

Guide des PRODUCTEURS

ÉDITION 2023

locaux

DU PAYS DE POUZAUGES


27

PRODUCTEURS
RECENSÉS



Pays de
Pouzauges
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES





Guide des
PRODUCTEURS
locaux
DU PAYS DE POUZAUGES

ÉDITO



Partout en France, de plus en plus de citoyens souhaitent changer leurs pratiques de consommation, notamment en ce qui concerne l'alimentation. Selon une enquête réalisée par le Département en 2022, pour 81% des Vendéens, « bien manger » signifie avant tout manger des produits locaux et de saison. Et 37% des habitants estiment qu'un produit local doit être produit à moins de 30 km de leur domicile.

Pour accompagner ces changements et prendre en compte les attentes des consommateurs, la Communauté de communes du Pays de Pouzauges a lancé en 2018 son Projet Alimentaire Territoire (PAT), avec l'objectif de relocaliser l'alimentation, en favorisant les circuits courts.

Sur le Pays de Pouzauges, nous avons la chance d'avoir une agriculture forte et de bénéficier de productions locales diversifiées. En plus de nourrir les habitants, les agriculteurs jouent un rôle primordial dans la préservation des paysages, de la biodiversité... C'est aussi un secteur pourvoyeur d'emplois directs et indirects. Mettre en valeur les apports de l'agriculture est un enjeu important.

Depuis 2018, de nombreuses actions ont été menées afin de rapprocher les acteurs de la chaîne alimentaire. Ce guide des producteurs en est une. À travers cette nouvelle édition, vous pourrez facilement aller à la rencontre des producteurs du Pays de Pouzauges et apprécier leurs produits de qualité. Régalez-vous !

Bérandère SOULARD,

Présidente de la Communauté de communes du Pays de Pouzauges



SOMMAIRE



Le Projet Alimentaire de Territoire
du Pays de Pouzauges p. 4

Calendrier des saisons p. 5

Partez à la rencontre des producteurs p. 7

Viandes
et volailles

8

Fruits,
légumes
et fleurs

12

Produits
laitiers

15

Autres
produits

16

Autres points de vente
de produits locaux p. 22

Alimentation durable,
de quoi parle-t-on ? p. 23

Les marchés



19

Carte des
producteurs

20



LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE du Pays de Pouzauges



Depuis 2016, la Communauté de communes du Pays de Pouzauges mène des réflexions autour de la relocalisation qualitative de l'alimentation. En 2018, elle a lancé son Projet Alimentaire de Territoire (PAT), élaboré en concertation avec les acteurs du territoire.

La collectivité, accompagnée par le CPIE Sèvre et Bocage, œuvre depuis à la mise en place de diverses actions : mise en relation entre producteurs et restaurateurs du territoire, accompagnement des restaurants collectifs pour l'introduction de produits locaux dans les menus grâce au Groupement des agriculteurs biologiques (GAB 85), actions de sensibilisation autour du « manger local et de saison », lutte contre le gaspillage alimentaire ...

Le Projet Alimentaire de Territoire du Pays de Pouzauges a été reconnu et labellisé en 2021 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.



Pour en savoir plus sur le Projet Alimentaire, n'hésitez pas à consulter le site Internet de la Communauté de communes du Pays de Pouzauges : www.paysdepouzauges.fr, rubrique Agir pour le territoire.

CALENDRIER DES SAISONS

Détachez-moi et accrochez-moi sur votre frigo !

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.



Viandes et volailles



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
<https://www.larosedesventsvendee.com/>

Gaec La Rose des vents



- **Viande de porc.**
- **Viande de veaux et vaches salers.**
- **Conserves : pâtés, rillettes et plats cuisinés.**

Produits à retrouver au magasin La Ferme de Chez Nous, ouvert du mardi au jeudi de 9h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30, le vendredi de 9h00 à 19h30, le samedi de 9h00 à 13h00.



REZZOUG Sarah

5 La Passuitière - 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 10kg (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 Parlière).
- Viande d'agneaux et volailles (Girardeau Gildas).

Vente en caissettes, au détail ou sur commande.

Camion Ambulant à Pouzauges (zone commerciale des Ournaïs) le jeudi de 9h00 à 12h30, à Saint-Mesmin (Place du marché) le jeudi de 16h00 à 19h00, à Sèvremont-La Pommeraie (carrefour des Arches) le vendredi de 9h00 à 9h45, à Pouzauges (Rond-point de la Vallée) le vendredi de 16h00 à 19h00 et au Boupère (Place Cunaud) le samedi de 9h00 à 12h30.



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

Gaec Au Bel Air du Cerisier



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

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.



Viandes et volailles



BERSON Jonathan

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

Élevage Berson




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

Livraison à domicile.

Présence au Jardin des Puy 5 fois par an.



PERROTIN Bernard et Hugo, NICOU Benoist

9 Piffecaud - 85510 LE BOUPÈRE
Tél. 06 82 58 04 90
gaeclefoucaud@gmail.com
 Gaec Le Foucaud Perrotin-Nicou

Gaec Le Foucaud

- **Viande de bœuf charolais répondant au cahier des charges Label Rouge.**

4 colis différents : classique, familial, grillades et VIP (colis de 5, 8 ou 10kg).

Produits cuisinés en conserves : rillettes, terrines de foie, sauce bolognaise, bœuf au cidre ou à la bière, chili con carne...

Vente à la ferme 6 fois par an.

Commandes par téléphone, sms ou mail.



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 8kg.

Vente au détail possible.

Produits élaborés (saucisses, lasagnes ...) et conserves (bolognaise, bœuf au cidre).

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

- **Lapin.**

Voir liste des produits du moment par mail ou par téléphone (entier, découpe, produits élaborés).



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 10 kg pour le bœuf. Vente de veau rosé élevé sous la mère en colis de 6 kg environ.

Vente à la ferme 3 à 4 fois par an, sur commande par mail ou par téléphone.



SERIN Benoit et Thomas

Le Plessis-Foubert
85700 POUZAUGES
Tél. 06 79 77 44 98
gaec-lespuys@orange.fr

GAEC Les Puys

- Viande de vache blonde d'Aquitaine 3 types de colis proposés en 10kg ou 5kg.

5 à 6 ventes réparties sur l'année.
Commande par sms ou appel.



Fruits, légumes et fleurs



AUBERGER Adeline

La Vinatière

85700 LA MEILLERAIE-TILLAY

Tél. 06 87 13 28 63 -  Au P'tit Verger
auptitverger@orange.fr

Au P'tit Verger

- Fruits de saison toute l'année : petits fruits, fruits rouges, fruits secs, abricots, raisins, pêches, kiwanos, kiwis...

Cueillette et vente sur place en fonction des productions le mercredi de 16h00 à 18h30.

Présence sur les marchés du territoire selon productions. Information sur les productions et les ventes en temps réel sur Facebook.



RAGUENAU Laurence et COUTON Anne

Avenue des Monts

85700 SAINT-MESMIN

jardiflorane@akeonet.com

<http://www.jardiflorane.com/>

Gaëc Jardiflorane



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

Champignonnière ouverte le jeudi et le vendredi de 15h30 à 18h00.



CARTEAU Christophe,

PAILLAT Dominique et Sylvain

2 La Roche-Gautreau - 85700 SAINT-MESMIN

Tél. 06 31 36 83 33

gaeclejardinessaveurs@gmail.com

Gaëc Le Jardin des Saveurs



- Maraîchage diversifié, légumes de saison.

Vente à la ferme tous les vendredis de 16h00 à 19h00.

Présent au marché de Pouzauges tous les jeudis de 8h00 à 12h30.



PREAULT Colette

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



- 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 13h30 à 19h00, accès via une adhésion annuelle.

Atelier d'insertion socioprofessionnelle par le maraîchage.



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 saison.
- Œufs.
- Plants de tomates en mai.

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

Vente à la ferme les vendredis de 10h00 à 12h00.

En juillet et août, vente à la ferme le vendredi de 10h00 à 12h00 et de 17h00 à 18h30, sur réservation par mail.



AUDOUIN Nicolas

La Rambaudière
85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 07 17 24 52
earllestulipes@gmail.com

EARL Les Tulipes



- Maraîchage diversifié en légumes de saison.

Vente à la boutique Epicœur tous les vendredis et via le Local en boîtes.

Également en polyculture-élevage lait.





Fruits, légumes et fleurs



TEXIER Elodie

105, La Bessonière - St-Michel-Mont-Mercure

85700 SÈVREMONT - Tél. 06 67 46 76 19

elodie.texier@yahoo.fr

<https://t.me/aucoeurdesplantes>

<https://aucoeurdesplantes.jimdofree.com/>

Au Cœur des Plantes

- Plantes médicinales et aromatiques, infusions, herbes du Bocage, sels aux plantes, cidaigres 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, au Drive des Collines et au P'tit Vrac. Animations possibles sur réservation.

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 (évitez 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



Produits laitiers



**BLANCHARD Nicolas,
ARNAUD Vincent et Olivier**
2 La Niraudière - 85510 LE BOUPÈRE
Tél. 06 07 75 58 32
gaeclanro@orange.fr

Au lait Bon et Bio



- Lait de vache.

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



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

Gaec La Source



- Fromage fermier de vache au lait cru bio.
- 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 à Pouzauges les jeudis de 8h00 à 12h15 aux Halles, à Saint-Mesmin les jeudis de 16h30 à 19h00 Place du marché.

Autres points de vente : Aux Saveurs de Tom (Sèvremont, Les Châtelliers-Chateaurmur), Drive des Collines, Le Retro à Réaumur.



DURIEUX Cloé
La Rambaudière
85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 33 75 25 52
lameuhminoise@gmail.com

La Meuhminoise



- Fromage frais, fromage fouetté, fromage blanc, yaourts et lait pasteurisé de vache, fromage affiné.

Présente au marché de La Flocellière un dimanche matin sur trois.

Produits présents à la boutique Epicœur à Saint-Mesmin, ouverte le vendredi.





Autres produits

Miels



EVEILLE Jean-Paul

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



JEANOT Nadine et Yannick

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

Au Rucher des deux Moulins

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

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

Miel du Bocage

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

Magasin ouvert le vendredi de 16h00 à 19h00.

Sur le marché de Saint-Michel-Mont-Mercure 1 fois par mois le mardi de 16h30 à 19h30 et tous les 15 jours sur le marché de Saint-Mesmin de 16h30 à 19h30.

Pains



DOUILLARD Justin

Rue du Terrier-Martreau - 85700 POUZAUGES
Tél. 07 82 37 10 69 - just1talmenier@gmail.com
www.les-moulins-du-terrier-martreau.com

Les Moulins du Terrier Martreau



- Farine T80.
- Pain, brioche, préfou.

Vente aux moulins toute l'année les vendredis de 9h00 à 12h30 et de 17h00 à 19h00.

Présent au marché de Pouzauges tous les jeudis de 8h00 à 12h30.

Vente aux moulins tous les après-midi d'été (juillet-août).

Pains



PASQUIER Julien, Claude et Lucie

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

Gaëc 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 bœuf et veau limousin en caissettes de 5 kg et 10 kg.

Vente à la ferme 1 fois par trimestre sur commande.



PREAULT Colette

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 13h30 à 19h00, accès via une adhésion annuelle.

Atelier d'insertion socioprofessionnelle par le maraichage.

Pâtes



AUDOUIN Charlotte et Nicolas

La Rambaudière - 85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 10 70 00 24
epicoeur@gmail.com - www.epicoeur.fr

Epicœur

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

Vente à la boutique de la ferme les vendredis de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 19h00.

Vente 7j/7j dans le Local en boîtes (distributeur libre-service situé devant la boutique Epicœur).

Également vente de produits locaux divers à la boutique. Divers points de vente visibles sur la carte du site internet.



Autres produits

Pizzas



AUDOUIN Yann

La Rambaudière - 85700 SAINT-MESMIN
Tél. 06 86 34 73 78
audouin1988@icloud.com

Ma pizza locale



- **Pizzas 100% locales et autres spécialités locales cuites au feu de bois.**

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


Vente à la ferme tous les vendredis à la boutique Epicœur. Vente du jeudi au dimanche via le Local en boîtes devant la boutique Epicœur.

Possibilité de commander avant 12h00 le jeudi ou le vendredi.

Conserves



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.**

Sous-traitance pour maraîchers.

Produits aussi disponibles au Drive des Collines, Utile (La Flocellière), Vival (Saint-Michel-Mont-Mercure), Votre Marché (La Meilleraie-Tillay), Aux saveurs de Tom (Les Châtelliers-Châteaumur).

LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES du Pays de Pouzauges

Pouzauges

Tous les jeudis de 8h00 à 12h00,
sous Les Halles.

Sèvremont La Flocellière

Tous les dimanches de 9h00 à 12h00,
Place du commerce.

Saint-Michel-Mont-Mercure

Tous les mardis de 16h30 à 19h30,
sous Les Halles.

Saint-Mesmin **PAT**

Tous les jeudis de 16h30 à 19h30,
Place du marché ou sous Les Halles.

Le Boupère **PAT**

Tous les samedis de 9h00 à 12h30,
Place Cunaud.

Pour connaître les dernières informations sur les marchés du Pays de Pouzauges, vous pouvez consulter la page « Consommer local » du site Internet de la Communauté de communes (www.paysdepouzauges.fr).

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

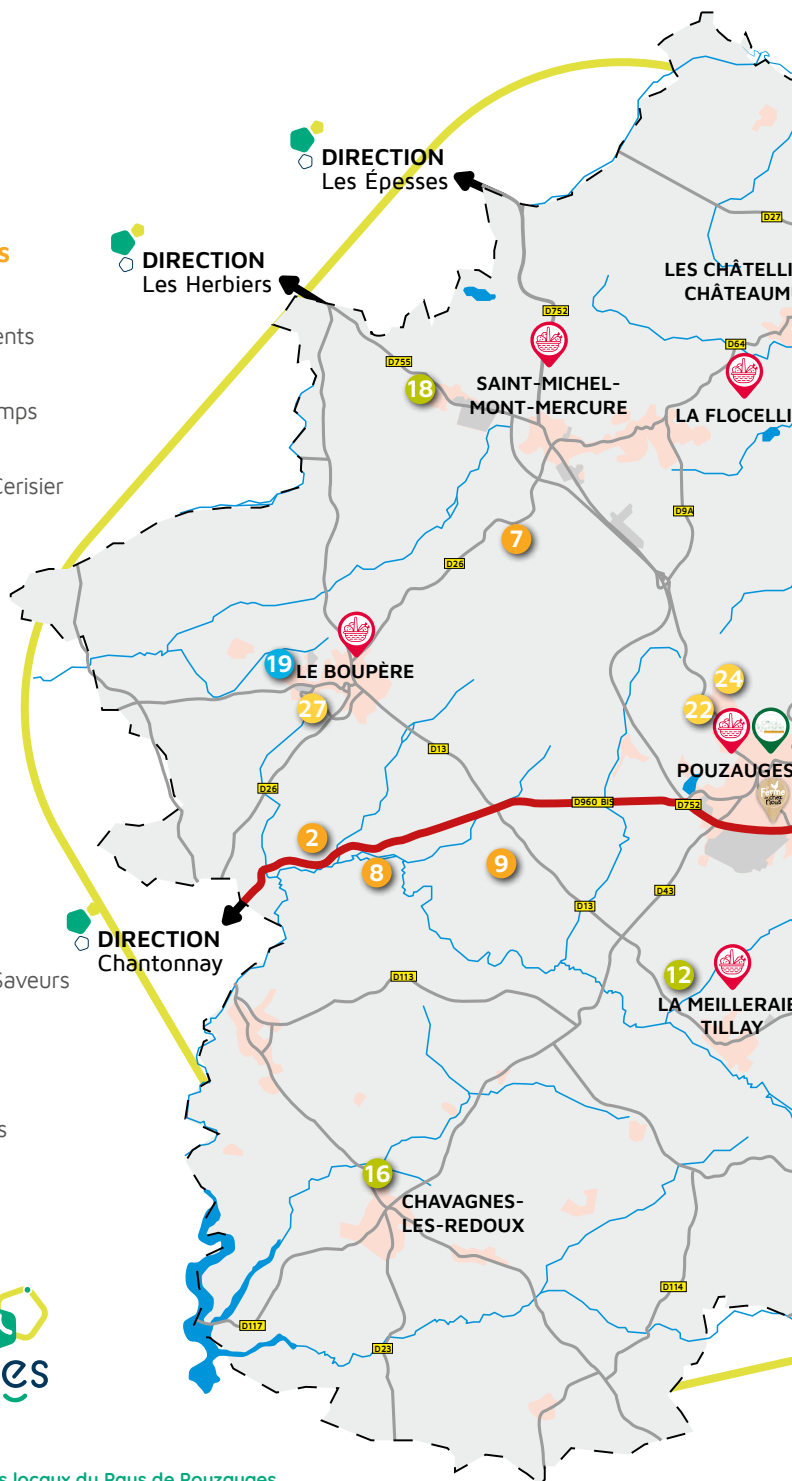


Viandes et volailles

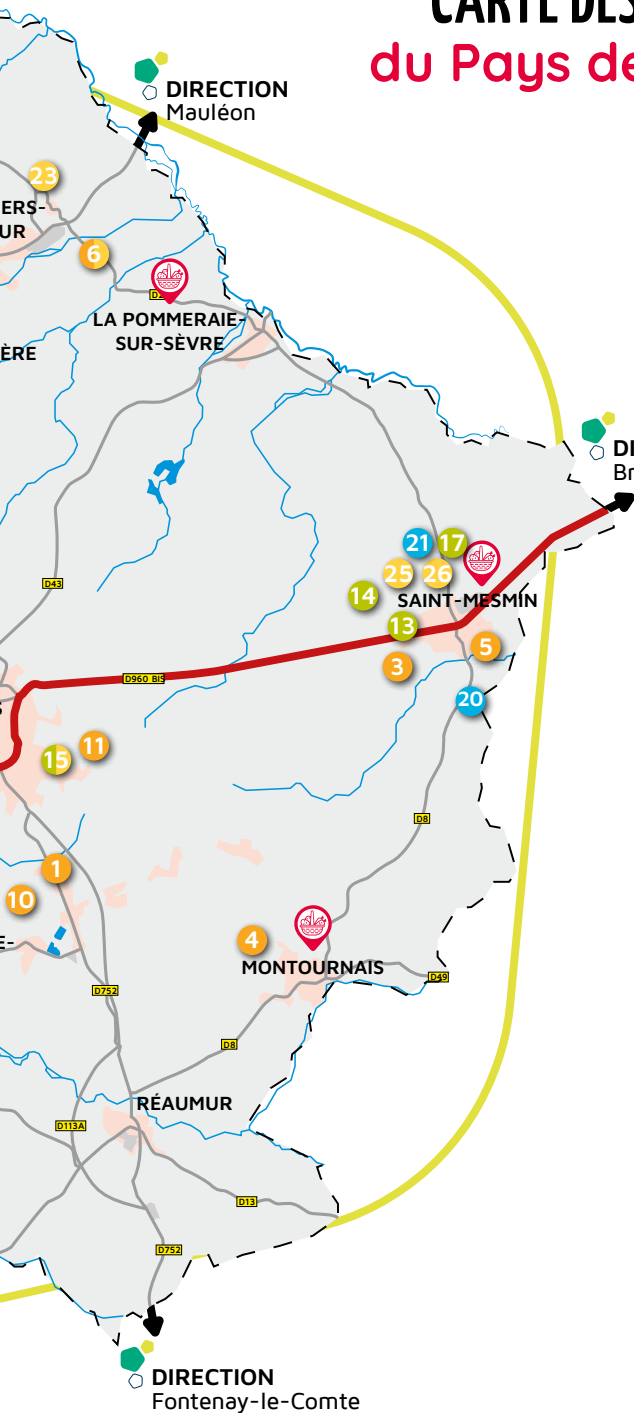
- 1 Gaec La Coussothe
- 2 Gaec La Rose des vents
- 3 Roule poulette
- 4 Gaec La clé des champs
- 5 Le Bif Truck
- 6 Gaec Au Bel Air du Cerisier
- 7 Elevage Berson
- 8 Gaec Le Foucaud
- 9 Gaec La Brosse
- 10 Souchet Christophe
- 11 GAEC Les Puy

Fruits, légumes et fleurs

- 12 Au P'tit Verger
- 13 Gaec Jardiflorane
- 14 Gaec Le Jardin des Saveurs
- 15 Le Jardin des Puy
- 16 Au Potager feuilleté
- 17 EARL Les Tulipes
- 18 Au Cœur des Plantes



CARTE DES PRODUCTEURS du Pays de Pouzauges



Produits laitiers

- 19 Au lait Bon et Bio
- 20 Gaec La Source
- 21 La Meuhminoise

Autres produits

Miels, pains, pâtes, pizzas et conserves

- 22 Au Rucher des deux Moulins
- 23 Miel du Bocage
- 24 Les Moulins du Terrier Marteau
- 25 Ma pizza locale
- 6 Gaec Au Bel Air du Cerisier
- 15 Le Jardin des Puys
- 26 Epiceur
- 27 Conserverie Jardin d'hiver

 **Marchés**

 **La Ferme de Chez Nous**

 **Office du Tourisme
Boutique**

AUTRES POINTS DE VENTE de produits locaux



La Ferme de Chez Nous

« La Ferme de Chez Nous » est un magasin différent et convivial, car chez nous le commerçant c'est aussi le producteur ! Nous vendons nos produits et ceux de producteurs situés dans un rayon maximum de 100km autour du magasin. En plus d'être locaux, les produits proposés sont frais et de saison : fruits, légumes, crèmerie, viandes. Nos bouchers charcutiers préparent sur place nos viandes de bœuf, de porc, de veau.



Horaires : du mardi au jeudi de 9h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30,
le vendredi de 9h00 à 19h30, le samedi de 9h00 à 13h00
service drive en commandant sur le site (nouveau site du Drive des Collines).

Tél : 02 51 65 26 41 - pouzauges.lafermedecheznous.fr - pouzauges85@lafermedecheznous.fr



Le P'tit Vrac

Le P'tit 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 P'tit 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.



Présent le jeudi matin au marché de Pouzauges, de 8h00 à 12h30 aux Halles, le 2^e et 4^e jeudi du mois 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 le 2^e samedi du mois sur le marché de Cerizay et le 4^e samedi du mois sur le marché du Boupère et le 1^e et 3^e jeudi Aux Jardins d'Herbauges aux Herbiers de 17h00 à 19h00.

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



Office de 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

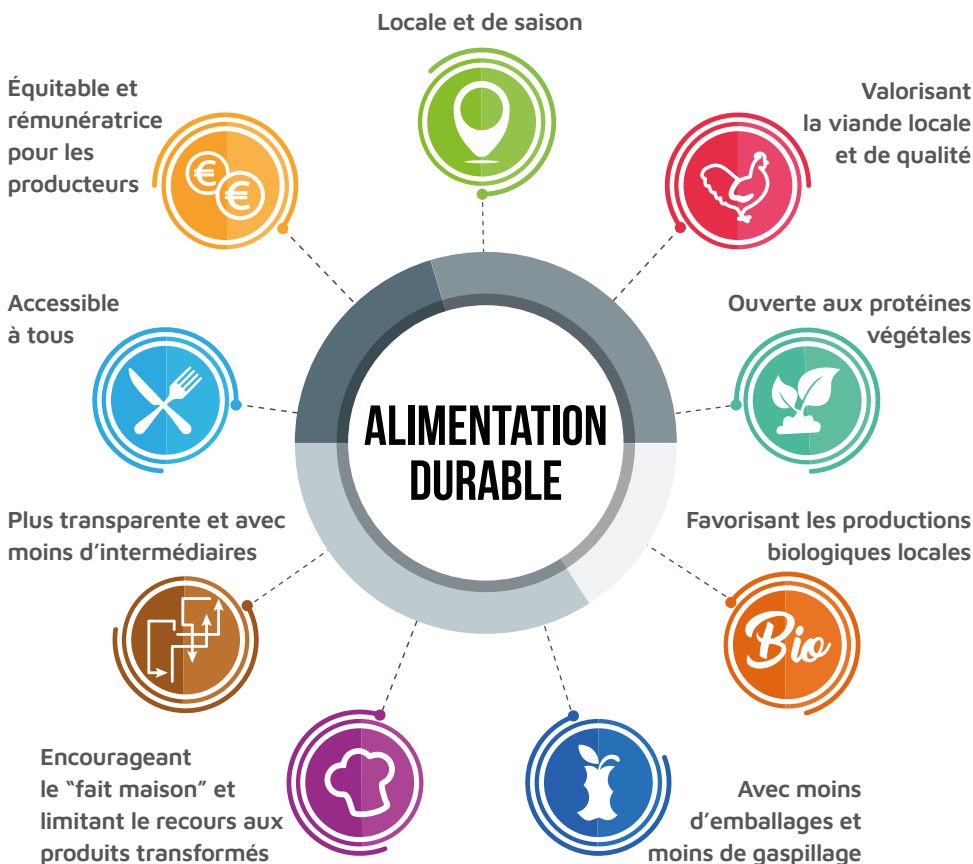
BON À SAVOIR !

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

ALIMENTATION DURABLE

de quoi parle-t-on ?

L'alimentation durable ne se réduit pas à manger local ou 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.

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,
BP 10267 La Fournière - 85702 POUZAUGES Cedex
transitions@paysdepouzauges.fr
Tél. : 02 51 57 14 23

Ce catalogue est également disponible
en version numérique sur :

- www.paysdepouzauges.fr
- www.tourisme-paysdepouzauges.fr

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

