

2024

Guide

des producteurs locaux
en vente directe

payssaintgilles.fr



*Chères habitantes,
Chers habitants,*

Avec cette 9^e édition du Guide des producteurs locaux en vente directe, le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération poursuit son objectif d'encourager une agriculture locale et durable. Les 43 producteurs présents dans ce guide attestent du dynamisme de notre territoire en matière agricole.

La démarche de Projet Alimentaire Territorial (PAT), adopté début 2024 par la Communauté d'Agglomération, s'inscrit pleinement dans des projets au service d'une alimentation respectueuse des hommes et de la nature.

À travers le plan d'actions opérationnel du PAT, les élus du Pays de Saint Gilles Croix de Vie ont en effet choisi d'impulser, d'ici à 2028, des nouvelles initiatives collectives pour promouvoir le bien-manger, soutenir l'agriculture locale, valoriser des filières alimentaires de proximité, préserver nos ressources alimentaires ou encore améliorer l'accès des personnes fragiles à des produits sains.

L'intérêt grandissant des consommateurs pour une nourriture saine et de qualité, le plus possible issue d'une production locale, laisse penser qu'ils sauront s'engager, aux côtés de la collectivité et autres acteurs économiques et sociaux, en faveur des projets de notre territoire.

Production locale, circuits courts, alimentation responsable et durable... autant de considérations qui doivent nous interpeller pour nous encourager à aller à la découverte de nos agriculteurs et de la richesse de notre territoire, mais aussi pour nous aider à réfléchir nos achats et tous devenir des consom'acteurs !

Mangeons bon, mangeons local !

*François Blanchet,
Président du Pays de Saint Gilles
Croix de Vie Agglomération*



Sommaire



17



Fruits et légumes



22



Viandes, volailles et œufs



27



Produits laitiers



28



Vins



31



Miels et autres douceurs



34



Sels et produits du marais



35



Pains, farines et huiles

***Vous êtes producteur en vente directe sur le Pays de Saint Gilles
Croix de Vie et souhaitez paraître dans notre prochaine édition ?***

Contactez notre service Développement Économique
accueil@payssaintgilles.fr / 02 51 55 55 55



Projet Alimentaire Territorial



Après deux années de concertation et d'élaboration, le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération a adopté, début 2024, son **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**. Le PAT est une stratégie alimentaire territoriale durable ayant pour but de faire émerger des démarches de **terrain, volontaires et collectives**.

À travers leurs arbitrages, les élus du Pays de Saint Gilles Croix de Vie ont souhaité bâtir un **projet humain et social** pour :

- aider le territoire à progresser vers plus de résilience ;
- encourager la durabilité des modèles agricoles et de consommation ;
- permettre d'expérimenter et essayer les bonnes pratiques ;
- aider le consommateur à comprendre comment son alimentation et ses choix peuvent lui permettre de devenir consomm'acteur.



Référent technique

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



Le PAT du Pays de Saint Gilles Croix de Vie est constitué de 22 actions structurées autour de 3 axes stratégiques :

1 Améliorer l'accessibilité aux productions locales et durables, notamment en structurant des filières sur le territoire



2 Sensibiliser la population au « bien-manger »



3 Soutenir les modèles agricoles durables afin de garantir la pérennisation des exploitations agricoles et la gestion des ressources naturelles



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'obtention de la certification nécessite d'atteindre un seuil minimum de points sur des indicateurs liés à quatre grandes thématiques : la stratégie phytosanitaire, la préservation de la biodiversité, la gestion de la fertilisation et la gestion quantitative de l'eau.

Les labels de la viticulture



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, a 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



Fruits
& légumes



Viandes, volailles
& œufs



Produits laitiers



Vins



Miels &
autres douceurs



Sels &
produits du marais



Pains, farines
& huiles



Marché
hebdomadaire



Marché
saisonnier

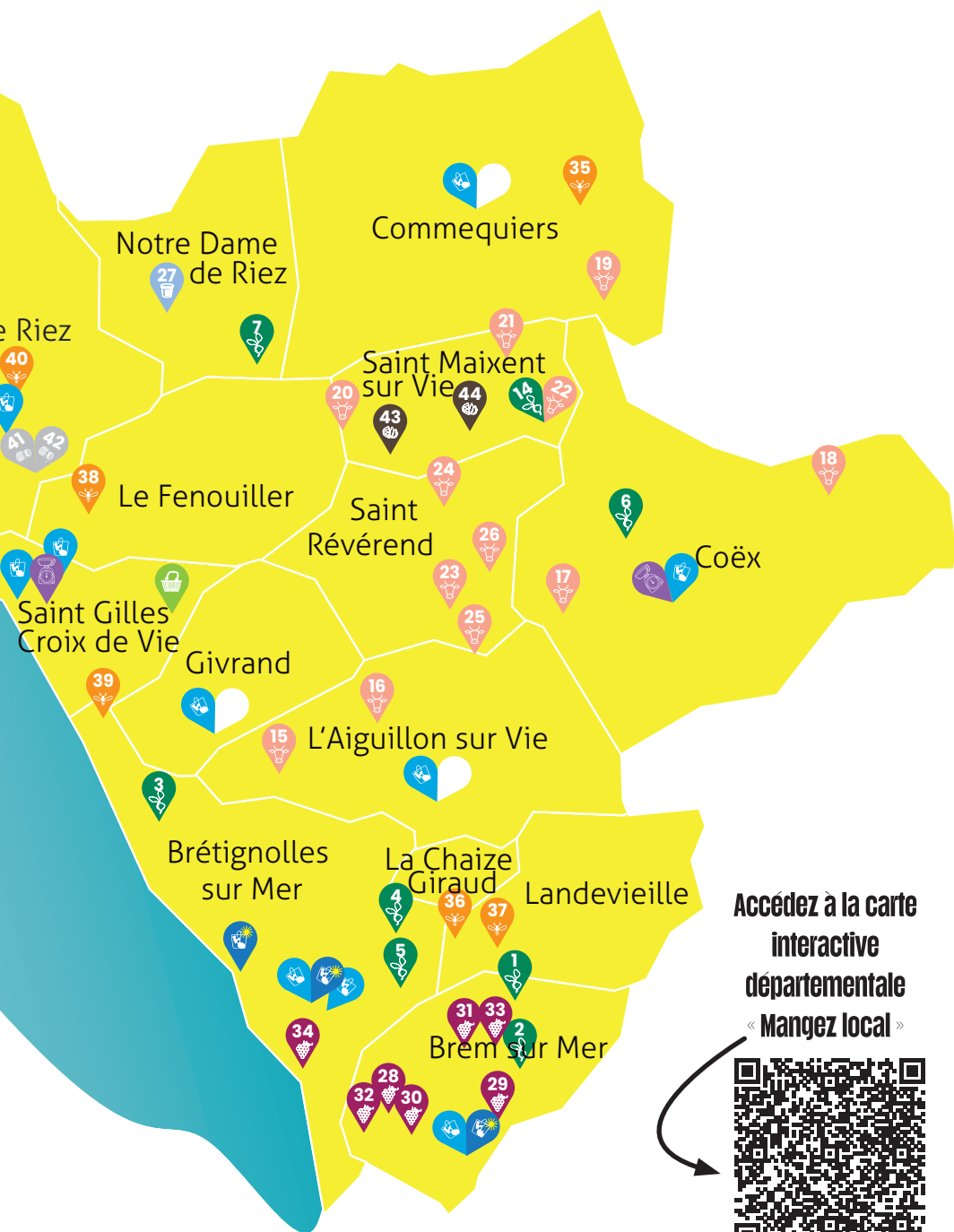


Épicerie
ambulante

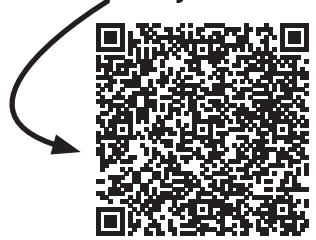


Épicerie vrac

Paniers



Accédez à la carte interactive départementale « Mangez local »



Calendrier des fruits et légumes

Hiver



s de saison



omme

lade

**oute
nnée**

Pomme
de terre

Noix

u

Carotte

Abricot

Melon

Brocoli



Nectarine

Pêche

Haricot vert

Courgette

Figue

Poivron



Cerise



Prune



Petit fruit
rouge



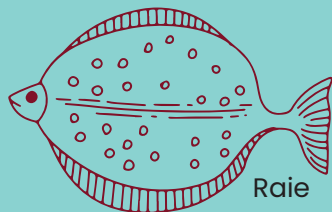
Tomate

Été

Calendrier des produits de la mer

Hiver

Coquille Saint-Jacques



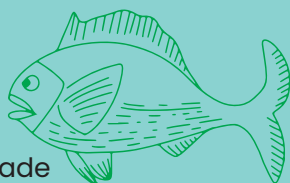
Raie



Lotte

Lieu

Huître



Daurade

Chinchard



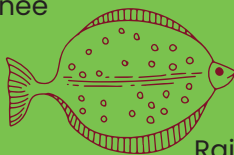
Moule



Tourteau

Araignée

Bigorneaux et bulots



Coquille Saint-Jacques

Raie

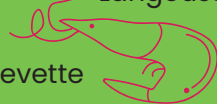


Congre

Langouste

Langoustine

Crevette



Printemps



Daurade

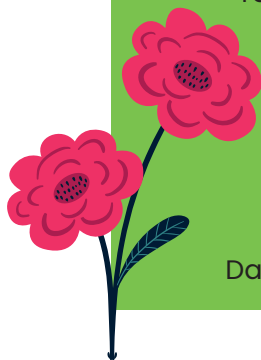


Maquereau

Cabillaud

Merlan

Tacaud





Merlan



Bar

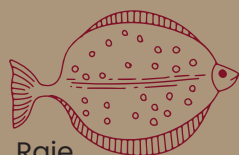


Sardine

Églefin



Congre



Raie

Automne



Crevette

Merlu



Maquereau

Homard



Raie

Été



Turbot

Saint-Pierre



Moule



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

Coëx

- place Georges Clemenceau
- samedi

Commequiers

- place de l'Église
- mercredi et samedi

Givrand

- place des Commerces
- dimanche

Saint Gilles Croix de Vie

- place Guy Kergoustin
- mercredi et samedi
- place du Marché aux Herbes
et du Vieux Port
- mardi, jeudi et dimanche

Saint Hilaire de Riez

- place François Mitterrand - centre-ville
- jeudi et dimanche
- place Vivi Burgaud - Sion sur l'Océan
- mardi et vendredi

Marchés saisonniers

Brem sur Mer

- place du Jardin de l'Océan
- mardi et vendredi (*juillet et août*)

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

4 rue de Lattre de Tassigny
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

Épicerie ambulante



LE TRUCK DE CATHY

letruckdecathy@gmail.com
07 87 66 22 92

Également sur les marchés estivaux et campings :
contacter Cathy

- *mercredi* : marché de L'Aiguillon sur Vie
8 h - 12 h
- *samedi* : marché de Commequiers
8 h 30 - 12 h 30
- *dimanche* : marché de Givrand
8 h 30 - 12 h 30

Paniers

Saint Gilles Croix de Vie



LES PANIERS DE VIE ET JAUNAY

40 rue des Couvreur
ZAE La Bégauldière
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.

Saint Hilaire de Riez



COLLECTIF COURT CIRCUIT

22 avenue de la Parée Préneau
ccc.shr85@orange.fr
02 51 55 19 39

• *Distribution aux adhérents*
Commande du dimanche 13 h
au mardi 19 h sur la boutique
en ligne
Retrait des commandes au dépôt
le vendredi de 18 h à 19 h 30

☞ Le Collectif Court Circuit est une association qui regroupe 6 dépôts dont celui de Saint Hilaire de Riez. Il rassemble des producteurs qui favorisent une agriculture paysanne, de proximité, qui ne pollue pas, respecte les humains, la biodiversité sauvage et permet aux adhérents d'avoir accès à des produits sans intrants, en direct et de saison.



Fruits et légumes

1 Ferme Les Petites Pièces

Légumes

🏡 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



📍 Julien LECLERCQ

🏠 **BREM SUR MER**

📍 20 chemin de la Mignotière à la Fremière

☎ 06 30 18 80 76

✉ petitespieces.brem@gmail.com

📷 les.petites.pieces

2 La Belle Verte

Légumes / Petits fruits rouges

🏡 à la ferme

- mai à novembre
mardi et vendredi de 17 h à 19 h

🛒 sur le marché

- Brem sur Mer : vendredi (juin à octobre) et mardi (juillet/août)
- Saint Gilles Croix de Vie : samedi (mai à novembre)



📍 Élodie REIGNER et Antoine FRELAND

🏠 **BREM SUR MER**

📍 49 chemin de la Mignotière

☎ 07 68 98 99 60

✉ 85labelleverte@gmail.com



3 Loïc PRADIER Maraîcher

Légumes

🌱 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



📍 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

4 Ferme de la Petite Bouchetière

Légumes / 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

5 Jardins des Burlots

Légumes

🌱 à la ferme

- commande par mail
retrait en semaine consulter le producteur pour connaître les jours et horaires

🛒 sur le marché

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

🏠 en dépôt-vente

- Le Truck de Cathy : *marché de L'Aiguillon sur Vie, le mercredi*



📍 Sébastien MARAIS

📍 BRÉTIGNOLLES SUR MER

🌱 Route de la Chaize Giraud
(face à la ZA Le Peuple)

☎ 06 78 06 75 83

✉ jardin-lesburlots@hotmail.com

6 Le Jardin de Pauline 85

Plantes et fleurs comestibles

Plants aromatiques / Plants ratatouille / Ail noir fermenté

🌱 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
06 98 51 21 00
- ✉ contact
@lejardindepauline85.fr
- 🌐 lejardindepauline85.fr
- 📍 Le-Jardin-De-Pauline-85

7 Le Jardin de Fred et Seb

Légumes

🏠 au magasin

- du mardi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30
et de 14 h 30 à 19 h
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

8 Les Jardins 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

9 Légumes de chez nous

Légumes

🏡 à la ferme

- reprise de la vente directe au plus tard à partir de juillet jusqu'à octobre : les mercredi et vendredi de 17 h à 19 h



- 📍 Dominique FRADIN
- 📍 SAINT HILAIRE DE RIEZ
- 🏠 19 chemin de la Belle étoile
- ☎ 06 23 61 65 20
- ✉ dominique.fradin@yahoo.fr

10 Les Jardins 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

11 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

12 Laëtitia CAILLAUX CAIVEAU

Légumes

🌱 à la ferme

- juillet à septembre
lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi
de 10 h à 12 h 15



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

13 Entre Dune et Marais

Légumes / Plants

🌱 à la ferme

- hors saison : *vendredi de 17 h à 18 h 30*
- juillet/août : *mercredi et vendredi*
de 17 h 30 à 19 h

🛒 sur le marché

- Saint Hilaire de Riez • Les Mouettes :
lundi matin et samedi après-midi
(juillet/août)



- 📍 Alexis BURGAUD
- 📍 SAINT HILAIRE DE RIEZ
- 📍 20 avenue de la Parée
Préneau
- ☎ 07 67 01 91 85
- ✉ entreduneetmarais.
contact@gmail.com
- 📱 @ Entre Dune et Marais

14 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

15 Gaec CHIRON

Bœuf (race charolaise) / Porc

Agneau (race vendéenne)

🏠 à la ferme

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



📍 Aloïs CHIRON

📍 L'AIGUILLON SUR VIE

🏠 710 La Culasse

☎ 06 36 47 51 69

🌐 gaec.chiron

16 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

☎ 06 08 34 56 56

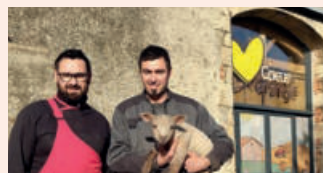
✉ lemoulincasse.vd@gmail.com

17 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



Julien et Antoine RICHARD

COËX

Les Viollières

07 71 77 80 91

coeurdegrange@gmail.com

coeurdegrange.fr

coeurdegrange

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



Aussi : dépôt-vente au magasin des produits des partenaires producteurs agricoles
labyrinthe de maïs ouvert en juillet et août (infos et réservations par téléphone)
repas fermier le dimanche 9 juin 2024

18 Ferme de la Boislivière

Bœuf (race aubrac) / Veau / Poulets

Plats cuisinés et produits apéritifs



Maryse, Jacques, Axel,
Morgan TESSIER et
Simon RAINEAU

COËX

La Boislivière

06 23 20 95 28

fermedelaboisliviere@gmail.com

fermedelaboisliviere.fr

fermedelaboisliviere

à la ferme

- 1^{er} 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



19 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**

🏡 1034 chemin de la Jouère

☎ 06 76 03 96 61

✉ amelieorieux@gmail.com

📱 amelie85poulet

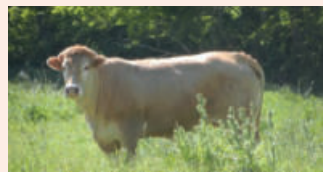
20 Gaec La Mastrie

Bœuf (race blonde d'Aquitaine) / Veau (élevé sous la mère) / Pintades / Poulets

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 FENOULLER**

🏡 La Mastrie

☎ 06 18 09 04 11

✉ la-mastrie@orange.fr

21 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

22 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

23 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

24 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

25 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

26 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

27 La Fromagerie de Rié

Lait de chèvre / Fromages de chèvre

Yaourts au lait de chèvre (races Saanen et Alpine)

🏠 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*
- Saint Gilles Croix de Vie : *Aux Bocaux*
Locaux, Le Frometon, Gamm Vert

*Les 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





Vins

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

28 Domaine Saint Nicolas

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant

🏠 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, juin 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*

🍷 au chai

- juillet/août
*du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30
et de 14 h à 19 h*
- septembre à juin
du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 18 h

*Aussi : activités œnotouristiques (au chai sur réservation) : visite, ateliers, escape game ;
dégustation de vin (à la boutique et au chai sans réservation)*



👤 Thierry, Antoine et Mickaël
MICHON

🍷 BREM SUR MER

🏠 20 ter rue de l'Océan

🍷 Les Clous • L'île d'Olonne

☎ 02 51 33 13 04

✉ contact@domaine
saintnicolas.com

🌐 domainesaintnicolas.com



29 Cave Laurent PAJOT

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant

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

30 Domaine du Lux en Roc

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

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



31 Domaine CROCHET

Vins blanc, rosé et rouge

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



32 L'Orée du Sabia

Vins blanc, rosé et rouge

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**

 1A rue du Sablais

 02 51 96 30 61

 contact@loreedusabia.com

 loreedusabia.com

 loreedusabia



33 Domaine Éric SAGE

Vins blanc, rosé et rouge

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**

 La Mignotière

 06 37 68 36 07
06 37 75 08 99

 ericsagevigneron@gmail.com

 ericsagevigneron.fr

 ERIC-SAGE-vigneron-à-BREM-SUR-MER



34 Domaine La Requerre Records

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant


à la cave


- uniquement sur rendez-vous par mail ou téléphone




 Thomas LIBERGE

 **BRÉTIGNOLLES SUR MER**

 06 04 03 67 54

 thomas.liberge@gmail.com

 La_Requerre





Miels & autres douceurs

35 Vincent PETIT

Miels / Pains d'épices / Confiteries

🏠 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, La Ferme de la Boislivière*
- 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*

36 L'Abeille Océane

Miels / Pâtes à tartiner / Pains d'épices / Confiteries

🏠 à la miellerie

- sur rendez-vous par téléphone ou mail

🛒 sur le marché

- retrouvez le programme sur Facebook ou le site internet

🏠 en dépôt-vente

- Brétignolles sur Mer : *Jardins des Burlots, le Site des Saveurs*
- Coëx : *Le Vrac d'Élo*

📄 en ligne

- commande sur le site internet



- 📍 Vincent PETIT
- 📍 **COMMEQUIERS**
- 🏠 La Gaillardière
- ☎ 06 86 06 59 72
- ✉ v-petit@gmx.fr
- 🌐 v-petit.wixsite.com/
v-petit-apiculteur
- 👤 Vincent-PETIT-Apiculteur



- 📍 Jonathan MARTIN
- 📍 **LANDEVIELLE**
- 🏠 6 allée des Charmes
- ☎ 06 88 59 18 72
- ✉ labeilleoceane@gmail.com
- 🌐 labeilleoceane.fr
- 👤 labeilleoceane

37 Domaine Biau'Céan

Confitures / Pâtes à tartiner / Sirops

Vinaigres / Condiments

🏡 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 : *Biocoop*
- Saint Gilles Croix de Vie : *Abuelita, Pêché Mignon*
- Saint Hilaire de Riez : *Biocoop*
- Saint Révérend : *Laboul'angerie du Moulin*

🛒 sur le marché

- Saint Gilles Croix de Vie : *Village des Saveurs du 18 au 20 août 2024*
- Brétignolles sur Mer : *le marché des paysans à La Ferme de la Petite Bouchetière (début mai)*



👤 Claudie RICHARD
et Bernard PINEAU

📍 LANDEVIEILLE

🏠 8 rue Pascal Bourmaud

☎ 06 79 83 45 71

✉ biaucean@orange.fr

🌐 biaucean.over-blog.com



38 Les Ruchers de la Vie

Miels / Pains d'épices façon gâteau miel

Miels et propolis à 2,5 % / Nougats et Ganaches (à Noël)

🏠 à la miellerie

- en direct et/ou commande par mail ou téléphone

🛒 sur le marché

- Le Fenouiller : *marché de Noël*
- Saint Révérend : *marché des producteurs locaux le 23 août 2024*

Aussi : visite, explication et dégustation à la miellerie (sur réservation)



👤 Christian GUILBAUD

📍 LE FENOILLER

🏠 23 rue de la Fontaine
La Bodelinière

☎ 06 77 26 05 83

✉ contact
@lesruchersdelavie.fr

🌐 lesruchersdelavie.fr

39 Les Ruchers de Saint Gilles

Miels / Pollen / Propolis / Pains d'épices / 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

40 Bernard PUEL

Miels

🏠 à la miellerie

- sur rendez-vous

🛒 sur le marché

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



👤 Bernard PUEL

📍 **SAINT HILAIRE DE RIEZ**

🏠 3 chemin du Porteau

☎ 06 88 76 26 64

✉ puel.bernard@bbox.fr



Sels & produits du marais

41 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

42 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*



👤 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

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



Pains, farines & huiles

43 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*



📍 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

44 Le Fournil du Brulit

Pains au levain cuits au feu de bois

🍷 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 28 juin 2024**

 **Marché de producteurs locaux**

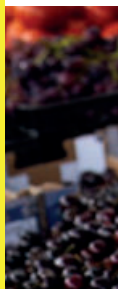
Vente directe de produits locaux ouverte à tous

 **Saint Gilles Croix de Vie**

place de la P'tite Gare • 35 rue du M^ol Leclerc

 de 17 h 30 à 20 h

 Les Paniers de Vie et Jaunay • 06 79 17 80 86



 **Samedi 6 juillet 2024**

 **Marché gourmand des producteurs locaux**

Restauration sur place et animations

 **Coëx** • square Brechoteau

 à partir de 17 h et dîner sur place dès 19 h

 Mairie de Coëx • 02 28 10 32 32



 **Vendredi 23 août 2024**

 **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





 **Dimanche 1^{er} septembre 2024**

 **Marché paysan**

Restauration sur place et animations

 **Commequiers**

chemin de l'Espérance "L'Aujouère" • route de Soullans

 de 9 h 30 à 18 h

 Collectif pour la Tranquillité et la Vie Rurale • 06 95 22 45 79



 **Vendredi 6 septembre 2024**

 **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 M^{al} Leclerc

 de 17 h 30 à 19 h 30

 Les Paniers de Vie et Jaunay • 06 79 17 80 86

 **Samedi 9 novembre 2024**

 **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**

 AOC Fiefs Vendéens

• 02 51 36 82 09

• site et page Facebook



 **Vendredi 20 décembre 2024**

 **Marché de producteurs locaux**

Vente directe de produits locaux ouverte à tous

 **Saint Hilaire de Riez** • 22 avenue de la Parée Préneau

 de 18 h à 19 h 30

 Collectif Court Circuit • 02 51 55 19 39

Portrait alimentaire du Pays de Saint Gilles Croix de Vie



AGRICULTURE



78 %

d'espaces agricoles et naturels dont

55 %

de terres agricoles valorisées



226
agriculteurs

9 400
vaches



152
exploitations agricoles



LABEL/QUALITÉ

50 %

des fermes sous signes officiels de la qualité et de l'origine

dont **18 %**

en agriculture biologique et 1 AOC viticole



3/4

du tonnage pêché est de la sardine

1 port de pêche avec une quarantaine de bateaux et une dizaine de mareyeurs



PÊCHE

CONSOMMATION

Nos critères d'achat

- 1• la saisonnalité
- 2• la qualité
- 3• l'origine locale
- 4• la composition
- 5• le prix



Nos priorités alimentaires

- manger sain afin de préserver notre santé
- respecter l'environnement
- limiter le gaspillage

TRANSFO

69

établissements "métiers de bouche"

6

industries agro-alimentaires



Index des producteurs par commune

L'Aiguillon sur Vie

-  15 Gaec Chiron p.22
-  16 Gaec Le Moulin Cassé p.22




Brem sur Mer

-  1 Ferme Les Petites Pièces.....p.17
-  2 La Belle Vertep.17
-  28 Domaine Saint Nicolas p.28
-  29 Cave Laurent Pajot p.29
-  30 Domaine du Lux en Roc..... p.29
-  31 Domaine Crochet.....p.29
-  32 L'Orée du Sabiap.30
-  33 Domaine Eric Sagep.30

Brétignolles sur Mer

-  3 Loïc Pradier Maraîcher p.18
-  4 Ferme de la Petite Bouchetière p.18
-  5 Jardins des Burlots p.18
-  34 Domaine La Requerre Recordsp.30



Coëx

-  6 Le Jardin de Pauline 85 p.19
-  17 Cœur de Grange..... p.23
-  18 Ferme de la Boislièvre p.23


Commequiers

-  19 Ferme La Fleur au Bec p.24
-  35 Vincent Petit p.31



Landevieille

-  36 L'Abeille Océane..... p.31
-  37 Domaine Biaù'Céan..... p.32

Le Fenouiller

-  20 Gaec La Mastrie..... p.24
-  38 Les Ruchers de la Vie p.32










Notre Dame de Riez

-  7 Le Jardin de Fred et Seb..... p.19
-  27 La Fromagerie de Rié p.27





Saint Gilles Croix de Vie

-  39 Les Ruchers de Saint Gilles..... p.33





Saint Hilaire de Riez

-  8 Les Jardins de Saint Hilaire p.19
-  9 Légumes de chez Nous p.20
-  10 Les Jardins de la Fée p.20
-  11 Chantal et Marcel Thibaud..... p.20
-  12 Laëticia Caillaux Caiveau p.21
-  13 Entre Dune et Marais p.21
-  40 Bernard Puel..... p.33
-  41 Sel de Vie..... p.34
-  42 Marais Prédevie p.34

Saint Maixent sur Vie

-  14 22 La Ferme d'Emanuel p.21/25
-  21 Earl La Clef des Champs..... p.24
-  43 Gaec La Jaubretière p.35
-  44 Le Fournil du Brulit p.35

Saint Révérend

-  23 Earl La Bruyère..... p.25
-  24 Gaec Richard p.25
-  25 Gaec Brochard p.26
-  26 Gaec La Haie..... p.26

-  Fruits et légumes
-  Viandes, volailles et œufs
-  Produits laitiers
-  Vins
-  Miels et autres douceurs
-  Sels et produits du marais
-  Pains, farines et huiles



Retrouvez le guide en ligne sur
paysaintgilles.fr

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