, disponible en import en contre-saison. Ses feuilles sur tige sont foisonnantes, d’un vert profond. Très utilisé en décor d’assiette, le persil frisé peut être utilisé cru, ciselé, dans des salades ou taboulés. Il peut aussi compléter un bouquet garni dans un plat mijoté ou être haché dans une sauce.



Persil plat

Code: 969439 | CDT: Sachet flow pack 100 g
Code: 769921 | CDT: Sachet flow pack 500 g
J F M A M J J A S O N D

Production française de mai à septembre, disponible en import en contre-saison. Ses tiges se divisent en pétioles qui portent des feuilles plates, très découpées, d’un vert foncé. Davantage utilisé dans le sud de l’Europe et de la France que le persil frisé, il est très employé en décor d’assiette, dans des salades, taboulés, plats mijotés ou haché dans une sauce.



Aneth

Code: 091466 | CDT: Sachet flow pack 100 g
J F M A M J J A S O N D

Production française d’avril à septembre, disponible en import le reste de l’année. Avec ses notes fines et anisées, elle s’utilise fraîche ou séchée, entière ou ciselée, pour relever poissons, salades, sauces ou pickles... jusqu’aux infusions aromatiques.



Ciboulette

Code: 091469 | CDT: Sachet flow pack 100 g
J F M A M J J A S O N D

Production française d’avril à octobre, disponible en import en contre-saison. Avec sa saveur douce et légèrement aillée, elle s’utilise fraîche, ciselée juste avant le service, pour parfumer salades, omelettes, sauces ou fromages frais.



Livèche

Code: 683618 |
CDT: Sachet flow pack 30g
J F M A M J J A S O N D

Production française. Plante de la famille du céleri, elle présente des feuilles très proches de celles du persil plat. Son goût puissant est caractéristique du céleri avec des notes camphrées. A consommer crue ou cuite, en bouillon, ciselée sur des potages, purées, viandes ou encore des préparations froides.



Thym et laurier

Code: 757117 |
CDT: Sachet flow pack 30g
Code: 757116 |
CDT: Sachet flow pack 100g
J F M A M J J A S O N D

Le thym et le laurier sont des cultures pérennes produites en plein champ. Assemblés par un lien ou un élastique, ils sont utilisés sous forme de bouquet garni, dans des plats mijotés, bouillons, fumets, etc.



Mélange asiatique

Code: 757102 | CDT: Plateau 1kg
J F M A M J J A S O N D

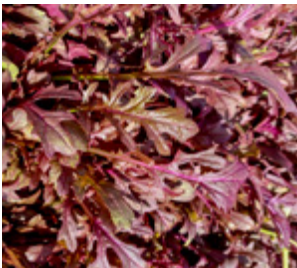
Production française d'avril à septembre, d'UE le reste de l'année. Ce mélange de jeunes pousses à base de crucifères (mizuna, moutarde frisée rouge, tatsoi) est additionné de laitue rouge, verte et d'autres variétés selon la saison. Cela lui confère un goût puissant, aux notes de choux et de moutarde. A employer en salade ou en accompagnement de préparations chaudes ou froides.



Pousse de moutarde rouge frisée

Code: 683468 |
CDT: Barquette 250g
Code: 586496 |
CDT: Barquette 1kg
J F M A M J J A S O N D

Production française d'avril à octobre, disponible en import en contre-saison. Avec ses feuilles frisées et découpées, aux lobes allongés et étroits, et sa couleur pourpre, la jeune pousse de moutarde révèle un goût aux puissantes notes de moutarde et de chou. Elle s'utilise essentiellement en salade, seule ou en mélange, ou alors en accompagnement de charcuteries, poissons fumés ou même de viandes rouges.



Fleur de tagète 1

Code: 757101 |
CDT: Barquette 15 pièces (3g)
J F M A M J J A S O N D

Production française. Également appelé « oëillet d'Inde », le tagète possède des pétales ondulés qui le font parfois ressembler à un pompon. Sa couleur peut aller du jaune à l'orange et sa saveur, assez puissante, présente des notes très végétales. Souvent utilisé en décoration, pétale par pétale.

Fleur de courgette mâle

Code: 676594 |
CDT: Barquette 20 pièces (300g)
J F M A M J J A S O N D

Cultivée sous abri froid ou en plein champ suivant la saison. La fleur de courgette mâle se caractérise par l'absence de fruit attaché à la fleur. Elle est en général utilisée farcie ou en beignet, mais peut aussi agrémente une omelette, des pâtes fraîches ou une salade.



Fleur de courgette femelle

Code: 757097 |
CDT: Barquette 20 pièces (300g)
J F M A M J J A S O N D

Cultivée sous abri froid ou en plein champ suivant la saison. La fleur de courgette femelle se caractérise par la présence d'un fruit, une mini-courgette, attaché à la fleur. Elle est en général utilisée farcie ou en beignet, mais peut aussi agrémente une omelette, des pâtes fraîches ou une salade.



Fleur de bourrache

Code: 757093 |
CDT: Barquette 3g
J F M A M J J A S O N D

Production française, la bourrache est une petite fleur violette en forme d'étoile, d'environ 1,5 cm de diamètre. Sa saveur iodée rappelle celle de l'huître. Très utilisée en décoration, elle se consomme dans les omelettes, les salades ou associée à des produits de la mer. À employer exclusivement crue car la cuisson détruit ses saveurs.



Fleur de capucine

Code: 757094 |
CDT: Barquette 15 pièces (5g)
J F M A M J J A S O N D

Production française. En forme de calice d'environ 3 cm de largeur et 4 à 5 cm de profondeur, sa couleur peut aller du jaune à l'orange foncé. Son goût très caractéristique présente des notes franches de radis piquant qui relève le plat. Elle est idéale en décoration de salades ou de présentations froides.



Fleur de cosmos

Code: 757095 |
CDT: Barquette 15 pièces (5g)
J F M A M J J A S O N D

Production française. Grande fleur à pétales, rappelant un peu la marguerite. Ses couleurs pastel peuvent aller du rose au violet. Avec sa saveur assez neutre, la fleur de cosmos est souvent utilisée en décoration, pétale par pétale.



Fleur de pensée

Code: 757099 |
CDT: Barquette 15 pièces (5g)
J F M A M J J A S O N D

Production française. La pensée peut présenter des couleurs unies ou panachées très variées. C'est la reine des décorations d'assiette. En revanche, elle ne délivre aucune saveur.



Mini-pensée

Code: 757098 |
CDT: Barquette x15 (5g)
J F M A M J J A S O N D

Production française. La mini-pensée peut présenter des couleurs unies ou panachées très variées. C'est la reine des décorations d'assiette. En revanche, elle ne possède aucune saveur.



Fleur de souci

Code: 757100 |
CDT: Barquette 15 pièces (5g)
J F M A M J J A S O N D

Production française. Cette fleur à pétales rappelle un peu la marguerite, mais en beaucoup plus fournie car elle présente plusieurs épaisseurs de pétales. Ses couleurs vont en général du jaune foncé à l'orange foncé. Avec sa saveur légèrement camphrée, elle est souvent utilisée en décoration, pétale par pétale.



Oignon cibette

Code: 757110 |
CDT: Sachet de 100g
J F M A M J J A S O N D

Saison française de mars à septembre, disponible en import en contre-saison. Ressemble à un jeune poireau, bien que plus long, ou à un oignon blanc non bulbé. Avec son goût d'oignon caractéristique, l'oignon cibette est très tendance. Toutes les parties de la plante sont utilisées. À ciseler dans des salades, des soupes asiatiques ou à utiliser cuit, en base aromatique dans des plats de viandes cuisinées.



Mini-carotte

Code: 757103 |
CDT: Barquette x15 (200g)
Code: 757105 |
CDT: Barquette x30 (400g)
J F M A M J J A S O N D

Disponible quasiment toute l'année, la mini-carotte est une carotte densément semée, de façon qu'elle grossisse moins vite, et récoltée jeune. Ce légume tendre, aux notes printanières, peut être servi en pickles avec des sauces à l'apéritif, braisé ou confit pour accompagner viande ou poisson.



Mini-fenouil

Code: 757106 |
CDT: Barquette x8 (200g)
Code: 757107 |
CDT: Barquette x30 (400g)
J F M A M J J A S O N D

Disponible quasiment toute l'année. Outre une sélection variétale qui ne bulbe pas, le mini-fenouil est densément semé et récolté jeune. Ce légume tendre, aux notes printanières, peut être servi en pickles avec des sauces à l'apéritif, braisé ou confit pour accompagner viande ou poisson.



Mini-poireau

Code: 757108 |
CDT: Barquette x15 (200g)
Code: 757109 |
CDT: Barquette x30 (400g)
J F M A M J J A S O N D

Disponible quasiment toute l'année. Outre une sélection variétale spécifique, le mini-poireau est semé de façon dense, afin qu'il grandisse moins vite, et récolté jeune. Essentiellement cuit braisé ou confit, il est servi en accompagnement de viande ou de poisson.



Fraiserie du Lac



La Fraiserie du Lac est une exploitation située à La Chevrolière, au sud de Nantes, en bordure du lac de Grand-Lieu. Créée en 1968, cette structure, à l'esprit indépendant et familiale dirigé par Patrice Rouillard, met en avant une agriculture de proximité avec une équipe à taille humaine. Elle cultive plusieurs variétés reconnues pour leur goût et leur parfum, comme la Gariguette, la Cirafine, la Murano, la Dream et l'Anabelle. L'accent est mis sur la fraîcheur, le goût, le soin des cultures, le respect du terroir et le circuit de proximité. Les récoltes se font à maturité.

Fraise Dream extra

Code: 626155 |
CDT: Barquette 500g



J F M A M J J A S O N D

Cette fraise de printemps, Patrice Rouillard a commencé à la cultiver avant même qu'on lui ait attribué un nom. Il connaît cette variété sur le bout des doigts, ce qui lui permet de cultiver une belle fraise rouge vif de grande qualité, à la fois juteuse et ferme, pleine de goût. Fruit de gros calibre, ce bonbon végétal se suffit à lui-même.



Fraise Gariguette extra

Code: 002152 |
CDT: Barquette 500g



J F M A M J J A S O N D

La plus connue des fraises françaises. De forme allongée et d'un rouge clair, la Gariguette a un parfum légèrement acidulé.

Fraise Anabelle extra

Code: 441643 |
CDT: Barquette 500g



J F M A M J J A S O N D

Plus ferme que la Dream mais de forme identique, cette fraise d'été a un fruit assez clair et un parfum doux.

Coopérative de Noirmoutier



La coopérative agricole regroupe l'ensemble des producteurs de pommes de terre de Noirmoutier. Fondée en 1945 par les paysans noirmoutrins désireux de mutualiser leurs outils de travail et d'entraide, la coopérative comptait alors 580 adhérents. Les exploitations s'étant depuis regroupées, elle compte aujourd'hui 22 adhérents répartis sur 400 ha. Ensemble, ils produisent des pommes de terre primeur remarquables, issue d'un cahier des charges rigoureux, de l'ensemencement à la récolte. Vendue au lendemain de sa récolte, la pomme de terre de Noirmoutier peut être conservée seulement quelques jours dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. La totalité de leur production est lavée, triée et conditionnée sur l'île.

Ensemble, ils produisent des pommes de terre primeur remarquables, issue d'un cahier des charges rigoureux, de l'ensemencement à la récolte.



Pomme de terre grenaille

Calibre 28/35

Code: 181657 | **CDT:** Bourriche de 5 kg

Code: 719657 | **CDT:** Carton de 12,5 kg



J F M A M J J A S O N D

La Sirtéma et la Iodéa sont deux variétés de pommes de terre rondes à la chair blanche et au goût sucré; la Lady Christ'L, pomme de terre précoce de forme oblongue et à chair jaune et ferme, flatte le regard par une très belle robe lisse et dorée. Idéales pour accompagner des moules, une pièce de viande ou poêlées avec du beurre, du sel et beaucoup d'amour!



Pomme de terre moyenne

Calibre 35/55

Code: 181654 | **CDT:** Bourriche de 5 kg

Code: 719653 | **CDT:** Carton de 12,5 kg



J F M A M J J A S O N D

La Sirtéma et la Iodéa sont deux variétés de pommes de terre rondes à la chair blanche et au goût sucré; la Lady Christ'L, pomme de terre précoce de forme oblongue et à chair jaune et ferme, flatte le regard par une très belle robe lisse et dorée. Excellentes en salades, cuites au four, à la vapeur, sautées ou rissolées...



Grosse pomme de terre

Calibre 50+

Code: 719646 | **CDT:** Bourriche de 5 kg

Code: 719654 | **CDT:** Carton de 12,5 kg



J F M A M J J A S O N D

La Sirtéma et la Iodéa sont deux variétés de pommes de terre rondes à la chair blanche et au goût sucré; la Lady Christ'L est une pomme de terre précoce de forme oblongue et à chair jaune et ferme. Utilisées essentiellement comme pommes de terre à four et à frites.



La Légumière



Au début des années 1990, l'agriculteur Michel le Borgne, accompagné de quelques producteurs du Léon, promeuvent une nouvelle approche du légume breton. Leur volonté: plus de réactivité, plus d'indépendance et la possibilité de livrer partout en France et en Europe des assortiments complets de produits bretons. La Légumière était née. Aujourd'hui reprise par son fils Julien, l'entreprise compte 45 salariés. Basée à Cléder (29), elle produit et commercialise les légumes d'une quinzaine de producteurs locaux, ainsi que sa production propre d'oignons, échalote, poireaux, carotte, panais (180 ha). En développant une large gamme de légumes anciens, utilisés aussi bien pour décorer l'assiette que pour revisiter des recettes, la société valorise un savoir-faire unique sur le territoire. Une production proposée en petit colisage, afin de couvrir tous les besoins, qui répond à des cahiers des charges stricts en matière de qualité de production et de conservation.

Betterave Chioggia crue

Code: 840415 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

Cultivée en plein champ et récoltée à la main dans le Haut Léon (29), la betterave Chioggia est une variété ancienne. De couleur orangée à rouge au-dehors, sa chair dévoile une alternance d'anneaux blancs et rose vif. Après cuisson, elle devient rose pâle. Sa texture est plus délicate que celle de la betterave classique. Consommée crue, elle conserve sa coloration caractéristique.



Betteraves mixtes à cuire

Code: 971581 | CDT: Colis de 2 kg
Code: 641192 | CDT: Colis de 5 kg
J F M A M J J A S O N D

Mélange de 3 variétés, blanche, jaune et Chioggia. La première a une peau blanche teintée de vert et une chair épaisse et tendre. Elle se consomme cuite, avec du poisson ou une volaille lorsque la betterave est jeune, ou refroidie en salade. La jaune a une peau rouge orangée avec une chair jaune vif. Une fois cuite, sa chair prend une belle couleur orangée. Elle se cuisine comme la betterave blanche, mais garde sa belle coloration après cuisson et sa texture devient fondante.



1



Carottes de couleurs mixtes 1

Code: 968980 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

Mélange de carottes blanches, jaunes et pourpres issues de 4 fournisseurs dont la production propre de La Légumière. Les variétés blanches et jaunes ont le collet vert. Les violettes sont violettes de l'extérieur mais ont un centre violet (pour la Deep Purple) ou orange (pour la Purple Haze). Même saveur et odeur que la carotte, si ce n'est que les blanches et jaunes sont plus sucrées et plus fondantes que les violettes.

Cerfeuil tubéreux

Code: 827247 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

Légume racine ancien produit par 2 fournisseurs (un dans le Finistère et l'autre en Loire-Atlantique) qui se récolte au mois d'août. Il est ensuite stocké afin qu'il finisse sa maturation et développe son goût sucré. En forme de toupie gris-brun, sa chair blanchâtre à jaune pâle allie le goût de la châtaigne et celui de la pomme de terre. Se consomme cuit au four, à la poêle ou frit après épluchage, ou à l'eau en robe des champs, en accompagnement de gibiers et de viandes blanches. À tester cru, sans la peau, il est également excellent à l'apéro associé avec du foie gras ou des Saint-Jacques.



Leur volonté: plus de réactivité, plus d'indépendance et la possibilité de livrer partout en France et en Europe des assortiments complets de produits bretons.

Chou-fleur orange

Code: 270316 | **CDT:** Colis de 1,2kg
J F M A M J J A S O N D

Ce chou-fleur ancien cultivé en plein champ a une coloration très vive du fait qu'il contient des antioxydants, notamment le bêta-carotène qui agit comme un pigment orange naturel. Cuit à la vapeur, il conserve sa coloration, ce qui permet de réaliser des plats très esthétiques. Se mange cru ou cuit.



Chou-fleur violet

Code: 270315 | **CDT:** Colis de 1,2kg
J F M A M J J A S O N D

Ce chou-fleur ancien cultivé en plein champ a une coloration très vive du fait qu'il contient des antioxydants, notamment des anthocyanes, qui agissent comme des pigments violets naturels. Cuit à la vapeur, il conserve sa coloration, ce qui permet de réaliser des plats très esthétiques. Se mange cru ou cuit.



Crosne

Code: 827248 | **CDT:** Colis de 2kg
J F M A M J J A S O N D

Crosne du Japon produit dans le Haut Léon. D'une couleur de jade le jour de sa récolte, il brunit ensuite rapidement. Son goût très fin, légèrement sucré, rappelle celui de l'artichaut avec une note de noisette. Après un lavage à l'eau, on le frotte dans un torchon avec du gros sel pour enlever sa fine peau. Ensuite, on le rince, l'égoutte et le fait revenir au beurre 4-5 min. À déguster avec une viande blanche ou un poisson.



Hélianti ②

Code: 767378 | **CDT:** Colis de 2kg
J F M A M J J A S O N D

Récolté dans le Haut Léon, ce rhizome est proche du topinambour, mais lisse, fusiforme et effilé au niveau de l'attache. Sa chair est ferme et plus fine que le topinambour. Son goût se rapproche de celui du fond d'artichaut. L'hélianti se prépare comme la pomme de terre, mais cuit très vite. Il peut se préparer chaud avec une viande ou froid en salade.

Navet boule d'or

Code: 968979 | **CDT:** Colis de 2kg
J F M A M J J A S O N D

Variété de navet à la forme bien ronde et lisse. Sa peau et sa chair sucrée, très parfumée, sont d'une belle couleur jaune. Ce navet a un léger goût souffré, très différent du navet classique. Les racines jeunes peuvent se consommer râpées à la vinaigrette. Cuit, le navet boule d'or dévoile toute sa saveur en potages, potées, gratins ou en légume d'accompagnement de viande.



Oignon rose de Roscoff

Code: 273428 | **CDT:** Colis de 1kg



J F M A M J J A S O N D

De variété Keravel, cet oignon a une forme ronde allongée à aplatie. Selon les critères de l'AOP, l'oignon de Roscoff doit avoir une queue mesurant au moins 5 cm (pour garantir une bonne conservation) et être le fruit d'un travail manuel (nettoyage et équeutage). La tunique externe des bulbes est rose à rosée cuivrée et ses écailles internes sont blanches, avec une belle bordure rosée. Consommé cru, il est particulièrement croquant et juteux. Cuit, il est plus doux et fondant, mais développe son goût fruité. Très apprécié en sauce, frit ou dans les soupes.



Pomme de terre bleue d'Artois

Calibre ³⁵/₅₅
Code: 498362 | **CDT:** Colis de 5kg
J F M A M J J A S O N D

Sa peau est très fine et d'une belle couleur bleu-violet et sa chair violet foncé. Demeurant ferme après cuisson, cette pomme de terre est aussi originale que savoureuse, excellente en purée, à la vapeur, sautée et pour des chips violettes étonnantes.



Pomme de terre ratte

Calibre + 35
Code: 498363 | **CDT:** Colis de 5kg
J F M A M J J A S O N D

De forme allongée légèrement incurvée et de couleur jaune pâle, la ratte est une pomme de terre très savoureuse aux notes de noisette. Elle se décline de multiples façons, mais c'est nature, avec une pointe de beurre, qu'elle dévoile toutes ses qualités gustatives.



Pomme de terre rouge de Cornouaille

Calibre ³⁵/₅₅
Code: 971583 | **CDT:** Colis de 5kg
Calibre ²⁸/₃₅
Code: 971582 | **CDT:** Colis de 5kg
J F M A M J J A S O N D

Une exclusivité La Légumière, cette pomme de terre légèrement oblongue et plate a une chair rouge auréolée de blanc sous la peau. Sa couleur tient à la cuisson. Avec son goût légèrement sucré, elle se prête bien aux cuissons à l'eau, à la vapeur ou à la poêle pour des pommes paillasson.



Pomme de terre
Vitelotte

Calibre 35/55

Code: 498361 | CDT: Colis de 5 kg
J F M A M J J A S O N D

L'épiderme de la Vitelotte est violet foncé à noir, sa chair violet vif et plutôt farineuse. Elle conserve sa belle couleur après la cuisson et peut mettre en valeur toute sorte de plats. Elle peut également faire sensation à l'apéritif sous forme de chips.



Radis Blue Meat

Code: 194765 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

Blanc et violet à l'extérieur, sa chair blanche présente une pigmentation violette. De texture très croquante et juteuse, il possède une saveur très douce et non piquante. Il se consomme cru, le plus souvent râpé ou tranché et de préférence épluché. Il peut aussi se consommer cuit.



Radis Green Meat

Code: 840414 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

De 6 à 8 cm de diamètre, sa peau verte vire au blanc dans sa partie inférieure. Sa chair est également verte. Son goût est à mi-chemin entre le radis d'Europe et le chou-rave. Utilisé dans la cuisine japonaise, ce radis peut être employé râpé comme condiment. Il se déguste également en salade ou en légume cuit.



Radis Pink Meat

Code: 194764 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

De 6 à 8 cm de diamètre, ce gros radis rond a la peau rosée et une chair également rose. Il se déguste cru, en salade ou cuit.



Radis Red Meat

Code: 199068 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

D'environ 8 cm de diamètre, ce gros radis rond a une peau blanche qui devient verte au collet. Sa chair juteuse, au goût piquant, est de couleur rose fuchsia ou rouge grenadine.



Rutabaga

Code: 463555 | CDT: Colis de 2 kg
J F M A M J J A S O N D

De forme ronde, ce légume ancien est de couleur beige à jaune à l'extérieur, avec la partie proche du collet violette. La chair beige du rutabaga peut se consommer crue, en crudité, mais elle est cuite le plus souvent, en couscous, potage, tajine etc., avec un temps de cuisson 2 fois plus long que pour le navet. Après l'avoir gratté et épluché, enlevez le cœur s'il est brun.



Océane



Fondée en 1993, cette coopérative regroupe 57 maraichers en Loire-Atlantique et Vendée, dont la grande majorité se trouve à moins de 50 km de Nantes (parmi lesquels Benoit Renaudineau de la SCEA du Grand Fay, David Dubois de la SCEA des Sables et Francois Ménard de la SCEA Les jardins de la Moricière, etc.). Très investie localement, la coopérative emploie 89 personnes et perpétue la longue tradition du maraichage nantais, en combinant exigence de qualité, traçabilité rigoureuse et volonté de proposer des produits sains, frais et cultivés avec soin. La rotation des cultures est privilégiée pour préserver la fertilité des sols, l'usage de produits phytosanitaires est limité au maximum grâce au désherbage mécanique et l'irrigation est maîtrisée afin d'économiser l'eau. Les légumes sont récoltés à maturité, pour préserver toutes leurs qualités gustatives.

Tomate allongée

Roma
Code: 968332 | CDT: Colis 6 kg
Calibre 47/57
Code: 537805 | CDT: Colis 6 kg
Type cœur
Code: 656232 | CDT: Colis 3,5 kg
J F M A M J J A S O N D

Tomates allongées à la chair ferme et dense, avec peu de graines et peu de jus. Leur texture charnue est idéale pour réaliser coulis de tomates, sauce bolognaise, sauce pizza, etc.



Tomate cerise

Code: 969557 |
CDT: Barquette 250 g
Code: 273429 | CDT: Vrac 4 kg
Allongée
Code: 420157 | CDT: Colis 4 kg
J F M A M J J A S O N D

Tomates cerises à la chair fine et juteuse, très riche en sucre et en arômes. Elles s'insèrent volontiers dans toutes sortes de salades composées.



Tomate ronde extra

Calibre 57/67
Code: 238053 | CDT: Colis 6kg

Calibre 67/82
Code: 970734 | CDT: Colis 6kg

Calibre 82/102
Code: 969586 | CDT: Colis 6kg

Grappe
Code: 212332 | CDT: Colis 10kg

J F M A M J J A S O N D

Les tomates rondes ont une chair juteuse et équilibrée, avec une bonne proportion de jus et de graines. À utiliser en salades, dans les sandwiches, burgers ou crudités.



Tomate ancienne

Ananas
Code: 968333 | CDT: Colis 3,5kg

Côtelée noire
Code: 968334 | CDT: Colis 3,5kg

J F M A M J J A S O N D

Avec leur chair charnue, tendre et juteuse, ces tomates anciennes sont idéales pour les salades axées sur la tomate, mais aussi les burgers, tartines, sandwiches, etc. Souvent utilisées dans les assiettes pour une belle présentation.



Pousses

Roquette
Code: 971132 | CDT: Barquette: 1kg

Code: 969590 |
CDT: Barquette 2x500g

Épinard
Code: 971130 | CDT: Barquette: 1kg

Mélange de jeunes pousses
Code: 970714 | CDT: Barquette 1kg

Code: 969590 |
CDT: Barquette 2x500g

J F M A M J J A S O N D

Plusieurs variétés de roquette sont produites en Loire-Atlantique (Belezia, Yuma, Imperial, etc.). Côté épinard, ce sont les variétés Yakalo, Rattler, El Macarena qu'on retrouve le plus.



Mâche

Code: 238055 |
CDT: Barquette 1kg

Code: 95283 |
CDT: Barquette 2x500g

J F M A M J J A S O N D

Plusieurs variétés produites en Loire-Atlantique et en Vendée (Cupra, Parade, Festival, Match, Gala, Vision, Audace, etc.). C'est l'un des produits phares de la coopérative.



Aubergine ¾

Code: 968340 | CDT: Colis 5kg
Février à octobre

J F M A M J J A S O N D

De variété Violette longue, cette aubergine a une chair tendre et spongieuse, avec peu de graines. Elle se consomme grillée ou rôtie, et se prête bien aux préparations de lasagnes végétariennes, moussaka ou ratatouille.



Concombre ¾

Code: 970710 |
CDT: Colis de 12 pièces

J F M A M J J A S O N D

Concombre lisse à la peau fine et à la chair croquante et juteuse, qui offre un goût doux et rafraichissant. Ce concombre est idéal pour des salades classiques, des sandwiches et wraps, et même pour des smoothies.



Poireau

Code: 303243 | CDT: Colis de 5kg

J F M A M J J A S O N D

Cette variété de poireau primeur possède un fût fin et tendre, et un goût doux et moins piquant que le poireau d'hiver. Il s'emploie comme crudités, en soupes et veloutés, ou encore dans les tartes et quiches, grâce à sa douceur et sa texture fine.



Patate douce

Code: 558481 | CDT: Colis de 6kg

J F M A M J J A S O N D

Patate douce ayant une peau fine et lisse et une chair orange vif, très sucrée et fondante à la cuisson. Idéale pour réaliser purées, soupes et frites.



Courge butternut

Code: 054173 | CDT: Colis de 8 piècesx1kg

J F M A M J J A S O N D

Avec sa chair orange vif, douce et légèrement sucrée, ce butternut a une texture qui devient fondante et veloutée après cuisson, sans fibres. Son goût est légèrement noisetté et beurre.



Courge potimarron

Code: 773505 |
CDT: Colis de 10 piècesx1kg

J F M A M J J A S O N D

Potimarron à la chair orange intense, dense et non fibreuse, et à la texture fondante et crémeuse à la cuisson. Son goût est doux, sucré et légèrement châtaigne. Un produit idéal pour réaliser des veloutés très onctueux sans ajout de crème.



Verger Placier



Après son arrière-arrière-grand-père Eugène, son grand-père Germain et son père Gérard, c'est aujourd'hui au tour de Guillaume Placier, quatrième génération de cultivateur, d'être à la tête de cette structure familiale et indépendante fondée en 1910 et basée à Saint-Julien-de-Concelles, près de Nantes. Les Vergers Placier emploie 60 salariés à l'année, qui cultivent pommes, poires et kiwis - il est même le plus gros producteur nantais pour ce dernier fruit! -, aussi bien en bio qu'en agriculture raisonnée.

Pomme verte

Calibre 170/200
Code: 65006 | CDT: Colis 4kg
Code: 968428 | CDT: Colis 13kg
Calibre 200/240
Code: 629098 | CDT: Colis 13kg



J F M A M J J A S O N D

Troisième variété la plus cultivée en France après la Golden et la Gala, la Granny Smith a une chair à la fois juteuse, acidulée, ferme et croquante. Elle ajoute une note de fraîcheur à une salade de céleri, de lentilles ou d'endive. À déguster également en smoothie, sorbet ou dans une salade de fruits.



Pomme jaune

Calibre 115/135
Code: 68434 | CDT: Colis 13kg
Calibre 136/165
Code: 449391 | CDT: Colis 7kg
Calibre 170/200
Code: 966353 | CDT: Colis 13kg



J F M A M J J A S O N D

Selon le moment de l'année, plusieurs variétés de pomme jaune sont proposées: la Golden, à la fois douce, sucrée et croquante, se prête bien à la cuisson; la Chanteclerc, très parfumée et acidulée, est aussi bien une pomme de table qu'une pomme à cuire.



Pomme rouge

Calibre 136/180
Code: 966297 | CDT: Colis 13kg
Calibre 170/200
Code: 967943 | CDT: Colis 13kg



J F M A M J J A S O N D

Parmi les pommes rouges cultivées, l'Idared propose un fruit croquant, acidulé et peu sucré, idéal pour accompagner les viandes, et la Jonagored, juteuse et parfumée, se prête aux préparations à la poêle ou au four.



Pomme bicolore

Calibre 136/165
Code: 60920 | CDT: Colis 2kg
Code: 968968 | CDT: Colis 6,5kg
Calibre 170/200
Code: 966436 | CDT: Colis 4kg
Code: 968433 | CDT: Colis 13kg



J F M A M J J A S O N D

De nombreuses variétés de pommes bicolores, parmi lesquelles la Gala, la Topaz, la Reinette d'Armorique, la Reine des Reinettes, ou encore la Drap d'or, une variété locale. Toutes sont récoltées à la main quand les fruits sont à parfaite maturité.



Poire

Poire conférence
Code: 449392 | CDT: Colis 2kg
Code: 970721 | CDT: Colis 7kg
Poire Williams
Code: 968296 | CDT: Colis 4kg
Code: 773502 | CDT: Colis 7kg



J F M A M J J A S O N D

Les Vergers du Placier cultive 4 variétés de poire. La Comice, poire d'automne, fondante et parfumée; la Conférence, poire d'hiver fine et douce, qui fond dans la bouche; la Morgane, ronde et légèrement bosselée, avec une chair fine, fondante et juteuse; la William's, poire d'été qui se déguste aussi bien crue que cuite.



Kiwi

Calibre 30
Code: 655903 | CDT: Colis 10kg
Calibre 33
Code: 969487 | CDT: Colis 10kg
Calibre 39
Code: 968374 | CDT: Colis 10kg



J F M A M J J A S O N D

Fruit au goût rafraîchissant et à la belle couleur verte. La douceur du climat et la nature du sol de la Vallée de la Loire lui conviennent parfaitement. Ils se conservent tout l'hiver au frais, mais loin des pommes, qui les font mûrir prématurément.



Les Vergers Placier emploie 60 salariés à l'année, qui cultivent pommes, poires et kiwis – il est même le plus gros producteur nantais pour ce dernier fruit!

Il était une graine



Anne et Margot sont deux ingénieures qui ont rêvé pendant des années de verdure et de cuisine. Convaincues qu’il est possible d’allier agriculture innovante et gastronomie dans un projet respectueux de l’environnement et des humains, elles ont fondé leur ferme, **Il était une graine**, en 2018 à Mauges-sur-Loire (49). En chambre de culture et dans une serre de 1300m², elles cultivent, avec les 11 salariés de la structure, des micro-pousses et des herbes coupées pleines de goût, de couleur et de vitamines. Aucun produit chimique, des intrants choisis avec soin et sourcés au plus proche, une faible consommation en eau, des emballages recyclés et recyclables... Rien n’est laissé au hasard.

Fleur de pensée multicolore comestible

Code: 969548 | CDT: Barquette 1g
J F M A M J J A S O N D

Production hors sol sur tablettes horticoles, sous serre, et récolte le jour même de l’expédition. De variété Viola, ces fleurs de très bel aspect se conservent très bien. Parfaites pour la finition des assiettes, aussi bien salées que sucrées. Elles peuvent aussi être utilisées pour décorer des plateaux ou des pièces cocktail.



Micro-pousse d’oxalis pourpre

Code: 419428 | CDT: Barquette 6g
J F M A M J J A S O N D

Production hors sol sur tablettes horticoles, sous serre, et récolte le jour même de l’expédition. Leur goût acidulé rappelle la groseille. Très esthétiques et de bonne conservation, elles décorent assiettes, plateaux ou pièces cocktail.



Micro-pousse de shiso pourpre

Code: 419415 | CDT: Barquette 200g
J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Leur note de cumin se marie bien avec des viandes, des légumes (carottes) ou du houmous. À utiliser également pour décorer les assiettes salées.



Micro-pousse d’agastache

Code: 419427 | CDT: Barquette 200g
J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Micro-pousse aux feuilles vertes avec des nuances argentées. Ses notes de réglisse se marient bien avec des poissons et des desserts fruités. À utiliser également pour décorer les assiettes salées ou sucrées.



Micro-pousse de bourrache

Code: 419422 | CDT: Barquette 200g
J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Elles ont une saveur de concombre iodé et se marient bien avec poissons, fruits de mer, pomme de terre, salade...



Micro-pousse de capucine

Code: 119423 | CDT: Barquette 200g
J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Ses feuilles bleutées révèlent un puissant arôme poivré qui rehausse les plats et amène un peu de douceur en fin de bouche, avec un léger goût sucré et une note de wasabi. Elle se marie bien au foie gras, viandes rouges et agrumes et s’utilise en finition d’assiettes salées et sucrées.



Micro-pousse de coriandre

Code: 419426 | CDT: Barquette 200g
J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Saveur puissante de coriandre, qui reste longtemps en bouche. Elle se marie bien avec les plats asiatiques, le poisson, les fruits de mer crus ou cuits, les bouillons...



Micro-pousse
de lavande

Code: 969549 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Avec sa saveur de sauge et d'origan, elle se prête bien aux finitions d'assiettes salées ou en accompagnement de viandes et légumes grillées.



Micro-pousse
de livèche

Code: 419425 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. La livèche possède un fort caractère, avec son goût entre le céleri et le bouillon cube. Elle agrémente à merveille les légumes d'automne, les soupes et les viandes.



Micro-pousse
de mélisse

Code: 419418 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Goût citronné qui apporte une touche de fraîcheur aux plats végétariens, plats de poisson ou encore aux desserts à base de fruits exotiques.



Micro-pousse
d'oseille

Code: 419419 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Sa petite feuille verte aux fines nervures rouges complète la décoration des plats salés ou sucrés. Son goût légèrement acide en fait l'ingrédient idéal pour accompagner légumes, saumon grillé, fruits de mer, desserts, etc.



Micro-pousse
de pois en folie

Code: 570165 |
CDT: Barquette 110g

J F M A M J J A S O N D

Produit vendu coupé, qui se caractérise par sa forme originale et décorative. Sa saveur douce s'associe bien avec des plats au goût plus amer et à la fraîcheur acidulée. À utiliser dans des plats chauds ou même des desserts.



Micro-pousse
de shiso vert

Code: 928436 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Le shiso vert est légèrement plus aromatique que ses cousins pourpres et bicolores, il présente des notes plus mentholées qui rappellent le réglisse. Il se marie avec les poissons, fruits de mer, viandes (porc, poulet), plats asiatiques, etc.



Micro-pousse
de stevia

Code: 419417 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. La stevia est appelée « plante à sucre » du fait de son fort pouvoir sucrant. Elle se marie avec tous les desserts, et même avec certains plats salés pour un effet sucré-salé.



Micro-pousse
de tagète passion

Code: 419421 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Le tagète se caractérise par un goût frais d'agrumes, de fruit de la passion et de menthe. Elle s'invite aussi bien dans des plats salés (poissons blancs, fruits de mer) que dans des desserts.



Micro-pousse
de toona

Code: 419420 |
CDT: Barquette 200g

J F M A M J J A S O N D

Produit vivant vendu sur pied pour une conservation maximale. Le toona a un goût très caractéristique, à la frontière entre la ciboulette, les champignons et le sous-bois. Il se marie à merveille avec les champignons, les fromages ou le gibier.



Aucun produit chimique, des intrants choisis avec soin et sourcées au plus proche, une faible consommation en eau, des emballages recyclés et recyclables... Rien n'est laissé au hasard.

Cr  merie

De nous    vous



Dans les années 2010, en pleine crise agricole et laitière, l  leveur Fabrice Hegron, basé    Montbert (44), veut montrer que d  autres modèles de production sont possibles. Il lance en 2016 le collectif De nous    vous qui crée en parallèle sa propre usine de transformation. Aujourd  hui, ce sont 20 agriculteurs, devenus agri-entrepreneurs, issus de 9 exploitations, qui produisent, transforment et vendent eux-mêmes leur lait et leur crème. Cette maîtrise de la chaine de production permet de garantir un salaire minimum aux éleveurs et de pérenniser leurs fermes. La laiterie, basée    Remouillé (   20 km au sud de Nantes), emploie 11 personnes, qui   cr  ment, pasteurisent, stérilisent et emballent 8 millions de litres de lait par an. Un lait labellisé Bleu-Blanc-Cœur et Agri-  thique, produit par des vaches nourries exclusivement d  herbe, de graines de lin et de luzerne afin notamment de restreindre le méthane émis par les bêtes, et ainsi limiter leur impact sur l  environnement.



Producteur adh  rent de l  association
Le Tour des Terroirs

Lait demi-écrémé UHT

Code: 480388 | **CDT:** Poche souple avec clip de fermeture 50 cl x 6

Code: 249566 | **CDT:** Poche souple avec clip de fermeture 1 l x 6



Seul lait    avoir obtenu une médaille au Salon de Paris, il est naturellement riche en oméga 3 du fait de la bonne alimentation des vaches. Sa saveur douce et légèrement sucrée, obtenue sans ajout grâce au respect des méthodes de transformation, rappelle le vrai goût du lait.    travailler aussi bien froid que chaud.



Crème

Code: 249570 | **CDT:** Poche souple avec clip de fermeture 1 l x 6



Avec son goût de crème très prononcé, elle apporte une vraie plus-value au plat. Pl  biscit  e par de nombreux grands chefs, cette crème a un très bon foisonnement. La sucrosité naturelle qu  lle apporte au plat permet de réduire la quantité de sucre utilisé.



Aujourd  hui, ce sont 20 agriculteurs, devenus agri-entrepreneurs, issus de 9 exploitations, qui produisent, transforment et vendent eux-mêmes leur lait et leur crème.

Ferme de Mézerac



La ferme familiale de Mézerac située à Saint-Lyphard (44), au cœur de la presqu'île guérandaise, existe depuis plusieurs générations. Tout commence en 1956 avec Gilbert, qui possède alors une dizaine de vaches. La ferme se développe au fil des années, puis ses enfants Gilles, Chantal et Jean-François prennent petit à petit la relève. En 2006, ils créent un atelier de transformation laitière. Le troupeau compte alors une centaine de vaches, qui pâturent les prairies à proximité de l'exploitation, en bordure des marais du Mès, du printemps à l'automne. Les 175 ha de surface fourragère sont principalement destinés à l'alimentation des 110 vaches de race Prim'Holstein que compte désormais la ferme. Géré par Jean-François et Chantal, l'atelier de fabrication est relié à la ferme toute proche par un lactoduc. Leur lait d'une grande qualité est transformé sans intermédiaire par une équipe de 10 personnes engagées, pour garantir des produits savoureux, réguliers, sans ajout d'additifs ni de conservateurs. En 2025, la fille de Jean-François, Laetitia, reprend au côté de son père la succession de Chantal.

Leur lait d'une grande qualité est transformé sans intermédiaire par une équipe de 10 personnes engagées, pour garantir des produits savoureux, réguliers, sans ajout d'additifs ni de conservateurs.

Fromage blanc demi-écrémé 20 % mg

Code: 572736 | CDT: Seau 5 kg



Avec son goût frais et naturel, légèrement acidulé, ce fromage blanc demi-écrémé a une texture onctueuse et légère. Élaboré sans additifs ni conservateurs, il se prête parfaitement au petit-déjeuner, desserts légers, sauces sucrées, ou encore aux dips, bases de tartinables, quiches ou cakes salés, etc.



Fromage blanc sucré demi-écrémé

Code: 232083 | CDT: Seau 5 kg



Élaboré suivant une fermentation lente, ce fromage blanc sucré à la texture lisse et fondante affiche une saveur douce et équilibrée. À utiliser dans les mousses, les tartes au fromage blanc, les cheesecakes légers, les gâteaux, etc.



Yaourt nature demi-écrémé

Code: 475253 | CDT: Seau 5 kg



Une fois écrémé, le lait est en partie réincorporé à la cuve de lait entier afin d'obtenir un yaourt demi-écrémé. La crème récupérée lors de l'écémage n'est pas perdue: elle est pasteurisée séparément et valorisée sous forme de beurre artisanal ou conditionnée en pots de crème fraîche. Ni trop acide ni trop fade, ce yaourt nature développe des arômes ronds, sans amertume, idéal pour les préparations sucrées ou les sauces au yaourt.



Yaourt nature sucré demi-écrémé

Code: 475252 | CDT: Pot de 125 g x 32



Le même produit, réalisé strictement dans les mêmes conditions, mais sucré à 7%.



Yaourt nature entier

Code: 232082 | CDT: Pot de 125 g x 32



Yaourt nature entier élaboré sans additifs pour un goût doux et gourmand. Ni trop acide ni trop fade, il se prête aussi bien aux préparations sucrées (gâteau, smoothie, pancakes, yaourt glacé) que salées (marinade pour viandes, vinaigrette légère, touche fraîche et gourmande sur plats chauds).



Yaourt à l'abricot

Code: 475801 | CDT: Pot de 125g×32



Yaourt au lait entier, brassé à la main avec une préparation d'abricot (avec morceaux), ce qui lui permet d'avoir une texture onctueuse et un vrai goût naturel d'abricot. À utiliser en verrine, yaourts glacés, gâteau au yaourt, smoothie, ou pour des marinades de viandes blanches.



Yaourt à la cerise

Code: 475250 | CDT: Pot de 125g×32



Le yaourt cerise est préparé avec du lait entier, ce qui lui confère une texture onctueuse. La préparation de cerise comporte de vrais morceaux.



Yaourt à la fraise

Code: 475254 | CDT: Pot de 125g×32



Ce yaourt au lait entier est brassé à la main avec de la confiture de fraises locales, cultivées par Burban, maraîcher situé à La Baule. Une alliance locale qui valorise les saveurs du terroir et donne naissance à un produit au goût naturel de fraise, avec des morceaux.



Yaourt aux fruits des bois

Code: 475255 | CDT: Pot de 125g×32



Réalisé avec une préparation à base de fruits des bois (mûre, fraise, myrtille, framboise), ce yaourt est délicatement brassé, pour un résultat fondant, au goût authentique. Convient bien aux smoothies, yaourts glacés ou dans une vinaigrette légère.



Yaourt à la noix de coco

Code: 475249 | CDT: Pot de 125g×32



Yaourt au vrai goût de noix de coco. Sa texture est parfaitement lisse, sans coco râpée ni morceaux, avec une saveur douce et équilibrée. Convient bien dans les gâteaux, smoothies, verrines, pancakes, etc.



Yaourt vanille

Code: 475800 | CDT: Pot de 125g×32



Ce yaourt à l'extrait de vanille Bourbon de Madagascar a été récompensé au Concours international de Lyon 2025 pour son vrai goût naturel de vanille, sa douceur équilibrée et sa texture onctueuse et gourmande.



Tomme de Mézerac

Code: 414654 | CDT: Pièce de 1kg



Pâte pressée non cuite, élaborée à partir de lait de vache thermisé. Son affinage de 8 à 12 semaines sur planches assure une croûte fine et une pâte régulière. Son goût doux mais affirmé, avec une note lactée et légèrement fruitée, se prête bien aux sandwiches, wraps, plateau de fromages ou en accord avec un vin blanc sec (Chardonnay, Chenin) ou une bière blonde artisanale.



Tomme de Mézerac au cumin

Code: 414655 | CDT: Pièce de 1kg



Fromage au lait de vache thermisé, à pâte pressée non cuite, ensemencé de graines de cumin. Son affinage entre 8 et 12 semaines en cave humide et son retournement régulier assurent une croûte naturelle fine et fleurie. Le cumin relève la douceur lactée de cette tomme, plus parfumée qu'une tomme nature. Idéal pour plateau de fromages ou en cubes dans une salade ou à l'apéritif. Alliance originale avec une bière ambrée ou un vin blanc sec et fruité.



Tomme Brieron

Code: 530787 | CDT: Pièce de 1kg



Ce fromage au lait de vache thermisé et à pâte pressée non cuite est affiné entre 3 et 6 semaines. Sa texture souple et fondante, ainsi que son goût tout doux, sont appréciés des enfants comme des adultes. À servir sur un plateau de fromages, en cubes dans une salade composée ou en accord avec un vin rouge léger ou un cidre.



Tomme au maceron

Code: 50378 | CDT: Pièce de 1kg



Fromage à pâte pressée non cuite, incorporant des graines de maceron sauvage (plante aromatique locale). Son affinage de 8 à 12 semaines, en cave humide, permet au parfum du maceron d'imprégner progressivement la pâte. Son arôme légèrement poivré se mêle aux notes végétales typiques du maceron, plus subtil et herbacé que le cumin, donnant une belle complexité au fromage. À déguster sur planche à l'apéritif, râpé sur des pommes de terre grenaille ou des pâtes fraîches. À servir avec un vin blanc floral ou un cidre brut.



Fromagers de tradition



En 1880 à Saint-Julien-de-Concelles (44), Pierre Hivert invente un fromage, le Régal des Gourmets, sur les conseils d'un curé. Quelques années plus tard, en hommage au religieux, le fromage devient le Curé Nantais. La tradition se perpétue pendant 4 générations. En 1980, Georges Parola, descendant de plusieurs générations de crémiers, reprend la fromagerie et l'installe à Pornic. En 2024, l'entreprise est rachetée par la société Beillevaire, basée à Machecoul (44). 15 personnes travaillent chaque jour à la fabrication du Curé Nantais, dans le respect du savoir-faire artisanal qui prévaut depuis plus d'un siècle.

Curé Nantais

Code: 233944 | CDT: Pièce de 750g
J F M A M J J A S O N D

Fromage à pâte molle élaboré à base de lait cru collecté matin et soir auprès de 5 agriculteurs du pays de Retz (44). Fabriqué en cuve de cuivre et affiné 4 semaines en cave sur planches d'épicéa, il se pare petit à petit de sa belle robe orange. Durant cette période, il est lavé 2 fois par jour à l'eau salée avant d'être emballé à la main. Se déguste chaud ou froid.



Petit fumé

Code: 311253 | CDT: Pièce de 200g
J F M A M J J A S O N D

Même procédé de fabrication que le Curé Nantais, si ce n'est que sa croûte lavée à l'eau salée est fumée à froid aux copeaux de bois de hêtre pour un goût plus puissant. Se déguste chaud ou froid.



Valérie et Julien Delaunay



Valérie élève des poules pondeuses sur 5 ha dans le nord Mayenne, en bordure du Parc naturel régional de Normandie. En nombre restreint, les poules fermières certifiées Label Rouge gambadent en extérieur toute la journée et ont accès à un parcours naturel. Elles sont nourries d'un mélange de maïs, tournesol, blé et lin 100 % français dont une partie est produite sur place par Julien. Leurs œufs sont ramassés et triés à la main plusieurs fois par jour.

Œufs fermiers moyens de plein air

Code: 301573 | CDT: Boîte de 12
Code: 301574 | CDT: Colis de 90
Code: 301575 | CDT: Colis de 180



Œufs moyens de plein air Label Rouge ramassés à la main dans les nids des poules ou au sol. C'est toujours à la main qu'ils sont déposés sur les plateaux, la pointe en bas pour ne pas écraser la poche d'air de l'œuf, qui aide à sa conservation. Doux et bien jaunes, ils sont idéaux pour les pâtisseries.

15 personnes travaillent chaque jour à la fabrication du Curé Nantais, dans le respect du savoir-faire artisanal qui prévaut depuis plus d'un siècle.



Confitures et jus

Coteaux nantais



Créé en 1943, passé en agriculture biologique dès 1968 et labellisé Deméter en 1997, Coteaux nantais cultive 80 ha de vergers en biodynamie. Cette entreprise pionnière, reprise en 2025 par François Audo et Antoine Bonhomme et qui compte aujourd'hui 120 salariés, récolte environ 40 variétés de pommes, 7 de poires et des kiwis, des prunes, des fraises, des pêches de vignes et de la rhubarbe, tous d'une traçabilité et d'une qualité irréprochable. Ses jus, confitures et gelées sont confectionnés exclusivement à partir de fruits frais et entiers, pour un résultat très savoureux.



Producteur adhérent de l'association
Le Tour des Terroirs

Confiture extra d'abricot

Code: 410215 | **CDT:** Pot de 260g



Confiture extra préparée avec 65g d'abricots bio pour 100g de produit, et du sucre de canne roux issu du commerce équitable. Texture épaisse et tartinable, typique d'une confiture cuite lentement en marmite. Parfaite pour les desserts, les viennoiseries, les pâtisseries, au petit-déjeuner...



Confiture extra de cerise

Code: 410224 | **CDT:** Pot de 260g



Confiture extra préparée avec 65g de griottes bio pour 100g de produit, et du sucre de canne roux issu du commerce équitable. Texture épaisse et tartinable, typique d'une confiture cuite lentement en marmite. Parfaite pour les desserts, les viennoiseries, les pâtisseries, au petit-déjeuner...



Confiture extra de fraise

Code: 410506 | **CDT:** Pot de 260g



Confiture extra préparée avec 65g de fraise bio et demeter pour 100g de produit, et du sucre de canne roux issu du commerce équitable. Texture épaisse et tartinable, typique d'une confiture cuite lentement en marmite. Parfaite pour les desserts, viennoiseries, pâtisseries...



Confiture extra de rhubarbe

Code: 410507 | **CDT:** Pot de 325g



Confiture extra préparée avec 65g de rhubarbe bio et demeter pour 100g de produit, et du sucre de canne roux issu du commerce équitable. Texture épaisse et tartinable, typique d'une confiture cuite lentement en marmite. Idéale pour les desserts, les viennoiseries, les pâtisseries, au petit-déjeuner...



Confiture extra de mirabelle

Code: 410258 | **CDT:** Pot de 260g



Confiture extra préparée avec 65g de mirabelle de Nancy bio pour 100g de produit, et du sucre de canne roux issu du commerce équitable. Texture épaisse et tartinable, typique d'une confiture cuite lentement en marmite. Idéale pour les desserts, les viennoiseries, au petit-déjeuner...



Jus d'ananas

Code: 303853 | **CDT:** Bouteille de 25cl x 6



Ce jus 100% pur jus d'ananas bio, de variété MD2 provenant du Costa Rica, est élaboré exclusivement à partir d'ananas pressés, sans ajout d'eau ni de sucre, comme en témoigne son aspect trouble. Il offre un bon équilibre entre le sucre et l'acidité du fruit. À proposer au petit-déjeuner, dans les menus à emporter, pour l'apéritif...

Jus de pomme bio

Code: 303856 | **CDT:** Bouteille de 25cl x 6
Code: 303854 | **CDT:** Bouteille de 75cl x 6



Ce jus 100% pur jus de pomme bio, multivariétal, est élaboré exclusivement à partir de pommes pressées, sans ajout d'eau ni de sucre, comme en témoigne son aspect trouble. Il offre un bon équilibre entre le sucre et l'acidité du fruit. À proposer au petit-déjeuner, dans les menus à emporter, pour l'apéritif...



Jus de pamplemousse

Code: 303855 | **CDT:** Bouteille de 25cl x 6



Ce jus 100% pur jus de pamplemousse bio et demeter, multi variétal, est élaboré exclusivement à partir de pamplemousses pressés, sans ajout d'eau ni de sucre, comme en témoigne son aspect trouble. Il offre un bon équilibre entre le sucre et l'acidité du fruit. À proposer au petit-déjeuner, dans les menus à emporter, pour l'apéritif...



Jus d'orange

Code: 303857 | **CDT:** Bouteille de 25cl x 6



Ce jus 100% pur jus d'orange bio et demeter, multivariétal, est élaboré exclusivement à partir d'oranges pressées, sans ajout d'eau ni de sucre, comme en témoigne son aspect trouble. Il offre un bon équilibre entre le sucre et l'acidité du fruit. À proposer au petit-déjeuner, dans les menus à emporter, pour l'apéritif...



Sel

Grand Cru de Batz



En 2004, Cédric Pennarun s’associe à Théo, paludier de père en fils et batzien pur souche, pour produire des sels 100 % naturels au cœur des marais salants de Batz-sur-Mer. Ces sels cristallisent naturellement dans les marais, séchés par les vents et le soleil. Ils sont récoltés de juin à septembre grâce à une méthode artisanale, manuelle et douce, respectueuse de l’écosystème environnant. La prise en compte des conditions climatiques, des températures et des vents permet d’obtenir différentes granulométries de sel sans avoir besoin de le tamiser. Le conditionnement des fleurs de sel est assuré par un Esat qui aide à l’insertion des personnes handicapées.



Producteur adhérent de l’association
Le Tour des Terroirs

Fleur de sel Vent d’Est

Code: 202993 | CDT: 850g



Sel marin récolté manuellement par vents d’est, ce qui permet d’obtenir un grain fin et naturellement très blanc. Ce sel se distingue par l’exceptionnelle finesse de son grain, également nommé le « Louis XIV » en référence à sa présence historique à la table du roi.



Fleur de sel fumée

Code: 250741 | CDT: Boîte de 100g



La fleur de sel fumée est une juste adéquation de la fleur de sel de Vent d’Est et de celle de Vent d’Ouest. Elle tire son bel équilibre d’un long processus totalement artisanal de fumage à froid au bois de hêtre.



Fleur de sel Neige

Code: 250742 | CDT: Boîte de 100g



Cette fleur de sel bénéficie des rares récoltes par vents du sud, ce qui permet d’obtenir un grain extrêmement fin et naturellement très blanc. Sa capacité à se compacter rappelle l’aspect de la neige poudreuse. Sa texture si fine est très appréciée car elle pénètre directement le produit.



Fleur de sel de Guérande 1

Code: 301511 | CDT: Boîte de 850g



Ce sel marin ne subit aucun traitement et ne reçoit aucun additif. Son égouttage s’opère naturellement dans les salorges. Idéal comme sel de table, pour assaisonner les sauces et saler tous types de viandes, volailles, poissons et garnitures.

Sel gros gris

Code: 301194 | CDT: 800g



Sel marin gris de table non mélangé et non broyé récolté à la main, de juin à septembre. Directement produit sur l’argile, il se charge ainsi de tous les bienfaits des nutriments de la terre et de la mer. À utiliser par exemple pour des salaisons de poissons et des assaisonnements de chauffante (eau salée pour cuisson de féculents).



Contacts
Transgourmet Ouest
Transgourmet Ouest
ZAC de la Haute Forêt
Avenue Syrma
44470 Carquefou

Mentions légales
Transgourmet
SIRET:
433 927 332 00653 -
Établissement
secondaire de la
société Transgourmet
Opérations, SAS au
capital de 15 000 000 €
Siège social:
ZAC Départementale
du Val Pompadour -
17 rue de la Ferme
de la Tour - CS 10005 -
94460 Valenton
RCS Créteil 433 927 332
- Code APE 4639 B -
Tél.: +33 1 46 76 61 61

Crédits photos
Paul Stefanaggi
(couverture, p.2-3, p.4,
p.5, p.10, p.18-19),
Jean-Marc Pechard
(p.26, p.28),
Outcast Production
(p.26),
Binet 1660 (p.28),
Adobestock,
Oram S Dannreuther,
Transgourmet DR

Graphisme
Marge Design

Impression
Media Graphic
Arena Rough Natural
200g et 100g
Novembre 2025

**Commandez
vos produits
avec l'app**



**Commandez
aussi par
téléphone!**

0 806 800 449

service gratuit + prix appel



TRANS GourMET

www.transgourmet.fr

—

Retrouvez Transgourmet Ouest sur les réseaux



Transgourmet Ouest
ZAC de la Haute Forêt
Avenue Syrma
44470 Carquefou