



ROUTE DES *Saveurs*



PRODUCTEURS LOCAUX
EN VENTE DIRECTE

Plus proche, plus frais,
plus juste !

AGGLOMÉRATION
ROYAN
ATLANTIQUE



ROYAN
ATLANTIQUE

Avant-propos



Bienvenue sur la « Route des Saveurs » !

Notre communauté d'agglomération s'investit en faveur d'une alimentation saine et locale. À ce titre, nous avons fait le choix d'animer un projet alimentaire territorial (PAT) qui vise à faire de Royan Atlantique un territoire nourricier en favorisant les circuits courts de proximité et les pratiques agro-environnementales. En effet, la proximité est une des réponses aux attentes des habitants, demandeurs de produits locaux de qualité et de traçabilité. Les producteurs du territoire en sont les garants tout en faisant vivre notre économie.

Nous contribuons ainsi à la valorisation des produits et savoir-faire issus d'une agriculture de proximité, et par là même à la promotion de la santé par l'alimentation, au cœur des enjeux de la société actuelle. Retrouvez, dans ce livret « Route des Saveurs », des points de vente directe de produits fermiers et partez à la rencontre des artisans de la terre, du marais et de la mer.

Les viticulteurs, éleveurs, maraîchers, ostréiculteurs, horticulteurs, apiculteurs ou encore sauniers... recensés ici s'engagent à vous proposer des produits frais et de saison en vente directe. En empruntant cette « Route des Saveurs », vous irez à la rencontre de femmes et d'hommes de terroir qui vous feront apprécier nos saveurs locales et vous feront partager leur passion.

Par vos choix d'alimentation et d'approvisionnement, devenez des acteurs majeurs de l'économie locale et de nos paysages !

...

Vincent BARRAUD
Président de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique



Sommaire

Carte du territoire Royan Atlantique.....	6
Magasins de producteurs.....	10
Huîtres & gambas	14
Sel.....	31
Fruits & légumes.....	34
Volaille.....	51
Ovin.....	52
Bovin	58
Porcin	63
Vins & spiritueux.....	64
Miel	81
Plantes, plants, semences, huiles, farines	83

Vous êtes éleveur, ostréiculteur, maraîcher, viticulteur ou autre producteur sur le territoire Royan Atlantique... Vous pratiquez la vente directe pour commercialiser vos produits et vous êtes intéressés de figurer dans le livret « Route des Saveurs », alors n'hésitez pas à contacter le service Agriculture & Alimentation de la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique au 05 46 22 19 19 ou à l'adresse mail suivante : developpement.economique@aggllo-royan.fr pour tous renseignements



FAIRE DE ROYAN ATLANTIQUE UN TERRITOIRE NOURRICIER

en favorisant une consommation
locale & des productions de qualité !



1/ CONSOMMATION LOCALE Développer les circuits courts de proximité

ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS À COMMERCIALISER EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ

- Aides économiques à l'installation et au développement
- Atelier collectif de découpe et de transformation de produits locaux
- Espace test agricole en maraîchage biologique
- Appui aux installations agricoles
- Solution logistique mutualisée pour les produits commercialisés

- Animation du cercle d'échanges des acheteurs de la restauration scolaire
- Sensibilisation du grand public et des scolaires aux produits et savoir-faire locaux
- Développement de la pratique potagère via des jardins nourriciers collectifs
- Mise en relation des associations caritatives d'aide alimentaire avec des producteurs locaux et sensibilisation des bénéficiaires

FAVORISER UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE POUR TOUS





2/ PRODUCTION DE QUALITÉ

ENCOURAGER LES PRODUCTEURS VERS DES PRATIQUES AGRO/AQUA ENVIRONNEMENTALES

- Appui au réseau d'acteurs accompagnant les producteurs agricoles dans leur transition : Bio Nouvelle Aquitaine, EVA 17 et les acteurs de l'eau
- Développement d'une filière chanvre (développés de l'alimentaire et du bâtiment)

- Mise en relation des artisans avec les producteurs du territoire
- Promotion de l'artisanat de qualité

VALORISER LES ARTISANS DE L'ALIMENTAIRE



PARTICIPATION CITOYENNE

Créer un élan populaire en faveur d'une alimentation saine et locale

- Chantiers participatifs à la ferme
- Ciné échanges
- Projet de création de ferme avec l'épargne citoyenne et solidaire



CARTE DU TERRITOIRE ROYAN ATLANTIQUE



- 1) ESCALE FERMIERE
- 2) SAS SAVEURS PAYSANNES CHARENTAISES
- 3) FERME DE PITORY
- 4) LES CONSERVES DU PRESBYTÈRE



- 5) LES HUÎTRES GOT/COUNIL
- 6) HUÎTRES ROSSIGNOL FRÈRES
- 7) LA CABANE BUISSONNIÈRE
- 8) CHIRON FILS
- 9) EARL DEMOUSTIER
- 10) HUÎTRES PAPIN JACOB
- 11) LES HUÎTRES AIMÉ
- 12) HUÎTRES AUBIER MARÉE
- 13) HUÎTRES BERTHEAU
- 14) HUÎTRES COUTANT
- 15) HUÎTRES FAVIER
- 16) HUÎTRES GEAY
- 17) LES HUÎTRES MÉLAMBRE
- 18) LE PETIT MATARET
- 19) HUÎTRES YVES PAPIN
- 20) LES HUÎTRES PARIS
- 21) ETS TORTILLON



- 22) LE SEL EN SEUDRE
- 23) MARAIS SALANT DE MORNAC-SUR-SEUDRE
- 24) LE PAYSAN DU SEL



- 25) DOMAINE DES MINIS
- 26) DU BONHEUR EN BOUCHE
- 27) EARL DES BONS BOIS
- 28) TI'POUSSES
- 29) EARL DE CHEZ DURAND
- 30) LES ASPERGES DE LA PRESQU'ÎLE
- 31) EARL LA RAGE DE VAINCRE
- 32) FERME DE LA BRUNETTE
- 33) LES VERGERS DE BIGUENET
- 34) LA MANGROVE
- 35) EARL DAVIAUD FMC
- 36) EARL VERGERS DE GRIFFARIN
- 37) LES PANIERS DE CAMILLE
- 38) AUX JARDINS D'ARMELYS
- 39) LES PLAISIRS DU GOÛT
- 40) EARL ODÉLYS
- 41) SOLDIVE



- 42) ORLOWSKY AVICOLE



- 43) DOMAINE SAINT MARTIN
- 44) FERME DE CONCHE MARCHE
- 45) ADRIEN CHAUDOT
- 46) FERME DE LA GRAVELLE
- 47) EARL LA RONDELLERIE
- 48) OLIVIER MITSIENO



- 49) FERME DE CHEZ HORRY
- 50) FERME MAUBAY
- 51) EARL DES 3 FERMES
- 52) FERME DE LA CRESSONNIÈRE
- 53) GAEC DE DEVAUX



- 54) FERME DU MOULIN DES ROIS



- 55) DOMAINE DES CLAIRES
- 56) SCEA LE CHAMP DES VIGNES
- 57) MAISON COCHAIN ET FILS
- 58) DOMAINE SAVINAUD
- 59) DOMAINE GARDRAT
- 60) DOMAINE CÔTE DE L'ESTUAIRE
- 61) SARL PIERRE ABEL
- 62) DOMAINE PONCEREAU DE HAUT
- 63) DOMAINE LA PRENELLERIE
- 64) EARL DOMAINE IMBERT
- 65) DOMAINE JEAN-CHEVALLIER
- 66) DOMAINE DES PRINCES
- 67) VIGNOBLE BITEAU
- 68) DOMAINE DE LA CHAUVILLIÈRE
- 69) DOMAINE & DISTILLERIE BRILLOUET
- 70) LE TALMONDAIS
- 71) LES HAUTS DE TALMONT



- 72) LES RÔCHERS DE LA PRESQU'ÎLE
- 73) VIVIAN JOYET



- 74) LES GRAINES DANS LE VENT
- 75) FERME DE FOND PÂQUES
- 76) LES SERRES DE L'ABBAYE
- 77) LA FERME CÔTIÈRE
- 78) ETS HORTICOLE SUDRE FRÉDÉRIC



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES

	MAGASINS DE PRODUCTEURS	Certains producteurs ont organisé leurs débouchés en point de vente collectif. D'autres ont ouvert leur propre magasin...
	HUÎTRES & GAMBAS	Le producteur d'huîtres se nomme ostréiculteur.
	SEL	On appelle un producteur de sel : un saunier.
	FRUITS & LÉGUMES	Le producteur de fruits et légumes est appelé maraîcher et le producteur de pommes est appelé pomiculteur.
	VOLAILLE	Ce terme désigne les volatiles élevés pour les œufs ou leur chair... Le producteur est appelé éleveur.
	OVIN	Correspond à la famille des moutons ; brebis, bélier, agneau... Le producteur est appelé éleveur ou moutonnier.
	BOVIN	Nom utilisé pour les veaux, vaches, taureaux... Les producteurs sont appelés éleveurs.
	PORCIN	Désigne la famille des cochons ; verrats, truies, porcelets,... Le producteur est appelé éleveur.
	VINS & SPIRITUEUX	Le viticulteur cultive la vigne. Le vigneron cultive la vigne et vinifie son vin. Quant à ceux qui distillent, ils sont nommés « bouilleurs de cru ».
	MIEL	Le producteur de miel est appelé apiculteur.
	PLANTES, PLANTS, SEMENCES, HUILES, FARINES	Le céréalier cultive des céréales (farine, légumes secs...) et des oléoprotéagineux (huiles) et l'horticulteur produit des plantes, des plants, des semences...



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES



Visites d'exploitation
Farming tours



Camping-car
Van



Vente en ligne
Online sales



Accueil groupes
Admission for groups



Hébergement
Accommodation



Camping
Campsite



Voiture électrique
Electric car



Aire de pique-nique
Picnic area



Envoi commande
Sending commands

1) ESCALE FERMIÈRE



© Denis Bibbaal - Anigrafik media productions

Escale Fermière
Magasin de producteurs
fermiers

66 rue François Arago
17200 ROYAN

05 46 02 82 40
escale.fermiere@gmail.com

www.escale-fermiere.com

  **Escale fermière**

Le magasin « ESCALE FERMIÈRE » est une association de 40 producteurs fermiers du territoire. En direct de nos fermes pour vous garantir des produits de qualité, du goût, des prix justes et très compétitifs. En agriculture biologique ou en agriculture raisonnée, nous avons tous à cœur de vous faire découvrir nos savoir-faire. Venez découvrir de nombreux produits généreux et gourmands. Vos achats pourront être comptabilisés sur une carte de fidélité.

Magasins, boutiques / Stores, shops

- De septembre à juin :
Mercredi, jeudi, vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h
Samedi matin de 9h à 13h
- Juillet et août :
Mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h.
Samedi matin de 9h à 13h



Produits :

Viandes (porc, bœuf, agneau, volaille, lapin, veau, canard gras, charcuterie), **poisson** (truite), **légumes et fruits de saison, produits laitiers**, yaourts, fromages (vache et chèvre bio), **vins charentais, pineau des Charentes, cognac, jus de fruits, confitures, miel, safran, huiles, légumes secs, pâtes, farines, pain bio, sel bio et bien d'autres produits de qualité.**

2) SAS SAVEURS PAYSANNES CHARENTAISES



SAS Saveurs Paysannes
Charentaises

36 Rue Van Gogh
17600 SAUJON

Tél. 05 46 21 59 28
saveurs-paysannes-
charentaises@orange.fr

www.saveurs-paysannes-charentaises.fr

  **Saveurs Paysannes
Charentaises**



Cet atelier agro-alimentaire de dimension artisanale est géré par des producteurs locaux qui se sont associés au sein de la société Saveurs Paysannes Charentaises et qui œuvrent au développement des circuits courts de proximité. Plusieurs espèces de viandes et autres produits en provenance d'exploitations locales (label AB, HVE ou conventionnel) y sont découpés et/ou cuisinés (agrément CE).

Les fermes associées / Partnered farms

- GAEC de Devaux (bovin) - 17570 SAINT-AUGUSTIN
- EARL La grange (ovin) - 17132 MESCHERS-SUR-GIRONDE
- Le Bœuf Maraîchin (bovin) – 17250 SAINTE-GEMME
- EARL de Pelard (fromage à cuisiner) - 17600 LE GUA
- La Ferme de l'Orée (légumineuses) - 17600 THÉZAC
- La Ferme enchantée (autruche – escargot) - 17500 GUITINIÈRES
- GAEC le Palaineau (bovin - légumineuses) - 85370 LE LANGON

Vente à la propriété / In-house sales

- Sur commande et sur rendez-vous (uniquement pour le porc)

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Fromagerie de Maeva - 17200 ROYAN
- Coop de St Augustin – 17570 SAINT-AUGUSTIN
- Coop de Mornac – 17113 MORNAC-SUR-SEUDRE
- Mon primeur – 17600 SAUJON
- La vie claire - 17640 VAUX-SUR-MER
- Le beaupré - 17200 ROYAN
- Ô gramm' près - 17200 SAINT-SULPICE-DE-ROYAN

Produits :

Viande bovine & porcine
(caissette de 5 kg sous vide)

Produits séchés (saucisson sec, saucisse perche, bacon, coppa, chorizo, noix de jambon, filet mignon séché...)

Bocaux (rillettes, grillons charentais, pâté, sauté de porc au caramel, jambonneau ...)



3) FERME DE PITORY



M^{me} et M. ANGI BAUD

Pitory
17120 ARCES-SUR-GIRONDE

05 46 90 77 31

www.fermedepitoy.fr

Retrouvez « le vrai goût d'autrefois ». Celui des produits élevés dans les traditions et conditions respectant leur environnement. La cuisine fermière est réalisée sans colorant, ni conservateur. Essayez et vous apprécierez, une vraie différence !

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Magasin à ROYAN
Le vendredi et samedi de 9h à 12h
69 rue François Arago à ROYAN
- Magasin à COZES
Mercredi et vendredi de 15h à 18h
ZA de la Brousse - 17120 GREZAC
- Magasin à SEMUSSAC
Jeudi et vendredi de 9h à 12h
ZA du Pré Chardon (près de la boulangerie)

Commercialisation de plusieurs produits issus d'autres fermes (boeuf, produits laitiers, pineaux, cognac)

Produits :

Porc fermier

Volaille fermière

Vin (blanc, rosé et rouge)

Oeufs fermiers

4) LES CONSERVES DU PRESBYTÈRE



Brigitte RABAUD

1 route de la Providence
17120 ÉPARGNES

05 46 90 77 25
06 73 89 17 67

lesconservesdupresbytere@hotmail.fr

www.jeanpierre.rabaud.free.fr

Après 34 ans de restauration... Nous sommes conserveurs depuis 2001 et avons 40 produits à notre gamme, entre pâtés, viandes et poissons.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Tous les jours : un petit coup de fil s'impose avant votre arrivée

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- MORNAC-SUR-SEUDRE : marché nocturne sous les halles les jeudis de 15h à 23h (juillet et août)
- SAINT-PALAIS-SUR-MER : marché du terroir le lundi de 17h à 23h (juillet et août)

Produits :

Viande (pâté et rilette, boudin noir aux oignons, petit grillon charentais)

Poisson (rillette - saumon, esturgeon - soupe de poisson, maquereau au vin blanc, cassolette de seiche)

Plats cuisinés (tripe de bœuf, blanquette d'agneau, petit gris à la charentaise, civet et confit de gibier)

Gelée au pineau des Charentes
Confitures

5) HUÎTRES GOT/COUNIL



© Les Médias / Angri fik media productions

Nicolas et Sandra GOT &
Michael COUNIL

Chenal de Coux
17530 ARVERT

06 23 43 81 44
06 62 39 69 24
lebrundio.17@gmail.com

 **Huîtres Got/Couil**

Nous sommes la 4^e génération d'une petite exploitation familiale. Vous pouvez nous retrouver sur le marché de ST-PALAIS-SUR-MER où nous possédons un banc depuis 1956. Nous produisons localement sur des parcs et dans des claires, n'hésitez pas à venir à notre rencontre.

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché couvert à ST-PALAIS-SUR-MER toute l'année :
1^{er} avril au 30 septembre (7/7)
1^{er} octobre à la fin des vacances de la Toussaint 6 jours/semaine.
Fermeture le lundi
De début novembre au 31 mars, 3 jours /semaine dont samedi et dimanche (5 jours/7 vacances scolaires)

Produits :

Toute l'année :

Huîtres

Creuses

Plates (fêtes de fin d'année)

Mai/ juin jusqu'à épuisement :

**Moule de cordes ou Filières
et Bouchots**

Été, automne, hiver :

Palourde

Septembre :

Gambas

6) HUÎTRES ROSSIGNOL FRÈRES



© Denis Bibbal - Anigrafik media productions

Michael et Enrick ROSSIGNOL

Port de la Greve à Duret
17530 ARVERT

05 46 36 48 52
06 14 18 45 48 - 06 27 04 89 14
gaec.rossignol-freres@akeonet.com

www.huitres-rossignol.com

 Gaec Rossignol



Ostréiculteurs depuis 2 générations, Michaël et Enrick et leur équipe vous invitent à venir découvrir et déguster les fameuses huîtres Marennes Oléron (spéciales, fines ainsi que les huîtres spéciales royales), ainsi que les crevettes impériales (gambas).

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h (après 18h sur RDV)
- Le samedi uniquement sur RDV

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché de LA PALMYRE tous les mercredis et dimanches matin et jours fériés de 8h à 13h, d'avril à novembre.

Produits :

Toute l'année :

Huîtres

Fine de claire

« Royale »

Spéciale

De juillet à novembre :

Gambas



7) LA CABANE BUISSONNIÈRE



© Denis Bibbal - Anigrafik media productions

Bruno & Manuel GASS

Port de Chaillevette
17890 CHAILLEVETTE

06 88 09 85 33
07 68 39 76 13
huitresgass@akeonet.com

www.lacabanebuissonniere.fr

 la cabane buissonnière -
huîtres & crevettes impériales



Au cœur des marais, riches d'une nature insoupçonnée, nous élevons des huîtres et des crevettes en méthode traditionnelle.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du mardi au samedi 10h30-12h30 / 15h-18h

Activités / Activities

- Dégustation tapas de la mer en saison estivale (sur réservation)

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché de La Palmyre, mercredi et dimanche matin

Produits :

Toute l'année :

Huîtres de parcs

De septembre à avril :

Huîtres de claires

D'août à octobre :

Gambas



8) CHIRON FILS



© Angrafik media productions

Laurent CHIRON

Le port
17600 L'ÉGUILLE-SUR-SEUDRE
05 46 22 83 67
contact@chironfils.com

www.chironfils-huitres.com

 **chironfils Huitres**

 **chironfils_huitres**

 **chiron fils huitres**



Chironfils est producteur d'huîtres sur le bassin de Marennes Oléron depuis 1879. Nous produisons les quatre qualités d'huîtres Marennes Oléron : Fine de Claire, Fine de Claire Verte Label Rouge, Spéciale de Claire, Pousse en Claire Label Rouge. Nous produisons également une huître Spéciale Chironfils sur des filières au large de l'île de Ré. Toute notre production est réalisée localement, en harmonie avec la nature. Des palourdes et des gambas sont également élevées dans nos claires.

Vente à la propriété / In-house sales

- Toute l'année du lundi au vendredi de 8h00 à 17h30.

Activités / Activities

- Dégustation de produits sur le port de L'ÉGUILLE-SUR-SEUDRE de juin à septembre
- Visite de la cabane ostréicole (sur disponibilité, à partir de 10 personnes)
- Accueil de groupes et scolaires (sur réservation)
- Boutique en ligne : www.chironfils-huitres.com

Produits :

Huîtres

Toute l'année :

**Fine de claire
Spéciale Chironfils**

D'octobre à avril (label rouge) :

**Fine de claire verte
Pousse en claire**

D'août à novembre :

Gambas

Palourdes



9) EARL DEMOUSTIER



Bérangère DEMOUSTIER

Rive gauche du port
17600 L'ÉGUILLE-SUR-SEUDRE

05 46 22 84 19
earl.demoustier@orange.fr

 huitres demoustier

Éleveur, affineur, expéditeur depuis 4 générations. Les huîtres sont produites sur le bassin de Marennes Oléron et sur l'Île de Ré.

Vente à la propriété / In-house sales

- Vente d'huîtres et dégustation :
Route de Rochefort (Le Pont du Gua) - 17600 LE GUA
Tous les jours de 9h à 19h sans interruption

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché central de ROYAN le samedi et dimanche

Activités / Activities

- Dégustation tous les jours de l'année (en intérieur l'hiver) de 9h à 19h

Produits :

De mi-octobre à fin mai :

Huîtres

Fine de claire

Spéciale de claire

Début juin à fin septembre :

Huîtres HCM

Fine et Spéciale

De septembre à octobre :

Gambas



10) HUÎTRES PAPIN JACOB



Emmanuel, Valérie, Axel et Damien

Le pont de l'Éguille-sur-Seudre
17600 L'ÉGUILLE-SUR-SEUDRE

05 46 22 85 64

Ligne directe : 06 74 55 49 51
contact@papin-jacob.com

www.papin-jacob.com

 **Papin-Jacob**

 **huitrepapinjacob**

 **Huitres Papin-Jacob**



Amoureux de notre nature, et éperdument épicuriens, nous voulons célébrer chaque jour la beauté de notre terroir à travers une culture d'huîtres de grande qualité grâce à la force de nos parcs à Marennes-Oléron. Nos crustacés sont choisis directement aux pêcheurs, notre mission est d'éduquer sur la transparence de notre production d'huîtres, et la provenance des crustacés de nos pêcheurs, nos héros, et le beau métier qu'ils font.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Du mardi au vendredi de 9h00 à 18h00

Magasins, boutiques, marchés *(sur le territoire CARA)*

- Marché central de ROYAN, toute l'année, du mardi au dimanche et tous les jours en juillet et août.
- Vente en direct d'huîtres et crustacés vivants – cuits maison à l'eau de mer. Dégustations sur place avec vin du pays.

Activités / *Activities*

- Producteur, éleveur et affineur d'huîtres
- Vente de crustacés vivant choisis en circuit court directement aux pêcheurs et cuits maison à l'eau de mer aux épices locales
- Prestations privées « Brasero et coucher de soleil sur la Seudre » à partir de 10 personnes
- Expéditions directement à la porte des particuliers et professionnel en France et en Europe en 24h via notre boutique en ligne
- Livraisons le jour même dans tout le territoire CARA
- Visite de l'établissement

Produits :

Huîtres

Pousse en claires

Fine de Claires

Plates

Spéciales de claires

Huîtres « Papillons »



11) LES HUÎTRES AIMÉ



Les Huîtres Aimé - Clair'OSTREA
Aimé Adrien

Route Neuve
17390 LA TREMBLADE

07 60 93 58 58
05 46 36 58 58
c.grolleau@wanadoo.fr

www.clairostrea.com
 OstrasAime

Exploitation familiale, de production et de vente d'huîtres sur le bassin de Marennes Oléron à La Tremblade.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au vendredi de 8h à 12h.

Produits :

**Huîtres Marennes Oléron,
Huîtres Charentes
Maritime,
Huîtres Aimé
Huîtres faciles à ouvrir**

12) HUÎTRES AUBIER MARÉE



Fabien AUBIER

Boulevard Roger LETÉLIÉ
17390 LA TREMBLADE

Tél. 06 98 10 72 77
aubier.maree@gmail.com

 huîtres aubier marée



Ostréiculteur de père en fils depuis 6 générations, je vends 90% de ma production en direct (du producteur au consommateur). Venez déguster ma production au restaurant Aubier marée.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du 1^{er} juin au 30 septembre, du mardi au dimanche de 9h à 19h
- Du 1^{er} octobre au 31 mai, du mardi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h

Activités / Activities

- Restaurant « Aubier marée » : de mars à novembre, du mardi au dimanche de 12h à 14h-19h à 21h30 – spécialités : éclades de moules, huîtres et plateau de fruits de mer
- Plateau de fruits de mer sur commande (minimum 24h avant)
- Accueil de groupe en saison sur réservation (minimum une semaine avant)
- Commercialisation d'autres produits issus d'autres exploitations (moules, fruits de mer, pineau...).

Produits :

Huîtres
Fine
Spéciale
Pleine mer

13) HUÎTRES BERTHEAU



Pierrick BERTHEAU

La Route Neuve
17390 LA TREMBLADE

06 73 74 59 34
pierrick.bertheau@orange.fr

 huitres bertheau



Nos huîtres sont élevées du naissain à l'assiette exclusivement en Charente-Maritime.

Vente à la propriété / In-house sales

- Tous les jours sauf le dimanche de 8h à 19h

Magasins, boutiques, marchés (sur le territoire CARA)

- Devant le Carrefour Contact de LA PALMYRE :
du 1^{er} mai au 30 septembre : le samedi, mercredi et dimanche matin

Activités / Activities

De juillet à septembre : dégustation d'huîtres à la cabane sur réservation.

Produits :

Huîtres
Fine de claire
Spéciale



14) HUITRES COUTANT



Catherine COUTANT

.....
Chemin de la corderie
17390 LA TREMBLADE
.....

05 46 36 10 70
06 80 33 46 76
coutant-huitres@orange.fr
.....

 huitrescoutant



© Denis Bibbaal - Anigrafik media productions

Notre entreprise est située au cœur du bassin de Marennes Oléron. Depuis 5 générations, les techniques ont changé mais notre priorité reste la même : la qualité.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Ouvert toute l'année du lundi au vendredi
De 8h à 12h - 13h30 à 17h30
Samedi et dimanche de 8h à 13h

Activités / *Activities*

- Visite et dégustation pour les groupes (minimum 15 pers) : de mars à octobre
- Vente de produits régionaux (de producteurs)

Produits :

Huîtres



15) HUÎTRES FAVIER



Dominique FAVIER

Route de coux - la Clide
17390 LA TREMBLADE

05 46 36 13 34
06 12 84 23 35
contact@huitres-favier.com

www.huitres-favier.com



Entreprise familiale, production et expédition.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au vendredi le matin seulement de 9h à 12h

Activités / Activities

- Visite d'exploitation sur réservations

Produits :

Huîtres

Pousse en claire
Fine de claire
Fine de claire « label rouge »
Spéciale



16) HUÎTRES GEAY



GEAY
DEPUIS 1874



Adrien GEAY

Rue des Brunettes
17390 LA TREMBLADE

05 46 36 28 29
contact@huitres-geay.fr

www.huitres-geay.fr

 huitres geay

 huitres_geay_family



Cabane ostréicole familiale du bassin de Marennes Oléron qui existe depuis 1874, soit 5 générations. Aujourd'hui, Adrien GEAY, fier de ses parcs qui lui offrent ses grand crus, déploie son énergie à les faire découvrir.

Vente à la propriété / In-house sales

- Toute l'année du lundi au vendredi :
du lundi au jeudi de 5h à 16h
le vendredi de 5h à 12h

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché de ROYAN
- Septembre à juin : mercredi, vendredi, samedi, dimanche
- Juillet et août : tous les jours

Produits :

Huîtres

Fine de claire
Fine de claire verte
Spéciale GEAY
La sublime
La friandise
L'ultime
L'authentique bio
Les inséparables



17) LES HUÎTRES MÉLAMBRE



Christophe ROBERT

La Route Neuve
17390 LA TREMBLADE

06 66 59 22 97
huitres.christopherobert@gmail.com

 **EARL Les Huîtres Mélambre**



© Denis Elbaal - Agrifaktik media productions

Situé au cœur de la Charente-Maritime à La Tremblade, nous captons et élevons nos huîtres de manière traditionnelle, dans le respect de l'huître et de l'environnement sur un site 100% naturel. Du producteur au consommateur.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Tous les jours sur RDV

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marché de PONTAILLAC en saison estivale : le jeudi et dimanche
- La TREMBLADE, route de la Fouasse (proche de Luna-Park) : tous les jours du 1^{er} juin au 31 août : de 9h30 à 19h30
- Marché de SAINT-PALAIS-SUR-MER
À l'année : samedi et dimanche
De juin à septembre : tous les jours
- Marché gourmand LES MATHES : de fin juin à début septembre : vendredi soir

Produits :

Huîtres

Fine de claire
Spéciale
Les huîtres Mélambre
Nos PMG « Pour Ma Gueule »

Gambas

18) LE PETIT MATARET



© Denis Bibbal - Agrifolk media productions

Hugo CHADAIGNE

Rue de la Corderie
17390 LA TREMBLADE

05 46 36 39 93
06 26 89 23 82
lepetitmaret@wanadoo.fr

[https://lepetitmaret.
pagesperso-orange.fr](https://lepetitmaret.pagesperso-orange.fr)

 @lepetitmaret



Nous sommes une belle lignée d'ostréiculteurs depuis 1841. L'arrière-grand-père a lui-même grandement participé à la sauvegarde de l'huître dans le bassin de Marennes Oléron. Des contrôles qualités sont effectués à chaque étape de production pour garantir les meilleures huîtres. Nous sommes une équipe de passionnés, qui aime la nature et fait son travail consciencieusement.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au vendredi de 7h à 12h30 et 13h30 à 16h30
Le samedi de 10h à 12h

Produits :

Huîtres

Fine de claire
Spéciale de claire
Spéciale de claire verte
Pousse en claire
« Fleur des eaux »

Gambas



19) HÙÎTRES YVES PAPIN



Yves PAPIN

La Route Neuve
17390 LA TREMBLADE

05 46 36 12 72
contact@huitres-yves-papin.com

www.huitres-yves-papin.com

 Les Hùîtres Yves Papin

 huitrespapin



© Denis Alboal - Anigrafik media production

Nous sommes des producteurs d'hùîtres connus dans le monde de l'ostréiculture pour la qualité de nos produits depuis 1906. Nos hùîtres sont régulièrement médaillées lors du concours général agricole ou du concours des saveurs.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au vendredi 8h-12h / 14h-17h
Le samedi matin de 8h-12h.
- Fermeture le dimanche et les jours fériés.
- Hùîtres disponibles 24h/24, 7j/7 dans des casiers réfrigérés face à l'établissement.

Produits :

D'octobre à avril :

Hùîtres

Fine de claire verte
Pousse en claire
Jade

Toute l'année :

Hùîtres

Spéciale
Fine

D'août à octobre :

Crevette impériale



20) LES HUÎTRES PARIS



Christine PARIS

La Grève
17390 LA TREMBLADE

05 46 36 12 61
leshuitresparis@orange.fr

 **la cabane de la grand-mère**

Les huîtres consommées chez nous sont élevées par nos soins depuis leur naissance.

Vente à la propriété / In-house sales

- La cabane de la grand-mère, sur la grève du mercredi au lundi (fermé le mardi) de 10h à 14h et de 18h00 à 20h30 (1^{er} juillet au 31 août)

Activités / Activities

- Dégustation

Produits :

Huîtres

Fine de claire

Spéciale de claire

Fine de claire verte (Label rouge)



21) ETS TORTILLON



© Denis Bibbal - Artgraphik media productions

Carole & Wilfried TORTILLON

Boulevard Roger Letélie
17390 LA TREMBLADE

05 46 36 37 06
06 13 78 37 42
wilfriedcarole@orange.fr

www.huitres-tortillon-latremblade.fr
 Huitrerie Tortillon-La Tremblade



Nous sommes producteurs d'huîtres, de palourdes et de crevettes impériales que nous vous proposons en vente directe ou en dégustation dans notre cabane à LA TREMBLADE.

Vente à la propriété / In-house sales

- EARL Tortillon - La Grève à LA TREMBLADE
Toute l'année :
Horaires suivant saison (8h30 - 19h).
Fermeture le mercredi hors saison

Activités / Activities

- Dégustation d'avril à la Toussaint

Produits :

Huîtres

Spéciale de claire
Fine de claire
Pousse de claire (Label rouge)

Palourde

Crevette impériale
(gambas)



22) LE SEL EN SEUDRE



© Denis Bibbaal - Anigrafik media productions

Christophe MIGNON
Rive gauche du port
17600 L'ÉGUILLE-SUR-SEUDRE

06 68 09 66 78
leselmignon@gmail.com

 le sel en seudre



Dernier marais salant traditionnel sur la rive droite de la Seudre, gros sel et fleur de sel récoltés manuellement. Respect total de la biodiversité inhérente au marais. Aucun plastique jetable. Fort intérêt pour le patrimoine naturel et culturel du territoire. Visite possible de l'exploitation sur RDV et/ou sur projet.

Vente à la propriété / In-house sales

- Sur rendez-vous à la cabane orange rive gauche du port de L'ÉGUILLE-SUR-SEUDRE
- Commande et livraison possibles par téléphone et Facebook

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Cabane Grolleau Lis à L'ÉGUILLE
- Cabane Papin Mouffet à L'ÉGUILLE
- Épicerie Le petit Marché à L'ÉGUILLE
- Bureaux d'information touristique
- « Bio et Soleil » à VAUX-SUR-MER

Activités / Activities

- Chantiers avec des scolaires ou grand public : préparation, restauration/entretien du marais, récolte
- Visites actives

Produits :

Gros sel

Fleur de sel

Sel fin

Salicorne fraîche



23) MARAIS SALANT DE MORNAC-SUR-SEUDRE



© Denis Bibbaal - Antigrafik media productions

Sébastien ROSSIGNOL

Rue des Mouettes
chemin du saunier
17113 MORNAC-SUR-SEUDRE

05 46 22 42 31
06 71 09 03 03
marais-salant@orange.fr

www.seldemornac.fr



Dans l'un des « plus beaux villages de France », une tradition ancestrale perdue avec son saunier Sébastien Rossignol. Sur ce marais salant le plus au sud de la côte atlantique française, Sébastien perpétue un savoir-faire qui n'est ni facile, ni de tout repos. Tirer le gros sel et cueillir la fleur de sel sont les gestes quotidiens pour la récolte de l'or blanc.

Vente à la propriété / In-house sales

- Vente des produits après chaque visite guidée sur le Marais salant
- Vente de crevettes impériales vivantes rue Firmin Coudin : Août de 17h30 à 19h00

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché de LA PALMYRE d'avril à septembre le mercredi et dimanche matin
- Marché nocturne de LA PALMYRE de juillet à août le mercredi soir
- Marché nocturne à MORNAC-SUR-SEUDRE de juillet à août le jeudi soir

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Le comptoir du sel - 34 bis, rue du port à MORNAC-SUR-SEUDRE.
Tél : 06 72 06 27 53
- Avril, mai, juin, septembre : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 de 14h30 à 18h30 sauf le lundi
- Juillet et août : tous les jours de 10h30 à 12h30 et 14h30 à 19h

Activités / Activities

- Visite d'exploitation guidée par le saunier (1h15), rue des mouettes à MORNAC-SUR-SEUDRE.
- Accueil d'individuels : 4,00 € / adulte. Gratuité moins de 15 ans (en famille et hors groupe).
- 15 au 30 juin et 1^{er} au 15 septembre : les mardis, vendredis et dimanches à 16h30.
- 1^{er} juillet au 31 août : les mardis et jeudis matin à 10h30. Les lundis, mercredis, vendredis et dimanches à 16h30. Pas de visite le samedi.
- Accueil de groupes du 1^{er} mai au 30 septembre sur rendez vous : 3,50€ / pers

Produits :

Toute l'année :

Fleur de sel

Fleur de sel au pineau

Sel marin

Sel aromatisé (sel fou, sel aux herbes de Provence, sel aux algues...)

Mi-juillet à mi-octobre :

Crevette impériale



24) LE PAYSAN DU SEL



© Denis Bibbal - Anigrafic media productions

Brice THOMAS

Pont noir, Boulevard Roger Letélier
17390 LA TREMBLADE

07 82 36 41 81
thobrice@gmail.com



Production de gros sel de mer et de fleur de sel, dans un marais salant traditionnel.

Vente à la propriété / In-house sales

- Toute l'année - boutique sur l'exploitation face au marais salant :
juillet / août : du mercredi au samedi de 11h à 18h
De septembre à juin : du mercredi au samedi de 11h à 13h et de
14h à 18h

Activités / Activities

- Visite du marais salant :
jeudi, vendredi et samedi à 14h
3€ par personne - gratuit pour les - de 11 ans

Produits :

Fleur de sel

Gros sel

Gros sel aromatisé

(piment, ail, curry...)

25) DOMAINE DES MINIS



Emilie SENNAVOINE

2 bis rue des Forges
17530 ARVERT

06 62 90 79 24
ledomainedesminis@gmail.com

  **Le domaine des minis**



© Denis Bibba / Artgrafik media productions

Le Domaine des Minis est une ferme artisanale naturelle, spécialisée dans les «minis», qui évolue en harmonie avec la nature. Située au cœur d'un sous-bois conservé, la ferme apicole, de cultures diverses et d'élevages, est autonome en eau et en électricité. Tout y est produit « d'A à Z », dans le respect de la nature et le bien-être des animaux.

Ma devise « rien ne se perd tout se réutilise ou se transforme ».

Vente à la propriété / In-house sales

- Vente directe tous les vendredis de 9h30 à 19h30
- Drive en autonomie - sur commande 7j / 7 toute l'année avec retrait à la ferme.

Activités / Activities

(Sur réservation : 1 semaine à 15 jours avant)

- Visite d'exploitation
- Ateliers :
 - Apiculture
 - Culture du potager
 - Découverte des animaux de la ferme

Produits :

Toute l'année

Cœufs de poules colorés.

Miel, propolis, produits de la ruche et ses dérivés

Légumes minis et colorés :

Carotte, tomate, aubergine, concombre, potimarron, courge, poivron, pastèque...

Légumes standard et colorés :

Tomate, courgette, concombre, petit pois, haricot, courge, pâtisson, carotte, salade, chou-fleur (blanc et violet) ...

Herbes aromatiques :

Thym, basilic, ciboulette, persil...

26) DU BONHEUR EN BOUCHE



Mylène BODIN

1 chemin des Grandes Mottes
17120 BARZAN

06 72 34 34 95
mylene.menard79@orange.fr

 **Du Bonheur en Bouche**

Nous avons repris l'exploitation familiale (grandes cultures et vignes) il y a 5 ans et nous avons créé un atelier de production et de transformation (confiture, gelée...). Nous souhaitons être transparents avec nos clients c'est pourquoi notre jardin se situe à côté du point de vente... en lieu et place du jardin de mon papi. Nous produisons dans le plus grand respect de la nature.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Uniquement sur commande par appel téléphonique

Produits :

Confiture safranée
Confitures et gelées
Confiture de melon au pineau
Sirop de safran

27) EARL DES BONS BOIS



© Denis Elbaal - Anigrafik media productions

Christophe RIGAUD

56 route de la côte de beauté
17120 BOUTENAC-TOUVENT

05 46 94 16 49
06 63 73 71 44
rearldesbonsbois@sfr.fr

Exploitation agricole orientée vers la production d'asperge depuis 25 ans, légumes cultivés en agriculture raisonnée dont une partie est vendue en direct sur la ferme.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Asperge : du 15 mars au 15 juin tous les jours de 8h30h à 19h (fermé le dimanche)

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Les asperges sont commercialisées sous la marque : « Saveur de l'Estuaire » à retrouver dans plusieurs commerces du pays royannais.

Produits :

De mars à juin :

Asperge

Automne :

Raisin de table

28) TI'POUSSES



Luciana FONDACCI

17600 LE CHAY

06 87 41 42 80

tipousses@gmail.com

  ti'pousses



© Denis Bibbal - Artrank media productions

Micropousses et mini légumes éco-conçus dans le Pays Royannais. Des initiatives éco-responsables : des graines bio ou non traitées, du terreau utilisable en agriculture biologique, de l'eau et de la lumière naturelle pour éveiller vos papilles. Découvrez les micropousses vivantes et les mini légumes frais de Luciana.

Vente à la propriété / In-house sales

- À partir de janvier 2025 : rue de Didonne - 17600 Le Chay
panier sur réservation

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marchés occasionnels : voir les dates sur mes réseaux sociaux

Activités / Activities

- Livraison possible pour les restaurateurs, les traiteurs et les particuliers sur un périmètre de 30 km. (À voir avec l'exploitant)

Produits :

Toute l'année

Micropousses

(amarante rouge ; basilics citron, pourpre, thaï et vert ; cresson, radis noir et pourpre; betterave ; coriandre ; moutarde ; persil ; pois vert ; shisos, tagète minuta ...)

Mini légumes

Variétés de carotte, betterave, poivron, concombre, courgette, aubergine, cornichon ...

29) EARL DE CHEZ DURAND



© Denis Bilbat - Atgratik-media-productions

Monsieur et Madame LHÉRITEAU

.....
Impasse de chez Durand
Village des Gorces
17120 ÉPARGNES
.....

06 73 43 31 37
pierre.lheriteau@wanadoo.fr

Située sur la commune d'ÉPARGNES M. et M^{me} LHÉRITEAU vous proposent au sein de leur ferme une production de fruits et légumes en harmonie avec la nature. Aux beaux jours du printemps, retrouvez les fraises, les tomates, les asperges et les melons cultivés en PBI (production biologique intégrée). Ils feront renaître les saveurs des jardins.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Vente directe à la ferme de Pâques à la Toussaint

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marché de COZES le mercredi et le samedi
- Marché fermier de ROYAN PONTAILLAC en saison
- Certains magasins Super U, « rayons primeurs » référencés « Producteurs Locaux »

Produits :

Fraise

Asperge

Tomate (ancienne variété)

Melon

Oignon

Courgette

Aubergine

Etc...

30) LES ASPERGES DE LA PRESQU'ÎLE



Julie GOUGNON

La motte au bas
17750 ÉTAULES

06 88 33 30 01
aspergesrenaudin@orange.fr

 **Les asperges de la presqu'île**

Au sein de notre exploitation familiale, nous produisons des asperges blanches et vertes depuis 15 ans, de manière raisonnée. Nous privilégions le circuit court avec une vente à la ferme, sur le marché local et en magasins de producteurs et de produits locaux.

Vente à la propriété / *In-house sales*

De mi-mars à mi-mai selon la météo, les après-midis de 15h à 18h, du lundi au samedi

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

Vente de produits transformés

- Marché d'ARVERT le mercredi matin de mars à décembre
- Marché nocturne de MORNAC-SUR-SEUDRE le jeudi soir en juillet / août

Magasins, boutiques / *Stores, shop*

Produits transformés présents toute l'année en magasins, asperges fraîches en saison :

- Magasin de producteurs fermiers « Escale Fermière »
66 rue François Arago – 17200 ROYAN

Produits :

De mi-mars à mi-mai
Asperges blanches

Toute l'année
Velouté d'asperges
Tapenade d'asperges
Conserves d'asperges

31) EARL LA RAGE DE VAINCRE



Frédéric BALLAIS

9 Allée du Compin
17132 MESCHERS-SUR-GIRONDE

06 36 62 40 61
earl.ragedevaincre@hotmail.com



© Denis Bilbail - Argrégation productions

Installés depuis 1984, nous produisons des kiwis en agriculture biologique depuis 2021.

Vente à la propriété / In-house sales

- Kiwi de décembre à avril de 9h à 19h
- Confitures toute l'année de 9h à 19h

Magasins, boutiques / Stores, shop

- Retrouvez nos kiwis au Leclerc de ROYAN de décembre à avril.

Produits :

De décembre à avril :

Kiwi

Toute l'année :

Confitures

(kiwi / kiwi-fraise / figue)



32) FERME DE LA BRUNETTE



© Denis Bibbal - Agritech media productions

Yohann BOISNARD

4 Route de la Richarde
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

07 68 60 98 85
yohann-boisnard@live.fr

www.fermebrunette.com



Pour être résilients et vendre localement nous avons une production très diversifiée. La ferme est conduite en agriculture biologique suivant un système agroforestier.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Toute l'année, le vendredi de 16h à 18h30

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marché de MORTAGNE-SUR-GIRONDE le dimanche matin

Produits :

Légumes

Fruits

Miel

Pain d'épice

Œufs

Conserves

(confitures, ketchup, pesto,
tartines...)

Plants



33) LES VERGERS DE BIGUENET



© Denis Elbiral - Agrinik media productions

Soufiane & Issam HACHMI

61 route de Biguenet
17600 SABLONCEAUX

06 52 01 22 24
07 68 30 60 63
vergers.biguenet@gmail.com

 les vergers de biguenet

Nous sommes deux frères, Issam & Soufiane installés depuis début 2020 sur une quinzaine d'hectares dont 7ha de vergers. Notre reconversion professionnelle avait comme leitmotiv de pouvoir faire naître de la terre des produits savoureux et de qualité tout en préservant l'écosystème qui nous entoure. Pour ce faire, une conversion vers l'Agriculture Biologique était une évidence. Nos convictions, résolument tournées vers les circuits courts et le «bien-manger», nous ont conduit à ouvrir un petit magasin sur l'exploitation.

Vente à la propriété / In-house sales

- Mercredi : 14h-18h
- Vendredi : 10h30-12h30 et 16h00-18h00
- Samedi : 9h30-12h et 14h-18h

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché bio à ARVERT d'octobre à mai : le vendredi de 16h00 à 19h00

Activités / Activities

- Commercialisation de plusieurs produits issus de fermes voisines (légumes en lutte raisonnée et en agriculture biologique, produits d'épicerie, pâtes, sel, miel, vins, etc...)
- Vente à cueillir (lors de la récolte)

Produits :

Toute l'année :
Pommes (Belchard, Rougele, Daliclass, Story...)

Jus de pommes
(33 cl / 1 l / 3 l / 5 l)

Pétillant de pommes (75 cl)

Purée de pommes (sans sucre ajouté)

Cidre

Poires



34) LA MANGROVE



© Denis-Bibea-Atgraink-media-productions

Joshua BEYRIES

Le rivau canal
17110 SAINT-GEORGES-DE-
DIDONNE

06 18 62 67 01
joshuabeyries@gmail.com

Au sein de mon exploitation en maraîchage diversifié dans le marais de St Georges de Didonne, je pratique une culture sur sol vivant. Mes modes de production sont respectueux du sol et je nourris la terre avec des matières organiques.

Vente à la propriété / *In-house sales*

Ouvert du 20 mars au 30 novembre :

Le lundi, le mercredi et samedi : 10h-12h / 17h-19h

Sur commande pour certains légumes (épinard, haricot vert...)

Produits :

Printemps : **poireau, navet, carotte, radis, fenouil, épinard, salade, haricot vert, aillet, pomme de terre nouvelle...**

Été : **tomate, pomme de terre nouvelle, poivron, aubergine, courge, concombre, poireau, tomate cerise, haricot vert, carotte, oignon, échalote, brocoli, chou pomme, fraise, melon...**

Automne : **tomate, poivron, courgette, aubergine, radis rouge géant de chine, radis red-meat, radis pastèque, courge, céleri boule...**

Début hiver : **épinard, mâche, salade, poireau, courge, échalote, oignon, carotte, chou.**

35) EARL DAVIAUD FMC



Francis et Marie-Christine
DAVIAUD

.....
13 Rue de Malleville
17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET
.....

06 02 24 77 74

Nos kiwis, plantés depuis 35 ans, sont cultivés de manière raisonnée sans aucun traitement.

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- De novembre à fin juin (se renseigner par téléphone)
- Marchés de ROYAN : le dimanche matin
- Foire de SAUJON : 2^e lundi de chaque mois

Produits :

De novembre à juin :

Kiwi vert

36) EARL VERGERS DE GRIFFARIN



© Denise Bibbier-Argtraik-media-productions

Julien CHAUVIN

45 route de Royan
17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET

09 86 23 80 88
06 74 68 96 69
earlvergersdegriffarin@laposte.net

Située entre Saintes et Royan, l'EARL Vergers de Griffarin vous accueille toute l'année pour vous proposer notre production (pommes, jus de pommes, pétillants de pommes et compote de pomme) ainsi que divers produits locaux (miel, œufs, bières, poires etc). Depuis 2018 l'exploitation est labellisée Vergers eco responsable pour se rapprocher au mieux de la nature et ainsi favoriser la biodiversité.

Vente à la propriété / In-house sales

• Lieu de vente : 45 route de Royan - 17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET

Ouvert toute l'année

lundi, mardi, jeudi et vendredi : 9h15-12h / 14h-18h

mercredi et samedi 9h15-13h

dimanche : fermé

Commercialisation de plusieurs produits issus d'autres fermes (légumes de saison, vins Charentais, Pineau des Charentes, noix, œufs, miel...)

Produits :

Diverses variétés de pommes (Belchard, Gala, Goldrush, Rosagold, Canada, Reine des reinettes, RubINETTE, etc...)

Jus de pomme

Pétillant de pomme

Compote de pommes



37) LES PANIERS DE CAMILLE



© Denis Bibba - Artgrafik-media-productions

Camille CAMUZET

.....
Chemin des Métairies
17200 SAINT-SULPICE-DE-ROYAN
.....

06 65 08 59 10
camuzetcamille@gmail.com
.....

f Les paniers de Camille

Au potager « Les paniers de Camille », les légumes sont cultivés de manière raisonnée, sans utilisation de produits chimiques, uniquement purins de diverses plantes réalisés sur place. Une agriculture de bon sens et de proximité pour redécouvrir le goût des bons légumes frais.

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché central de ROYAN : toute l'année, le vendredi et le samedi de 7h à 13h00

Produits :

Été :	Automne :
Tomate	Courge
Salade	Choux
Aubergine	Poireau
Poivron	Carotte
Courgette	Panais
Concombre	Céleri
Radis noir	Navet
...	Fenouil
	Pomme de terre
	Patate douce
	Endive



38) AUX JARDINS D'ARMELYS



Frédéric GOMBAUD

Rue de Saintonge
Lieu-dit la Croix du Bourdon
17600 SAUJON

06 61 95 17 02
frederic.gombaudo@educagri.fr

www.auxjardinsdarmelys.fr
 Aux Jardins d'Armelys Saujon



L'entreprise produit des légumes, des aromatiques et des fleurs comestibles, le tout certifié bio par Ecocert. La plupart sont des variétés anciennes (plus de 170 variétés anciennes de tomates) ou originales par leur couleur ou leur forme.

Vente à la propriété / In-house sales

- Toute l'année : du lundi au vendredi, de 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 17h00 et le samedi de 9h00 à 12h00

Magasins, boutiques / Stores, shop

- Restaurants : Roselières à SAUJON, l'Aquarelle à BREUILLET, Pizzeria Vittoria à SAUJON, le Flandre à SAINT-PALAIS-SUR-MER
- Traiteur, maisons de retraite et collectivités, ...

Produits :

Toute l'année :

Blette, pommes de terre

De février à octobre :

Aromatiques

Fleurs comestibles

Été :

Courgette, tomate

Aubergine, haricot vert

Arroche...

Automne/hiver :

Butternut

Courge spaghetti

Patate douce...



39) LES PLAISIRS DU GOÛT



Sophie GALIPAUD

17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET

06 14 42 19 52
les-plaisirs-du-gout@orange.fr

© Sophie GALIPAUD

Les plaisirs du goût est une exploitation agricole de 15ha en polyculture qui a pour spécificité de cultiver essentiellement à la main des fruits et légumes gorgés de vertus. On y respecte l'ensemble de l'environnement où la plante-mère prendra le temps de grandir, de combattre, de s'épanouir et de donner à son tour un fruit mûr, gouteux, sain et naturel... qui je l'espère vous aidera à cultiver votre santé.

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché de SAINT-PALAIS-SUR-MER : le mardi et jeudi
- Marché de LA PALMYRE : le mercredi et le dimanche
- Marché de MESCHERS-SUR-GIRONDE : le samedi

Produits :

Tous légumes et fruits de saison de juin à décembre :

Tomates, concombres, haricots... Pommes, fraises, framboises, mirabelles, prunes, pêches...



40) EARL ODÉLYS



© Denis-Bibber-Artgrafik-media-productions

Gaylor BAUGE

.....
Chemin du grand pré
« Chez Mouchet »
17120 SEMUSSAC
.....

05 46 05 91 65
odelys17120@gmail.com
.....

www.maboutiquefermiere.fr/odelys
 OdélyS

Depuis plus de 20 ans, nous produisons des légumes de saison sur la commune de SEMUSSAC (lieu-dit « Chez Mouchet »). Nous les cultivons de façon traditionnelle, dans le respect de l'environnement. Nous avons recours sur une partie de notre exploitation à la lutte intégrée (introduction d'insectes pour bannir les traitements chimiques).

Vente à la propriété / *In-house sales*

Vente à la propriété, au lieu-dit « Chez Mouchet » (D730), ouvert toute l'année

- De juillet à août, tous les jours :
de 9h à 12h30
- de septembre à juin, le mercredi de 9h à 12h30
et de 15h à 18h30, le samedi de 9h à 12h30

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- VAUX-SUR-MER : de septembre à mars, le mardi et samedi matin.
Avril, mai et juin, le mardi, jeudi et samedi matin. Tous les jours l'été
- Commandes à retirer sur place ou sur les marchés :
www.maboutiquefermiere.fr/odelys

Produits :

Fraise
Salade
Tomate
Concombre
Poivron
Aubergine
Asperge
Poireau
Céleri
Doucette
Carotte
Pomme de terre
Chou
Radis noir...



41) SOLDIVE



Antoine MARTIN

Domaine des brandes
17120 SEMUSSAC

05 46 05 18 08
soldive17@wanadoo.fr

www.soldive-producteur.com

Soldive, producteur du Pays Royannais depuis 1981. Vente directe aux particuliers de melons charentais, fruits et légumes. Soldive SEMUSSAC produit annuellement près de 6 000 tonnes de melons que l'on peut retrouver en vente directe ainsi que d'autres fruits et légumes de saison produits sur la ferme.

Vente à la propriété / In-house sales

- Juillet - août : du lundi au samedi : 9h30 - 12h30 / 14h30 - 18h30
- Ouvert toute l'année : du mardi au vendredi : 14h00 - 17h30 (contactez-nous avant)

Magasins, boutiques / Stores, shop

- La Grave 17920 BREUILLET
Juillet - août : du mardi au samedi : 9h45 - 12h45 / 15h - 19h
Septembre à juin : du mardi au vendredi : 9h30 - 12h30

Produits :

De fin juin à fin septembre :

Melon

Juillet - août - septembre :

Tomate

Aubergine

Courgette

Concombre

Poivron

Salade

Hiver :

Pomme

Butternut

42) ORLOWSKY AVICOLE



© Denis Elbbai-Artgratik-media-productions

Arnaud ORLOWSKY

80 route de Bordeaux
17120 COZES

06 14 37 20 43
orlowsky.avicole@outlook.fr

www.orlowsky-elevage-volailles.fr

Nous produisons des volailles fermières traditionnelles sur notre exploitation de 2.50 ha composés de petits bâtiments auxquels sont adossés des parcours. Ainsi toutes nos volailles sont élevées en plein air, nourries aux céréales et à la main (aucune mécanisation sur l'élevage). Nous sommes soucieux du bien-être animal et du confort de nos volailles. Elles sont élevées sans antibiotique au plus près de la nature. Retrouvez également nos produits dans notre magasin de Royan « le panier des saveurs »

Vente à la propriété / In-house sales

- Volaille vivante : samedi après-midi de 15h à 18h ou sur rdv
- Volaille prête à consommer : le samedi après-midi sur commande

Magasins, boutiques / Stores, shop

- **Le panier des saveurs** : 46 avenue Maryse Bastié - 17200 ROYAN - 06 14 37 20 43 - v.marquois@hotmail.com
- Le panier des saveurs est un magasin de production locale, dans lequel vous retrouverez les produits de notre exploitation agricole (volailles fermières traditionnelles). Nous mettons un point d'honneur à transformer notre production sans conservateur ni additif ! Nous vous proposons aussi une large gamme de produits divers issus en partie de Charente-Maritime. Venez découvrir nos produits dans notre magasin à Royan.
- Toute l'année : mardi, mercredi, vendredi et samedi : de 9h à 13h et de 16h à 19h30, et le jeudi de 9h à 13h (fermé le dimanche)
- D'avril à septembre : mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h à 13h et de 16h à 19h30
- Commercialisation de plusieurs produits issus entre autres d'autres exploitations (miel, vins, fruits et légumes de saison du 17, épicerie fine...)

Produits :

Toute l'année : Volaille vivante [poulet (poussin, démarré à élever 4 à 6 semaines) et prêt à tuer, poule pondeuse, pintade]

De février à juin : Volaille vivante [canard, canette et oie]

Toute l'année : Volaille prête à consommer [poulet, pintade et canette]

Confiture maison (fraise, rhubarbe, gelée de raisin, etc)

Plats cuisinés (coq au vin, chapon, canette à la clémentine...)

Rillettes, Pâtés

Décembre : Volaille festive

Foie de canard gras mi-cuit (conserve ou sous-vide)

Foie de gras de canard cru éveiné
Période de fêtes (sous-vide)

43) DOMAINE SAINT MARTIN



Aline BOISSON

1 route des Salines
17132 MESCHERS-SUR-GIRONDE

06 27 02 97 02
saintmartinmeschers@gmail.com

 **domaine saint martin**

Avec vue sur la baie de Talmont, les brebis et poulets grandissent dans des prairies bordant l'Estuaire de la Gironde. Les poulets sont élevés et abattus à la ferme et nos agneaux naissent sur l'exploitation dans le respect du bien-être animal.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Tous les vendredis de 15h30 à 18h sur commande (poulet fermier prêt à cuire)
- Tous les samedis de 10h à 12h30 sur commande (poulet roti et poulet fermier prêt à cuire)

Produits :

À l'année :

Poulet fermier entier prêt à cuire

Poulet roti

De mars à juin :

Demi-agneau non découpé

Colis d'agneau
découpé entre 8 et 11 kg



44) FERME DE CONCHE MARCHE



Maurice GRUJET

Ferme de Conche Marche
17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET

06 16 44 44 99

Ferme située au bord de l'estuaire, pratiquant un élevage extensif sur les prés et coteaux de l'estuaire (bovins et ovins). La ferme exclut tout pesticide, tout est naturel. La viande est découpée par un professionnel et livrée en caissettes.

Vente à la propriété / In-house sales

- Toute l'année, sur commande
- Possibilité de livraison sur demande (maxi 50 km)

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marchés fermiers de l'été

Produits :

De juin à septembre :

Agneau de l'estuaire
(vendu pour méchoui, découpé, demi ou entier)

Toute l'année :

Veau de l'estuaire
(vendu en lots de 10 kg découpés).



45) ADRIEN CHAUDOT



© Denis - Abba - Atgrain - media-productions

Adrien CHAUDOT

10 Domaine de la Gravelle
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

09 53 47 03 95
06 38 43 83 87
adrien.chaudot@gmail.com

La ferme est en Agriculture Biologique depuis 1995. Adrien CHAUDOT a repris l'activité d'élevage de la ferme en conservant le label BIO. L'agneau de prés salés de la ferme de la Gravelle est élevé en plein air et nourri essentiellement avec des aliments produits sur la ferme.

Vente à la propriété / In-house sales

- Uniquement sur commande

Produits :

De mai à décembre :

Colis de demi-agneau
(de 7 à 9kg)



46) FERME DE LA GRAVELLE



Régine BOISSEAU

La Gravelle
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

05 46 90 50 91
fermebioestuaire@yahoo.fr

www.lagravelle.com

 Ferme de la Gravelle



Ferme d'élevage et d'accueil agritouristique, la Ferme de la Gravelle, située au cœur de l'estuaire de la Gironde, est engagée dans une agriculture biologique et paysanne qui se soucie de l'environnement, des animaux et des Hommes.

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marchés fermiers de l'été

Activités / Activities

Du 15 juin au 15 septembre : tous les jours

- Location de gîtes : label « Accueil Paysan »
- Camping à la ferme
- Repas paysan (groupes)
- Location d'ânes bâtés pour randonnées
- Activité équestre

Produits :

De juin à décembre :

Poulet
Agneau



47) EARL LA RONDELLERIE



Juliette & Étienne MOREL

55 route de la Rondellerie
17600 SABLONCEAUX

07 78 26 10 59
morejuliette55@yahoo.fr

www.la-rondellerie.fr
 **EARL la rondellerie**



L'EARL la Rondellerie est une exploitation familiale engagée en Agriculture Biologique qui propose des produits issus de nos 140 brebis laitières.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- De janvier à octobre :
du lundi au samedi, sauf le vendredi après-midi

Magasins, boutiques, marchés *Trade fairs*

- Marché bio d'ARVERT le vendredi de 16h à 19h

Produits :

Toute l'année :
Tomme de brebis

De janvier à juillet :
Fromage frais
Yaourt de brebis

Viandes :
Agneau
Veau
Bœuf
Mouton



48) OLIVIER MITSIENO



© Denis-Ebbai-Argrafik-media-productions

Olivier MITSIENO

17120 TALMONT-SUR-GIRONDE

06 48 08 11 61
olivier.mitsieno@gmail.com

www.moutonsdetalmont.fr



J'éleve des moutons dans le respect de l'agriculture biologique dans les marais de TALMONT-SUR-GIRONDE. Ils sont exclusivement nourris à l'herbe et vivent en plein air toute l'année.

Vente à la propriété / In-house sales

- Vente en juillet et septembre, sur pré-commande

Activités / Activities

- Visite des pâturages une fois par an et sur rendez-vous

Produits :

Juillet et septembre :

Caissette d'agneau
(demi-agneau, quart
d'agneau)

Merguez, saucisse...



49) LA FERME DE CHEZ HORRY



© Denis-Ebbai-Artgrafik-media-productions

Marie-José VIOLLEAUD

Chez Horry
17120 ARCES SUR-GIRONDE

06 61 89 20 80
violleaud.mj.agriculture@gmail.com

Notre ferme est diversifiée, nous avons des vaches laitières (Jersiaise, Normande, Montbéliarde et Prim'hostein), des vaches allaitantes pour la viande (Blonde d'Aquitaine) et du maraîchage naturel (légumes de saison). Nous sommes ainsi en capacité de vous proposer toute l'année des produits frais. Retrouvez-nous sur les marchés du territoire !

Marché, foires, salons / Trade fairs

Toute l'année :

- Marché de COZES : le mercredi
- Marché de SAUJON : le samedi
- Marché de MESCHERS-SUR-GIRONDE : le dimanche

Produits :

Lait cru

**Colis viande de veau
(5 kg) et bœuf (10 kg)**

Légume de saison :

Artichaut, fèves, courgette, aubergine, poivron, tomate, petit pois, poireau, carotte, salade, betterave rouge, courge musquée de Provence, oignon, échalote, ail, potimarron...

50) FERME MAUBAY



© Denis Elbbai-Artgrafik-media-productions

Christophe et Nathalie MAUBAY

27 rue des blés d'or-Dirée
17530 ARVERT

05 46 85 17 13
ferme.maubay@gmail.com

Depuis 1993, nous travaillons en harmonie avec la nature du sol dans un écrin de verdure qu'est le marais doux de LA TREMBLADE. Nous pratiquons la rotation des cultures. Nous élevons des vaches limousines et parthenaises, des poules pondeuses. Nous cultivons, entre autres céréales, du blé, dont une partie est transformée en farine à la ferme grâce à notre moulin à la meule de granit.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Bœuf et veau, sur commande
- Farine et œuf, pain et brioche, sur commande
- Pâte feuilletée le dernier jeudi de chaque mois, sur commande
- Galette Charentaise et canelés le vendredi sur commande

Activités / *Activities*

- Accueil de groupes scolaires de mai à juin le mardi et jeudi (maximum 1 classe par visite)

Produits :

Viande (bœuf, veau de race Limousine et Parthenaise)

Farine de blé (33 variétés anciennes)

Œuf

Pain

Pâte feuilletée

Brioche

Galette Charentaise

Canelés



51) EARL DES 3 FERMES



©Gautier Kainne

Dominique GAUTIER
& Thierry GEORGEON

60 route de chantegrenouille
17600 CORME-ÉCLUSE

06 80 05 17 55
06 74 30 61 37

gaecdestroisfermes@gmail.com
EARL des 3 fermes

Producteurs de bovin viande sur la vallée de la Seudre, nos vaches limousines disposent de prairies humides et ombragées où elles pâturent une grande partie de l'année. L'essentiel de l'alimentation (foin + céréales) est produit sur notre exploitation.

Vente à la propriété / In-house sales

- Vente de colis de 10kg (vache limousine) uniquement sur commande

Produits :

Trois types de colis :

Une base de 5/6 kg de viande à griller et pour le reste c'est au choix :

- pot au feu / bourguignon
- viande hachée
- steaks hachés

52) FERME DE LA CRESSONNIERE



Stéphane & Mélanie MACAIRE

2-B fief du clône
17600 CORME-ÉCLUSE

06 42 03 46 16
mac.steph@orange.fr

www.lesanesdelacressonniere.fr

 Vente directe ferme de la cressonnière

 Ferme de la Cressonnière



Exploitation en polyculture élevage et ferme pédagogique.

Vente à la propriété / In-house sales

- Annonce des ventes à venir sur facebook, enlèvement du colis à la ferme et acompte à la réservation.

Activités / Activities

- Ferme pédagogique :
- Hors vacances scolaires : le mercredi et samedi : 10h-12h et 14h-18h
Pendant les vacances scolaires : ouvert tous les jours (sauf dimanche)
10h-12h et 14h-18h
- Visite de la ferme + balades à dos d'âne
 - Ateliers : - Nourrissage et soins des animaux
 - Fabrication de farine
 - Activité sensorielle
 - Activité autour des ânes et des poneys
 - Activité jardinage
 - Activité manuelle (land art peinture à l'œuf)

Produits :

Viande bovine de race Charolaise

Colis « tradition » 5kg : (50% à mijoter / 50% à griller)

Colis « à griller » 5kg : (100% viande à griller)

Conserves

(Bourguignon et bolognaise)

Viande séchée

Saucisson de bœuf



53) GAEC DE DEVAUX



© Denis-Bibba-Argrafik-media-productions

Magali & Thierry BONNIN

1 chemin des genettes
17570 SAINT-AUGUSTIN

06 07 38 11 79
bonninth@wanadoo.fr

www.fermedevaux17.fr

Producteur bovins de père en fils sur les marais de SAINT-AUGUSTIN, nous élevons nos vaches dans le plus grand respect de l'environnement avec des contrats environnementaux et des marais loués au conservatoire du littoral et cela depuis plus de 60 ans...

Vente à la propriété / In-house sales

- Le vendredi de 15h à 19h sur commande

Magasins, boutiques, marchés / Trade fairs

- COOP- 17570 SAINT AUGUSTIN (sauce bolognaise, saucisson...)
- Ô Gramm' près - 17200 SAINT-SULPICE-DE-ROYAN
(Bocaux de bolognaise, boeuf bourguignon...)

Produits :

Viande

Boeuf et veau de race
Charolaise

(au détail - sous vide et
remise à partir de 5 kg)

(exceptionnellement race
limousine)

**Saucisson de boeuf,
Viande séchée
Bocaux de bolognaise,
de boeuf bourguignon...**



54) FERME DU MOULIN DES ROIS



Yann VIAUD

.....
EARL D'APRET
Le Moulin des Rois
17600 SAUJON

.....
06 66 08 53 34
yann.viaud161@orange.fr

Tous nos animaux vivent dans le respect des rythmes biologiques. Sans stress, le troupeau évolue en harmonie avec la nature. Les porcs sont nourris aux céréales (sans OGM) et aux protéines végétales, tout en profitant de litières de paille confortables. Tous nos plats cuisinés sont élaborés sans colorants et sans additifs alimentaires.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Sur réservation téléphonique ou mail

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marchés fermiers locaux

Magasins, boutiques / *Stores, shops*

- Magasin de producteurs fermiers « Escale Fermière »
66, rue François Arago - 17200 ROYAN
- Maison Robert - 17120 COZES

Produits :

Viande (bœuf, veau, porc)

La viande est livrée conditionnée sous vide, étiquetée et identifiée sur réservation

Plats cuisinés en bocaux

Pâté, rillettes, boudin et saucisson (viande de bœuf séchée, coppa, jambon sec, ...)

55) DOMAINE DES CLAIRES



© Denis-Ebbai-Artgrafik-media-productions

Thierry et Jonathan GUILLON

2 rue des Tonnelles
17530 ARVERT

05 46 47 31 87
contact@domainedesclaires.fr

www.domainedesclaires.fr

 **Domaine des Claires**



Le Domaine des Claires est une propriété viticole familiale située au cœur de la presqu'île d'Arvert. Dans ce cadre naturel d'exception, traditions de vigneron et d'affineurs d'huîtres en claires se transmettent depuis six générations. Vignerons indépendants et seuls bouilleurs de cru de la presqu'île, nous sommes très attachés à notre terroir.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Des vacances de printemps aux vacances de la Toussaint et période de Noël (15 au 31.12) : du lundi au samedi : 9h30-12h30 et 14h30-19h
- Jours fériés : 9h30-12h30
- Le reste de l'année : du mardi au vendredi : 15h-18h.
Le samedi : 10h-12h30 et 15h-18h ou sur rendez-vous.
- Vente par correspondance.

Activités / *Activities*

- Visite d'exploitation et dégustation
- Accueil d'individuels - Visite gratuite de la distillerie et des chais de vieillissement (15 min)
- Visite guidée sur rendez-vous : 1h (payante)
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar) sur rendez-vous
8 personnes et + : formule 1h (payante)
15 personnes et + : formule 1h : 20% de remise sur le tarif visite
- Accueil groupes scolaires : nous contacter

Produits :

Pineau des Charentes (blanc et rouge)

Pineau réserve

Cognac (VS, VSOP, XO, XXO)

IGP Vins Charentais

Blanc : Colombard, Sauvignon, Chardonnay

Rosé : Merlot sec, Cabernet- franc mœlleux

Rouge : Merlot, Cabernet- franc, Cabernet-sauvignon

Effervescent blanc

Jus de raisin pétillant



56) SCEA LE CHAMP DES VIGNES



© Denis Bibba - Artgrafik-media productions

Famille MOSSION

58 Chemin des Cormes
17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET

05 46 90 52 50
06 69 39 53 76
scealechampdesvignes@gmail.com

www.pineau-lechampdesvignes.fr
  Le Champ des Vignes



Le Champ des Vignes, exploitation familiale depuis 5 générations, élabore ses produits viticoles charentais, du plant de vigne à la bouteille. Ils sont commercialisés à la propriété et par un réseau hors grande distribution (caves, restaurants...) et plusieurs fois médaillés.

Vente à la propriété / In-house sales

- Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h
sauf dimanche après-midi

Activités / Activities

Visite des chais, de la distillerie et dégustation

- Accueil d'individuels
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocars)
Commentaires sur la vigne et la production
- Accueil de groupes scolaires. Sur rendez-vous

2 circuits de visites :

- une courte, gratuite (magasin et ancienne distillerie)
- une longue, payante et sur rendez-vous, avec visite complète de l'exploitation (chais, distilleries, point de vue sur l'estuaire et dégustation)

Produits :

Pineau Sélection
(blanc et rouge)

Pineau Tradition
(blanc et rouge)

**Pineau rouge partiellement
fermenté «Mon désir»**

Vieux pineau blanc

Cognac (VS, VSOP, XO,
disponibilité de carafe)

Vin de liqueur gazéifié
« Le Pouilladoux »



57) MAISON COCHAIN ET FILS



110 route du Pineau
17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET

05 46 90 46 20
05 46 90 40 80 (Fax)
earl-de.beaumont@akeonet.com

www.maison-cochain.com



Depuis plusieurs générations, la Maison Cochain exploite à CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET une propriété située sur les coteaux qui bordent la Gironde. Nous élaborons du pineau, du cognac, des cocktails et des liqueurs à base de cognac ainsi que des vins charentais, mais nous avons également une spécialité très appréciée lors de soirées, le Brûlot charentais.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au vendredi : 9h - 12h / 14h30 - 19h
- Samedi : 9h - 12h / 16h - 18h (fermé le dimanche)

Magasins, boutiques / Stores, shops

- 67 rue Carnot - 17600 SAUJON (Tél : 05 46 22 35 84).
Mardi : 9h - 12h30 / 15h - 19h
Du mercredi au samedi : 9h - 12h30 / 15h - 19h30
Dimanche : 9h15 - 12h15
- Ouvert les lundis de foire de Saujon (2^e lundi de chaque mois, toute l'année)
- Commande en ligne : www.maison-cochain.com

Activités / Activities

- Visite des chais, de la distillerie et dégustation pour les groupes sur RDV
- Camping et location de gîtes

Produits :

Pineau blanc et rosé

Cognac (3 étoiles, VSOP, Napoléon, Fine vieille Réserve)

Liqueurs et Cocktails à base de Cognac

IGP Vins Charentais

(blanc, rouge, rosé, et Cuvée Plaisir méthode traditionnelle)

Bouteilles fantaisie, mignonnettes et le Brûlot charentais



58) DOMAINE SAVINAUD



© Denis-Ebba-Argraik-media-productions

Valérie et Fabrice SAVINAUD

3 rue des brandes
17600 CORME-ÉCLUSE

06 81 60 79 24
savinaud.fabrice@wanadoo.fr

  maison savinaud



Venez découvrir toute la richesse du terroir et les secrets de fabrication de la Maison Savinaud. Des vendanges à la production du pineau et du cognac, de la double distillation au vieillissement dans les fûts et tonneaux de chêne ; pour résumer « du pied de vigne à la bouteille ».

Vente à la propriété / In-house sales

- Accueil du lundi au vendredi : 9h30- 12h / 15h- 18h30, samedi 10h-12h / 15h-18h (fermé le dimanche et les jours fériés)
- Vente par correspondance

Activités / Activities

- Accueil et dégustation au cœur du chai
- Accueil de groupe sur rendez-vous

Produits :

Pineau blanc, rosé et rouge

Vieux pineau

Cognac (VS, VSOP, XO, Vieille réserve)

Cocktail

Liqueur



59) DOMAINE GARDRAT



© Denis-Ebbas - traik-media-productions

13 rue de La Touche
17120 COZES

05 46 90 86 94
05 46 90 95 22 (Fax)
contact@domaine-gardrat.fr

www.domaine-gardrat.fr
 Domaine Gardrat

Producteur de Pineau des Charentes depuis 1977 et de Vins Charentais depuis 1988, le Domaine Gardrat est certifié Agriculture Biologique pour l'ensemble de sa production. La majeure partie de la production est vendue en bouteilles, essentiellement en pays royannais. Nouveauté 2024, une authentique bière avec de l'orge produit en Pays Royannais.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- De septembre à juin :
tous les après-midis de 14h à 18h, sauf les mercredis, dimanches et jours fériés
- Juillet et août :
tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h sauf le dimanche et jours fériés

Produits :

Pineau (blanc et rosé)
IGP Vins Charentais
Vin blanc (Colombard, Chardonnay, Sauvignon)
Vin rosé (assemblage)
Vin rouge (Merlot)
Cognac (VSOP, XO)
Vin mousseux
Bière «Artillac»



60) DOMAINE CÔTE DE L'ESTUAIRE



© Denis Bibba - Atg Grafik-media-productions

Frédéric DURET

2 rue des Alluçons
17120 ÉPARGNES

06 82 89 07 97
f.duret@cotesdelestuaire.com

www.cotesdelestuaire.com



Le domaine Côtes de l'Estuaire tire son nom de son emplacement mais également de son sol. Présent dans un vallon calcaire, notre Viognier et notre Chardonnay, face à la Gironde, développent un goût et un caractère unique dans la région. Notre production entièrement vendangée à la main est en cours de conversion BIO.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au samedi de 9h à 19h
Le dimanche sur RDV
- Vente et livraison via www.cotesdelestuaire.com

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Les caves Leclerc à ROYAN
- Super U MESCHERS-SUR-GIRONDE

Activités / Activities

- Visite du chai et du vignoble sur RDV
- Dégustation pour les groupes sur demande
- Dégustation gratuite
- Initiation à la vinification
- Journée vendange sur demande.
- Selon la saison réalisation de sa cuvée

Produits :

Cuvée Lumière (100% Viognier)

Cuvée Evasion de Sainte Hélène (100% Viognier vieillie en fut de chêne)

Cuvée Opus Ter (100 % Chardonnay)

61) VIGNOBLE MAISON ROBERT



© Denis Bibba - Atgajik-media-productions

Abel ROUX

17 route du cramail
17120 ÉPARGNES

05 46 94 06 57
maisonrobert17@gmail.com

www.maisonrobert17.com

 **Maison robert**



Domaine d'une superficie de 52 hectares. Production, vinification et distillation à domicile.

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Maison Robert - 30 boulevard de bonnes nouvelles 17120 COZES
- Ouvert toute l'année, jours fériés compris du lundi au dimanche
- Fermeture le 25 décembre et le 1^{er} janvier

Horaires :

- de janvier à avril : 9h-12h30 / 14h-19h
- de mai au 10 juillet : 9h-12h30 / 14h-19h30
- du 10 juillet au 31 août : 9h/20h sans interruption
- en septembre : 9h-12h30 / 14h- 19h30
- de octobre à décembre : 9h-12h30 / 14h-19h

Activités / Activities

- Visite d'exploitation possible sur rendez-vous (10 personnes minimum)
- Dégustation sur place au magasin

Produits :

Vin

Pineau des Charentes

Cognac

Jus de raisin blanc et rosé

Pétillant de raisin (blanc et rosé)



62) DOMAINE PONCEREAU DE HAUT



Famille BENASSY

1 Poncereau de Haut
17120 ÉPARGNES

05 46 90 73 63
contact@vin-benassy.fr

www.vin-benassy.fr



Dans la famille depuis 3 générations, le Domaine nous a été transmis par notre père en 2017. Précurseur dans la création de Vins Charentais, il nous a communiqué sa passion du vin et de la vigne. Nous poursuivons l'aventure avec la même envie : vinifier des vins de plaisir et de partage. La vente directe est pour nous une évidence et un plaisir qui nous permet d'échanger.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Toute l'année de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30 sauf le dimanche et jours fériés
- Vente à distance, possibilité de livraison à domicile

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marché d'ARVERT : le mercredi
- Marché de PONTAILLAC (en saison) : le dimanche et le jeudi
- Autres marchés : voir notre site ou page Facebook

Magasins, boutiques / *Stores, shops*

- Cavistes, restaurants, et épiceries de Charente-Maritime. Appelez-nous pour connaître le plus proche de chez vous !

Activités / *Activities*

- Accueil et dégustation des vins à la propriété
- Visites guidées et accueil de groupe sur rendez-vous
- Portes ouvertes « Chai d'Ici » : dimanche de la Pentecôte
- Journée vendanges en septembre

Produits :

IGP Vins Charentais

Vin blanc (Sauvignon blanc, Colombard ou assemblage)

Vin rosé (Cabernets ou assemblage)

Vin rouge (Merlot, Cabernet-Franc ou assemblage Merlot+Cabernets)

Méthode traditionnelle

Jus de raisin

Bulles à Drôles



63) DOMAINE LA PRENELLERIE



Frédéric BILLONNEAU

1 Domaine la Prenellerie
17120 ÉPARGNES

06 08 33 00 80
fbillonneau@yahoo.com

www.domaine-la-prenellerie.fr

[f @DomaineLaPrenellerie](https://www.facebook.com/DomaineLaPrenellerie)



© Yoshi Power Shot

Les sols calcaires des côteaux de la Gironde et leur exposition sud-ouest apportent du fruit et de l'intensité à nos vins et pineaux. Les vins sont régulièrement primés au Concours général agricole et au guide Hachette.

Vente à la propriété / In-house sales

- Du lundi au samedi de 8h à 12h

Activités / Activities

- Visite d'exploitation et dégustation (assurez-vous de notre présence, votre visite n'en sera que meilleure)
- Accueil d'individuels
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocars)
- Accueil de groupes scolaires, activités pédagogiques.
Sur rendez-vous - Gratuit

Produits :

Vin rouge (Merlot élevé en barriques, Malbec élevé en fûts de chêne)

Vin rosé Cuvée Clémentine



Vin blanc (Colombard)

Pineau (blanc, rouge, et très vieux pineau)

Cognac (VS, VSOP, vieille réserve Hors d'Âge)



64) EARL DOMAINE IMBERT



© Denis Bibault/Argente media productions

Denis GELOT

1 Domaine Imbert
Route de Font Pâques
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

05 46 93 51 31
06 67 00 44 91
denagri17@orange.fr

www.domaine-imbert.fr

 **Domaine Imbert**



Plus de 200 ans que le Domaine Imbert existe. Notre Domaine est construit sur les hauteurs mortagnoises. Il est destiné à la viticulture et forme « La mer des vignes ». Il se situe au nord du bourg de MORTAGNE-SUR-GIRONDE, au bord de la route verte. Nous cultivons plusieurs cépages qui servent à élaborer nos différents produits.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Ouvert toute l'année (pour personnaliser votre accueil, merci de bien vouloir nous contacter)

Du 1^{er} avril au 31 octobre : 10h - 12h / 14h - 19h

Du 1^{er} novembre au 31 mars : 10h - 12h / 14h - 17h30 (fermé le dimanche)

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Fête du Pineau et des terroirs en août à Épargnes

Activités / *Activities*

- Accueil et dégustation à la propriété
- Accueil d'individuels et de groupes (nous appeler avant votre venue)
- Accueil camping-cars (Aire de stationnement)

Produits :

IGP Vins Charentais

Vin blanc (Colombard et Chardonnay, Muscat, Chenin)

Vin rosé (Merlot, Arinarnoa)

Vin rouge (Merlot, Cabernet franc)

Pineau (rouge et blanc)

L'instant (méthode traditionnelle Chardonnay)

Jus de raisin

Cognac VSOP



65) DOMAINE JEAN-CHEVALLIER



© Denis Budaire/Angrafik-media-productions

Famille JEAN-CHEVALLIER

Le Taillis
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

05 46 90 50 97
domaine.jean-chevallier@sfr.fr

www.domainejeanchevallier.com



Située entre terre et mer, au bord de l'estuaire de la Gironde, nous élaborons tous les produits, du pied de vigne à la bouteille, sur la propriété. Depuis plusieurs générations ce savoir-faire est transmis et nous arrivons aujourd'hui à proposer une gamme de produits diversifiée.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Ouvert toute l'année (pour personnaliser votre accueil, merci de bien vouloir nous contacter)
- Vente en ligne

Magasins, boutiques / *Stores, shops*

- Stand sur le port de MORTAGNE-SUR-GIRONDE (côté camping-cars, ouvert d'avril à septembre)
- Station-service « Chez Chouchou » - BOUTENAC-TOUVENT (toute l'année)
- Stand produits régionaux « Chez Luidgi » - BOUTENAC-TOUVENT (de mars à novembre)

Activités / *Activities*

- Accueil et dégustation (nous appeler avant votre venue)

Produits :

Pineau (blanc, rosé, vieux pineau blanc)

Cognac
(Long drink, VSOP, XO)

IGP Vins Charentais

Vin blanc (Colombard)

Vin rosé (Merlot)

Pétillant de raisin sans alcool



66) DOMAINE DES PRINCES



© Lilian Bernard

Cécile & Lilian BERNARD
SCEA Domaine des Princes

2, Route du petit village
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

06 72 07 47 48

06 81 96 48 40

lilian.bernard123@orange.fr

www.domaine-des-princes.com



Sur les côtes de l'estuaire de la Gironde, le domaine des Princes vit sa passion pour la vigne. Lilian et Cécile vous accueillent toute l'année et particulièrement en saison estivale lors des visites gourmandes. Venez partager avec eux leur passion de vigneron.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Ouvert toute l'année (pour personnaliser votre accueil, merci de bien vouloir nous contacter)

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marchés fermiers de l'été sur le territoire de ROYAN
- Le dimanche matin à Mortagne-sur-Gironde (d'avril à septembre)

Magasin, boutique / *Stores, shops*

- Magasin de producteurs fermiers « Escale Fermière » à ROYAN
- Boutique en ligne : <https://domaine-des-princes.com>

Activités / *Activities*

- Visites gourmandes estivales de mi-juillet à fin août. Le mardi à 17h00 et le jeudi à 10h30. Animation ludique pour petits et grands. Tarif : 2,50 € /personne, gratuit pour les - de 12 ans
- Accueil individuel, groupes < 25 personnes (CE, 3^e âge, autocars, groupes scolaires) sur rendez-vous.

Produits :

« **Le Grappillou** » (100% jus de raisin blanc, avec bulles)

« **Douceur des Princes** »
(vin mœlleux Sauvignon gris)

IGP Vins Charentais

Vin blanc (Sauvignon)

Vin rosé (Merlot)

Vin rouge (Merlot, Cabernet Franc)

Cuvée Célian (100% Merlot vieilli en fût de chêne)

Pineau (blanc et rouge)

Vieux pineau blanc

Pétillance des Princes (VMQ Colombard)

Cognac VS cru Bons Bois



67) VIGNOLE BITEAU



© Denis-Ebbar-Artgrafik-media-productions

Jean-Jacques BITEAU
SCEA de Maison Neuve

1 impasse de Maison Neuve
Maison Neuve
17600 SABLONCEAUX

06 08 30 45 67
scedemaisonneuve@orange.fr

www.vignoble-biteau.com



Vignoble constitué de 28 ha de vignes : 7,5 ha en production de Vins Charentais (IGP) (rosé, blanc et rouge), 2 ha en appellation Pineau des Charentes et 18,5 ha destinés au cognac. Les baies de raisin sont pressées et transformées par une équipe d'oenologues spécialisés. Seuls les Vins Charentais sont commercialisés sous la marque Biteau.

Vente à la propriété / In-house sales

- Ouvert toute l'année (pour personnaliser votre accueil, merci de bien vouloir nous contacter)

Activités / Activities

Visite d'exploitation

- Accueil d'individuels : à la demande
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocars) : à la demande
- Accueil de groupes scolaires : à la demande
- Aire de stationnement pour camping-cars (5 places)
- Salle de réception (découverte de nos produits) d'une capacité de 45 personnes (restauration possible)
- Circuit touristique à vélo dans les vignes (sur réservation)
- Cave à vins, bar à vins, bar à tapas, hôtel «le Beunèze»
2 rue de l'écluse - 17600 L'ÉGUILLE-SUR-SEUDRE
www.lebeuneze.com

Produits :

IGP Vins Charentais

Blanc (Sauvignon, Chardonnay)

Rosé (Assemblage Cabernet Sauvignon-Merlot)

Rouge (Merlot, Pinot noir)

Jus de raisin pétillant sans alcool

Vin effervescent « Méthode traditionnelle » Brut
(blanc et rosé)

Pineau (blanc - rosé)

Cognac VSOP, XO



68) DOMAINE DE LA CHAUVILLIÈRE



© Denis Bibba - Atgajak media productions

SCEA Hauselmann et fils
Chemin de la Chauvillière
17600 SABLONCEAUX

05 46 94 44 40
lachauvilliere@wanadoo.fr

www.domainedelachauvilliere.com
f i Domane de la Chauvillière



Principalement axé sur la production de cognac, le domaine de la Chauvillière se tourne vers les vins dès 1981 lorsque les premiers plants de Chardonnay sont plantés. Les vins rouges arriveront en 1988. Aujourd'hui, c'est près d'un tiers du vignoble qui est consacré aux vins IGP charentais.

Vente à la propriété / In-house sales

- Tous les jours de 10h à 12h00 et de 13h30 à 19h.
Fermé les dimanches et jours fériés.

Activités / Activities

- Accueil de groupes sur rendez-vous,
- Accueil de groupes scolaires sur rendez-vous. Gratuit
- Sentier pédestre pédagogique à la découverte de notre métier (environ 2 km) de mi-juin à mi-septembre
- Journée portes ouvertes le dimanche de la Pentecôte

Produits :

Pineau (blanc et rosé, vieux)

Cognac (VS, VSOP, XO)

IGP Vins Charentais

Vin blanc (Chardonnay, Sauvignon)

Vin rosé (Merlot)

Vin rouge (Merlot)

Méthode traditionnelle
(blanc)

De fin décembre à mars :

Kiwi vert



69) DOMAINE & DISTILLERIE BRILLOUET



© Denis Bibba / Artgialk media productions

Baïba et Jean-Marc BRILLOUET

Rue de Chez Pureau
17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET

05 46 02 00 14
contact@distilleriebrillouet.com



Du haut de ses 25 m, la mystérieuse et rare Tour de Pirelonge continue de veiller sur les vignes et les coteaux du Domaine et le paisible village de la Distillerie Brillouet. La diversité des sols du vignoble, un micro-climat et des méthodes de production artisanales, authentiques, une équipe expérimentée et de qualité, permettent l'expression d'un terroir singulier, la création de produits d'exception.

Vente à la propriété / In-house sales

Ouverture toute l'année.

- Lundi au samedi : 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30.
- Dimanche et jours fériés : sur rendez-vous téléphonique ou par mail
- Lundi au dimanche : en-dehors des heures d'ouverture, sur appel téléphonique ou par mail.

Activités / Activities

- Dans l'une des plus anciennes distilleries artisanales et familiales des pays du cognac, vous vivrez un surprenant et passionnant voyage dans le temps, retraçant l'histoire de la distillation, des alambics, et celle, véritable, du cognac et du pineau. Et vous serez initiés aux mystères de l'alambic et du cuivre, créateurs d'arômes et d'émotions.
- Visites guidées et animées pour particuliers et groupes : sur réservation.

Produits :

En bouteilles classiques ou décoratives, coffrets :

5 sortes de Pineau
(sans sulfites)

Cognac VSOP et XO

Jus de raisin
gazéifié sans alcool,
sans sulfites

Vin mousseux rosé
Vins rouge et rosé



70) LE TALMONDAIS



© Denis Bibba/Atgrafik-media-productions

Famille ARRIVÉ

2 avenue de l'Estuaire
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE

05 46 94 31 73
05 46 94 21 39
contact@vignoblesarrive.com

www.vignoblesarrive.com

  [le_talmondaise](https://www.instagram.com/le_talmondaise)



Cultivé en agriculture biologique, ce vignoble du talmondaise est unique par son exposition, son terroir et la diversité de ses cépages. Toutes les opérations autour de ce vin sont menées manuellement. Depuis sa première élaboration, récolte 2005, chaque millésime est primé aux plus grands concours de dégustation.

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Notre boutique : 1 porte de la ville - 17120 TALMONT-SUR-GIRONDE
D'avril à fin septembre : du lundi au dimanche : 10h - 18h
D'octobre à fin mars : du vendredi au dimanche : 10h - 13h
- Caves :
 - 7 rue de l'Église à MESCHERS-SUR-GIRONDE
 - 57 avenue de la République à SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE
 - 22 rue le Logis Vert à SAINT-PALAIS-SUR-MER
 - Marché central - banc n°65 à ROYAN
 - Vente par correspondance

Activités / Activities

- Libre accès aux piétons dans notre vignoble sur la falaise du Caillaud. Parcours guidé par des panneaux explicatifs et ludiques disposés sur des barriques dans nos vignes.
- Accueil de groupes (sur réservation).
- Dégustation gratuite.
- Aire de stationnement pour les camping-cars.
- Possibilité de consommer nos produits sur place (licence IV).

Produits :

- « La Dame Blanche de Talmont » (vendange tardive)
- Le Talmondaise « Un vin unique » (vendange manuelle : blanc, rosé, rouge)
- « Élixir de Talmont » (cognac)
- « La Talmondaise » (bière au cognac)
- « La Trémière » (méthode traditionnelle)
- Jus et pétillant de raisin, cocktail
- Pineau (blanc et rosé)



71) LES HAUTS DE TALMONT



Lionel GARDRAT,
Michel GUILLARD,
Jean-Jacques VALLÉE

Grande rue du Port
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE

06 61 67 17 17 (vignoble)
06 66 44 17 17

leshautsdetalmont@wanadoo.fr

www.leshautsdetalmont.com



© Denis Bibaut-Aigrales media productions

Le vignoble de 7,8 ha créé en 2003 à TALMONT-SUR-GIRONDE sur la falaise du Caillaud (sol argilo-calcaire), planté en Colombard (3/5^e) et Merlot (2/5^e) est cultivé en biodynamie depuis 2011. Les vins sont certifiés Demeter et Biodyvin depuis le millésime 2014. Gamme diversifiée de produits : vins tranquilles, effervescents, mutés, cognac.

Magasins, boutiques / Stores, shops

- Espace dégustation-vente : Grande rue du Port à TALMONT-SUR-GIRONDE
Ouvert d'avril à octobre tous les jours de 11h à 13h et de 15h à 19h
- Vente en ligne : www.leshautsdetalmont.com

Activités / Activities

- Découverte du vignoble et du mode de culture en biodynamie (visite de nos 2 chais + dégustation de 5 vins et d'un Cognac)
- Accueil de groupe (sur réservation)

Produits :

IGP Vins Charentais

Vin blanc (Colombard)

Vin rosé (Merlot)

Vin rouge (Merlot)

Vin mousseux (non dosés,
Colombard et Merlot)

Vin muté de Colombard

Vin muté de Merlot

Cognac VS, XO



72) LES RÛCHERS DE LA PRESQU'ÎLE



© Denis Elbea-Aitgralik-media-productions

Thierry DENARD

17750 ÉTAULES

rucherspresquile@gmail.com

www.miel-ruchers-presquile.fr



J'ai toujours été apiculteur amateur, mon grand-père agriculteur avait des ruches, mon père a développé cette activité en tant qu'amateur avant de devenir professionnel. J'ai également passé ce cap en 2019 ! Je fais de la vente au détail et de la vente en semi-gros et gros.

Marchés, foires, salons / Trade fairs

- Marché de LA PALMYRE : mercredi et dimanche
- Marché de SAINT-PALAIS-SUR-MER : samedi
- Marché de LES MATHES : vendredi
- Expédition dans toute la France (commande via mail)

Produits :

Miel en pot (250g et 500g)

Printemps
Toutes fleurs
Forêt
Châtaignier
Tournesol



73) VIVIAN JOYET



Vivian JOYET

33 route du pinier
17600 SABLONCEAUX

06 61 44 46 83
vivian.joyet@sfr.fr



Apiculteur amateur depuis 40 ans, devenu professionnel depuis 12 ans, je suis implanté sur la commune de SABLONCEAUX et mes ruches sont installées sur 5 communes aux alentours. Je mets en pot sur l'exploitation le miel de mes 400 ruches.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Sur rendez-vous uniquement

Activités / *Activities*

- Visite de la miellerie possible sur rendez-vous

Produits :

Miel en pot

Printemps (fleurs de fruitiers,
fleurs sauvage et colza)

Forêt (châtaignier, ronces)

Été

74) LES GRAINES DANS LE VENT



Marie-Noëlle MARTIN

La Providence
17120 ÉPARGNES

06 44 86 12 43
contact@grainesdanslevent.fr

www.grainesdanslevent.fr
 Les Graines dans le Vent



La préservation de la biodiversité est notre principal objectif, la graine en est le commencement. Notre activité a débuté à l'automne 2017 sur une terre familiale. Nous produisons, dans le respect du vivant, des semences bio de fleurs sauvages utiles à l'environnement.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Sur rendez-vous d'avril à mai
- Par correspondance : www.grainesdanslevent.fr

Magasins, boutiques / *Stores, shops*

- Bio et soleil /Les Comptoirs de la Bio à VAUX-SUR-MER
- Scoubeedoo: comptoir et boutique en ligne à ROYAN

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marché bio d'Arvert le vendredi de 16h à 19h de Mars à mi Mai tous les 15 jours.
- Fêtes des plantes: dates sur le site www.grainesdanslevent.fr

Produits :

Plants Bio de fleurs sauvages

Plants Bio d'aromatiques

Plants Bio de plants potagers d'été

Semence bio de plantes sauvages utiles

Semence bio de plantes aromatiques

Semence bio de plantes compagnes

Semence bio de plantes potagères



75) LA FERME DE FONT PÂQUES



©Thery Martin

Lucie BISSONNET

9 route de Font Pâques
17120 MORTAGNE-SUR-
GIRONDE

06 84 09 21 63
lucie.bissonnet@gmail.com

Ferme en polyculture élevage pratiquant l'agriculture biologique. Notre production principale (le blé) est transformée en pain au levain sur notre ferme. Nous avons également une activité d'élevage : bovins allaitants.

Vente à la propriété / In-house sales

- Sur commande une fois par semaine

Produits :

Toute l'année :

Pain au levain T80

Brioche



76) LES SERRES DE L'ABBAYE



Emmanuel FORMON

78 rue de Chez Maulin
17600 SABLONCEAUX

06 64 14 98 97
les.serres.de.labbaye@gmail.com

 Les Serres de L'abbaye
 lesserresdelabbaye

© Denis Bibba / Argatik media productions

Avec ses 1 500 m² de serres en culture à froid et ses 8 000 chrysanthèmes en plein champs, les serres de l'abbaye vous accueillent depuis deux générations sur un site unique loin des sentiers battus et des grands magasins... Nous cultivons sans traitement chimique pour respecter au mieux notre nature.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Sur rendez-vous (par téléphone)

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

De mars à début novembre (fermé en août)

- Marché de BREUILLET : mardi
- Marché de LA PALMYRE : avril à septembre, le mercredi et dimanche
- Marché de LES MATHES : vendredi
- Marché de VAUX-SUR-MER : samedi

Activités / *Activities*

- Production horticole à destination des particuliers, professionnels et collectivités locales.

Produits :

Plants de fleurs

Plantes vivaces

Plants de légumes

Arbustes vivaces

Chrysanthème

77) LA FERME CÔTIÈRE



Monique ROLLAND
EARL Champagne Rolland

11 Rue du Professeur Langevin
17110 SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE

05 46 05 77 84
rolland.mp@orange.fr

lafermecotiere/

© Denis Hubert - Agraristik-media-productions

Paysans mouliniers depuis 2002, nous avons à cœur de vous offrir des huiles de grande qualité : sur nos terres de champagne à SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE, nous cultivons nos graines en agriculture biologique. Elles sont pressées dans notre atelier en 1^{re} pression à froid pour des huiles saines aux saveurs authentiques et délicates qui sauront sublimer tous vos plats.

Vente à la propriété / *In-house sales*

- Sur rendez-vous : appelez-nous !

Marchés, foires, salons / *Trade fairs*

- Marché central de ROYAN, toute l'année, le samedi et dimanche matin
- Marché de COZES, tous les mercredis sur le banc de Mr Violleaud

Magasins, boutiques / *Store, shops*

- ROYAN : Biocoop du Pays Royannais , Biomonde et Scoubeedoo
- VAUX-SUR-MER : les comptoirs de la Bio
- SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE : Bo & Bon
- SAUJON : Couleurs d'Ici et La fromagerie du Pays Savinois

Produits :

Toute l'année :

Lentille

Pois chiche

Graines de chanvre et de lin

Les huiles :

Tournesol oléique

Tournesol linoléique

Colza, Lin, Caméline

Chanvre

Et autres...



78) ETS HORTICOLE SUDRE FRÉDÉRIC



Frédéric SUDRE

12 chemin La Colarderie
17600 SAJJON

05 46 02 87 31
sudrefrederic@neuf.fr

<https://etshorticulture-sudrefrederic.fr>

Vente directe à l'exploitation de plants de fleurs, de plants de légumes et de légumes de saison.

Vente à la propriété / In-house sales

- Exploitation ouverte toute l'année (du lundi au samedi)
- Du 1^{er} avril au 15 juin, exploitation ouverte tous les jours (dimanche et jours fériés compris)
- Vente de légumes sur exploitation du 15 juin au 15 septembre

Produits :

Plants de fleurs

Plants de légumes

Chrysanthème

De mi-juin à mi-septembre :

Légumes

LÉGENDE DES LABELS

+ de 17 dans nos assiettes



La marque, lancée en 2020 par le Conseil Départemental de la Charente-Maritime en partenariat avec la Chambre d'Agriculture, a pour objectif de certifier aux consommateurs que les produits bruts comme transformés sont issus de Charente-Maritime.

Toutes les productions à l'exception de l'aquaculture et de la conchyliculture



AB (logo Français et Européen)

L'agriculture biologique exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite les intrants. Les logos identifient des produits 100% bio. Le logo AB est facultatif mais peut-être utilisé en complément du logo bio européen. Il est également utilisé sur les productions ne relevant pas du règlement européen mais d'un cahier des charges français. Le logo bio européen assure le respect du règlement sur l'agriculture biologique de l'Union Européenne.

Toutes les productions

Accueil Paysan



Accueil Paysan est une association loi 1901 composée d'agriculteurs et d'acteurs ruraux, engagés en faveur d'une agriculture paysanne et d'un tourisme durable, équitable et solidaire (accueil touristique, pédagogique et social, vente de produits à la ferme).

Agneau de l'estuaire



Agneau de l'estuaire est une marque déposée par l'association « les moutonniers de l'estuaire ». Ces producteurs se sont engagés à rationaliser leurs méthodes d'élevage et à adopter des pratiques permettant de préserver les qualités du produit dans le respect de l'environnement. Les animaux naissent en bergerie, pâturent sur les marais de mars à novembre et sont commercialisés durant cette même période.

Agneau de l'estuaire



AOP (logo Européen)

Désigne un produit dont toutes les étapes de production, de transformation et d'élaboration sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique qui donne ses caractéristiques au produit.

Cognac / Pineau des Charentes / Beurre Charentes-Poitou / Beurre des Charentes

ASC (Aquaculture Stewardship Council) aquaculture responsable



Est une certification indépendante pour un poisson élevé de façon responsable. Le poisson provient de fermes aquacoles qui réduisent leur impact sur l'eau, la nature et l'environnement, offrent des conditions de travail décentes à leurs salariés et tiennent compte des communautés locales.

Produits aquacoles

Association des éleveurs de Crevettes Impériales des Marais Charentais (ACRIMA)



Les producteurs adhérant à cette association sont encadrés sur le plan technique par le Centre Régional d'Expérimentation et d'Application Aquacole (CREAA). Ils sont aussi engagés dans une démarche qualité respectant un cahier des charges, les crevettes sont commercialisées vivantes à partir de 20 g minimum.

Crevettes impériales (gambas)

Bienvenue à la ferme



Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme vous ouvrent les portes de leur exploitation. Ils s'engagent à respecter la charte, à proposer des produits fermiers de qualité, un accueil personnalisé dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans son territoire. Ils vous accueillent également lors de vos séjours ou escapades pour vous faire découvrir la vie à la ferme : visite de ferme, gîte, camping, ferme pédagogique...



BIODYVIN

Pour obtenir le label BIODYVIN, certaines pratiques œnologiques sont interdites ou réglementées. L'objectif d'une vinification respectueuse des pratiques biodynamiques dans le vignoble tendrait vers l'abolition de tout intrant œnologique ainsi que l'utilisation de toute pratique visant à modifier les équilibres naturels du raisin. Plus simplement : aucun ajout, aucun retrait, aucune modification.



Famille Plus

Les sites labellisés s'engagent auprès des familles et des enfants à tout faire pour leur assurer un accueil adapté.



DEMETER

Pour être certifiée Demeter, une exploitation doit obligatoirement être certifiée bio au préalable car comme l'agriculture biologique, l'agriculture biodynamique refuse l'emploi de produits chimiques de synthèse. La biodynamie repose sur les cycles qui rythment la vie de la Terre (cycles solaires et lunaires...) et sur l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales.

Toutes les productions

Haute Valeur Environnementale (HVE)

C'est une certification créée et encadrée par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt qui vise à valoriser les productions issues d'exploitations agricoles qui s'engagent volontairement dans les démarches respectueuses de l'environnement. Le cahier des charges de la certification HVE repose sur la biodiversité de l'exploitation, le faible recours aux produits phytopharmaceutiques, la gestion de la fertilisation et la préservation de la ressource en eau. Une exploitation est certifiée HVE lorsqu'elle a atteint le niveau 3. Elle ne certifie pas la qualité d'un produit mais la qualité environnementale d'une ferme.

Toutes les productions à l'exception de l'aquaculture et de la conchyliculture



Huîtres Marennes Oléron

Ce logo représente l'adhésion au groupement de qualité « Huîtres Marennes Oléron ». Il contribue à la préservation et à la mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire ainsi que des caractéristiques issues d'un cahier des charges.

Les fines de claires IGP / Les spéciales de claires IGP / Les Spéciales Pousse en claires / Les fines de claires vertes Label Rouge





IGP (logo Européen)

Identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou autres caractéristiques sont liées à son origine géographique et au respect d'un cahier des charges.

Vin charentais / Huître Marennes Oléron



IGP Vins Charentais

Les raisins utilisés pour faire les vins I.G.P. Charentais proviennent obligatoirement de Charente ou de Charente Maritime.

Vins Charentais



Label Rouge

À toutes les étapes de sa production et de son élaboration, le produit « Label Rouge » doit répondre aux exigences de qualité supérieure définies dans un cahier des charges. Outre les caractéristiques sensorielles, la qualité supérieure repose sur les conditions de production des produits similaires habituellement commercialisés.

Toutes les productions



Nature & Progrès

Nature et progrès est une fédération au sein de laquelle les agriculteurs et les consommateurs travaillent ensemble à la promotion de l'agriculture biologique. Ce label indique que la production se fait d'une manière respectueuse de l'environnement. Il est complété par des exigences supplémentaires au cahier des charges de l'Agriculture Biologique sur la biodiversité, la saisonnalité, ...

Crevettes impériales des marais charentais / Bar de ligne / Maigre de ligne / Poissons de ligne / Sel



Vergers écoresponsables

Le pomiculteur s'engage à : favoriser la biodiversité en verger, privilégier des méthodes de lutte biologique, raisonner les interventions en verger, récolter les pommes à la main à maturité optimale, garantir la traçabilité du verger au point de vente et faire contrôler le respect de ces bonnes pratiques par un organisme externe et indépendant.

Pomme et poires



Vigneron indépendant

Syndicat français, emblème d'une viticulture indépendante. Le vigneron indépendant travaille sa vigne, récolte son raisin, vinifie et élève son vin, élabore son eau de vie (le cas échéant), met en bouteille sa production dans sa cave. Il propose des conseils de dégustation et commercialise ses produits sans négoce ni coopérative.

.....
Vins Charentais / Vins de cépages / Cognac / Pineau des Charentes



Vignobles et découvertes

Vignobles & Découvertes est un label de qualité qui sélectionne le meilleur de l'offre oenotouristique.

Vignobles Royan Atlantique

Idéalement situées entre l'estuaire de la Seudre et celui de la Gironde, les terres variées de Vignobles Royan Atlantique bénéficient de conditions climatiques tempérées aux influences marines. Le travail de l'Homme qui, depuis plusieurs générations compose avec cette nature, a façonné notre terroir et donné naissance à une richesse de paysages. C'est d'abord avec les yeux qu'on « déguste » nos vins IGP Charentais, nos Pineaux et nos Cognacs. C'est le voyage oenotouristique que l'on propose à travers, la marque, les activités et les circuits, Vignobles Royan Atlantique, signature d'une terre, de vignes et d'estuaires, exceptionnelle.

.....
Vins Charentais / Vins de cépages / Cognac / Pineau des Charentes





ROYAN
ATLANTIQUE



INFOS MARCHÉS ET AUTRES RENDEZ-VOUS SUR

www.agglo-royan.fr
www.royanatlantique.fr

Marchés, magasins de producteurs, vente à la ferme, livraison de paniers...
De nombreuses solutions s'offrent à vous pour consommer Local !



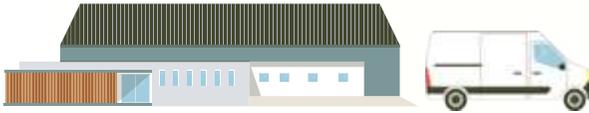


RETROUVEZ ÉGALEMENT DES PRODUCTEURS
DE CHARENTE-MARITIME
sur la carte interactive du département :



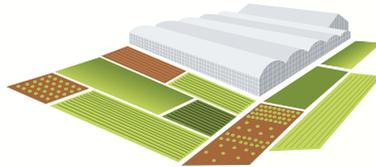
manger17.fr





➤ ATELIER DE DÉCOUPE ET TRANSFORMATION
& SOLUTION LOGISTIQUE ➤

<https://www.agglo-royan.fr/pole-transformation>



➤ ESPACE TEST AGRICOLE ➤

<https://www.agglo-royan.fr/espace-test-agricole>



➤ SENSIBILISATION EN MILIEU SCOLAIRE ➤

<https://www.agglo-royan.fr/restauration-collective>



➤ POUR SUIVRE TOUTE NOTRE ACTUALITÉ,
RDV SUR NOTRE PAGE FACEBOOK ➤

 <https://www.facebook.com/mangeonsLocalroyanatlantique>



ROUTE DES *Saveurs*

TÉLÉCHARGEZ
LE LIVRET



www.agglo-royan.fr/producteurs-locaux



COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION ROYAN ATLANTIQUE
107, avenue de Rochefort - 17201 ROYAN Cedex
Tél : 05 46 22 19 20 / contact@agglo-royan.fr
www.agglo-royan.fr