

ÉDITION 2021

GUIDE des Producteurs -locaux du Pays de Pourzauges

25 PRODUCTEURS
recensés

VIANDES ET VOLAILLES

FRUITS, LÉGUMES ET FLEURS

PRODUITS LAITIERS

MIELS, PAINS, PÂTES, ET CONSERVES

Proposé par la Communauté de Communes du Pays de Pourzauges

Pays de
Pourzauges
En Vendée

Sur le territoire du Pays de Pouzauges de nouvelles attentes émergent et marquent des besoins en termes de proximité, de qualité, de transparence et de confiance.



Partout en France, de plus en plus de citoyens souhaitent changer leur façon de consommer, notamment en ce qui concerne l'alimentation.

En parallèle, de nouvelles formes de production et de commercialisation s'inventent chaque jour pour répondre à cette demande.

Pour accompagner ces changements et prendre en compte les nouvelles attentes des habitants, la Communauté de communes du Pays de Pouzauges a lancé en 2016 une réflexion globale sur le « manger local ».

Depuis, la collectivité s'est engagée dans l'élaboration d'un Projet Alimentaire de Territoire (PAT). Pour parvenir à une relocalisation qualitative de l'alimentation, elle peut s'appuyer sur les forces vives en présence. Le territoire a en effet la chance de bénéficier de productions locales diversifiées et d'une implication forte des différents acteurs : producteurs, transformateurs, consommateurs, partenaires, etc.

Bérangère SOULARD,
Présidente de la Communauté de communes du Pays de Pouzauges

SOMMAIRE

Le Projet Alimentaire de Territoire
du Pays de Pouzauges PAGE 4

Calendrier des saisons PAGE 5

Partez à la rencontre des producteurs PAGE 7

Viandes et volailles PAGE 8

Fruits, légumes et fleurs PAGE 12

Produits laitiers PAGE 14

Miels, pains, pâtes et conserves PAGE 15

Carte des producteurs PAGE 18

Alimentation durable, de quoi parle-t-on ? PAGE 20

Et si on réduisait ensemble
nos déchets d'emballages ? PAGE 21

Les marchés PAGE 22

Autres points de vente de produits locaux PAGE 23

Crédits photos :

Couverture : freepik - Photos pages 2 et 3 : Alain MARTINEAU - Photos GAEC La Rose des Vents, Le Bif Truck, Les Jardins du Belou, Au Coeur des Plantes, Epicoeur, GAEC La Source : 16/9è - Nourriture vecteur créé par freepik - fr.freepik.com

LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

du Pays de Pouzauges

La Communauté de communes a travaillé en 2018 et 2019 en concertation avec les acteurs du territoire pour élaborer la stratégie et le plan d'actions du Projet Alimentaire de Territoire (PAT).

Aujourd'hui des groupes de travail composés d'acteurs locaux (producteurs, restaurateurs, citoyens, etc) et animés par la collectivité et le CPIE Sèvre Bocage œuvrent à la mise en place des actions.

Plusieurs d'entre elles sont déjà visibles sur le territoire, comme la mise en place de nouveaux marchés hebdomadaires de produits locaux.

01 | + DE PRODUITS LOCAUX DANS LA RESTAURATION

- Réseau de producteurs et restaurateurs
- Logistique

+ DE PRODUITS LOCAUX DANS NOS PANIERS

- Marchés de producteurs
- Guide des producteurs

| 02

03 | VALORISATION DES PRATIQUES DES PRODUCTEURS

- Charte de qualité
- Communication auprès des consommateurs

UN NOUVEAU REGARD SUR LE «MANGER LOCAL»

- Actions de sensibilisation
- Défi Alimentation

| 04

CALENDRIER DES SAISONS

IANVIER

FRUITS

Citron
Clémentine
Kiwi
Noix
Poire
Pomme



Endive
Mâche
Navet
Oignon
Panais
Patate douce
Poireau
Potimarron
Radis noir



LÉGUMES

Betterave
Blette
Carotte
Céleri
Courge
Échalote



FÉVRIER

FRUITS

Citron
Clémentine
Kiwi
Poire
Pomelos
Pomme

Mâche
Navet
Panais
Poireau
Potimarron
Radis noir



LÉGUMES

Blette
Carotte
Choux
Courge
Endive
Épinard



MARS

FRUITS

Citron
Clémentine
Kiwi
Poire
Pomelos
Pomme

Navet
Oignon blanc
Panais
Poireau
Potimarron
Radis noir
Radis rose



LÉGUMES

Asperge
Blette
Choux
Endive
Épinard
Mâche



AVRIL

FRUITS

Citron
Kiwi
Pomelos
Pomme
Rhubarbe



Épinard
Fenouil
Fève
Navet
Oignon blanc
Poireau
Pois gourmand
Radis rose
Roquette



LÉGUMES

Aillet
Asperge
Blette
Brocoli
Carotte
Choux
Choux fleur



MAI

FRUITS

Cerise
Fraise
Pomelos
Rhubarbe



Concombre
Courgette
Épinard
Fenouil
Fève
Navet
Oignon blanc
Petit pois
Poireau
Pois gourmand
Pomme de terre
primeur
Radis rose



LÉGUMES

Ail
Aillet
Artichaut
Asperge
Brocoli
Carotte
Choux
Choux-fleur



JUIN

FRUITS

Cerise
Fraise
Framboise
Melon
Pêche
Pomelos

Carotte
Choux
Concombre
Courgette
Fenouil
Fève
Haricot vert
Navet
Oignon blanc
Petit pois
Pomme de terre
primeur
Radis rose
Tomate

LÉGUMES

Ail
Artichaut
Aubergine
Betterave
Blette
Brocoli



CALENDRIER DES SAISONS

JUILLET

FRUITS

Abricot, Brugnion
Cassis, Cerise
Figue, Fraise
Framboise, Melon
Myrtille, Nectarine
Pastèque, Pêche
Poire, Prune

LÉGUMES

Ail, Artichaut,
Aubergine, Blette
Brocoli, Carotte
Choux, Concombre
Courgette

Échalote, Fenouil
Haricot vert
Maïs doux
Navet
Oignon blanc
Oignon sec
Poivron
Pomme de terre
primeur,
Radis rose
Tomate



AOÛT

FRUITS

Abricot, Figue
Fraise, Framboise
Melon, Mirabelle
Pastèque, Pêche
Poire, Pomme
Prune, Raisin

LÉGUMES

Ail
Aubergine
Blette
Brocoli
Carotte
Choux



Concombre
Courgette
Échalote
Haricot à écosser
Haricot vert
Maïs doux
Navet
Oignon blanc
Oignon sec
Patate
Petit pois
Poivron
Radis rose
Tomate



SEPTEMBRE

FRUITS

Coing, Figue
Melon, Mûre
Noix fraîche
Pastèque, Pêche
Poire, Pomme
Prune, Raisin

LÉGUMES

Ail, Aubergine,
Blette, Carotte,
Céleri,
Céleri branche
Choux,
Concombre,



Courge, Courgette,
Échalote
Épinard
Fenouil
Haricot à écosser
Haricot vert
Maïs doux
Navet
Oignon sec
Potimarron
Poivron
Poireau
Radis
Tomate



OCTOBRE

FRUITS

Châtaigne, Coing
Figue, Framboise
Mûre, Myrtille,
Noix
Noix fraîche
Pêche (de vigne)
Physalis, Poire
Pomme, Raisin

LÉGUMES

Ail, Aubergine
Blette, Brocoli
Carotte, Céleri
Céleri branche



Choux, Courge
Courgette, Échalote
Épinard, Fenouil
Haricot à écosser
Haricot vert, Kiwano
Mâche, Maïs doux
Navet, Oignon sec
Panais
Patate douce
Poireau, Poivron
Potimarron
Radis
Rutabaga
Tomate
Topinambour

NOVEMBRE

FRUITS

Châtaigne
Clémentine
Kiwi
Mandarine
Noix
Physalis
Poire
Pomme
Raisin



Céleri
Choux
Courge
Échalote
Fenouil
Kiwano
Mâche
Navet
Oignon sec
Panais
Patate douce
Poireau, Potimarron
Radis, Rutabaga
Topinambour



DÉCEMBRE

FRUITS

Clémentine
Kiwi
Mandarine
Noix
Physalis
Poire
Pomme



LÉGUMES

Ail
Blette, Cardon
Carotte, Céleri
Choux, Courge
Échalote

Épinard
Fenouil
Kiwano
Mâche
Navet
Oignon sec
Panais
Patate douce
Poireau
Potimarron
Radis noir
Rutabaga
Salsifis
Topinambour



PARTEZ à la rencontre des producteurs

Venez découvrir leur offre généreuse de produits locaux !



Agriculture biologique

Cette démarche qualité atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien être animal. Les logos bio (européen et AB) indiquent que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée.



GUILMINEAU Stéphane et Emmanuel
Ferme de la Gandouinière
85700 LA MEILLERAIE-TILLAY
Tél. 06 83 06 43 55
gaec-la-coussotte@wanadoo.fr

Gaec La Coussotte

- Viande de porc par colis de 5 kg.

Les colis sont à commander sur notre site internet et à venir récupérer à la ferme lors des différentes ventes de l'année (environ une dizaine par an).

www.produitici.fr/producteur-gaec-la-coussotte



SORIN Jean-Marie, Michelle et Arsène
La Rose des Vents - 85510 LE BOUPÈRE
Tél. 02 51 91 49 92
jeanmarie.sorin@wanadoo.fr
<https://www.larosedesventsvendee.com/>

Gaec La Rose des vents

- Viande de porc caissettes au kilo, 5 kg ou 10 kg.
- Viande de veaux et vaches Salers au kilo ou 5 kg.
- Conserves : pâtés, rillettes et plats cuisinés.

Vente à la ferme sur commande.

Magasin ouvert tous les vendredis de 15h00 à 19h00.

Présent sur le marché du Boupère tous les samedis de 9h00 à 12h30, Place Cunaud.



REZZOUG Sarah
5 La Passuitiere - 85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 21 54 41 50
sarah.rezzoug@orange.fr
<http://roulepoulette.fr/> - Roule Poulette

Roule poulette

- Volailles (poulets, pintades, dindes) entières et découpées.
- Conserves (rillettes, pâtés, confits plats cuisinés).

Sur le marché de Saint-Mesmin le 1^{er} jeudi du mois de 16h30 à 19h30 Place du marché, et au Jardin des Puys (Pouzauges) le 3^e vendredi du mois. Vente à la ferme uniquement sur commande (1 semaine à l'avance) sur le site internet, facebook ou par téléphone.



FALLOURD Emmanuel et Jean-Marie
6 Le champ frou
85700 MONTOURNAIS
Tél. 06 78 37 56 05 et 06 78 41 09 46
fallourd.jean.marie@gmail.com

Gaec La clé des champs

- Vaches allaitantes et génisses (limousine) en colis de 10 kg (steak, entrecôte, bifteck, saucisses, bourguignon, rôti, etc.).
- Vaches laitières (Prim'Holstein).
- Taurillons (limousin, holstein, charolais).

Vente à la ferme une fois par trimestre, souvent un vendredi de 10h00 à 19h30, date envoyée par mail.



**BERTEAU David, Yohan, Olivier et Patricia
GIRARDEAU Gildas**
10 ch. de l'Aubépine - 85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 16 23 28 73
contact@lebiftruck.fr - www.lebiftruck.fr

Le Bif Truck

- Viande de bœuf (blonde d'aquitaine - GAEC La Parilière).
- Viande d'agneaux et volailles (Girardeau Gildas).

Vente en caissettes, au détail ou sur commande.

Camion Ambulant à Saint-Mesmin (Place du marché) le jeudi de 16h30 à 19h30, à Pouzauges (Rond-point de la Vallée) le vendredi de 16h30 à 19h30, au Boupère (Place Cunaud) le samedi de 9h00 à 12h30.



PASQUIER Julien, Claude et Lucie
Le Cerisier - La Flocellière
85700 SEVREMONT
Tél. : 06 72 19 45 14 (pain) / 02 51 92 22 31
oblr.ducersier@gmail.com

Gaec Au Bel Air du Cerisier

- Viande de boeuf et veau limousin en caissettes de 5 kg et 10 kg.
- Vente à la ferme 1 fois par trimestre sur commande.

- Pain au levain, pain d'épeautre, pains spéciaux, avec les céréales de la ferme.

Vente à la ferme les mardis et vendredis sur réservation.



BERSON Jonathan
La Réorthelière - La Flocellière
85700 SEVREMONT
Tél. 06 20 59 02 51 - berson85@gmail.com
www.elevageberson.fr

Elevage Berson

- Viande de bœuf blonde d'aquitaine en direct de notre ferme. Colis de 5 à 10 kg.
Détail possible en fonction des disponibilités.

Livraison à domicile.

Présence au Jardin des Puys 5 fois par an.



PERROTIN Bernard et Hugo, NICOU Benoit
9 Piffecaud - 855510 LE BOUPÈRE
Tél. 06 79 78 61 14
bernardetmarylise.perrotin@sfr.fr
 Gaec Le Foucaud Perrotin-Nicou

Gaec Le Foucaud

- Viande charolaise : 3 sortes de colis (classique, familial, grillade).

Vente à la ferme le vendredi à partir de 16h00.



MASSÉ Jean-Claude et Christophe
8 La Brosse
85510 LE BOUPÈRE
Tél. 06 82 64 38 84
jcl.masse@orange.fr

Gaec La Brosse

- Viande bovine race Charolaise. Colis de 5 ou 10 kg.

Vente à la ferme tous les 2 mois. Commande par téléphone ou par mail.

- Lapin.

Vente à la ferme 4 fois par an. Commande par téléphone ou par mail. Voir liste des produits élaborés du moment par téléphone.



SOUCHET Christophe
Les Biallières
85700 LA MEILLERAIE-TILLAY
Tél. 06 73 34 16 77
lesbiallieres@orange.fr

Souchet Christophe

- Viande bovine naisseur engraisseur en race Charolaise. Conditionnement en colis de 5 ou 10kg pour le bœuf. Vente de veau rosé élevé sous la mère en colis de 6 kg environ.

Vente à la ferme tous les mois environ, sur commande par mail ou par téléphone.

Le saviez-vous ?

En FRANCE
c'est chaque année
10 millions
de **TONNES***



de produits ALIMENTAIRES
qui sont perdus ou gaspillés.
À la maison cela représente environ
un repas par semaine*.

L'objectif fixé par
tous les acteurs et
les pouvoirs publics
français est de
RÉDUIRE DE

50%

LE GASPILLAGE sur l'ensemble
de la chaîne alimentaire
avant 2025.

(Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013)

Comment réduire le gaspillage alimentaire à mon échelle ?

- Faites un inventaire de votre réfrigérateur et de vos placards avant de faire vos courses.
- Établissez à l'avance les menus de la semaine et essayer de vous en tenir à votre liste de courses (évités les achats superflus).
- Soyez attentif à l'étiquetage et aux dates de péremption (DLC ou DDM).
- Rangez correctement les aliments dans votre réfrigérateur.
- Cuisinez les bonnes quantités.
- Accommodez les restes.
- Les légumes représentent une part importante du gaspillage alimentaire, pensez à les cuisiner en soupe ou en purée.
- Compostez vos déchets alimentaires.

*Source ADEME



RAGUENEAU Laurence et COUTON Anne
Av. des monts - 85700 SAINT-MESMIN
Tél. 05 49 80 04 58
jardiflorane@akeonet.com
<http://www.jardiflorane.com/>

Gaec Jardiflorane

- Champignons (pleurote/shiitaké).
- Plants de légumes.
- Fleurs.

Produits présents sur le marché de Saint-Mesmin les jeudis de 16h30 à 19h30, Place du marché.



CARTEAU Christophe,
PAILLAT Dominique et Sylvain
2 La Roche Gautreau - 85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 31 36 83 33
gaeclejardindessaveurs@gmail.com

Gaec Le Jardin des Saveurs

- Maraîchage diversifié, légumes de saison.

Vente à la ferme tous les vendredis de 17h00 à 19h30.



ERIAUD Fabienne
Présidente de l'association Solidaires autour du trait d'Union
20 rue de la Fontaine - 85700 POUZAUGES
Tél. 02 51 63 39 72 -  Le Jardin des Puys
solidaireautourdutraitdunion@orange.fr

Le Jardin des Puys

- Légumes de saison.
- Pain cuit au feu de bois dans un four traditionnel.

Achats suivant deux formules :

- Vente au détail
- Abonnement à un panier hebdomadaire

Marché sur l'exploitation tous les vendredis de 15h00 à 19h00, accès via une adhésion annuelle.

Présence régulière de producteurs biologiques locaux sur le site. Vente sur le marché du Boupère, un samedi sur deux (semaine impaire) de 9h00 à 12h30 Place Cunaud.



GUERIN Vincent

La Petite Vinatière
85700 LA MEILLERAIE TILLY
Tél. 06 88 59 92 33 -  Les jardins du Belou
lesjardinsdubelou@orange.fr

Les Jardins du Belou

▪ Légumes de saisons.

Vente à la ferme tous les vendredis de 16h00 à 19h00, avec dépôt de pain, miel, conserves, chèvre et pommes.

Marché à la ferme avec d'autres producteurs locaux le 1^{er} vendredi du mois.

Présent sur le marché du Boupère un samedi sur deux (semaine paire), de 9h00 à 12h30, Place Cunaud.



MEGNENT Stéphanie

34 rue du pont aux chèvres
85390 CHAVAGNES LES REDOUX
Tél. 06 58 80 99 29
megnent@yahoo.fr

Au Potager feuilleté

▪ Légumes de saisons.

▪ Œufs.

Vente sur le marché de Saint-Mesmin tous les jeudis de 16h30 à 19h30.

Vente à la ferme les vendredis de 10h00 à 12h00 et de 17h00 à 18h00. Commande par mail.



TEXIER Elodie

La Bessonière - Saint-Michel-Mont-Mercure
85700 SÈVREMONT - Tél. 06 67 46 76 19
elodie.texier@yahoo.fr -  Au Coeur des Plantes
<https://aucoeurdesplantes.jimdofree.com/>

Au Coeur des Plantes

▪ Plantes médicinales et aromatiques, infusions, herbes du Bocage, sels aux plantes, cidaires aux plantes, elixirs à base de plantes, etc.

Ouverture de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 du lundi au vendredi. Sur commande par téléphone ou mail.

Produits aussi disponibles à la boutique de l'Office de Tourisme et au Drive des Collines.



**BLANCHARD Nicolas,
ARNAUD Vincent et Olivier**
2 La Niraudière - 8510 LE BOUPÈRE
Tél. 06 07 75 58 32
gaeclaniro@orange.fr



SOULARD Denis et Nicole, SAVIN Bernard
La Fumoire
85700 MONTOURNAIS
Tél. 06 73 90 30 10
soulardenis@orange.fr

Au lait Bon et Bio

■ Lait de vache.

Produits présents sur le marché du Boupère les samedis de 9h00 à 12h30, Place Cunaud.

Produits aussi disponibles au Drive des collines et dans certaines grandes et moyennes surfaces et épicerie locales.

Gaëc La Source *En conversion bio*

- Fromage fermier de vache au lait cru.
- Confiture de lait (Vanille - Rhum - Fève de Tonka - Chocolat, etc).

Vente à la ferme tous les vendredis de 17h00 à 19h00.

Présent sur le marché de Saint-Michel-Mont-Mercure les mardis de 16h30 à 19h30 sous Les Halles, à Pouzauges les jeudis de 8h00 à 12h30 aux Halles, à Saint-Mesmin les jeudis de 16h30 à 19h30 Place du marché.

Autres points de vente : Aux Saveurs de Tom (Sèvremont, Châtelliers-Chateaurmur), Proxi (Saint-Mesmin), Drive des Collines.

Une initiative alimentaire juste à côté de chez vous !



À Sèvremont (La Pommeraie-sur-Sèvre), Martine Spitz propose des ateliers culinaires, dégustations et services de traiteur à domicile.

SON CONCEPT :

Apprendre à cuisiner de manière simple des repas végétariens et anti-gaspi, avec des produits locaux de qualité pour faire plaisir à toute la famille au quotidien !

Contacts :

Martine SPITZ - Tél. 06 76 81 53 94

contact@lafourchetteverte.fr - <http://www.lafourchetteverte.fr/> -  La Fourchette Verte



LANDRET Pierre

Le Moulin Guyot - 85700 Saint-Mesmin
Tél. 06 89 49 80 87
lerucherdubocage@laposte.net
Boutique en ligne  lerucherdubocage

Le Rucher du Bocage

- Miel *pollinisation de cultures bio uniquement*
- Bougies naturelle à la cire d'abeille

Sur le marché de Saint-Mesmin tous les 1^{ers} jeudis du mois, de 16h30 à 19h30, Place du marché.



EVEILLE Jean-Paul

122 avenue des moulins
85700 POUZAUGES
Tél. 06 71 82 97 55 ou 06 47 60 17 73
mjpeville@orange.fr

Au Rucher des deux Moulins

- Miel en pots - 250 g, 500 g et 1 kg.

Vente au domicile (chez M. Eveille), sur rendez-vous.



JEANOT Nadine et Yannick

La Maison neuve - Les Châtelliers-Chateaurmur
85700 SEVREMENT
Tél. 06 71 52 14 58
braco79@laposte.net

Miel du Bocage

- Miel et pollen en pots de 250 g et 500 g.

Magasin ouvert le vendredi de 16h00 à 19h00.

Sur le marché de Saint-Michel-Mont-Mercure tous les 15 jours.
Produits présents toutes les semaines sur le marché de Saint-Mesmin de 16h30 à 19h30, Place du marché.



EMERIT Jérôme

Rue du terrier marteau - 85700 POUZAUGES
Tél. 07 85 53 42 52
moulinsterriermarteau@gmail.com
www.les-moulins-du-terrier-marteau.com

Les Moulins du Terrier Marteau



- Farine T80.
- Pain, brioche, préfou.

Vente aux moulins toute l'année les vendredis de 10h00 à 13h00.

Juin, juillet, août, septembre, vente aux moulins du mardi au dimanche de 14h00 à 18h00. Possibilité de commander par mail ou par téléphone.



AUDOUIN Yann et Nicolas

La Rambaudière
85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 86 34 73 78
earllestulipes@gmail.com

Gaec Les Tulipes



- Paysan Boulanger - pains fabriqués avec de la farine bio issue de l'exploitation.

Vente sur le marché de Saint-Mesmin tous jeudis, de 16h30 à 19h30, Place du marché.

Vente à la ferme tous les vendredis de 14h00 à 19h00.



PASQUIER Julien, Claude et Lucie

Le Cerisier - La Flocellière
85700 SEVREMONT
Tél. : 06 72 19 45 14 (pain) / 02 51 92 22 31
oblr.ducersier@gmail.com

Gaec Au Bel Air du Cerisier



- Pain au levain, pain d'épeautre, pains spéciaux, avec les céréales de la ferme.

Vente à la ferme les mardis et vendredis sur réservation.

- Viande de boeuf et veau limousin en caissettes de 5 kg et 10 kg.

Vente à la ferme 1 fois par trimestre sur commande.



ERIAUD Fabienne

Présidente de l'association Solidaires autour du trait d'Union

20 rue de la Fontaine - 85700 POUZAUGES

Tél. 02 51 63 39 72 -  Le Jardin des Puits
solidaireautourdutraitudunion@orange.fr

Le Jardin des Puits

- Pain cuit au feu de bois dans un four traditionnel.
- Légumes de saison.

Achats suivant deux formules :

- Vente au détail

- Abonnement à un panier hebdomadaire

Marché sur l'exploitation tous les vendredis de 15 h00 à 19 h00, accès via une adhésion annuelle.

Présence régulière de producteurs biologiques locaux sur le site. Vente sur le marché du Boupère, un samedi sur deux (semaine impaire) de 9 h00 à 12 h30 Place Cunaud.



AUDOUIN Charlotte et Nicolas

La Rambaudière

85700 SAINT-MESMIN

Tél. 06 10 70 00 24

epicoeur@gmail.com - www.epicoeur.fr

Epicoeur

- Farines.
- Pâtes au blé tendre, épeautre et sarrasin.
- Moutarde.

Vente à la ferme les vendredis de 14 h00 à 19 h00.

Divers points de vente visible sur la carte du site internet.



YOU Stéphane

2 rue des mésanges - 85510 LE BOUPÈRE

Tél. 06 47 88 63 43

jardindhiver@orange.fr

 Conserverie Jardin d'hiver

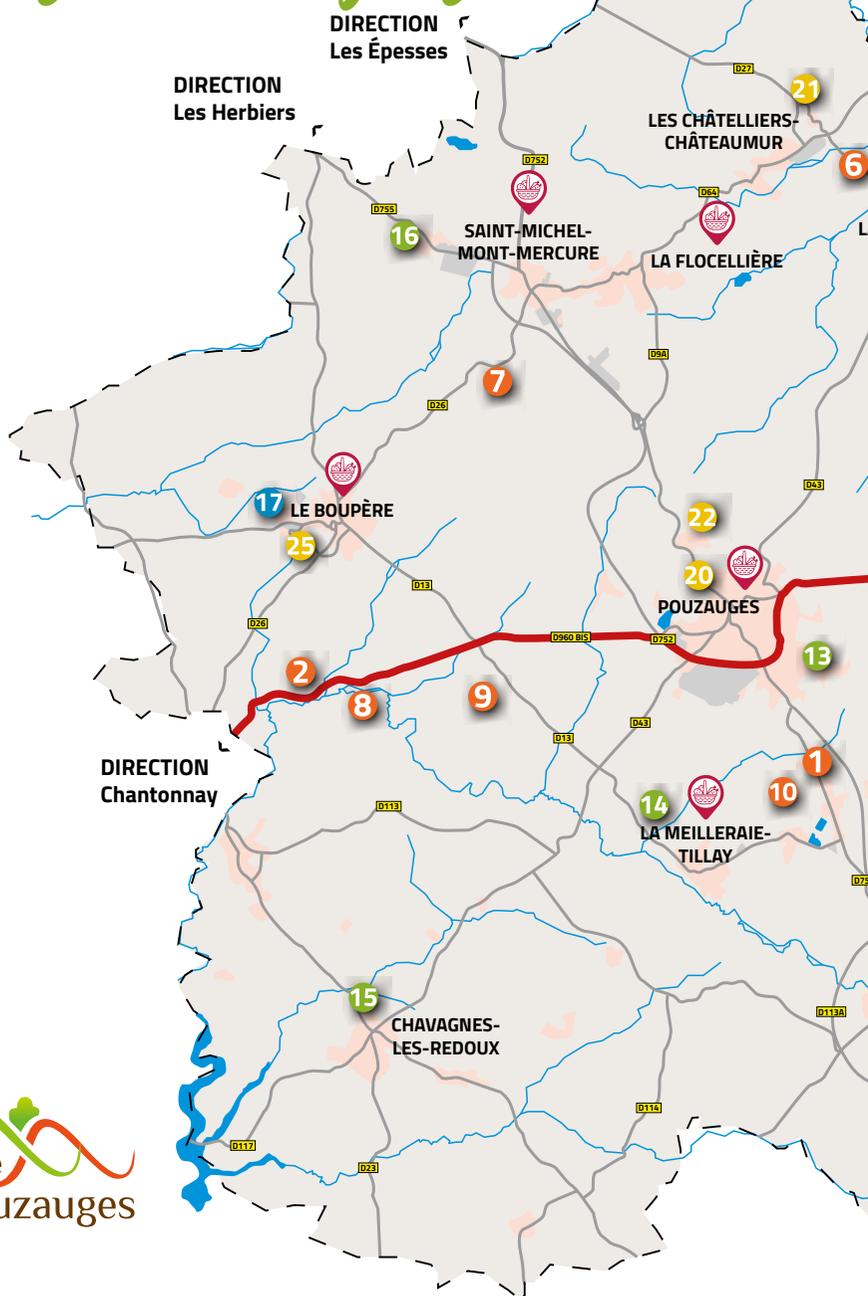
Conserverie Jardin d'hiver

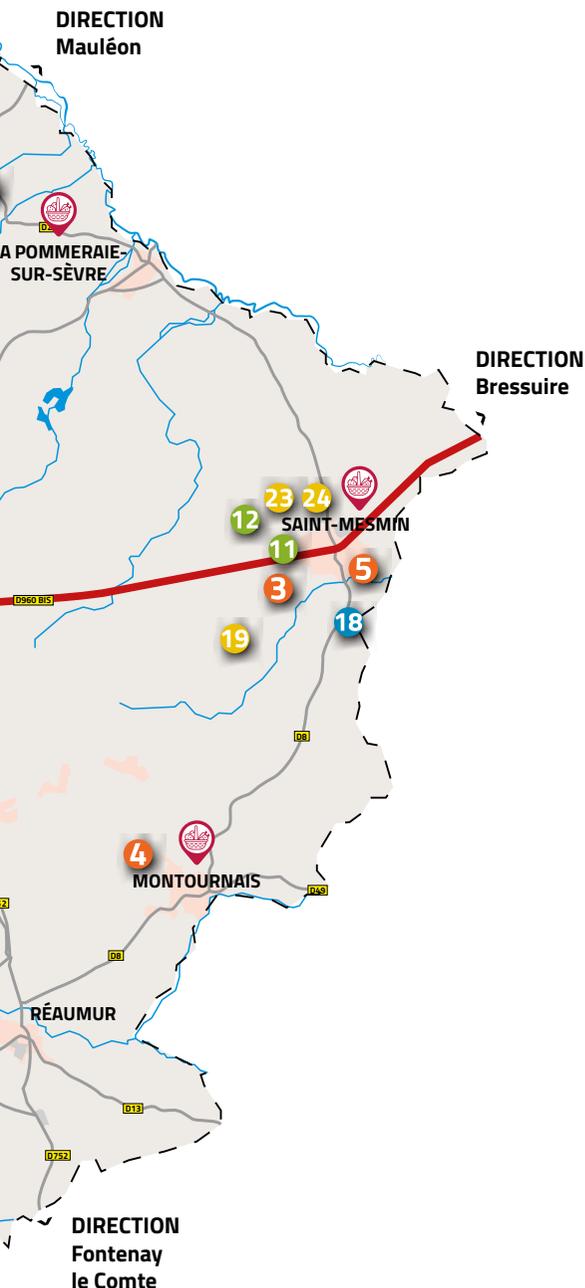
- Conserves de légumes.

Sur le marché du Boupère tous les samedis de 9 h00 à 12 h30, Place Cunaud, à Saint-Mesmin le 1^{er} jeudi du mois de 16 h30 à 19 h30, Place du marché.

Produits aussi disponibles au Drive des Collines, O'délice du bocage (Pouzauges), Utile (La Flocellière), Spar (Saint-Michel-Mont-Mercure), Votre Marché (La Meilleraie-Tillay), Aux saveurs de Tom (Les Châtelliers-Châteaumur).

CARTE DES PRODUCTEURS du Pays de Pouzauges





LÉGENDE

Viandes et volailles

- ① Gaec La Coussotte
- ② Gaec La Rose des vents
- ③ Roule poulette
- ④ Gaec La clé des champs
- ⑤ Le Bif Truck
- ⑥ Gaec Au Bel Air du Cerisier
- ⑦ Elevage Berson
- ⑧ Gaec Le Foucaud
- ⑨ Gaec La Brosse
- ⑩ Souchet Christophe

Fruits, légumes et fleurs

- ⑪ Gaec Jardiflorane
- ⑫ Gaec Le Jardin des Saveurs
- ⑬ Le Jardin des Puy
- ⑭ Les Jardins du Belou
- ⑮ Au Potager feuilleté
- ⑯ Au Cœur des Plantes

Produits laitiers

- ⑰ Au lait Bon et Bio
- ⑱ Gaec La Source

Miels, pains, pâtes et conserves

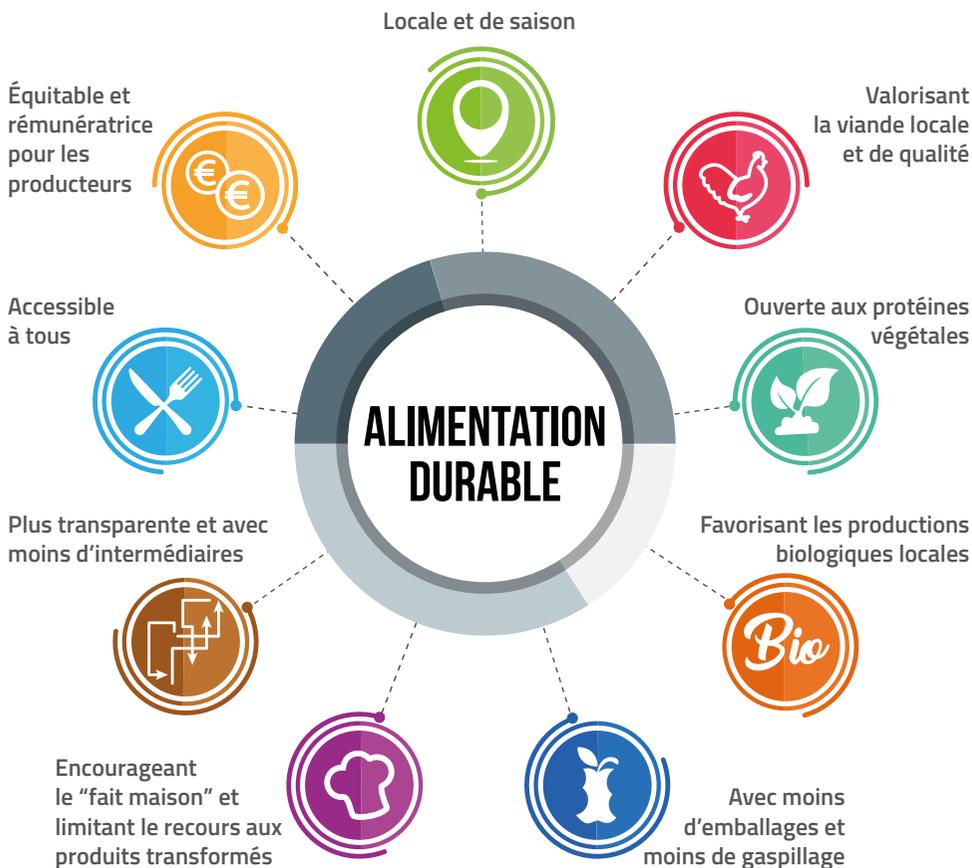
- ⑲ Le Rucher du Bocage
- ⑳ Au Rucher des deux Moulins
- ㉑ Miel du Bocage
- ㉒ Les Moulins du Terrier Marteau
- ㉓ Gaec Les Tulipes
- ㉔ Epicœur
- ㉕ Conserverie Jardin d'hiver



ALIMENTATION DURABLE

de quoi parle-t-on ?

L'alimentation durable ne se réduit pas à manger local ou manger bio, c'est également soutenir les producteurs et un autre mode d'alimentation.



L'alimentation durable promeut également l'autonomie des exploitations et la réduction de leur dépendance aux intrants (semences, engrais, aliments du bétail, etc). Enfin, elle participe à la préservation du bocage, de la biodiversité, de la qualité de l'eau et de l'air.

ET SI ON RÉDUISAIT ENSEMBLE *nos déchets d'emballages ?*

Le saviez-vous ?

440
kg

de déchets ménagers
produits par chaque français
en 2017.*

17,6 milliards
d'euros

de dépenses
de gestion des déchets
en 2016 en France.*

6 millions
de tonnes

de plastique
finissent dans les océans
chaque année.*

7^e
le
CONTINENT

est une immense plaque de déchets
évoluant dans le nord de l'océan Pacifique,
sa taille fait six fois la France.



«Le meilleur déchet, c'est celui qu'on ne produit pas !»

Le zéro déchet (de l'anglais zero waste) désigne un mouvement qui vise à réduire la quantité de déchets produits, en agissant individuellement et collectivement.

Les 5 principes fondateurs



Refuser



Réduire



Réutiliser



Recycler



Composter

Le Pays de Pouzauges s'engage !

À travers son Projet Alimentaire de Territoire (PAT), la Communauté de communes entreprend de développer la thématique du Zéro déchet Zéro gaspi avec les citoyens et les commerçants du territoire. L'objectif est de sensibiliser et accompagner les acteurs vers un changement de pratiques, favorisant l'achat de produits en vrac et réutilisables.

*Source ADEME

LES MARCHÉS

Pouzauges

Tous les jeudis et samedis de 8 h 00 à 12 h 00, sous Les Halles.

Saint Mesmin **PAT***

Tous les jeudis de 16 h 30 à 19 h 30, Place du marché ou sous Les Halles. Grand marché le 1^{er} jeudi du mois.

Le Boupère **PAT***

Tous les samedis de 9 h 00 à 12 h 30, Place Cunaud. Grand marché le 2^e samedi du mois.

La Meilleraie Tillay

Un producteur de pommes est présent tous les dimanches (en fonction de la saison) de 9 h 00 à 12 h 00, sur le parking de la supérette «Votre Marché».

Severmont

▪ Saint-Michel-Mont-Mercure

Tous les mardis de 16 h 30 à 19 h 30, sous Les Halles. Grand marché le 1^{er} mardi du mois.

▪ La Flocellière

Tous les dimanches de 9 h 00 à 12 h 00, Place du commerce.

▪ La Pommeraie-sur-Sèvre

Un producteur de pommes est présent le premier dimanche de chaque mois (en fonction de la saison) de 9 h 00 à 12 h 00, Place de l'église.

Montournais

Le 2^e dimanche de chaque mois de 8 h 30 à 12 h 30, Place de l'église.

** Un marché PAT est un marché qui respecte la charte du Projet Alimentaire de Territoire (PAT). Il s'engage à proposer des produits locaux, de saison, vendus en circuits-courts.*



AUTRES POINTS DE VENTE

de produits locaux



Drive des Collines

Céline Alland propose un service qui allie gain de temps et consommation locale. Elle vend près de 500 produits, issus exclusivement de plus de 60 producteurs et artisans locaux et est le seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Les produits proposés sont des produits frais et de saison, qui sont issus de l'agriculture biologique ou raisonnée. Pour avoir accès à ces beaux produits, commandez via la boutique en ligne.



LES POINTS DE VENTE

Chaque jeudi de 16h00 à 19h30 sur le parking de la SARL Didier SOULARD à Pouzauges. Chaque vendredi de 15h30 à 20h00 à Mon P'tit Marché à Pouzauges, de 15h00 à 20h00 à Votre Marché à La Meilleraie-Tillay et de 12h00 à 2h00 du matin au Café des sports au Boupère. Livraison possible sur votre lieu de travail.

Tél. 06 87 78 45 62 - <https://drivedescollines.fr/> - contact@drivedescollines.fr



Le Ptit'Vrac

Le Ptit'Vrac est une épicerie itinérante de produits en vrac tenue par 2 jeunes en situation de handicap, accompagnés de bénévoles de l'association «Notre avenir vous appartient». Le Ptit'Vrac souhaite sensibiliser sur le handicap, mais aussi sur l'alimentation locale et le zéro déchet. Il propose des produits d'épicerie, mais également des produits cosmétiques et d'entretien durables, le tout avec un approvisionnement principalement local.



LES POINTS DE VENTE

Présent le jeudi matin au marché de Pouzauges, de 8h00 à 12h30 aux Halles, le jeudi soir sur le marché de Saint-Mesmin, de 16h30 à 19h30 Place du marché, le vendredi au parking de la Vallée à Pouzauges de 16h30 à 19h30 et le 2^e et 4^e samedi du mois sur le marché de Cerizay.

Tél. 07 69 76 92 78 - notreavenirvousappartient@gmail.com -  Notre avenir vous appartient.



Office du Tourisme - Boutique

L'Office de Tourisme du Pays de Pouzauges met à votre disposition un espace «Boutique», dans lequel vous pouvez découvrir un large éventail de produits locaux. Conseillé par l'équipe, qui goûte, teste et savoure chacun des produits, vous pourrez composer des paniers garnis selon votre budget et vos envies ! Ouvert toute l'année.

30, Place de l'église - 85700 Pouzauges - Tél. 02 51 91 82 46 - accueil@tourisme-paysdepouzauges.fr
www.tourisme-paysdepouzauges.fr

Ben à savoir !

Vous pouvez également retrouver des produits locaux dans certaines petites et moyennes surfaces du territoire.



ENVIE DE PARTICIPER AU PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE ?

Rejoignez les groupes de travail!

CONTACT :

Communauté de communes du Pays de Pouzauges
Maison de l'Intercommunalité,
La Fournière - 85700 POUZAUGES
Mélissa BOUDAUD
m.boudaud@paysdepouzauges.fr
Tél. : 02 51 57 14 23
Port. : 06 21 62 85 22

Ce catalogue sera actualisé régulièrement et
disponible en version numérique sur :

- [Site internet de la Communauté de communes](#)
- [Site internet de l'Office de tourisme](#)

Si vous habitez autour du Pays de Pouzauges, sachez qu'il existe
des documents similaires (guides, cartes) qui recensent les producteurs locaux
sur le Pays de Mortagne, le Pays des Herbiers, le Pays de la Châtaigneraie, etc.

Ce catalogue a été réalisé par la Communauté de communes, avec le soutien financier de :



DIRECTION RÉGIONALE DE L'ALIMENTATION,
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT



Pays de
Pouzauges
En Vendée

