



*La Route
des Saveurs*

Producteurs locaux en vente directe

Bienvenue sur la « Route des Saveurs » !

Depuis plus d'une dizaine d'années, la Communauté d'Agglomération Royan Atlantique s'investit pour mettre en lumière ses richesses agricoles et rurales. Le développement des circuits courts de proximité est au cœur de ses missions.

Pour cela, nous soutenons les initiatives locales portées par les acteurs agricoles et coordonnons la mise en place de repas et marchés fermiers sur les manifestations estivales. Nous accompagnons aussi les chefs cuisiniers qui s'engagent à utiliser davantage de produits du terroir et de qualité dans les restaurants traditionnels et collectifs. Enfin, nous développons des programmes pédagogiques pour transmettre une culture agricole et alimentaire aux plus jeunes.

Ce guide des producteurs locaux répertorie quant à lui les points de vente directe de produits fermiers. Il vous présente des artisans de la terre et du marais, acteurs de l'économie de proximité, synonyme de dynamisme et de convivialité de nos campagnes. Ainsi, vous partirez à la rencontre des vigneron, éleveurs, maraîchers, mais aussi d'un paysan boulanger, moulinier, ostréiculteur, horticulteur ou encore saunier.

Identifiés sous la marque collective « Couleurs et Saveurs Royan Atlantique », ces producteurs sont fédérés autour de l'association Terr'océanes. Ils vous invitent à visiter leurs exploitations et vous feront découvrir avec simplicité et passion leurs savoir-faire et leur amour pour le terroir qu'ils cultivent sans relâche.

En empruntant la « Route des Saveurs », ce n'est pas seulement un chemin que vous suivrez, mais l'âme du territoire que vous rencontrerez.

Jean-Pierre Tallieu

Président de la Communauté d'agglomération Royan Atlantique

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

Conception / Illustrations : Nancy Bastélica / Laurent Pinaud.

Crédit photos : Cara : Franck Prével / Nicolas Poret / Didier Mauléon - Artgrafik : p.47 - Lilian Bernard : p.7, 20 - Nathalie Briant : p.39 - Adrien Chaudot : p.30 - Nicolas Cochain : p.12 - Sylvie Curty : p.21, 22, 30 - Domaine de la Prenellerie : p.16 - Famille Benassy : p.15 - Denis Gelot : p.18 - EARL La grange : p.28 - FOTOLIA : Couverture, p.6, 8, 13, 17, 18, 22, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 38, 42, 45 - GIE des paysans moulinsiers : p.45 - Adélaïde Poupart : p.40 - Brigitte Rabaud : p.43 - Sébastien Rossignol : p.41 - Ludovic Vacher-Goguet : p.32.

Cara 2017.

Sommaire



Les magasins de producteurs
Producers' stores

p. 6 à 7



Les viticulteurs
Wine growers

p. 8 à 25



Les moutonniers
Sheep farmers

p. 26 à 28



Les producteurs de légumes
Fruit and vegetable producers

p. 29 à 32



Les éleveurs de bovins
Cattle breeders

p. 33 à 35



Les produits de la mer
Sea products

p. 36 à 38



Les autres produits
Other products

p. 39 à 43

Légende des pictogrammes



Visites d'exploitation
Farming tours



Vente sur place
In-house sales



Vente en ligne
Online sales



Hébergement
Accommodation



Location caravane mobil-home
Caravan and mobile home rental



Envoi commande
Sending commands



Camping-car
Van



Accueil groupes
Admission for groups



Camping
Campsite



Aire de pique-nique
Picnic area

Carte du territoire Royan Atlantique



1. Escale fermière (p.7)
2. Ferme de Pitoy (p.9)
3. Domaine des Claires (p.10)
4. SCEA Le champ des vignes (p.11)
5. Maison Cochain et fils (p.12)
6. Domaine Savinaud (p.13)
7. Domaine Gardrat (p.14)
8. Domaine de Poncereau de Haut (p.15)
9. Domaine de la Prenellerie (p.16)
10. EARL Paul Boissard (p.17)
11. EARL Domaine Imbert (p.18)
12. Domaine Jean-Chevallier (p.19)
13. Domaine des Princes (p.20)
14. SCEA de Maison Neuve (p.21)
15. Domaine de la Chauvillière SCEA Hausselmann et fils (p.22)
16. Domaine & Distillerie Brillouet (p.23)
17. Les Hauts de Talmont (p.24)
18. Le Talmondais (p.25)

19. Ferme de Conche Marche (p.27)
20. EARL La Grange (p.28)
21. Ferme de la Gravelle (p.29)
22. Adrien Chaudot (p.30)
23. Ferme de Tire-cul (p.32)
24. EARL Nevoit (p.33)
25. EARL Odély (p.32)
26. Ferme Maubay (p.36)
27. Ferme du Moulin des rois (p.37)
28. Ets Briant (p.39)
29. Ets Poupert (p.40)
30. Marais salant de Mornac-sur-Seudre (p.41)
31. Les Conserves du Presbytère (p.43)
32. Fournil de la Gravelle (p.44)
33. GIE des Paysans mouliniers des estuaires charentais (p.45)
34. Ets horticulture Sudre Frédéric (p.46)



Magasin de producteurs

Producers' stores



ESCALE FERRIÈRE

Le magasin Escale fermière est une association de 30 producteurs fermiers du territoire.

30 agriculteurs vous accueilleront pour vous présenter leurs produits. Les producteurs s'engagent à garantir des produits de qualité issus de leurs savoir-faire en Bio ou en agriculture raisonnée.



66 rue François Arago 17200 ROYAN

Tél : 05 46 02 82 40

Courriel : escale.fermiere@gmail.com

Site internet : www.escale-fermiere.com



PRODUITS

Viandes (porc, bœuf, agneau, volailles, lapin), légumes et fruits de saison, produits laitiers, yaourts, fromages bio (vache et chèvre), pain bio, vins de pays, pineau des Charentes, cognac, jus de fruits, confitures, miel, huiles, légumes secs, farines bio, sel bio de l'île Madame et bien d'autres produits de qualité

Magasins, boutiques - Stores, shops

Horaires d'ouverture du magasin :

De septembre à juin :

Mercredi et vendredi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h.

Samedi matin de 9h30 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





Les viticulteurs

Wine growers



FERME DE PITORY

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 !



M^{me} et M. ANGIBAUD
Pitory
17120 ARCES-SUR-GIRONDE
Tél : 05 46 90 77 31



PRODUITS

Vins de pays charentais :

- Vin blanc
- Vin rosé
- Vin rouge

Vin mousseux

Pétilant de raisin

Porcs fermiers

Volailles fermières

Boeuf

Asperges

Vente à la propriété - In-house sales

- Le vendredi de 14h30 à 17h30

Magasins, boutiques - Stores, shops

- FERME DE PITORY
69 rue François Arago à Royan
Les vendredis et samedis de 9h à 12h
- Nouveau magasin à Semussac
ZA du Pré Chardon (près de la boulangerie)
Ouvert les jeudis, vendredis et samedis de 9h à 12h

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. Nous vous accueillons avec plaisir à la propriété.



Thierry et Jonathan GUILLON
2 rue des Tonnelles
17530 ARVERT
Tél : 05 46 47 31 87
Courriel : contact@domainedesclaires.fr
Site internet : www.domainedesclaires.fr



PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Pineau réserve

Cognac :

- VS
- VSOP
- XO

Vins de pays charentais

Vin blanc cépages :

- Colombard
- Chardonnay Cuvée Presqu'île
- Sauvignon

Vin rosé cépages :

- Merlot et Cabernet franc

Vin rouge cépages :

- Merlot et cabernet franc

Jus de raisin pétillant



Vente à la propriété - In-house sales

- Du 1^{er} mai au 31 octobre et vacances scolaires (hors vacances de février) :
Du lundi au samedi, 10h - 12h30 / 14h30 - 19h
- Le reste de l'année :
Du lundi au vendredi sauf mardi de 16h à 19h
le samedi de 10h à 12h30 et de 16h à 19h ou sur rendez-vous
- Vente par correspondance

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Consultez notre site internet, rubrique Actualités

Activités - Activités

- 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 : 1 h - 4.50 € (2 € pour les 8-17 ans)
 - Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar) sur rendez-vous
8 personnes et + : formule 1h : 4,50 € (2 € pour les 8/17 ans)
15 personnes et + : formule 1h : 3,60 € (1,60 € pour les 8/17 ans)
 - Accueil groupes scolaires : nous contacter

SCEA 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.

Une priorité est donnée au pineau blanc issu du cépage Montils, typique de notre bordure d'estuaire. Le pineau rouge, très foncé, fabriqué avec des raisins issus de terres argilo-calcaires, est aussi très particulier.



Famille MOSSION
58 Chemin des Cormes
17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET
Tél / Fax : 05 46 90 52 50
Port : 06 69 39 53 76
Courriel : scealechampdesvignes@gmail.com
Site internet : www.pineau-lechampdesvignes.fr



PRODUITS

Pineau traditionnel blanc et rouge

Vieux pineau blanc

Cognac :

- VS
- VSOP
- XO

Vin de liqueur gazéifié « Le Pouilladoux »

Vente à la propriété - In-house sales

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

Activités - Activités

- Visite des chais, de la distillerie et dégustation
- Accueil d'individuels
 - Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar)
Commentaires sur la vigne et la production
 - Accueil de groupes scolaires
Sur rendez-vous

MAISON COCHAIN et Fils

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, cognac, des cocktails et des liqueurs à base de cognac ainsi que des vins de pays charentais, mais nous avons également une spécialité très appréciée lors de soirées, le Brûlot Charentais.

Nous pratiquons la lutte raisonnée.



110 route du pineau
17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET
Tél : 05 46 90 46 20 / Fax : 05 46 90 40 80
Courriel : earl-de.beaumont@akeonet.com
Site internet : www.cochain-et-fils.fr



PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Cognac :

- 3 étoiles
- VSOP
- Napoléon
- Fine vieille Réserve

Liqueurs et Cocktails à base de Cognac

Vins de Pays Charentais blanc, rouge, rosé et Cuvée Plaisir Méthode traditionnelle

Bouteilles fantaisie, mignonnettes et le Brûlot Charentais

Vente à la propriété - In-house sales

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

Magasins, boutiques - Stores, shops

- 67, rue Carnot - 17600 Saujon Tél : 05 46 22 35 84.
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h30 et le dimanche matin de 8h30 à 12h30 ainsi que les jours de foire

Activités - Activities

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

DOMAINE 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».



Michelle et Fabrice SAVINAUD
35 route de Saint-André
17600 CORME-ÉCLUSE
Port. 06 81 60 79 24
Courriel : savinaud.fabrice@wanadoo.fr
Site internet : www.cognac-pineau-savinaud.fr



PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Cognac :

- VS
- VSOP
- Napoléon
- XO
- Vieille réserve

Cocktail

Liqueur

Liqueur gazéifiée au pineau

Vente à la propriété - In-house sales

- Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h
- Vente en ligne

Activités - Activities

- Visite d'exploitation
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar)
Sur rendez-vous toute l'année
- Aire de stationnement pour camping-cars



DOMAINE GARDRAT

Producteur de pineau des Charentes depuis 1977 et de vins de pays charentais en 1988, le Domaine Gardrat vend 95 % de sa récolte en bouteilles, essentiellement en pays Royannais. Détenteur du plus grand nombre de médailles obtenues au Concours General agricole de Paris depuis 15 ans, nous savons nous remettre constamment en question. C'est ainsi que depuis 2016 aucun désherbage chimique n'a été effectué, et qu'une conversion biologique a été entreprise depuis.



13 rue de La Touche
17120 COZES

Tél : 05 46 90 86 94 / Fax : 05 46 90 95 22
Courriel : contact@domaine-gardrat.fr
Site internet : www.domaine-gardrat.fr



DOMAINE DE PONCEREAU DE HAUT

Producteur de vin depuis 1975, Jean-Claude Benassy exerce son métier avec passion et savoir-faire. Dès sa première récolte, il adopte la vente directe et les circuits courts. Aujourd'hui accompagné de ses deux enfants, tous les trois poursuivent l'aventure et vous accueillent sur le domaine pour vous faire découvrir leurs vins élégants et généreux.



Famille BENASSY
1 Ponceau de Haut
17120 ÉPARGNES

Tél : 05 46 90 73 63
Courriel : contact@vin-benassy.fr
Site internet : www.domaine-ponceau-de-haut.fr



PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Vins de pays charentais

Vin blanc cépages :

- Colombard
- Chardonnay
- Sauvignon

Vin rosé cépage :

- assemblage

Vin rouge cépage :

- Merlot

Cognac :

- VSOP
- XO

Vin mousseux

Vente à la propriété - In-house sales

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



PRODUITS

Vins de pays charentais :

Vin blanc cépages :

- Sauvignon
- Colombard

Vin rosé cépages :

- Cabernet
- Gamay

Vin rouge cépages :

- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon

Méthode traditionnelle blanc et rosé

Jus de raisin

Pétilant de raisin

Vente à la propriété - In-house sales

- Toute l'année de 9h à 12h et de 14h30 à 19h sauf dimanche et jours fériés
- Vente par correspondance

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marché de Saintes : les vendredis et samedis
- Marché d'Arvert : le mercredi

Magasins, boutiques - Stores, shops

- Cavistes, restaurants, et épicerie de Charente-Maritime. Nous contacter ou consulter notre site internet pour la liste des revendeurs/restaurateurs

Activités - Activities

- Accueil et dégustation à la propriété dans les horaires d'ouverture.
- Visites du domaine, accueil de groupe : sur rendez-vous, nous consulter

DOMAINE LA PRENELLERIE

Le domaine est géré en agriculture raisonnée depuis plus de 20 ans. Les sols calcaires des coteaux de Gironde et leur exposition sud-ouest apportent du fruit et de l'intensité aux vins et pineau.



Frédéric BILLONNEAU
1 Domaine la Prenellerie
17120 ÉPARGNES

Tél : 06 08 33 00 80
Courriel : fbillonneau@yahoo.com
Site internet : <http://domaine-la-prenellerie.fr>



EARL PAUL BOISNARD

À Mageloup, au bord de l'estuaire, sur notre propriété, venez découvrir nos produits, tout en admirant la vue sur la Gironde et la tour de Beaumont.



Paul BOISNARD
30 rue de l'Enclouse
17120 FLOIRAC
Tél : 05 46 90 64 46
Courriel : paul-boisnard@orange.fr



Vente à la propriété - In-house sales

- Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h
- Le samedi de 8h à 12h

Activités - Activities

- Visite d'exploitation et dégustation
- Accueil d'individuels
 - Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar)
 - Accueil de groupes scolaires, activités pédagogiques
- Sur rendez-vous - Gratuit



PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Cognac :
- VS
- VSOP
- Vieille réserve
- XO

Pineau blanc, rouge et très vieux pineau blanc

Vins de pays charentais

Vin blanc cépage :
- Colombard

Vin rosé cépage :
- cuvée Clémentine

Vin rouge cépage :
- Merlot

Vin mousseux Méthode traditionnelle

Vente à la propriété - In-house sales

- Tous les jours

Activités - Activities

- Location de gîtes
- Aire de stationnement pour camping-cars



PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Cognac :
- 3 étoiles
- VSOP
- Napoléon
- XO

Cocktail

Liqueur

Fruits au cognac



EARL DOMAINE IMBERT

Plus de 200 ans que le Domaine Imbert existe. Notre Domaine est construit sur les hauteurs Mortagnaises. 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. Vous pouvez venir découvrir nos produits au domaine, nous vous accueillerons avec plaisir !



Denis GELOT
1 Domaine Imbert - Route de Font Pâques
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
Tél : 05 46 93 51 31
Port : 06 67 00 44 91
Courriel : denagri17@orange.fr
Site internet : www.domaine-imbert.fr
Facebook : Domaine Imbert



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

- Fête des battages et du melon à Semussac
- Fête du pineau à Épargnes
- Marché du parc à Royan tous les samedis matin (juillet / août)
- Marché de Bords, tous les samedis matins
- Marchés fermiers de l'été

Activités - Activities

- Visite d'exploitation :
- Accueil d'individuels
Toute l'année de 14h à 18h



DOMAINE JEAN-CHEVALLIER

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.



Famille JEAN-CHEVALLIER
Le Taillis
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE

Tél : 05 46 90 50 97 / Fax : 05 46 90 52 00
Courriel : domaine.jean-chevallier@sfr.fr
Site internet : www.domainejeanchevallier.surinternet.com



Vente à la propriété - In-house sales

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Le week-end sur rendez-vous
- Vente en ligne

PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Vieux pineau blanc

Cognac :
- 3 étoiles
- VSOP
- XO

Pétillant de raisin

Vins de pays charentais

Vin blanc cépage :
- Colombard

Vin rosé cépage :
- Merlot

Jus de raisin

Bière au cognac

Magasins, boutiques - Stores, shops

- Station-service «Chez Chouchou»- Boutenac-Touvent (toute l'année)
- Stand produits régionaux «Chez Luidgi» - Boutenac-Touvent (de mars à novembre)
- Stand sur le port de Mortagne-sur-Gironde (côté camping-car de mai à septembre)

Activités - Activities

Visite d'exploitation et dégustation

- Accueil d'individuels
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar)
Toute l'année sur réservation
- Accueil de groupes scolaires en septembre / octobre :
journée vendange (maternelles, élémentaires, centres aérés).
Nous contacter pour plus d'informations au 06 83 99 65 09

DOMAINE DES PRINCES

Sur les coteaux de l'Estuaire de la Gironde, le domaine des Princes vit sa passion pour la vigne.

Notre exploitation familiale est heureuse de vous faire découvrir la souplesse, le fruité et la générosité de ses vins de Pays Charentais.

Notre pineau des Charentes blanc ou rosé et notre cognac VS *** Bon Bois sont élaborés dans la plus pure tradition charentaise.

Pour des moments festifs sans alcool, nous vous proposons notre jus de raisin «Le Grappillou» avec ou sans bulles.

N'hésitez pas à venir partager notre passion en toute convivialité.



Lilian BERNARD
2 le Rigaleau
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
Tél : 05 46 92 74 41
Port : 06 72 07 47 48 / 06 81 96 48 40
Courriel : lilian.bernard123@orange.fr
Site internet : www.domaine-des-princes.com



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

- Tous les lundis en soirée, de juillet à août, au marché des terroirs à Saint-Palais-sur-Mer (place de l'Océan)
- Marchés fermiers de l'été

Magasins, boutiques - Stores, shops

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

Activités - Activities

Visite d'exploitation et dégustation :

- Accueil d'individuels, groupes (CE, 3^e âge, autocar, groupes scolaires) sur rendez-vous
- Période estivale : Tous les mardis du 4 juillet au 22 août à 17h visite d'exploitation et dégustation avec animation ludique pour petits et grands. 2,50 €/personne, gratuit pour les enfants

SCEA DE MAISON NEUVE SARL BITEAU

Vignoble constitué de 26 ha de vignes : 6,5 ha en production de vin de pays charentais (rosé, blanc sauvignon, rouge merlot), 2,5 ha en appellation pineau des Charentes et 17 ha destinés au cognac. Les baies de raisin sont pressées et transformées par la cave viticole de Océalia. Seuls les vins de pays charentais sont commercialisés sous la marque Biteau.



Jean-Jacques BITEAU
1 impasse de Maison Neuve
Maison Neuve
17600 SABLONCEAUX
Tél : 06 08 30 45 67
Courriel : sceademaisonneuve@orange.fr



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, autocar) : 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)



PRODUITS

«Le Grappillou»

100% Jus de raisin blanc (avec ou sans bulle)



Vins de pays charentais :

Vin blanc cépage :
- Sauvignon

Vin rosé cépages :
- Merlot
- Cabernet Franc

Vin rouge cépages :
- Merlot
- Cabernet Franc

Pineau blanc, rosé

Cognac VS cru Bon Bois



PRODUITS

Blanc cépage:

- Sauvignon

Rosé cépage:

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Cabernet franc

Rouge cépage:

- Merlot

Jus de raisin pétillant sans alcool

Vins effervescents «Méthode traditionnelle» Brut (blanc et rosé)

DOMAINE DE LA CHAUVILLIÈRE SCEA HAUSELMANN ET FILS

Principalement axé sur la production de cognac, le domaine de la Chauvillière se tourne vers les vins de pays 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 de pays charentais. La famille Hauselmann vous propose une gamme de produits élaborés et mis en bouteille à la propriété : vins de pays charentais, pineaux des Charentes et vieux cognacs Bon Bois vieillies en fût de chêne.



Chemin de la Chauvillière
17600 SABLONCEAUX
Tél : 05 46 94 44 40
Courriel : lachauvilliere@wanadoo.fr
Site internet : www.domainedelachauvilliere.com



Vente à la propriété - In-house sales

- Tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Fermé le dimanche
- Visite guidée tous les vendredis à 18 h à compter du 23 juin 2017 au 1^{er} septembre 2017 inclus. Sans rendez-vous

Activités - Activities

- Accueil de groupes (CE, 3^e age, autocar) sur rendez-vous, gratuit si temps de dégustation et si ouverture du magasin
- Accueil de groupes scolaires sur rendez-vous. Gratuit



PRODUITS

Pineau blanc et rosé

Pineau vieux

Cognac :

- VS
- VSOP
- XO

Vin blanc cépage :

- Chardonnay

Vin rosé cépage :

- Merlot

Vin rouge cépage :

- Merlot : cuvée classique et spéciale

Vin mousseux blanc et rosé

DOMAINE & DISTILLERIE BRILLOUET

Au pied d'une rare tour gallo-romaine du 1^{er} siècle, la Tour de Pirelonge, dans l'une des plus anciennes distilleries artisanales et familiales des Pays du Cognac, Jean-Marc cultive l'originalité. Viticulteur-distillateur, il vous présentera l'histoire de la distillation et des alambics (à alcool et à parfum), des origines à nos jours, ainsi que celle, véritable et passionnante, du pineau et du cognac.



Baïba et Jean-Marc BRILLOUET
Chemin de chez Pureau
17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET
Tél : 05 46 02 00 14
Courriel : distillerie.brillouet@wanadoo.fr



Vente à la propriété - In-house sales

Ouvert toute l'année

- Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 09h à 12h et de 14h à 19h
- Le mercredi de 09h à 12h
- Samedi et dimanche : sur appel téléphonique ou demande par mail

Magasins, boutiques - Stores, shops

- Place de la Fontaine à La Palmyre :
De mai à juin : Samedi et dimanche, jours fériés et vacances, de 10h à 12h, et de 16h à 18h.
De juillet à août : Du mardi au dimanche de 10h à 12h, et de 16h à 19h.
Septembre : Du mardi au samedi de 10h à 12h, et de 16h à 18h

Activités - Activities

- Visite des distilleries, et du pôle Muséal, dégustation.
- Visite en Français, Anglais, Espagnol, Letton, Russe
- Accueil d'individuels aux heures d'ouvertures
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar) sur rendez-vous, visites animées avec ou sans restauration sur place
- Aire de stationnement pour camping-cars
- Auberge à la ferme, distilleries, musées, expositions. Pôle Muséal de la distillerie, du pineau et du cognac



PRODUITS

Pineau blanc, rouge et rosé, gamme de 6 pineaux différents, secs à doux, sans sulfites

Cognac :

- VS pour cocktails
- VSOP
- XO

Jus de raisin gazéifié sans alcool, sans sulfites

Vin mousseux rosé

Livres historiques sur le pineau et le cognac, en préparation

LES HAUTS DE TALMONT

Le vignoble de 5,5 ha créé en 2003 à Talmont-sur-Gironde sur la falaise du Caillaud (sol argilo-calcaire), planté en Colombar (3/5 ème) et Merlot (2/5 ème) 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.



Lionel GARDRAT, Michel GUILLARD,
Jean-Jacques VALLÉE
Rue du port
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE
Tél : 06 61 67 17 17
Courriel : leshautsdetalmont@wanadoo.fr
Site internet : www.leshautsdetalmont.com



Vente à la propriété - In-house sales

- Avril à octobre : espace dégustation-vente à Talmont-sur-Gironde, rue du port, de 11h à 13h et de 15h à 19h (tél : 06 61 67 17 17)
- Toute l'année : chai Gardrat à La Touche près de Cozes (direction Bordeaux-Mirambeau), tous les après-midis de 14h à 18h (tél : 05 46 90 86 94)
- Vente en ligne

Magasins, boutiques - Stores, shops

- Rue du port à Talmont-sur-Gironde, de Pâques à fin septembre, tous les jours de 11h à 13h et de 15h à 19h

Activités - Activities

- Visite d'exploitation
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar)
Visite du vignoble avec dégustation sur rendez-vous uniquement
 - Location de gîtes
 - Aire de stationnement pour camping-cars
 - Possibilité de privatiser l'espace dégustation de Talmont hors des heures d'ouvertures pour cocktails ou réceptions dans le jardin



PRODUITS

Vins de pays charentais

Vin blanc cépage :
- Colombar

Vin rosé cépage :
- Merlot

Vin rouge cépage :
- Merlot

Vin mousseux non dosés, cépages Colombar et Merlot

Vin muté de Colombar

Vin muté de Merlot

Cognac VSOP, XO

LE TALMONDAIS

Cultivé en agriculture biologique, ce vignoble du Talmondaïs 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. Les 6 premières amphores de la récolte 2005 de ce vin ont été immergées dans l'estuaire de la Gironde.



Bruno ARRIVÉ
1 porte de la Ville
17120 TALMONT-SUR-GIRONDE
Tél : 05 46 94 31 73 et 05 46 94 21 39
Fax : 05 46 94 51 02
Courriel : bruno.arrive@free.fr
Site internet : www.letalmondaïs.vignoblesarrive.eu



Vente à la propriété - In-house sales

- Du 15 février au 31 décembre : tous les jours de 11h à 19h
- Vente par correspondance

Magasins, boutiques - Stores, shops

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

Activités - Activities

- Visite et jeux dans le vignoble sur rendez-vous de juin à mi-septembre.
Gratuit



PRODUITS

« La Dame Blanche de Talmont »
(vendange tardive)

Le Talmondaïs « Un vin unique » (vendange manuelle) :
Blanc, rosé, rouge

Cognac «Elixir de Talmont»

«La Talmondaïse»
Bière au cognac

«La Talmondaïse»
Bière au jus de raisin

«La Trémière»
Méthode traditionnelle

Jus et pétillants de raisin, cocktail

Pineau blanc et rosé





Les moutonniers Sheep farmers



FERME DE CONCHE MARCHE

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.



Maurice GRUET
Ferme de Conche Marche
17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET
Tél : 06 16 44 44 99



PRODUITS

Sur commande :

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

Veau de l'estuaire
vendu en lots de
10 kg découpés

Viande 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 50km)

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marchés fermiers de l'été



EARL LA GRANGE

Avec vue sur la baie de Talmont, nos brebis et agneaux pâturent dans nos prairies bordant l'Estuaire de la Gironde. Engagé dans une production respectueuse de l'environnement et du bien-être animal, depuis mai 2016, nous sommes en conversion agriculture biologique.



Céline ANDRÉ et Olivier GUILLON
Ferme Saint-Martin
1 route des Salines
17132 MESCHERS-SUR-GIRONDE
Tél : 06 88 97 50 54
Courriel : earlfermedesaintmartin@gmail.com



PRODUITS

Agneaux
(vente en caissette)

Merguez

Vente à la propriété - In-house sales

- Sur commande et rendez-vous

Activités - Activities

- Visite d'exploitation
- Possible sur rendez-vous
 - Accueil individuel sur RDV



FERME DE LA GRAVELLE

Ferme d'élevage et d'accueil agri-touristique, labellisée en agriculture biologique.



Régine BOISSEAU
La Gravelle
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
Tél : 05 46 90 50 91
Courriel : fermebioestuaire@yahoo.fr
Site internet : www.fermedelagravelle.fr



PRODUITS

Vente de caissettes
de viande d'agneau

Poulet et légumes
en saison

Vente à la propriété - In-house sales

- Sur rendez-vous

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marchés fermiers de l'été

Activités - Activities

- Visite d'exploitation
- Accueil de groupes en été
 - Accueil de groupes scolaires, activités pédagogiques. Sur rendez-vous
 - Location de gîtes : label «accueil paysan»
 - Camping à la ferme
 - Repas fermiers (groupe)
 - Location d'ânes bâtés pour randonnées





ADRIEN CHAUDOT

La ferme est en agriculture biologique depuis 1995. Depuis cette année, Adrien Chaudot reprend 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 les aliments produits sur la ferme.



Adrien CHAUDOT
10 Domaine de la Gravelle
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
Tél : 09 53 47 03 95 / 06 38 43 83 87
Courriel : adrien.chaudot@gmail.com



Vente à la propriété - In-house sales

- Uniquement sur commande

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marché de Royan Pontailiac, le dimanche matin de juin à septembre
- Magasin : La cabane Bio, sur le port de Mortagne-sur-Gironde (d'avril à octobre)

Activités - Activities

Visite d'exploitation

- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar) et scolaires, sur rendez-vous
- Location de gîtes
- Aire de camping

Magasins, boutiques - Stores, shops

- La Cabane Bio (sur le port) de Mortagne-sur-Gironde, d'avril à octobre



PRODUITS

Colis de demi agneau 7 à 9kg, à 14 €/kg

Colis haut morceau 4 à 5kg à 19,90 €/kg

Merguez, lot de 8 de 500g, à 14,90 €/kg



Les producteurs de fruits et légumes
Fruit and vegetable producers



FERME DE TIR-CUL

Exploitation de fruits rouges et de safran, située sur les falaises, au bord de l'estuaire de la Gironde, entre Mortagne-sur-Gironde et Saint-Seurin-d'Uzet.

Nous cultivons et produisons de façon naturelle et surtout sans produit chimique.



Ferme de Tir-cul
Ludovic VACHER-GOGUET
6 impasse des rocs de Conchemarche
17120 CHENAC-SAINT-SEURIN-D'UZET
Tél: 06 76 68 37 36
courriel: ludovic.vacher-goguet@orange.fr



Vente à la propriété - In-house sales

- De juin à octobre, du lundi au samedi de 10h à 12h30.
Le dimanche, de 10h à 12h30 et de 16h à 18h

PRODUITS

Fraises

Framboises

Safran

Confitures

Oeufs



EARL NEVOIT

Exploitation familiale. Kiwis non traités et conservés de façon naturelle.



Valérie et Jean-Luc NEVOIT
5 rue de Villeneuve
17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET
Tél : 05 46 02 01 14 / 06 87 66 30 79
Courriel : nevoit17@gmail.com



Vente à la propriété - In-house sales

- De novembre à mars, tous les jours de 10h à 12h - 14h à 18h, sauf le dimanche

PRODUITS

Kiwis





EARL 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).



Gaylor BAUGE
Chemin des Jardins «Chez Mouchet»
17120 SEMUSSAC
Tél : 05 46 05 91 65
Courriel : odelys@laposte.net
Site internet : www.legumes-odelys.fr



Vente à la propriété - In-house sales

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

- De juillet à septembre, tous les jours, 9h à 13h et de 15 h à 19h30
- D'octobre à juin, le mercredi de 9h à 12h et de 15h à 19h, 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.



PRODUITS

Fraises
Melons
Salades
Tomates
Concombres
Poivrons
Aubergines
Asperges
Poireaux
Céleri
Doucette
Carottes
Pommes de terre
Choux
Radis noirs...



Les éleveurs de bovins
Cattle breeders



FERME MAUBAY

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.



Christophe et Nathalie MAUBAY
27 rue des blés d'or-Dirée
17530 ARVERT
Tél / Fax : 05 46 85 17 13
Courriel : ferme.maubay@gmail.com



Vente à la propriété - In-house sales

- Boeuf et veau, sur commande
- Farine et oeufs, pain et brioche, sur commande
- Pâte feuilletée le dernier jeudi de chaque mois, sur commande
- Paniers de Georges par l'intermédiaire du CCAS de Saint-Sulpice-de-Royan tous les jeudis soirs

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marchés fermiers de l'été
- Foire exposition de Bordeaux
- Marché des Mathes (vendredis soirs juillet & août)

Activités - Activities

- Accueil de groupes scolaires de mai à juin les mardis et jeudis (maximum 1 classe par visite)
- Crêpes repas et desserts pour repas d'associations, mariages, anniversaires...



PRODUITS

Viande de :

- boeuf
- veau de race limousine et parthenaise

Farine de blé

33 variétés anciennes

Oeufs

Pain

Pâte feuilletée

Brioche

Crêpes

FERME DU MOULIN DES ROIS

Tous nos animaux vivent dans le respect des rythmes biologiques. Sans stress, le troupeau évolue en harmonie avec la nature : 8 mois en pâture et dans une étable spacieuse durant l'hiver. Les porcs sont nourris aux céréales (sans OGM) et aux protéines végétales, tout en profitant de litières de paille confortables. Nos viandes sont découpées dans un atelier aux normes C.E. Tous nos plats cuisinés sont élaborés sans colorant et sans additif alimentaire.



Yann VIAUD
EARL D'APRET
Le Moulin des Rois
17600 SAUJON
Port : 06 66 08 53 34
Courriel : yann.viaud161@orange.fr



Vente à la propriété - In-house sales

- Sur réservation téléphonique ou mail
- Vente par internet : «La Ruche qui dit Oui»
- Points de distribution : Royan et Bourcefranc

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marchés fermiers locaux
- Marché de Saint-Palais-sur-Mer (juillet / août)

Magasins, boutiques - Stores, shops

- Magasin de producteurs fermiers «Escale Fermière»
66 rue François Arago - 17200 Royan
- Maison Robert - 17120 Cozes
- Épicerie Nina - 12 Rue Thiers 17000 La Rochelle
- «Terre et Mer» - Saint-Trojan - Île d'Oléron



PRODUITS

Viande de :

- boeuf
- veau
- porc

Les viandes sont livrées conditionnées sous vide, étiquetées et identifiées sur réservation

Plats cuisinés en bœuf

Pâtés, rillettes, boudins et saucissons

- viande de bœuf séchée
- coppa
- jambon sec ...



Les produits de la mer Sea products



ETS BRIANT

Entreprise familiale, je vous reçois dans mon établissement à Arvert.

Privilégiant la vente directe, je vous fais partager ma passion pour mon métier à travers des visites du marais, de l'établissement et des dégustations d'huîtres.



Nathalie BRIANT
Chenal de Coux - 17530 ARVERT
Tél: 06 20 85 84 52
Courriel: nathalieetherve@orange.fr



Vente à la propriété - In-house sales

- Toute l'année
Du lundi au vendredi, de 09h à 12h et de 14h à 17h

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marchés fermiers

Activités - Activities

- Visite d'exploitation
- Accueil d'individuels sur rendez-vous, au minimum la veille :
De début mai à fin septembre, visite guidée du marais, de l'établissement. Dégustation le mardi et le jeudi, de 14h à 16h30 (11 € / adulte , 6 € de 10 ans à 17 ans)
- Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar) toute l'année, sauf décembre, sur rendez-vous. Tarif à définir selon le nombre de personnes



PRODUITS

Huîtres Marennes-Oléron:

- Spéciales de claire
- Fines de claire

Huître Charente-Maritime HCM

- Spéciales
- Fines



ETS POUPART

Passionné de la nature depuis son plus jeune âge, Mickaël vous propose de déguster sa production d'huîtres Marennes-Oléron. Dans ses claires situées au cœur de la Presqu'île d'Arvert, les huîtres sont élevées tout en respectant l'environnement.



Mickaël POUPART
Chenal de Coux - 17530 ARVERT
Tél: 06 42 21 62 22
Courriel: mickael.poupart@akeonet.com



PRODUITS

Huîtres Marennes-Oléron:

- Fines de claires
- Spéciales de claires
- Pousses en claires

Vente à la propriété - In-house sales

- Tous les après-midi, un coup de fil s'impose avant votre arrivée

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marchés fermiers de l'été
- Marché du Parc de Royan, toute l'année du mardi au dimanche, de 8h à 13h.

Activités - Activities

- Visite d'exploitation sur rendez-vous
- Accueils d'individuels sur demande
- Dégustation à la demande



MARAIS SALANT DE MORNAC-SUR-SEUDRE

Dans l'un des «plus beaux villages de France», une tradition ancestrale perdue avec son saunier Sébastien Rossignol. Sur ce marais salant unique en pays royannais et 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. Visite d'une heure environ avec le producteur, découverte de la production de sel et fleur de sel.



Sébastien ROSSIGNOL
Rue des Mouettes
17113 MORNAC-SUR-SEUDRE
Tél : 05 46 22 42 31 et 06 71 09 03 03
Courriel : marais-salant@orange.fr
Site internet : www.seldemornac.fr



PRODUITS

Fleur de sel

Fleur de sel au pineau

Sel marin

Sels aromatisés (sel fou, sel aux herbes de provence, sel aux algues...)

Vente à la propriété - In-house sales

Après les heures de visite :

- Du 15 au 30 juin le mardi, vendredi, dimanche à 17h30
- Juillet et août tous les jours à 17h30
- Du 1^{er} au 15 septembre le mardi, vendredi et dimanche à 17h30

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 de St-Palais-sur-mer de juillet à août le lundi 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 15h à 18h30 sauf le lundi
 - Juillet et août : tous les jours de 11h à 12h30 et 14h30 à 19h
 - Reste de l'année, sur rendez-vous

Activités - Activities

- Visite d'exploitation guidée par le saunier (1 h)
- Accueil d'individuels 3 €/adulte - Gratuit (jusqu'à 15 ans)
15 au 30 juin et 1^{er} au 15 sept : les mardis, vendredis et dimanches à 16h30
1^{er} juillet au 31 août : tous les jours à 16h30
 - Accueil de groupes (CE, 3^e âge, autocar)
1^{er} mai au 30 septembre sur rendez-vous - 2,50 €/adulte - Gratuit (jusqu'à 15 ans)
 - Accueil de groupes scolaires, activités pédagogiques
1^{er} mai au 30 septembre sur rendez-vous - 2,50 €/enfant
Accompagnateurs gratuits



Les autres produits Other products



LES CONSERVES DU PRESBYTÈRE

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



Brigitte RABAUD
1 route de la Providence
17120 ÉPARGNES

Tél : 05 46 90 77 25 / 06 73 89 17 67

Courriel : lesconservezdupresbytere@hotmail.fr

Site internet : www.jeanpierre.rabaud.free.fr



Vente à la propriété - In-house sales

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

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Saint-Palais-sur-Mer : juillet & août, les lundis de 17h à 23h30 - Marché fermier (marché du terroir)
- La Rochelle «Balade à la FERME» Parc des expositions. 27-28-29 octobre 2017
- Cozes : les 4 & 5 novembre «Marché des producteurs»
- La Rochelle : du 10 au 12 novembre «Salon vin et gastronomie»
- Royan : «Marché de Noël» du 2 au 31 décembre

Magasins, boutiques - Stores, shops

- 1 Rue de la Cure à Mornac-sur-Seudre.
De Pâques au 15 juin : ouvert les week-ends, jours fériés et vacances scolaires de 10h à 19h
Du 15 juin à fin septembre ouvert tous les jours de 10h à 19h

PRODUITS

Viandes :

- pâtés et rillettes
- boudin noir aux oignons
- petits grillons charentais

Poissons :

- rillettes (saumon, lamproie, esturgeon)
- soupe de poissons
- maquereau au vin blanc
- lamproie à la bordelaise
- cassolette de seiche

Plats cuisinés :

- tripes de boeuf
- blanquette d'agneau
- petits gris à la charentaise
- civet et confit de gibier
- gelée au Pineau des Charentes

FOURNIL DE LA GRAVELLE

Paysan boulanger. Culture biologique d'une partie de blé transformé en farine, fabrication de pain au levain cuit dans un four à bois.



Denis MARION
Domaine de la Gravelle
17120 MORTAGNE-SUR-GIRONDE
Tél : 05 16 20 11 14 / 06 35 23 19 21
Courriel : denis.marion@akeonet.com
Site internet : www.lagravelle.com



GIE DES PAYSANS MOULINIERS DES ESTUAIRES CHARENTAIS

De la graine à l'huile, nous avons à cœur de faire des choix qui vous garantissent des huiles saines et de grande qualité : nos huiles sont fabriquées en 1^{ère} pression à froid et sont issues de graines cultivées sans pesticide.



51 avenue du Général Andrieux
17110 SAINT-GEORGES-DE-DIDONNE
Tél : 05 46 05 77 84
Courriel : rolland.mp@orange.fr



PRODUITS

Pain biologique
farine T80

Brioche biologique
farine T65

Pain d'épeautre

Pains spéciaux

Vente à la propriété - In-house sales

- Brioche sur commande uniquement
- Pain sur commande

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marchés fermiers de l'été
- Marchés et salons occasionnels de mars à octobre
- Marchés de Saint-Palais-sur-Mer le lundi soir en juillet et août
- Marché Bio à Arvert les vendredis de 16h à 19h (à compter du 13 mai 2016)

Magasins, boutiques - Stores, shops

- Le Beaupré à Royan
- Bionaturalys à Gémozac
- Magasin de producteurs fermiers «Escale Fermière»
66 rue François Arago 17200 Royan
- Bio Soleil à Vaux sur mer
- Biocoop à Royan



PRODUITS

Huiles vierges de :
- tournesol oléique
- tournesol linoléique
- colza
- chanvre
- caméline
- lin



Vente à la propriété - In-house sales

- Sur rendez-vous

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Marché central de Royan, toute l'année, les samedis et dimanches matins.
- Marché de Cozes, le 1^{er} mercredi de chaque mois
- Foire au pineau d'Épargnes en août
- Salon de la gastronomie à La Rochelle en novembre

Magasins, boutiques - Stores, shops

- La Ferme Santone - 8 rue Côte de Beauté à Saintes
- La Ferme de Varenne - Avenue Pasteur à Tonny-Charente
- Magasin de producteurs fermiers «Escale Fermière»
66 rue François Arago - 17200 Royan



ETS HORTICOLE SUDRE FREDERIC

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

Légumes de saison du 15 juin au
15 septembre.



Frédéric SUDRE
12 chemin La Colarderie
17600 SAUJON
Tél : 05 46 02 87 31 / 06 10 44 29 12
Courriel : sudrefrederic@neuf.fr



Vente à la propriété - In-house sales

- Ouvert tous les jours du 1^{er} avril au 30 juin
- Autres périodes : 9h/12h - 14h/18h
- Légumes de l'exploitation du 15 juin au 15 septembre

Marchés, foires, salons - Trade fairs

- Foire de Saujon 2^e lundi de chaque mois
- Marché du samedi à Saujon



PRODUITS

Plants de fleurs

Plants de légumes

Chrysanthèmes

Légumes

(de mi-juin à mi-septembre)

- melons
- tomates
- etc...

Vos vacances dans la poche !

LE PROGRAMME DES 34 COMMUNES DE ROYAN ATLANTIQUE
SUR SMARTPHONE, TABLETTE ET ORDINATEUR.



Suggestions
en fonction
de la météo

Localisation
géographique

Évènements,
animations,
marchés,
activités sportives,
brocantes,
restauration,...

www.royan-atlantic.fr

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 pour rejoindre le livret «La route des saveurs»,

alors n'hésitez pas à contacter Denis MARTIN (président de Terr'océanes) pour tous renseignements et / ou adhésion à l'association.

➔ Denis MARTIN - tél: 06 33 58 58 44 / email: contact@vin-benassy.fr



Infos foires & marchés et autres rendez-vous sur :

- www.agglo-royan.fr
- www.royan-atlantic.fr
- www.en-charente-maritime.com

mais aussi dans notre guide des animations estivales
(juin-juillet et août -septembre)



Communauté d'Agglomération Royan Atlantique
107, avenue de Rochefort - 17201 Royan Cedex
Tél : 05 46 22 19 20 / Fax : 05 46 05 60 34
contact@agglo-royan.fr / www.agglo-royan.fr

