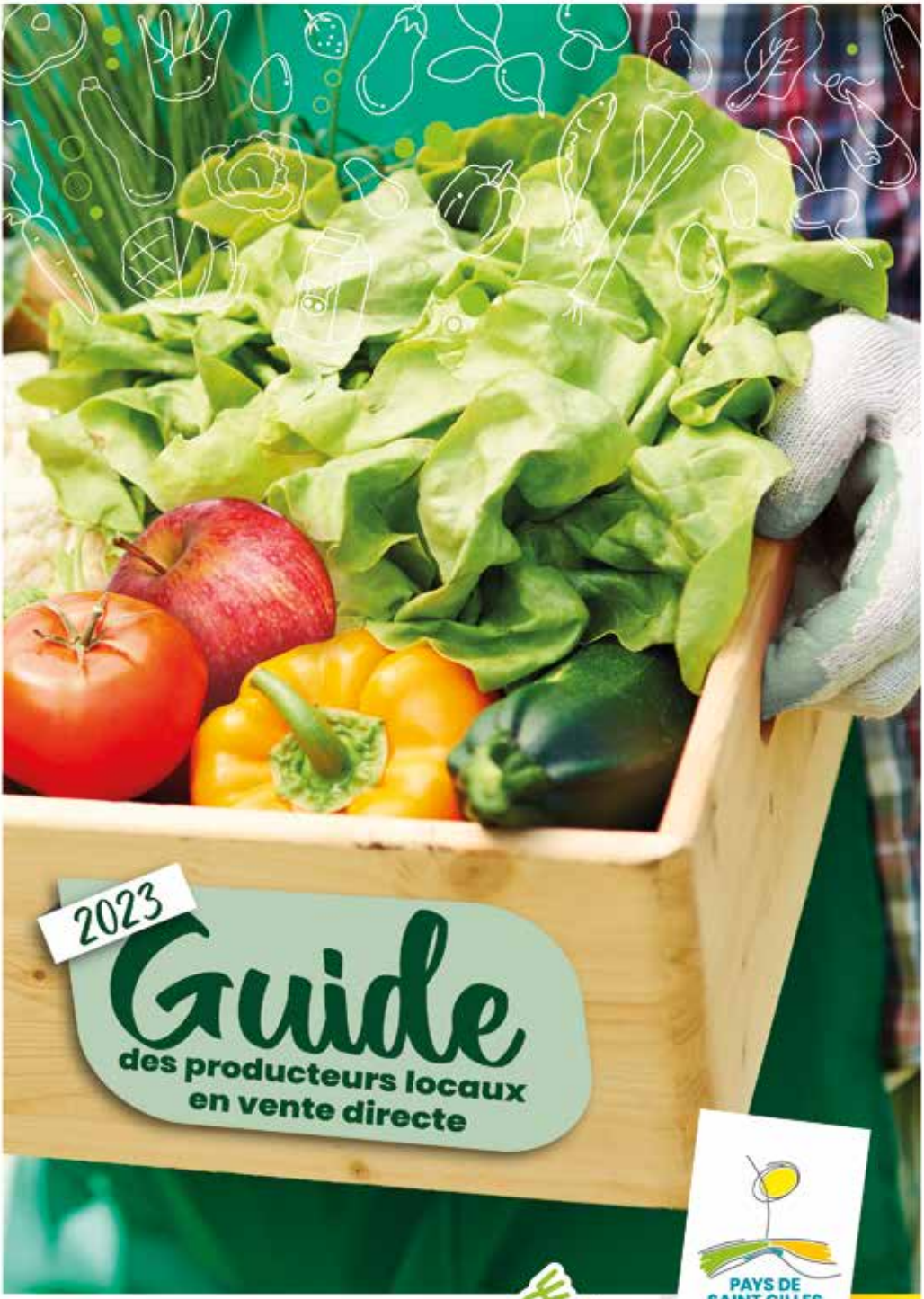


2023

Guide

des producteurs locaux en vente directe

Projet Alimentaire Territorial

PAYS DE SAINT GILLES CROIX DE VIE
AGGLOMÉRATION

payssaintgilles.fr

Édito

Chères habitantes,
Chers habitants,

Je suis heureux de vous présenter, en ma qualité de Président mais également au nom de l'ensemble des élus de l'Agglomération, cette 8e édition du guide des producteurs locaux en vente directe du Pays de Saint Gilles Croix de Vie.

Cet ouvrage traduit un engagement fort de l'intercommunalité à promouvoir la richesse agricole de son territoire, ainsi que le travail de ces femmes et de ces hommes qui font vivre cette agriculture au quotidien pour nous proposer des produits de qualité.

Sa conception s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) que porte l'Agglomération et qui vise à construire une stratégie alimentaire durable pour notre territoire : sensibiliser la population à ses actes d'achat, la saisonnalité des produits, l'importance d'une alimentation saine, durable et accessible à tous, la problématique du gaspillage alimentaire mais également la production de déchets.

Nous en sommes conscients, nous avons tous un rôle à jouer en adaptant dès aujourd'hui nos choix alimentaires.

Dans cette nouvelle édition, retrouvez la diversité des produits que proposent les 40 agricultrices et agriculteurs, engagés dans la vente directe, ici référencés, et que nous avons la chance d'avoir sur notre territoire.

Nous vous encourageons à aller à leur rencontre, rien ne vaut le lien direct entre le mangeur et le producteur, à découvrir et à apprécier l'authenticité de leurs produits, et à les favoriser dans votre consommation quotidienne.

Un guide à consommer sans modération !

François BLANCHET
Président du Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération

Sommaire

Projet Alimentaire Territorial 4
Signes et labels alimentaires 6
Carte des producteurs et marchés 8
Calendrier des produits de saison 10
Marchés, vrac et paniers 12
Fruits et légumes 15
Viandes, volailles et œufs 19
Produits laitiers 24
Vins 25
Miels et autres douceurs 28
Sels et produits du marais 31
Pains, farines et huiles 32
Agenda des manifestations locales 33
Index des producteurs 35
Remerciements 36

Projet Alimentaire Territorial

Qu'est-ce que c'est ?

Un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** est l'opportunité de construire une stratégie alimentaire territoriale durable.
Il a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation en soutenant le développement d'une alimentation durable et de qualité, accessible à tous, mais aussi les circuits courts ou les produits locaux, notamment bios, dans les cantines.

Où en sommes-nous ?

Suite à la réalisation d'un **diagnostic du système alimentaire** afin de mieux connaître l'offre et la demande alimentaires du territoire, le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération a organisé une concertation territoriale d'octobre à décembre 2022. Cette concertation a pris la forme d'une plénière de lancement suivie de **6 ateliers thématiques** définis en fonction des principaux enjeux en matière d'alimentation du territoire.

Plénière de lancement

Atelier 1
Comment la restauration collective peut devenir un levier de la transition alimentaire pour le territoire ?

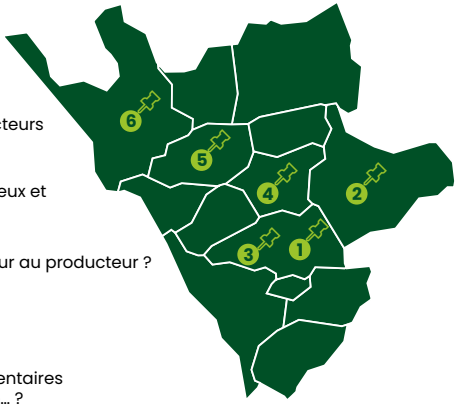
Atelier 2
Comment favoriser la création de valeur "durable" pour les acteurs de la production alimentaire du territoire ?

Atelier 3
Comment l'agriculture et la pêche s'adapteront-elles aux enjeux et attentes sociétales de demain ?

Atelier 4
Comment organiser l'accès à l'alimentation du consommateur au producteur ?

Atelier 5
Comment faciliter l'accès à une alimentation de qualité et durable aux populations en situation de précarité ?

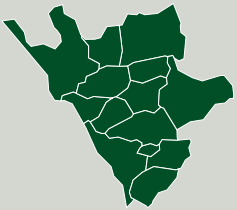
Atelier 6
Comment favoriser ou soutenir l'évolution des pratiques alimentaires des consommateurs : manger sain, lutter contre le gaspillage… ?



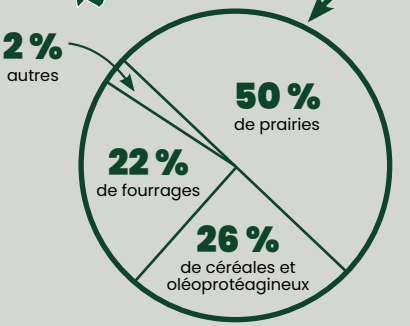
Au total, la concertation territoriale a réuni **près de 230 acteurs du système alimentaire** du Pays de Saint Gilles Croix de Vie (producteurs, transformateurs, élus, associations, institutions publiques…).
À l'issue des ateliers thématiques, une **phase de post-concertation** s'est ouverte et a pour objectif de traiter l'ensemble des résultats de la concertation afin d'élaborer le futur cadre stratégique et opérationnel du PAT du Pays de Saint Gilles Croix de Vie.

Référent technique
Aurélien PICHON, chargé de mission Agriculture et Alimentation
a.pichon@payssaintgilles.fr

L'agriculture au Pays de Saint Gilles Croix de Vie



55 % de surface agricole utile



9 400 vaches

226 agriculteurs

152 exploitations agricoles

LABEL/QUALITÉ
50 % des fermes sous signes officiels de la qualité et de l'origine

dont **18 %** en agriculture biologique

Signes et labels alimentaires

L'agriculture biologique et biodynamique

L'Agriculture Biologique (AB) garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Ce mode de production agricole exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.

Nature et Progrès est une mention gérée par une association du même nom, garantissant un produit respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges rédigés conjointement par des paysans et des consommateurs, ainsi que par l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.

Demeter est une marque de certification internationale pour les produits issus de l'agriculture biodynamique. Les produits certifiés Demeter respectent avant tout le cahier des charges de l'agriculture biologique, ainsi que ceux spécifiques à la marque.

Les signes de qualité et d'origine

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. L'AOP est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne, l'AOC est son équivalent au niveau français.

L'Indication Géographique Protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Le label est obtenu après des analyses sensorielles et des tests de dégustation réalisés par un jury de consommateurs et des spécialistes.

La mention valorisante

La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français. L'agriculteur, pour obtenir cette certification, doit raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole afin de préserver l'écosystème naturel et réduire au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).

Les labels de la viniculture

La charte **Vigneron Indépendant** garantit que le vigneron travaille lui-même sa vigne, récolte le raisin, vinifie et élève son vin, élabore son eau-de-vie, met en bouteille dans sa cave et commercialise.

Biodyvin est un label suivant un cahier des charges spécifique de la culture de la vigne et de la vinification qui interdit tout intrant œnologique ainsi que toute intervention visant à modifier l'équilibre naturel du vin (aucun ajout, aucun retrait, aucune modification). Tous les domaines certifiés Biodyvin respectent, à minima, le cahier des charges de l'agriculture biologique.

L'agritourisme

Bienvenue à la ferme est une marque déposée et un label de qualité, initiés par les Chambres d'agriculture. Ce réseau réunit les exploitants agricoles ayant un projet de diversification en agritourisme sous quatre formes : vente directe de produits fermiers, restauration et cours de cuisine à partir de produits de terroirs, séjours à la ferme ou activités pédagogiques et ludiques.

Carte des producteurs et marchés

du Pays de Saint Gilles Croix de Vie

Légende

- Vins
- Marché hebdomadaire
- Fruits & légumes
- Miels & autres douceurs
- Marché saisonnier
- Viandes, volailles & œufs
- Sels & produits du marais
- Épicerie vrac
- Produits laitiers
- Pains, farines & huiles
- Paniers

Commequiers
Notre Dame de Riez
Saint Maixent sur Vie
Le Fenouiller
Saint Révérend
Coëx
Saint Gilles Croix de Vie
Givrand
L'Aiguillon sur Vie
Brétignolles sur Mer
La Chaize Giraud
Landevieille
Brem sur Mer

Calendrier de

Janvier • Février

- Fruits : pomme, poire, kiwi, noix, citron, clémentine, pamplemousse.
- Légumes : épinard, potimarron, courge, blette, carotte, céleri, choux, échalote, oignon, ail, navet, poireau, panais, betterave, radis noir, endive.
- Produits de la mer : bar, bigorneau, bulot, crevette, daurade, églefin, huître, lamproie, limande, merlan, merlu, raie, Saint-Jacques, saumon, sole, turbot.

Mars • Avril

- Fruits : pomme, poire, kiwi, citron, noix.
- Légumes : épinard, potimarron, courge, blette carotte, céleri, choux, échalote, oignon, ail, navet, poireau, panais, betterave, radis noir, endive, asperge, fève, carotte.
- Produits de la mer : alose, araignée de mer, bar, bulot, cabillaud, crevette, daurade, églefin, homard, huître, lamproie, langoustine, limande, lotte, maquereau, merlan, merlu, raie, Saint-Jacques, saumon, truite, sole, turbot.

Mai • Juin

- Fruits : fraise, cerise, abricot, pamplemousse, rhubarbe, framboise.
- Légumes : chou-fleur, ail, radis rose, asperge, artichaut, pomme de terre primeur, oignon blanc, céleri branche, courgette, petit pois, fève, fenouil, carotte, navet, ciboule, brocoli, concombre, tomate, haricot vert, poivron.
- Produits de la mer : alose, anchois, araignée de mer, cabillaud, crevette, daurade, églefin, homard, lamproie, langouste, langoustine, limande, lotte, maquereau, merlan, merlu, raie, sardine, saumon, sole, thon blanc, tourteau, truite, turbot.

es produits de saison

Juillet • Août

Fruits : abricot, brugnon, cassis, fraise, framboise, cerise, melon, prune, figue, myrtille, nectarine, pêche, pastèque, poire, raisin, pomme, mirabelle.

Légumes : brocoli, ail, radis rose, choux, concombre, poireau, artichaut, betterave, oignon blanc, fenouil, tomate, pomme de terre primeur, haricot vert, courgette, aubergine, petit pois, poivron, fève, carotte, navet, céleri, haricot à écosser, courgette, aubergine, petit pois, poivron, fève, carotte, navet, céleri.

Produits de la mer : anchois, crevette, daurade, homard, langouste, langoustine, merlan, merlu, raie, sardine, saumon, sole, thon blanc, tourteau, truite, turbot.

Septembre • Octobre

Fruits : coing, figue, raisin, noix fraîche, melon, prune, mûre, pomme, pêche, pastèque, poire, châtaigne, pêche (de vigne), framboise, myrtille, amande.

Légumes : concombre, courge, haricot vert, maïs doux, épinard, petit pois, potimarron, céleri, poivron, courgette, tomate, aubergine, échalote, oignon sec, ail, poireau, haricot à écosser, artichaut, fenouil, carotte, blette, navet, choux, radis, panais.

Produits de la mer : crevette, daurade, églefin, homard, huître, langouste, limande, merlan, merlu, raie, Saint-Jacques, sardine, saumon, sole, thon blanc, tourteau, truite, turbot.

Novembre • Décembre

Fruits : châtaigne, kaki, clémentine, mandarine, poire, pomme, kiwi, raisin, noix.

Légumes : choux, échalote, céleri, radis, ail, blette, courge, navet, brocoli, panais, oignon sec, artichaut, fenouil, potimarron, carotte, poireau, cardon, salsifis, épinard.

Produits de la mer : bar, crevette, daurade, églefin, huître, limande, merlan, merlu, raie, Saint-Jacques, sole, turbot.

Les marchés ont lieu le matin, sauf indication contraire

Marchés, vrac et paniers

Marchés hebdomadaires

L'Aiguillon sur Vie
place du Foyer Rural
mercredi

Brem sur Mer
place du Jardin de l'Océan
vendredi

Brétignolles sur Mer
place des Halles - centre-bourg
jeudi et dimanche

Les Halles
jeudi, samedi et dimanche

La Chaize Giraud
place du Lavoir
jeudi

Coëx
place Georges Clemenceau
samedi

Commequiers
place de l'Église
mercredi et samedi

Le Fenouiller
place de la Ménarderie
dimanche

Givrand
place des Commerces
dimanche

Saint Gilles Croix de Vie
place Guy Kergoustin
mercredi et samedi

pl. du marché aux Herbes et du Vx Port
mardi, jeudi et dimanche

Saint Hilaire de Riez
centre-ville - place François Mitterrand
jeudi et dimanche

Sion sur l'Océan - place Vivi Burgaud
mardi et vendredi

Saint Révérend
parking du Moulin des Gourmands
vendredi

Marchés saisonniers

Brem sur Mer
place du Jardin de l'Océan
mardi et vendredi *(mi-avril à mi-sept.)*

Saint Hilaire de Riez
Les Mouettes (avenue de la Pège)
lundi, mercredi après-midi et samedi après-midi *(mi-juin à mi-sept.)*

Brétignolles sur Mer
Les Halles
mardi au dimanche *(avril à sept.)*

La Parée
lundi *(juillet et août)*

100 % vrac

Dans le cadre de son Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET), le Pays de Saint Gilles Croix de Vie a pour objectif de tendre vers un territoire zéro déchet. À ce titre, l'achat en vrac permet de limiter les emballages inutiles, ainsi que le gaspillage, en choisissant la juste quantité. Un mode de consommation à part entière, bon pour la planète !

Coëx

LE VRAC D'ÉLO
16 rue des Tisserands
levracdelo@orange.fr
02 28 10 39 34

- *lundi 15 h - 19 h*
- *mardi, jeudi et vendredi*
  9 h - 12 h 30 / 15 h - 19 h
- *mercredi 9 h - 12 h 30*
- *samedi 9 h - 12 h 30 / 15 h - 18 h*

Saint Gilles Croix de Vie

AUX BOCAUX LOCAUX
place du Marché aux Herbes
17 rue Achard
auxbocauxlocaux@gmail.com
09 53 82 59 22

- *mardi, jeudi, vendredi et samedi*
  9 h 30 - 13 h / 15 h 30 - 19 h
- *mercredi et dimanche*
  9 h 30 - 13 h

LA MESURE
Les Halles de la Vie
3 bd Georges Pompidou
contact@lamesure-boutiques.fr
02 28 12 07 60

- *mardi à samedi*
  9 h 30 - 13 h / 15 h 30 - 19 h
- *dimanche*
  9 h 30 - 13 h

Épicerie ambulante

LE TRUCK DE CATHY
letruckdecathy@gmail.com
07 87 66 22 92

Également sur les marchés estivaux et campings : contacter Cathy

- *mardi : Saint Maixent sur Vie*
  15 h - 16 h résidence Les Primevères
  16 h - 18 h place de l'École
- *mercredi : L'Aiguillon sur Vie*
  8 h - 12 h
- *jeudi : La Chaize Giraud*
  8 h 30 - 13 h
- *vendredi : Notre Dame de Riez*
  8 h - 12 h
- *samedi : Commequiers*
  8 h - 12 h
- *dimanche : Le Fenouiller*
  8 h 30 - 13 h

Saint Gilles Croix de Vie

LES PANIERS DE VIE ET JAUNAY
40 rue des Couvreurs
ZAE La Bégaudière
paniersviejaunay@gmail.com
06 79 17 80 86

- *Distribution aux adhérents le vendredi de 17 h 30 à 19 h 30 (commande préalable)*

L'association a pour objectif de favoriser les circuits courts de distribution des produits locaux issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, de créer un lien « mangeurs » - producteurs, et de permettre à ces derniers de vivre équitablement de leur travail et ainsi de pérenniser leur métier.

PORTES OUVERTES à tous dans le cadre du Printemps Bio
Vendredi 2 juin 2023, 17 h 30 – 19 h 30
Visite des locaux et présentation de l'association
Dégustation et vente des produits des agriculteurs présents

Fruits et légumes

1 Ferme Les Petites Pièces

Légumes

Julien LECLERCQ
BREM SUR MER
20 chemin de la Mignotière à la Fremière
06 30 18 80 76
petitespieces.brem@gmail.com
petitespieces-brem.fr
les.petites.pieces

à la ferme / sur le marché

Le maraîcher débute la commercialisation de sa production, ses conditions de vente sont en cours d'élaboration. Plus d'informations auprès du producteur

2 Loïc PRADIER maraîcher

Légumes

Loïc PRADIER
BRÉTIGNOLLES SUR MER
151 route de la Grande Sauzaie
7 rue de la Martinière
06 85 69 98 31
loicpradiermaraicher@gmail.com
LoicPradierMaraicher

à la ferme

- fin mai à fin septembre
  lundi, mercredi et vendredi de 18 h à 19 h 30

au magasin

- hors saison
  mercredi et samedi de 10 h à 12 h 30
- fin mai à fin septembre
  du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30

Fermeture les jours fériés après-midi

3 Ferme de la Petite Bouchetière

Tomates

à la ferme

- *du mardi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30*

sur le marché

- Brétignolles sur Mer • La Parée : *lundi (juillet/août)*

Mickaël BONNEAU

BRÉTIGNOLLES SUR MER

La Petite Bouchetière
112 route de la Chaize Giraud

07 82 70 69 71

mikaschistebonneau@gmail.com

4 Jardins des Burlots

Légumes

à la ferme

- commande par mail
  retrait généralement le samedi matin

sur le marché

- L'Aiguillon sur Vie : *mercredi*
- Brétignolles sur Mer • La Parée : *lundi (juillet/août)*

Sébastien MARAIS

BRÉTIGNOLLES SUR MER

route de la Chaize Giraud
(face à la ZA Le Peuble)

06 78 06 75 83

jardin-lesburlots@hotmail.com

5 Le Jardin de Pauline 85

Plants aromatiques / Plants de fleurs comestibles
Plants ratatouille

au jardin

il est conseillé de téléphoner au préalable

- mi-avril à fin septembre
  lundi et vendredi
  (plants ratatouille de mi-avril à début juin)

Aussi : d'avril à septembre, visite du jardin et découverte des fleurs comestibles, aromatiques et plantes sauvages (informations et réservations au 06 98 51 21 00)

Pauline DOMINICY

COËX

La Bernardière

06 28 28 12 73

contact@lejardindepauline85.fr

lejardindepauline85.fr

Le-Jardin-De-Pauline-85

6 Le Jardin de Fred et Seb

Légumes

au magasin à la ferme

- *du mardi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h 30*
  samedi de 9 h à 12 h 30

en ligne

- commande sur le site internet
  retrait au magasin

Aussi : autres productions locales à découvrir au magasin

Frédéric POTEREAU et Sébastien FLEURY
NOTRE DAME DE RIEZ
135 chemin de la Longeais
06 36 18 09 43
terredevendee@gmail.com
terre-de-vendee.fr
Terre-de-Vendee

7 Les Jardin de Saint Hilaire

Légumes / Fruits

à la ferme

- hors saison
  samedi de 9 h à 12 h 30
- juillet/août
  du lundi au vendredi de 17 h à 19 h
  samedi de 9 h à 12 h 30

Olivier LÉAUTÉ
SAINT HILAIRE DE RIEZ
10 chemin du Marais Jacques
06 25 86 16 02
lesjardinsdesainthilaire@orange.fr

8 Les Jardin de la Fée

Plants maraichers / Fruitiers

à la pépinière

- *lundi de 14 h à 18 h*
  du mardi au samedi de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h

Patrick AVRILLAS
SAINT HILAIRE DE RIEZ
76 avenue de la Faye
02 51 54 31 14
patrick.avrillas@wanadoo.fr
lesjardinsdelafee.fr
Pépinière-Les-Jardins-de-la-Fée

9 Chantal et Marcel THIBAUD

Fraises

sur le marché

- Sion sur l'Océan : *mardi et vendredi*
- Saint Gilles Croix de Vie : *mercredi et samedi*
- Saint Hilaire de Riez : *jeudi et dimanche*

Chantal et Marcel THIBAUD
SAINT HILAIRE DE RIEZ
02 51 49 24 08

---

10 Laëtitia CAILLAUX CAIVEAU

Légumes

à la ferme

- juillet à septembre
  tous les jours de 11 h à 12 h 15

en conversion

Laëtitia CAILLAUX CAIVEAU
SAINT HILAIRE DE RIEZ
35 chemin des Roselières
06 41 52 33 67
lae.caillaux@gmail.com

---

11 La Ferme d'Emanuel

Légumes

à la ferme

- commande par mail ou par téléphone
  livraison possible

en ligne

- commande sur le site internet
  retrait à la ferme et livraison possible

Emanuel MICHARDIÈRE
SAINT MAIXENT SUR VIE
12 chemin de la Forêt
06 08 69 25 99
info@lafermedemanuel.fr
lafermedemanuel.fr
la ferme d'Emanuel

Viandes, volailles et œufs

12 Gaec CHIRON

Bœuf (race charolaise) / Porc
Agneau (race vendéenne)

à la ferme

- colis sur commande par téléphone
  retrait généralement une fois par trimestre

Alain CHIRON
L'AIGUILLON SUR VIE
710 La Culasse
06 68 45 62 25
chironmetha@orange.fr
gaec.chiron

13 Gaec Le Moulin Cassé

Bœuf / Veau

à la ferme

- colis sur commande par mail
  ou par téléphone

Landry GILLET
L'AIGUILLON SUR VIE
Les Petites Noullières
07 62 50 69 82
lemoulincasse.vd
@gmail.com

14 Cœur de Grange

Bœuf (race charolaise) / Veau (élevé sous la mère)
Porc / Agneau / Poulets / Oies / Chapons
Œufs de poules et d'oies / Plats cuisinés et charcuteries artisanales

au magasin à la ferme

vente au détail et colis toute l'année

- *mardi, mercredi et jeudi de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 18 h 30*
  vendredi de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h
  samedi de 9 h à 12 h

en ligne

- commande sur le site internet
  retrait au magasin

Julien et Antoine RICHARD
COËX
Les Viollières
07 71 77 80 91
coeurdegrange@gmail.com
coeurdegrange.fr
coeurdegrange

Aussi : dépôt-vente au magasin des produits des partenaires producteurs agricoles.
Après-midis « visite de la ferme » pendant les vacances scolaires d'avril et d'été.
Journée portes ouvertes le dimanche 18 juin 2023.
(sur réservation, informations et tarifs par téléphone)

---

15 Ferme de la Boislivière

Bœuf (race aubrac) / Veau / Poulets
Plats cuisinés et produits apéritifs

à la ferme

- *1er vendredi du mois de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 20 h*
- sur demande

en ligne

- commande sur le site internet
  retrait à la ferme ou livraison à domicile

Maryse, Jacques, Axel, Morgan TESSIER et Joël SAUZEAU
COËX
La Boislivière
06 23 20 95 28
fermedelaboisliviere@gmail.com
fermedelaboisliviere.fr
fermedelaboisliviere

16 Ferme La Fleur au Bec

Poulets

à la ferme

- commande par mail ou sms
  retrait un week-end par mois
  vendredi après-midi et samedi matin

Amélie ORIEUX
COMMEQUIERS
La Jouère
06 76 03 96 61
amelieorieux@gmail.com
amelie85poulet

17 Gaec La Mastrie

Bœuf (race blonde d'Aquitaine) / Veau (élevé sous la mère) / Plats cuisinés (volailles, bœuf et veau)

à la ferme

- colis sur commande par mail ou par téléphone
  tous les 15 jours

Olivier, Laurent, Charles et Arnaud PONTOIZEAU
LE FENOUILLER
La Mastrie
06 18 09 04 11
la-mastrie@orange.fr

18 Ferme La Belle Rive

Bœuf (race maraîchine) / Veau

à la ferme

- colis sur commande par mail ou par téléphone
  retrait sur rendez-vous

en conversion

Laurence PIPAUD
SAINT HILAIRE DE RIEZ
50 chemin de la Tisonnière
06 25 30 33 33
lafermedupretords@gmail.com

19 Earl La Clef des Champs

Vache (race allaitante limousine)

à la ferme

- colis sur commande par mail ou par téléphone

Nicolas DUPÉ
SAINT MAIXENT SUR VIE
La Clef des Champs
06 11 03 89 09
horizonterre@orange.fr

---

20 La Ferme d'Emanuel

Poulets / Poules et diverses volailles / Œufs / Lapins

à la ferme

- commande par mail ou par téléphone
  livraison possible

en ligne

- commande sur le site internet
  retrait à la ferme et livraison possible

Emanuel MICHARDIÈRE
SAINT MAIXENT SUR VIE
12 chemin de la Forêt
06 08 69 25 99
info@lafermedemanuel.fr
lafermedemanuel.fr
la ferme d'Emanuel

---

21 Earl La Bruyère

Bœuf (race charolaise) / Veau

à la ferme

- colis sur commande par mail ou par téléphone

Emmanuel RICHARD
SAINT RÉVÉREND
La Bruyère
06 03 28 58 97
mawel.cbr@wanadoo.fr

22 Gaec RICHARD

Bœuf (race charolaise)

à la ferme

- colis sur commande par téléphone

Jean-Jacques et Laurent RICHARD

SAINT RÉVÉREND

Le Clair Bocage

02 51 54 74 47
06 89 21 43 30

richard-delphine@laposte.net

23 Gaec BROCHARD

Bœuf (race parthenaise)

à la ferme

- colis sur commande par mail
  retrait sur rendez-vous

Frédéric et Alexis BROCHARD

SAINT RÉVÉREND

La Partière

06 99 94 70 72
06 70 41 75 55

lapartiere@orange.fr

24 Gaec La Haie

Bœuf (race charolaise) / Veau (élevé sous la mère)
Plats cuisinés et charcuteries artisanales

à la ferme

- colis sur commande par téléphone, mail ou via le site internet
  une fois par mois

Yoann BALLANGER

SAINT RÉVÉREND

La Haie

06 58 93 57 71

contact@fermedelahaie.fr

fermedelahaie.fr

Ferme-de-la-Haie

Produits laitiers

25 La Fromagerie de Rié

Lait de chèvre / Fromages de chèvre
Yaourts au lait de chèvre

à la fromagerie

- commande par mail ou par téléphone une semaine à l'avance
  vendredi de 16 h à 19 h

sur le marché

- Saint Gilles Croix de Vie : *jeudi*

en dépôt-vente

- Coëx : *Cœur de Grange*

La fromagerie débute la commercialisation de sa production, ses points de vente sont susceptibles d'évoluer. Plus d'informations auprès des producteurs

Jimmy et Julien RENAUD
NOTRE DAME DE RIEZ
260 route de Commequiers
06 61 86 14 06
fromageriederie@outlook.fr
Fromagerie de Rié
fromagerie.de.rie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Vins

26 Domaine Saint Nicolas

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant

Thierry, Antoine et Mickaël MICHON

BREM SUR MER

20 ter rue de l'Océan

Les Clous • L'Ile d'Olonne

02 51 33 13 04

contact@domaine saintnicolas.com

domainesaintnicolas.com

à la boutique

- octobre à avril
  du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 30
- mai à juillet et septembre
  mardi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 18 h
  mercredi de 14 h 30 à 18 h
  samedi de 9 h 30 à 13 h
- juillet/août
  du lundi au samedi de 9 h à 13 h et de 14 h à 19 h

R au chai

- avril à septembre
  du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h
- octobre à mars
  du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h

Aussi : activités œnotouristiques (sur réservation) : dégustation des vins, visites, ateliers, escape game et balades dans les vignes

27 Cave Laurent PAJOT

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant

R au domaine

- hors saison
  du mardi au vendredi de 12 h à 12 h 30 et de 18 h à 19 h
  samedi de 10 h à 12 h 30
- juillet/août
  du lundi au vendredi de 11 h à 12 h 30 et de 17 h à 19 h
  samedi de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h

Aussi : dégustation des diverses cuvées (sur réservation)

Laurent PAJOT
BREM SUR MER
70 rue de la Croix Penard
06 17 70 27 93
lolopajot@sfr.fr
pajot-laurent-viticulteur.business.site

28 Domaine du Lux en Roc

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant / Jus de raisin

R au domaine

- *du lundi au samedi de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h 30*
  dimanche de 10 h à 13 h

sur le marché

- Brem sur Mer : *mardi et vendredi (juillet/août)*
- marchés de Noël : La Chaize Giraud, etc.

Aussi : initiation à la dégustation des vins (sur réservation)

Bérangère et Jean-Pierre RICHARD
BREM SUR MER
5 impasse Richelieu
02 51 90 56 84
06 25 70 47 62
luxenroc-richard@orange.fr
Domaine-du-Lux-en-Roc

29 Domaine CROCHET

Vins blanc, rosé et rouge

R au domaine

renseignements par téléphone aux heures des repas

- *samedi de 9 h à 12 h ou sur rendez-vous*
- juillet/août
  du lundi au vendredi à 18 h

Aussi : dégustation des vins au chai ou à la grange (sur réservation)

Gaël CROCHET
BREM SUR MER
La Mignotière • 37 bis chemin de Bacqueville
02 51 20 17 90
gael.crochet@wanadoo.fr
gael-crochet-viticulteur.fr

30 L'Orée du Sabia

Vins blanc, rosé et rouge

R au domaine

- hors saison
  du mardi au jeudi de 16 h à 18 h
  vendredi et samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h
- juillet/août
  du lundi au samedi de 10 h à 19 h

Aussi : activités œnotouristiques (sur réservation) : visite des vignes et du chai, balades à vélo dans les vignes et dégustation des cuvées. Un espace cave dédié aux vins du domaine et à ceux des amis vignerons, ainsi qu'une sélection de produits apéritifs artisanaux

Bastien MOUSSET
BREM SUR MER
R 1A rue du Sablais
02 51 96 30 61
contact@loreedusabia.com
loreedusabia.com
loreedusabia

---

31 Domaine Éric SAGE

Vins blanc, rosé et rouge

R au domaine

- hors saison
  vendredi de 17 h 30 à 19 h
  samedi de 10 h à 12 h 30
- juillet/août
  du lundi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30 et de 17 h à 19 h

Aussi : dégustation des vins, visites et animations œnologiques (sur réservation)

Éric et Pétra SAGE
BREM SUR MER
R La Mignotière
06 37 68 36 07
06 37 75 08 99
ericsagevigneron@gmail.com
ericsagevigneron.fr
ERIC-SAGE-vigneron-à-BREM-SUR-MER

Miels & autres douceurs

32 Vincent PETIT

Miels / Pains d'épices et confiseries

à la miellerie

- *mercredi de 15 h à 18 h 30*
- également sur commande par téléphone ou par mail *possibilité d'expédition*

en dépôt-vente

- Brétignolles sur Mer : *Loïc Pradier*
- Coëx : *Cœur de Grange*
- Commequiers : *La Fleur au Bec*
- Notre Dame de Riez : *Le Jardin de Fred et Seb*
- Saint Hilaire de Riez : *Les Jardins de Saint Hilaire*
  Sel de Vie

Vincent PETIT
COMMEQUIERS
La Gaillardière
06 86 06 59 72
v-petit@gmx.fr
v-petit.wixsite.com/v-petit-apiculteur
Vincent-PETIT-Apiculteur

33 L'Abeille Océane

Miels / Aromiels / Bonbons au miel / Pains d'épices

sur le marché

- consulter la page Facebook ou contacter l'apiculteur pour connaître le programme

en dépôt-vente

- Brétignolles sur Mer : *Les Jardins des Burlots*
- Coëx : *Le Vrac d'Élo*

Jonathan MARTIN
LANDEVIEILLE
6 allée des Charmes
06 88 59 18 72
labeilleoceane@gmail.com
labeilleoceane

34 Domaine Biau'Céan

Confitures / Pâtes à tartiner / Sirops / Vinaigres

au jardin
- sur rendez-vous

les paniers
- *Les Paniers de Vie et Jaunay*
- *Collectif Court-circuit Nord-Ouest Vendée*

en dépôt-vente
- Brem sur Mer / Saint Hilaire de Riez : *Biocoop*
- Saint Gilles Croix de Vie : *La Mesure / Péché Mignon*
- Saint Révérend : *La boulangerie du Moulin des Gourmands*

sur le marché
- marchés de producteurs organisés par *Les Paniers de Vie et Jaunay*

Claudie RICHARD
et Bernard PINEAU

LANDEVIEILLE

8 rue Pascal Bourmaud

06 79 83 45 71

biaucean@orange.fr

biaucean.over-blog.com

---

35 Les Ruchers de la Vie

Miels (à la propolis 2,5 %) / Nougats / Ganaches
Pains d'épices façon gâteau miel

à la miellerie
- commande par mail ou téléphone

sur le marché
- Le Fenouiller : *marché de Noël*
- Saint Révérend : *marché des producteurs locaux*

Aussi : visite et dégustation de la production à la miellerie (sur réservation)

Christian GUILBAUD

LE FENOUILLER

23 rue de la Fontaine
La Bodelinière

06 77 26 05 83

contact
@lesruchersdelavie.fr

36 Les Ruchers de Saint Gilles

Miels / Pollen / Propolis / Pains d'épices et confiseries
Hydromels / Bougies en cire d'abeille

à la miellerie
- sur rendez-vous par téléphone

les paniers
- *Les Paniers de Vie et Jaunay*

Aussi : dégustation de la production à la miellerie (sur réservation)

Marine LYOT
SAINT GILLES CROIX DE VIE
6 bis rue de la Chenelière
06 87 30 87 99
marinelyot@gmail.com
lesruchersdesaintgilles.fr

---

37 Bernard PUEL

Miels

à la miellerie
- sur rendez-vous

sur le marché
- Coëx : *samedi*
- Sion sur l'Océan : *mardi et vendredi*
- Coëx, Brem sur Mer, La Chevalerie à Saint Hilaire de Riez : *Marchés de Noël*

Bernard PUEL
SAINT HILAIRE DE RIEZ
3 chemin du Porteau
06 88 76 26 64
puel.bernard@bbox.fr

Sels & produits du marais

38 Sel de Vie

Gros sels / Fleurs de sel / Salicornes / Produits dérivés

au marais salant

- avril à septembre
  du mardi au vendredi de 10 h à 12 h 30
  et de 14 h 30 à 18 h
  samedi de 14 h 30 à 18 h

en ligne

- sur le site internet

Aussi : visite guidée du marais salant (sur réservation) et projection d'un film sur les différentes étapes de la production du sel

Anthony OGER
SAINT HILAIRE DE RIEZ
Le Marais salant de l'Étoile
87 route du Sel
06 15 74 26 81
contact@sel-de-vie.com
sel-de-vie.com
leseldevie

39 Marais Prédevie

Gros sels / Fleurs de sel / Salicornes / Produits dérivés

au marais salant

accès piétons et vélos direct au marais

- juin à septembre
  il est conseillé de téléphoner au préalable

sur le marché

- avril à septembre
  - Saint Hilaire de Riez : *jeudi*
  - Saint Gilles Croix de Vie : *samedi et dimanche*

Aussi : visite guidée du marais salant et de son environnement avec possibilité de balades en calèche (sur réservation)

Alexis GAUTIER
SAINT HILAIRE DE RIEZ
Marais salant Prédevie
route du Sel D38 bis
06 80 73 98 85
contact
@marais-predevie.fr
Marais.salant.predevie

Pains, farines & huiles

40 Gaec La Jaubretière

Farines de blé et de sarrasin / Fécule de maïs, Huiles de colza et de tournesol

à la ferme

- commande par téléphone, par mail ou via la page Facebook

en dépôt-vente

- Coëx : *Cœur de Grange et Aux Grains de Folie*
- Notre Dame de Riez : *Le Jardin de Fred et Seb*

Adrien BONNEAU
et Frédéric GAZEAU
SAINT MAIXENT SUR VIE
La Jaubretière
06 03 57 47 69
06 17 08 34 26
gaec.lajaubretiere
@orange.fr
adrienetfredo

41 Le Fournil du Brulit

Pains au levain

à la ferme

- *lundi et jeudi de 17 h à 19 h*
  précommande en ligne sur le site

en dépôt-vente

- Coëx : *Le Vrac d'Élo*
- Saint Hilaire de Riez : *Biocoop*

Daniel TISSIER
SAINT MAIXENT SUR VIE
Le Brulit
06 59 64 65 24
daniel.tissier@gmail.com
lefournildubrulit.fr
fournildubrulit

Agenda des manifestations locales

Vendredi 30 juin 2023

Marché de producteurs locaux

Vente directe de produits locaux ouverte à tous

Saint Gilles Croix de Vie • place de la P'tite Gare • 35 rue du Mal Leclerc
de 17 h 30 à 20 h
Les Paniers de Vie et Jaunay • 06 79 17 80 86

Samedi 8 juillet 2023

Marché gourmand des producteurs locaux

Restauration sur place et animations

Coëx • place Georges Clemenceau
à partir de 17 h et dîner sur place dès 19 h
Mairie de Coëx • 02 28 10 32 32

Vendredi 18 août 2023

Marché des producteurs locaux

Restauration sur place et animations

Saint Révérend • parc du Moulin des Gourmands
de 17 h à 22 h
Mairie de Saint Révérend • 02 51 54 61 11

Vendredi 1er septembre 2023

Marché de producteurs locaux

Vente directe de produits locaux ouverte à tous

Saint Gilles Croix de Vie • place de la P'tite Gare • 35 rue du Mal Leclerc
de 17 h 30 à 19 h 30
Les Paniers de Vie et Jaunay • 06 79 17 80 86

Dimanche 3 septembre 2023

Marché paysan

Restauration sur place et animations

Commequiers • "L'Aujouère" • route de Soullans
de 9 h 30 à 18 h
Collectif pour la Tranquilité et la Vie Rurale • 06 95 22 45 79

Dimanche 17 septembre 2023

Marché de producteurs locaux

Restauration sur place et animations

Le Fenouiller • place de la Ménarderie
à partir de 9 h
Mairie du Fenouiller • 02 51 55 09 99

Samedi 28 octobre 2023

R La Paulée de Brem

Soirée consacrée à la découverte des vins, mise à l'honneur du territoire viticole

Brem sur Mer • salle des fêtes du Brandais • rue du Brandais
à partir de 19 h
Bureau d'Information Touristique de Brem sur Mer • 02 51 90 92 33

Samedi 11 novembre 2023

R Journée des Vignerons de l'AOC Fiefs Vendéens

Les vignerons ouvrent les portes de leurs vignobles le temps d'une journée
Dégustation, visite et animations

chez les vignerons participants
site et page Facebook AOC Fiefs Vendéens

Index des producteurs par commune

L'Aiguillon sur Vie

12 Gaec Chiron ... p.19
13 Gaec Le Moulin Cassé ... p.19

Brem sur Mer

1 Ferme Les Petites Pièces ... p.15
26 Domaine Saint Nicolas ... p.25
27 Cave Laurent Pajot ... p.26
28 Domaine du Lux en Roc ... p.26
29 Domaine Crochet ... p.26
30 L'Orée du Sabia ... p.27
31 Domaine Eric Sage ... p.27

Brétignolles sur Mer

2 Loïc Pradier maraîcher ... p.15
3 Ferme de la Petite Bouchetière ... p.16
4 Jardins des Burlots ... p.16

Coëx

5 Le Jardin de Pauline 85 ... p.16
14 Cœur de Grange ... p.20
15 Ferme de la Boislivière ... p.20

Commequiers

16 Ferme La Fleur au Bec ... p.21
32 Vincent Petit ... p.28

Landevieille

33 L'Abeille Océane ... p.28
34 Domaine Biau'Céan ... p.29

Le Fenouiller

17 Gaec La Mastrie ... p.21
35 Les Ruchers de la Vie ... p.29

Notre Dame de Riez

6 Le Jardin de Fred et Seb ... p.17
25 La Fromagerie de Rié ... p.24

Saint Gilles Croix de Vie

36 Les Ruchers de Saint Gilles ... p.30

Saint Hilaire de Riez

7 Les Jardins de Saint Hilaire ... p.17
8 Les Jardins de la Fée ... p.17
9 Chantal et Marcel Thibaud ... p.18
10 Laëtitia Caillaux Caiveau ... p.18
18 Ferme La Belle Rive ... p.21
37 Bernard Puel ... p.30
38 Sel de Vie ... p.31
39 Marais Prédevie ... p.31

Saint Maixent sur Vie

11/20 La Ferme d'Emanuel ... p.18/22
19 Earl La Clef des Champs ... p.22
40 Gaec La Jaubretière ... p.32
41 Le Fournil du Brulit ... p.32

Saint Révérend

21 Earl La Bruyère ... p.22
22 Gaec Richard ... p.23
23 Gaec Brochard ... p.23
24 Gaec La Haie ... p.23

Ce guide a été construit dans le but d'encourager « le manger local et le manger sain », de donner du sens à ce que l'on met dans nos assiettes tout en contribuant à la préservation de notre environnement, de valoriser et soutenir le travail de nos producteurs et ainsi notre économie locale.

Nous remercions vivement l'ensemble des agricultrices et agriculteurs du Pays de Saint Gilles Croix de Vie ainsi que les 14 communes du territoire qui nous ont apporté leur aide précieuse pour la réalisation de cette 8e édition.

Vous souhaitez apparaître dans la prochaine édition de ce guide ?

CONTACTEZ LE PAYS DE SAINT GILLES CROIX DE VIE AGGLOMÉRATION
ZAE Le Soleil Levant
CS 63669 – Givrand
85806 SAINT GILLES CROIX DE VIE Cedex
02 51 55 55 55
accueil@payssaintgilles.fr

Retrouvez le guide en ligne sur
www.payssaintgilles.fr

Également disponible gratuitement à la Communauté d'Agglomération, dans les mairies et bureaux d'information touristique du territoire ainsi qu'auprès des 40 producteurs référencés.