

Manger Local En Roannais

Farine, Pâtes et Pain

Automne
2025

Ce document a été initié dans le cadre du projet Roannais 4A porté par le Lycée Agricole de Roanne Chervé en partenariat avec Agribio Rhône & Loire et Vivre Bio en Roannais. Il s'inscrit dans les actions portées dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Roannais et vise notamment à favoriser l'accès pour tous à une alimentation locale, durable et de qualité sur le territoire Roannais.

LEGENDE

V.F: Vente à la Ferme

V.M: Vente au marché

 : Certifié Agriculture Biologique

 : Page Facebook

 : Page Instagram

Les Producteurs classés par ordre alphabétique des communes

AMBIERLE 42820

LES MICHES DE MADELEINE



📍 559 chemin de grande grange

☎ 06 15 68 38 74 (commande par SMS)

✉ benkeuton@gmail.com ;

Pain au levain au feu de bois

V.M : lun. 17h-19h, Ambierle La Distillerie, 573 rte de St Bonnet

ARCINGES 42460

ROULÉ BOULÉ



📍 rue de la Mairie

☎ 06 76 07 18 04

✉ roule-boule@riseup.net ;

Pain au levain avec des farines bio, brioches, fougasses, biscuits

V.F : ven. et mar. 16h30-18h30.

V.M : sam. mat. Charlieu

BOYER 42460

FERME DES TRAGOLINS



📍 741 chemin des Cerfonneries

☎ 06 21 82 58 96 (pain) \ 07 81 15 40 18 (viande)

✉ lafermedestragolins@riseup.net ;

Viande bovine, pain, farine

V.F : sur Rdv

V.M : lun. 16h-19h Mably (Terre Nouvelle), sam. mat. Charlieu 1 fois par mois (viande)

CHERIER 42430

FERME DU BOUCHET, Ferme agroécologique



📍 Le Bouchet

☎ 04 77 63 12 77

✉ fermedubouchet42430@gmail.com ; [site internet](#)

Farines bio de blé, seigle et sarrasin, tisanes de plantes sauvages, agneaux en colis sous vide (3 fois par an), pain les mar. des périodes scolaires

V.F : commande internet, sur Rdv

FERME LES PERELLES



📍 2 Le Bouchet Haut

☎ 06 38 42 69 59

✉ fermelesperelles@gmail.com ;

Farines (25kg), 8 sortes de pains, brioches et sablés aux noix

V.F : Sur commande par SMS avant le dim. midi. Réception le mar. : à partir de 13h à Chérier à la ferme en libre service, à Roanne à l'épicerie Basique, au restaurant "le Coq et la Mule", au centre social La Livatte et à Bully à "un air de campagne" selon leurs horaires

V.M : Dépôt vente : mer. 16h-19h au marché Villemontais, mer. 15h-19h au Jardin de Chérail à Chérier



FOURNEAUX 42470

LA FERME DE VERNAND



📍 2378 chemin de Vernand

☎ 06.08 77 64 32

✉ contact@vernand.net ; [site internet](#)

Viande bœuf, veau, agneau, farine

V.F : Sur commande, caissettes de 3 ou 5 kg pour bœuf et veau, agneau en 1/2 ou 1/4, livrés à domicile (max. 20 km) ou en point relai (l'Echoppe)

V.M : ven. mat. Roanne, place du marché



GREZOLLES 42260

LA FERME DE L'AIX



♀ 235 rue du grand essart

☎ 04 77 62 59 68 / 06 84 27 60 46

✉ fermedelaix@orange.fr ; [site internet](#)

Céréales en farines et grains (Blé, petit épeautre, maïs, seigle), chanvre alimentaire : graines, farine, huile. Elevage de vaches ferrandaises

V.F : jeu. 17h-20h réservation par SMS. Expédition de produits possible.

LA TUILIERE 42830

LE MOULIN DE LA TUILIERE



♀ Le Moulin

☎ 04 77 62 93 74 / 06 59 36 60 73

✉ p.ponson@42.sideral.fr ;

Farine de blé, de seigle et de sarrasin. Les céréales sont cultivées sur la ferme

V.F : commande par mail/tél avec retrait sur Rdv.

V.M : le dernier mer. soir du mois, Villemontais

NANDAX 42720

FERME DES HERBES FOLLES



♀ 39 chemin du pont brulé

☎ 04 77 64 06 03

✉ fermedesherbefolles@orange.fr ; [site internet](#)

Légumes, volailles, farine, conserves de légumes, cantine mobile

V.F : sur commande le mer.

V.M : sam. mat. Charlieu

OUCHES 42155

AU COIN DU PAIN



♀ 155, chemin Bel Air

☎ 06 82 54 83 67

✉ aucoindupain@mailo.fr ;

Pains au levain naturel élaborés à partir de farines issues de fermes locales certifiées bio : Ferme de Vernand (Fourneaux), Ferme de l'Aix (Grézolles), Ferme Limousine (Perreux), Moulin de La Tuilière (La Tuilière). Pétrissage manuel et cuisson au four à bois. Pain bis, complet, campagne, multicéréales, graines (lin ou chanvre), petit épeautre et petits pains gourmands selon la saison.

V.M : mer. mat. Roanne place Clémenceau ; ven. mat. Roanne place du marché

PERREUX 42120

EXPLOITATION DU LYCEE AGRICOLE DE ROANNE-CHERVE

♀ Lieu-dit Chervé

☎ 04 27 26 04 96

✉ exploitation.roanne@educagri.fr ;

Viande de porc, agneau, veau de Chervé. Autres produits locaux (yaourts AB, pain AB, viande charolaise, pâtes, etc)

V.F : magasin : mer.9h30-12h30, ven. 14h30-18h et sam. 9h-12h, y compris pendant les vacances scolaires. Commande possible par mail.

LA FERME LIMOUSINE



♀ 472 chemin Paillasson

☎ 06 10 66 19 78

✉ lafermelimousine@gmail.com ;

Farines moulues sur meule de pierre (blé tendre et dur, petit épeautre, seigle, orge), pains au levain et cuits au feu de bois

V.F : oui

SAINT GERMAIN LESPINASSE 42640

ROLLET MICKAEL



♀ Chez Paillet 188, Rte de la Teyssonne

☎ 06 26 65 27 25

✉ mickael.rollet42@orange.fr ;

Légumes, viande agneau en caissettes de 8 kg, farine blé

V.F : lun. et jeu. 16h30-19h.

V.M : ven. mat. et mar. mat. Roanne place du marché

SAINT MARTIN LA SAUVETE 42260

LA FERME DES JOBOISES



♀ 670 Job

☎ 06 71 96 05 29

✉ m.chaffangeon@orange.fr ;

Pâtes artisanales, farine, huile et graines de chanvre, huiles de colza et de tournesol, oeufs

V.F : sur commande et sur Rdv



Cette fiche n'est pas exhaustive. Y sont répertoriés les producteurs et les opérateurs que nous avons identifiés. Certaines informations peuvent avoir évolué depuis notre mise à jour.

Pour plus d'informations :

PAT du Roannais : francoise.valette@charlieubelmont.com

[Site internet](#)

Vivre Bio en Roannais : vivrebioenroannais@gmail.com

[Site internet](#)



SAINT ROMAIN LA MOTTE 42640

L'EPI ROANNAIS



♀ 580 Chemin de Fultière

☎ 06 98 74 20 72 \ 06 83 26 44 46

✉ lepiroannais@gmail.com ; [site internet](#)

Farine et Pâtes fermières

V.F : lun. 10h-12h30 et ven. 15h-18h30

