

CARNET

DES

Producteurs

ROYAN ATLANTIQUE



AGGLOMÉRATION
ROYAN
ATLANTIQUE



ROYAN
ATLANTIQUE

Avant-propos



© Denis-Bibbal-Argrafik-media-productions

BIENVENUE DANS LE CARNET DES PRODUCTEURS !

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 pratiques agro-environnementales et les circuits courts de proximité. 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 carnet des producteurs, 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. Partez 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	32
Fruits & légumes	35
Volaille	51
Ovin	53
Bovin.....	57
Porcin	62
Vins & spiritueux.....	63
Miel	80
Plantes, plants, semences, huiles, farines	82
Légendes des labels, marques et certifications.....	89

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 carnet des producteurs, 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@agglo-royan.fr pour tous renseignements

FAIRE DE ROYAN ATLANTIQUE
UN TERRITOIRE NOURRICIER
en favorisant des productions de qualité
et une alimentation saine et locale pour tous.



1/ CONSOMMATION LOCALE

ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS À COMMERCIALISER EN CIRCUITS DE PROXIMITÉ

- Accompagnement à l'installation et au développement des producteurs locaux
- Une éco-ferme à double vocation de production & sensibilisation
- Soutien aux filières aquacoles et salicoles favorables à la préservation des marais salés du bassin de La Seudre
- Accompagnement vers des cultures à bas niveau d'impact : développement d'une filière chanvre
- Soutien à l'élevage dans le cadre du projet de Parc Naturel Régional sur les marais du littoral charentais
- Solution logistique mutualisée pour les produits alimentaires commercialisés en circuits courts de proximité
- Accompagnement des artisans alimentaires

- Animation du cercle d'échanges de la restauration scolaire
- Sensibilisation des scolaires à une alimentation saine et locale
- Diversification de l'offre de produits dédiés à l'aide alimentaire et sensibilisation des bénéficiaires
- Promotion des jardins nourriciers et de la pratique potagère
- La participation des habitants au PAT

FAVORISER UNE ALIMENTATION SAINE ET LOCALE POUR TOUS

Suivez-nous sur :
Mangeons Local Royan Atlantique



2/ PRODUCTION DE QUALITÉ

ENCOURAGER LES PRODUCTEURS VERS DES PRATIQUES AGRO/AQUA ENVIRONNEMENTALES

- Plantation de haies
- Conversion vers l'agriculture biologique
- L'intégration de culture bas niveau d'impact
- Soutien aux filières qui contribuent à la préservation de l'environnement (maraichage bio, filière aquacole et salicole de La Seudre, filière chanvre, élevage dans les marais ...)



MAGASINS DE PRODUCTEURS

- 1) ESCALE FERRIÈRE
- 2) LE PANIER DES SAVEURS
- 3) SAVEURS PAYSANNES CHARENTAISES
- 4) FERME DE PITORY

HUÎTRES & GAMBAS

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

SEL

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

FRUITS & LÉGUMES

- 26) DOMAINE DES MINIS
- 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) ETS LILI BIRIER
- 35) LA MANGROVE
- 36) EARL DAVIAUD FMC
- 37) EARL VERGERS DE GRIFFARIN
- 38) LES PANIERS DE CAMILLE
- 39) AUX JARDINS D'ARMELYS
- 40) LES PLAISIRS DU GOÛT
- 41) LE DOMAINE DES BRANDES

VOLAILLE

- 42) ORLOWSKY AVICOLE
- 43) DOMAINE SAINT MARTIN

OVIN

- 44) MAURICE GRUGET
- 45) FERME DE LA GRAVELLE
- 46) EARL LA RONDELLERIE
- 47) LES MOUTONS DE TALMONT

BOVIN

- 48) FERME DE CHEZ HORRY
- 49) FERME MAUBAY
- 50) EARL DES 3 FERMES
- 51) LES BELOUS
- 52) GAEC DE DEVAUX

PORCIN

- 53) FERME DU MOULIN DES ROIS

VINS & SPIRITUEUX

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

MIEL

- 71) LES RÛCHERS DE LA PRESQU'ÎLE
- 72) VIVIAN JOYET

CARTE DU TERRITOIRE ROYAN ATLANTIQUE



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES

	MAGASINS DE PRODUCTEURS	Certains producteurs ont organisé leurs débouchés en point de vente collectif. D'autres ont ouvert leur propre magasin.
	HÙITRES & 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 un pomiculteur.
	VOLAILLE	Ce terme désigne les volatiles élevés pour les œufs ou leur chair... Le producteur est un éleveur.
	OVIN	Correspond à la famille des moutons, brebis, béliet, agneau... Le producteur est un éleveur ou moutonnier.
	BOVIN	Nom utilisé pour les veaux, vaches, taureaux... Les producteurs sont des éleveurs.
	PORCIN	Désigne la famille des cochons ; verrats, truies, porcelets... Le producteur est un 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 un 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...

PROJET ALIMENTAIRE ROYAN ATLANTIQUE

PRODUCTEURS
ENGAGÉS

CITOYENS
MANGEURS



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



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 » c'est nous ! 40 producteurs fermiers du territoire et de la région. 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

- **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, oie, 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, pains bio, sel et bien d'autres produits de qualité.

2) LE PANIER DES SAVEURS



Le panier des saveurs
46 avenue Maryse Bastié
17200 ROYAN

06 14 37 20 43

lepanierdessaveurs17@gmail.com

 Le Panier Des Saveurs

© Virginie Ohlowsky

“ 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. ”

Magasins, boutiques

- **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)
- **Ouvert le dimanche** l'été de 9h à 13h
- **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 prête à consommer poulet, pintade et canette
Confiture maison fraise, rhubarbe, gelée de raisin, etc
Plats cuisinés coq au vin, chapon, cannette à la clémentine...
Rillettes, Pâtés en bocaux

Décembre :

Volaille festive
Foie gras de canard mi-cuit conserve ou sous-vide

Période de fêtes :

Foie gras de canard cru éveiné sous-vide

3) 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



© Yoshi Power

“ Nous sommes un collectif de producteurs locaux associés au sein de la société Saveurs Paysannes Charentaises. Nous œuvrons au développement des circuits courts de proximité, en valorisant plusieurs espèces de viandes et autres produits en provenance d'exploitations locales (label AB, HVE ou conventionnel) qui sont découpés et/ou cuisinés dans cet atelier agroalimentaire de dimension artisanale. ”

Les fermes associées

- **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

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

Magasins, boutiques

- **Coop de St Augustin** – 17570 Saint-Augustin
- **Mon primeur** – 17600 Saujon
- **La vie claire** - 17640 Vaux-sur-Mer
- **Le beaupré** - 17200 Royan
- **Scoubeedoo** - 17120 Mortagne-sur-Gironde
www.scoubeedoo.fr
- **Bar:** Ginguette du Chay - 17200 Royan
l'Esquive - 17140 Vaux-sur-Mer

Produits

Viande bovine & porcine
cassiette 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 ...



4) FERME DE PITORY



M^{me} et M. ANGIBAUD

Pitory
17120 ARCES-SUR-GIRONDE

05 46 90 77 31

www.fermedepitoy.fr

“

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

”

Magasins, boutiques

- **Magasin à Royan**
Le vendredi et samedi de 9h à 12h
69 rue François Arago 17200 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

5) AUX HUITRES GAILLARD



© Denis Bibbaal - Agrifrik media productions

Mathieu Pilard

.....
La grève à Duret
17530 ARVERT

.....
06 09 56 73 04
auxhuitresgaillard@outlook.fr



3^e génération d'ostréiculteurs,
nous produisons des huîtres exclusivement dans le bassin Marennes d'Oléron.
Venez découvrir notre production au cœur d'un marais très calme.



Vente à la propriété

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

Produits

Toute l'année :

Huîtres
Fine
Spéciale
Pousse en claire

De juillet à novembre :

Gambas

6) ETS COUNIL MICHAEL



Michael COUNIL

Chenal de Coux
17530 ARVERT

06 25 42 67 11
anitarosana@hotmail.fr

© Denis Elboal - Agriflex media productions



Je suis la 4^e génération d'une petite exploitation familiale.
Vous pouvez me retrouver sur le marché de Saint-Palais-sur-Mer
où je possède un banc depuis 1956. Je produis localement dans des claires,
n'hésitez pas à venir à notre rencontre.



Marchés, foires, salons

- **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

7) 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

- **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

- **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
Spéciale

De novembre à avril :

Huîtres
«Royale»

De juillet à novembre :

Gambas



8) LA CABANE BUISSONNIÈRE



© Denis Bibbal - Artrigrafik media productions

Bruno & Manuel GASS

Port de Chaillevette
17890 CHAILLEVETTE

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

f la cabane buissonnière
- huîtres & crevettes
impériales



“ Nous vous accueillons sur l'exploitation familiale aux abords de l'estuaire de La Seudre dans le petit port de Chaillevette. Entourés de marais salés, nos parcs sont parfaitement positionnés pour vous proposer des huîtres affinées ou iodées, ainsi que nos fameuses Crevettes Impériales. Sur les chemins de notre bar à huîtres, découvrez nos produits au sein de notre cabane ostréicole familiale. Huîtres, planchas & tapas de la mer. Au cœur d'un port authentique et traditionnel, prenez le temps de savourer une dégustation simple et conviviale. ”

Vente à la propriété

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

Activités

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

Marchés, foires, salons

- 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



9) CHIRON FILS



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



“ Nous sommes producteurs d'huîtres 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

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

Activités

- **Dégustation de produits** sur le port de l'Éguille-sur-Seudre de mai 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

Toute l'année :

Huîtres
Fine de claire
Spéciale Chironfils

D'octobre à avril (label rouge) :

Fine de claire verte
Pousse en claire

D'août à novembre :

Gambas
Palourdes



10) 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 et expéditeur depuis 4 générations, notre famille d'ostréiculteurs perpétue un savoir-faire artisanal et transmet de génération en génération sa passion pour les huîtres.



Vente à la propriété

- **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

- **Marché central de Royan** le samedi et dimanche

Activités

- **Dégustation tous les jours** de l'année (en intérieur l'hiver) de 9h à 19h
- **Éclade de moules** en juillet et août (sur réservation)

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



11) 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
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

- Du mardi au vendredi de 9h00 à 18h00

Marchés, foires, salons

- **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

- **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 » et visite de l'établissement 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 (d'octobre à mars)

Produits

Toute l'année :

Huîtres
Fine de Claires
Spéciales de claires
Huîtres « Papillons »

De novembre à février :

Pousse en Claires
Plates



12) 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

“ Nous sommes une exploitation familiale de production
et vente d'huîtres sur le bassin de Marennes Oléron
à La Tremblade. ”

Vente à la propriété

- Du **lundi au vendredi** de 8h à 12h.

Marchés, foires, salons

- **Marché des Mathes** tous les mardis et vendredis matin de 8h à 13h (en juillet et en Août)
- **Marché de La Palmyre** tous les mercredis et dimanches matin de 8h à 13h (d'avril à fin octobre)

Produits

Toute l'année :

**Huîtres Charentes-
Maritime,**

Huîtres Aimé

Huîtres faciles à ouvrir

De septembre à mai :

Huîtres Marennes Oléron

13) HÙÎTRES AUBIER MARÉE



Fabien AUBIER

Boulevard Roger LETÉLIE
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

- 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

- **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, poisson
- **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...).
- **Distributeur 24h/24, 7j/7** dans les casiers réfrigérés sur la façade de l'établissement : huîtres, moules, palourdes

Produits

Huîtres
Fine
Spéciale
Pleine mer
Verte

14) HÙÎTRES 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

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

Marchés, foires, salons

- **Devant le Carrefour Contact de La Palmyre :**
du 1^{er} mai au 30 septembre : le samedi, mercredi et
dimanche matin
de juin à septembre : le samedi matin

Activités

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

Produits

Huîtres
Fine de claire
Spéciale

15) HÙÎTRES 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



“ Situés au cœur du bassin de Marennes Oléron nous produisons des huîtres depuis 5 générations, nos techniques de production ont changé mais notre priorité reste la même : la qualité ! ”

Vente à la propriété

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

Activités

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

Produits

Huîtres



16) HÙÎTRES 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



“ Notre établissement situé en plein cœur du marais vous accueille du lundi au vendredi, c'est avec plaisir que nous vous ferons découvrir notre gamme et notre exploitation. ”

Vente à la propriété

- Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

Activités

- Visites de l'exploitation et dégustation sur réservation toute l'année
- Accueil de groupes
- Accueil scolaires
- Cours de cuisine : juillet et août (places limitées)
- Soirée découverte et dégustation juillet et août sur réservation
- Expédition à votre domicile sur la France

Produits

Hùîtres

Pousse en claire

Fine de claire

Fine de claire « *label rouge* »

Spéciale



17) HÙÎTRES 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



À La Tremblade, depuis 1874, la famille Geay perpétue la tradition ostréicole. Adrien, 5ème génération, produit avec passion des huîtres d'excellence, dans le respect de la nature et de l'environnement.



Vente à la propriété

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

Marchés, foires, salons

- **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



18) LES HUÎTRES MÉLAMBRE



Christophe ROBERT

La Route Neuve
17390 LA TREMBLADE

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

 EARL Les Huîtres Mélambre



“ Situés 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

- **Tous les jours** sur RDV

Marchés, foires, salons

- **Marché de Pontailiac** 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 le week-end en mai
- **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

Activité

- **Soirée Moules-frites avec concert** : le mardi et le jeudi soir de juillet à août, route de la Fouasse - La Tremblade

Produits

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

Gambas

19) LE PETIT MATARET



© Dans Bibbaal - Agritrak media productions

Hugo CHADAIGNE

Rue de la Corderie
17390 LA TREMBLADE

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

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

 @lepetitmataret



“ 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

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

Activité

- **Visite sur l'ostréiculture** (sur réservation) :
 - 11h15 : atelier consommation (45min)
 - visite d'1h à 2h de mai à septembre - 5 pers minimum

Produits

Toute l'année :

Huîtres

Fine de claire

Spéciale de claire

Spéciale de claire verte

Pousse en claire « Fleur des
eaux »

D'août à octobre :

Gambas



20) HUÎTRES 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 Huîtres Yves Papin

 huitrespapin

© Denis Albal - Anigrafik media production



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

Vente à la propriété

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

Produits

D'octobre à avril :

Huîtres
Fine de claire verte
Pousse en claire
Jade

Toute l'année :

Huîtres
Spéciale
Fine

D'août à octobre :

Crevette impériale



21) LES HUÎTRES PARIS



Christine PARIS

La Grève
17390 LA TREMBLADE

05 46 36 12 61
leshuitresparis@orange.fr

 la cabane de la grand-mère



La cabane de la grand-mère, ce lieu de dégustation était réellement la cabane ostréicole familiale dans les années 60. Légèrement transformée, elle vous accueille aujourd'hui en saison estivale pour déguster nos huîtres, moules au braséro "façon grand-mère", ainsi que différents coquillages (couteaux, crevettes flambées au cognac etc...) sur une terrasse qui vous offrira un joli coucher de soleil donnant sur les claires avec un petit verre de blanc pour accompagner nos huîtres. ”

Vente à la propriété

- **La cabane de la grand-mère**, sur la grève du mercredi au lundi (fermé le mardi) de 11h à 14h et de 18h30 à 20h30 (1^{er} juillet au 31 août)
parking privé à proximité

Activités

- Dégustation

Produits

Huîtres
Fine de claire
Spéciale de claire
Fine de claire verte
Label rouge



22) ETS TORTILLON



© Denis Bibbal - Artgraphix 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



“ Implantés en bord de Seudre et passionnés par les milieux aquatiques, nous sommes producteurs d’huîtres, de crevettes impériales et de palourdes que nous élevons avec un profond respect pour l’environnement. Nous vous proposons de venir déguster tous nos produits dans notre cabane au bord de l’eau sur la grève à La Tremblade, vous y trouverez également tous nos produits en vente directe. ”

Vente à la propriété

- EARL Tortillon - La Grève à La Tremblade
Toute l’année :
Horaires suivant saison (8h30 - 19h)
Fermeture le mercredi hors saison

Activités

- Dégustation d’avril à la Toussaint
- Visite et découverte de l’ostréiculture sur réservation

Produits

Huîtres
Spéciale de claire
Fine de claire
Pousse de claire *Label rouge*

Palourde

Crevette impériale
gambas



23) LE SEL EN SEUDRE



© Denis Elbbaal - Anigrafik media productions

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

06 68 09 66 78
leselmignon@gmail.com

f le sel en seudre



“ J’ai le plaisir d’évoluer dans le dernier marais salant traditionnel sur la rive droite de la Seudre, où je récolte manuellement du gros sel et de fleur et de la salicorne. Je fais le choix de travailler dans le respect total de la biodiversité inhérente au marais. Je n’utilise aucun plastique jetable. Lors des visites, je partage avec vous mon intérêt pour le patrimoine naturel et culturel du territoire. ”

Vente à la propriété

- **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

- **Cabane Grolleau Lis** à l'Éguille-sur-Seudre
- **Cabane Papin Mouffet** à l'Éguille-sur-Seudre
- **épicerie Le petit Marché** à l'Éguille-sur-Seudre
- **Bureaux d'information touristique**
- « **Bio et Soleil** » à Vaux-sur-Mer

Activités

- **Chantiers avec des scolaires ou grand public** : préparation, restauration/entretien du marais, récolte
- **Visites actives**
- **Visite du marais** sur RDV et/ou sur projet

Produits

- Gros sel**
- Fleur de sel**
- Sel fin**
- Salicorne fraîche**



24) MARAIS SALANT DE MORNAC-SUR-SEUDRE



© Denis Bibbaal - Anigrafik 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

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

Marchés, foires, salons

- **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

- **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

- **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). Du 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 pinneau
Sel marin
Sel aromatisé
sel fou, sel aux herbes
de Provence, sel aux
algues...

À l'automne :

Crevette impériale



25) LE PAYSAN DU SEL



Brice THOMAS

Pont noir, Boulevard Roger
Letélier
17390 LA TREMBLADE

07 82 36 41 81
thobrice@gmail.com



“ Dans un site entièrement dédié à l’ostréiculture, je fais perdurer la production historique du village : LE SEL, qui raconte 1 000 ans d’histoire de la Tremblade. Dans mon marais salant traditionnel, je produis du gros sel de mer et de la fleur de sel. Venez à ma rencontre dans une cabane qui vous éblouira ! ”

Vente à la propriété

- **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 (fermé en janvier et février)

Activités

- **Visite du marais salant** : jeudi, vendredi et samedi (du 1^{er} avril au 30 septembre) : à 14h - 4€ par personne - gratuit pour les - de 11 ans

Produits

Fleur de sel
Gros sel
Gros sel aromatisé
piment, ail, curry...

26) DOMAINE DES MINIS



© Denis Bibba / Artgattik media productions

Emilie SENNAVOINE

2 bis rue des Forges
17530 ARVERT

06 62 90 79 24
ledomainedesminis@gmail.com

  Le domaine des minis

 Les Mini Sauvages

 Les Z'activités des Minis



Notre ferme, baptisée le « domaine des minis » est une ferme artisanale périurbaine aux propositions zéro (zéro emballage, zéro déchet, zéro achat revente). Nous produisons en autonomie et de manière naturelle.



Vente à la propriété

- **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

- **Sur réservation** : 1 semaine à 15 jours avant
- **Visite d'exploitation**
- **Ateliers** : leszactivitesdesminis@gmail.com
 - Apiculture
 - Culture du potager
 - Découverte des animaux de la ferme
- **Lieu « piapiathé »** : dégustation de tisane, lien social agrémenté de livres à consulter ou emprunter pour la culture générale
- **« quartier » emplacement pour Van aménagé (LIH2)** - réservation sur lesminisauvages17@gmail.com

Produits

Toute l'année

Œufs 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...

Tisane de menthe

27) EARL DES BONS BOIS



Christophe RIGAUD
Marie DUMON

56 route de la côte de
beauté
17120 BOUTENAC-
TOUVENT

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



Nous avons orienté notre exploitation agricole vers la production d'asperge depuis 30 ans, nos légumes sont cultivés en agriculture raisonnée et nous avons fait le choix d'en vendre une partie en direct sur la ferme.



Vente à la propriété

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

Marchés, foires, salons

- **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

f @ ti'pousses



© Denis Bibbal - Angélique media productions

Depuis 2020, je produis de véritables bombes de vitamines, de nutriments et de saveurs : des micropousses vivantes ainsi que des mini-légumes. Cette année, suite à un agrandissement j'ai le plaisir de vous présenter ma nouvelle création : les bouquets gourmands et vivants, composés de fleurs comestibles, d'aromatiques et/ou de légumes. Un délice de mini jardin à la fois esthétique et savoureux, pour éveiller vos papilles ! Mes initiatives écoresponsables incluent l'utilisation des graines bio ou non traitées, du terreau utilisable en agriculture biologique, des mini légumes de plein champ cultivés sans arrosage, sans travail du sol et zéro traitement phytosanitaire.

Vente à la propriété

- **Sur commande** par téléphone

Marchés, foires, salons

- **Marchés occasionnels** : voir les dates sur mes réseaux sociaux

Activités

- **Livraison possible** (À voir avec l'exploitante). N'hésitez pas à me téléphoner pour plus d'informations ou changement.

Produits

De février à décembre :

Micropousses
amarante rouge, basilic, betterave, blette, capucine, coriandre, cresson, hibiscus, mizuna, moutarde, pois vert, radis, shisos, tagètes, toona...

Été et automne :

Mini légumes
aubergine, betterave, carotte, concombre, courgette, courge, piment biquinho, poivron, tomate et bouquet gourmand.

29) EARL DE CHEZ DURAND



© Denis Bibaut - Atg/aiik-media-productions

Monsieur et
Madame LHÉRITEAU

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

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

“ Nous vous proposons au sein de notre ferme une production de fruits et légumes en harmonie avec la nature. Aux beaux jours, 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

- **Vente directe à la ferme** de Pâques à la Toussaint

Marchés, foires, salons

- **Marché de Royan** en extérieur, toute l'année
- **Marché de Cozes** le mercredi et le samedi
- **Marché fermier de Royan Pontailac** 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 RENAUDIN

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 2007, 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

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

Marchés, foires, salons

- 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

- Produits transformés présents toute l'année en magasins
- 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



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

Vente à la propriété

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

Magasins, boutiques

- 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



Yohann BOISNARD
& Marine LAUNAIS

4 Route de la Richarde
17120 MORTAGNE-SUR-
GIRONDE

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

www.fermebrunette.com

© Denis Bibeau - Argence media productions

“ Notre ferme est conduite en agroforesterie et agriculture biologique. Nous cultivons des arbres fruitiers, des légumes et quelques fleurs. Nous élevons des abeilles et des volailles. Nos productions sont très diversifiées, cela nous permet d'être résilients et de proposer une large gamme de produits lors de la vente à la ferme et du marché de Mortagne sur Gironde. Nous transformons également certaines productions et proposons donc des confitures, pickles et fruits séchés. ”

Vente à la propriété

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

Marchés, foires, salons

- **Marché de Mortagne-sur-Gironde** le dimanche matin

Produits

Légumes

Fruits

Miel

Pain d'épice

Œufs

Plants

Conserves

confitures, ketchup,
pesto, tartinades...



33) LES VERGERS DE BIGUENET



© Dans l'Éveil - Agrifolia 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

f les vergers de biguenet

“ Nous sommes deux frères passionnés par l'agriculture et engagés dans une démarche en cohésion avec la nature. Depuis 2020, nous cultivons avec soin 7 hectares de vergers en agriculture biologique, afin de proposer des fruits savoureux et sains, tout en veillant au respect de l'environnement qui nous entoure. Fidèles à une approche locavore, nous privilégions les circuits courts. Nos fruits sont récoltés à maturité, transformés sans additif ni conservateur, afin de garantir une qualité et un goût authentique. Nous vous accueillons avec plaisir sur notre exploitation pour partager notre passion et vous faire découvrir le fruit de notre travail. Venez nous rencontrer et goûter à une agriculture respectueuse et engagée ! ”

Vente à la propriété

- **D'octobre à mai**
Mercredi : 14h-18h
Vendredi : 10h30-12h30 et 16h00-18h00
Samedi : 9h30-12h et 14h-18h

Marchés, foires, salons

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

Activités

- **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) ETS LILI BIRIER



© Denis Bibboal - Antigrafik media productions

Liliane BIRIER

.....
Passe de l'Ilot
17570 SAINT-AUGUSTIN
.....

06 64 76 38 79
lili.birier@gmail.com

“ Notre exploitation en agriculture raisonnée se trouve au point de rencontre de la forêt des Combots et du marais de Saint Augustin. Des générations de maraîchers s'y sont succédées sur ce terroir unique et riche, mélange de sable, d'humus et d'alluvions. On y produisait du sel, à une période encore plus ancienne. C'était ce qu'on appelle des « sites à sel ». Tous ces éléments donnent à notre production un goût à nul autre pareil. ”

Vente à la propriété

- Du 01 juin au 30 septembre le samedi matin de 8h30 à 12h30

Marchés, foires, salons

- Marché de RONCE-LES-BAINS : d'avril à fin juin et en septembre : mardi, jeudi, samedi et dimanche, en juillet août : tous les jours

Produits

Au printemps :

Salade, poireau carotte, fève, épinard, blette, radis, petits-pois, oignon blanc, herbe aromatique, betterave, fenouil

Auxquels se rajoute en été :

Courgette, tomate, poivron, aubergine, haricot vert, haricot à écosser, choux...

35) LA MANGROVE



© Denis Libeau-Artgraik-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. Je suis actuellement en conversion vers l'agriculture biologique. ”

Vente à la propriété

- 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.

36) 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

- 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

37) EARL VERGERS DE GRIFFARIN



© Denis Biblat - Agraristik 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



Situés entre Saintes et Royan, nous vous accueillons 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 notre exploitation est labellisée Vergers éco-responsables pour se rapprocher au mieux de la nature et ainsi favoriser la biodiversité.



Vente à la propriété

- **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, oeufs, 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



38) LES PANIERS DE CAMILLE



© Denis Bibbaj-Artgrafikemedia-productions

Camille CAMUZET

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

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

 Les paniers de Camille

“

Mes 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

- **Marché central de Royan** : retrouvez mes produits sur le banc de l'EARL Boubes :
 - Toute l'année, le mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 7h00 à 13h00
 - en juillet et août : tous les jours de 7h00 à 13h00

Produits

Été :

Tomate
Salade
Aubergine
Poivron
Radis noir

...

Automne :

Courge
Choux
Poireau
Carotte
Panais
Céleri
Navet
Fenouil
Pomme de terre
Patate douce
Endive



39) AUX JARDINS D'ARMELYS



© Denis Dubois-Arjantik media productions

Frédéric COMBAUD

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

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

www.auxjardinsdarmelys.fr

 Aux Jardins d'Armélys
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

- **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

- **Restaurants** : Roselières à Saujon, le Flandre à Saint-Palais-sur-Mer
- **Maisons de retraite et collectivités, ...**
- **Le comptoir de la Bio** : 16 Rue Georges Claude - 17640 Vaux-sur-Mer

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...



40) LES PLAISIRS DU GOÛT



Sophie GALIPAUD

17600 SAINT-ROMAIN-DE-BENET

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

© Sophie GALIPAUD

Je suis productrice en polyculture sur 15ha, avec 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, goûteux, sain et naturel... qui je l'espère vous aidera à cultiver votre santé.

Marchés, foires, salons

- **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

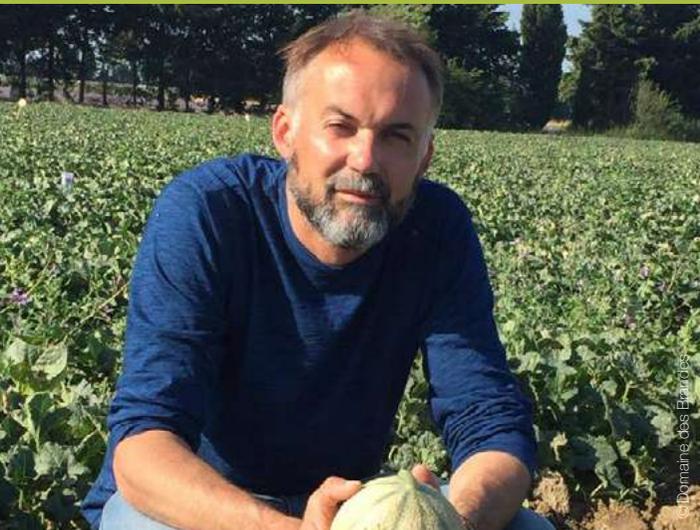
Produits

Tous légumes et fruits de saison de juin à décembre :

Tomate, concombre, haricot...
Pomme, fraise, framboise, mirabelle, prune, pêche...



41) LE DOMAINE DES BRANDES



Antoine MARTIN

.....
Domaine des brandes
17120 SEMUSSAC
.....

05 46 05 18 08
administratif@
domainedesbrandes.fr



Nous sommes producteurs de génération en génération depuis 1981. Nous cultivons des melons, des légumes de saison ainsi que des pommes bio produits sur notre ferme. Le terroir d'estuaire charentais est très bénéfique pour un melon de qualité.



Vente à la propriété

- **De juillet à septembre** : du lundi au samedi : 9h30 - 12h30 / 14h30 - 18h30

Magasins, boutiques

- **La Grave** 17920 Breuillet

Produits

De fin juin à fin septembre :
Melon

Juillet - août - septembre :
Tomate
Aubergine
Courgette
Concombre
Poivron
Salade

Hiver :
Pomme
Butternut



42) ORLOWSKY AVICOLE



Arnaud ORLOWSKY

80 route de Bordeaux
17120 COZES

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

« Nous produisons des volailles fermières traditionnelles sur notre exploitation de 2.5 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

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

Magasins, boutiques

- **Le panier des saveurs** : 46 avenue Maryse Bastié - 17200 ROYAN

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 *sur commande uniquement*

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, nos brebis et poulets grandissent dans des prairies bordant l'Estuaire de la Gironde. Nos 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

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

Produits

Toute l'année :
Poulet fermier
entier prêt à cuire

De mars à août :
Demi-agneau
non découpé
Colis d'agneau
découpé entre 9 et 12 kg

44) MAURICE GRUGET



Maurice GRUGET

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

.....
06 16 44 44 99

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

Vente à la propriété

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

Marchés, foires, salons

- 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) 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, nous sommes situés au cœur de l'estuaire de la Gironde et engagés dans une agriculture biologique et paysanne qui se soucie de l'environnement, des animaux et des Hommes.



Marchés, foires, salons

- Marchés fermiers de l'été

Activités

- 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



46) EARL LA RONDELLERIE



Juliette & Étienne MOREL

55 route de la Rondellerie
17600 SABLONCEAUX

07 78 26 10 59
moreljuliette55@yahoo.fr

www.la-rondellerie.fr

 EARL la rondellerie



“ Nous sommes une exploitation familiale engagée en Agriculture Biologique qui propose des produits issus de nos 140 brebis laitières. ”

Vente à la propriété

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

Magasins, boutiques, marchés

- Marché bio d'Arvert le vendredi de 16h à 19h
- Scoubeedoo : www.scoubeedoo.fr

Produits

Toute l'année :
Tomme de brebis

De janvier à juillet :
Fromage frais

Yaourt de brebis

Viandes sur commande :
Agneau
Veau
Bœuf
Mouton



47) LES MOUTONS DE TALMONT



© Denis-Ebbel-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

- Vente en juin et juillet, sur pré-commande

Activités

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

Produits

Jun et juillet :

**Caissette d'agneau
demi-agneau**

Merguez, saucisse...



48) LA FERME DE CHEZ HORRY



© Denis-Ebbai-Argrafik-media-productions

Marie-José VIOLEAUD

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

- 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)

Colis viande de bœuf
(10 kg)

Légumes de saison :

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

49) FERME MAUBAY



© Denis Elbbat - Artgrain / media productions

Christophe et
Nathalie MAUBAY

27 rue des blés d'or-Dirée
17530 ARVERT

06 02 39 95 53
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

- **Bœuf et veau**, sur commande en caissette
- **Farine, œuf, pain, brioche, pâte feuilletée, galette Charentaise, cannelés...** sur commande à retirer les vendredis de 16h à 17h30

Produits

Viande
bœuf, veau de race
Limousine et Parthenaise

Farine de blé
33 variétés anciennes

Œuf

Pain

Pâte feuilletée

Brioche

Galette Charentaise

Cannelés



50) 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

“ Nous vous proposons de la viande bovine de race limousine uniquement issue de notre ferme. Nos vaches passent toute la période printanière et estivale sur des prairies naturelles en bord de Seudre. L'hiver, nos animaux sont nourris principalement avec du foin réalisé à partir de nos prairies et de la brisure de maïs issue également de l'exploitation. ”

Vente à la propriété

- **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**

51) LES BELOUS



© Denis Bibbati-Argratik-media-productions

Stéphanie GUÉRIN

6 rue du Perat
17120 FLOIRAC

06 77 60 60 61
earl.les.belous@wanadoo.fr

 Gaec les belous



Je suis agricultrice en polyculture-élevage et je cultive de la vigne. Mes vaches de race Blonde d'Aquitaine naissent et grandissent sur mon exploitation. Je suis attachée à mon territoire et à sa préservation, ainsi j'œuvre depuis plusieurs années à la réimplantations des haies, pour le plus grand bonheur de mon cheptel. ”

Vente à la propriété

- **Vente de colis toute l'année** (uniquement sur commande)
 - Vache : 10kg
 - Veau sous la mère : 5kg

Produits

Viande bovine de race blonde d'aquitaine

Colis tradition : 5kg à griller + 5kg à bouillir

Colis mixte :

5 kg à griller + 2.5kg à bouillir + 2.5kg de steaks hachés, hachés, saucisses merguez

Colis grillade :

5kg à griller + 5kg de steaks hachés, hachés, saucisses, merguez

Veaux sous la mère

2.5kg à griller/rôtir
2.5kg à mijoter + 4 paupiettes



52) GAEC DE DEVAUX



© Denis Bibbia-Agrafik-media-productions

Magali & Thierry BONNIN

1 chemin des genettes
17570 SAINT-AUGUSTIN

06 20 28 80 68

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

- Le vendredi de 15h à 19h sur commande

Magasins, boutiques, marchés

- COOP - 17570 Saint-Augustin (sauce bolognaise, saucisson...)

Produits

Viande

Boeuf et veau de race
Charolaise au détail - sous vide
et remise à partir de 5 kg

Race limousine
exceptionnellement

Saucisson de bœuf

Viande séchée

Bocaux de bolognaise,
de boeuf bourguignon...



53) 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

© Denis Bibbar - Artgrain - media - producteur



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

- Sur réservation téléphonique ou mail

Marchés, foires, salons

- Marchés fermiers locaux

Magasins, boutiques

- 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 bœuf

Pâté, rilette, boudin et saucisson

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



54) DOMAINE DES CLAIRES



Thierry et
Jonathan GUILLON

2 rue des Tonnelles
17530 ARVERT

05 46 47 31 87

contact@
domainedesclaires.fr

www.domainedesclaires.fr

 Domaine des Claires



“ Nous sommes 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. Vigneron indépendant, producteur et seul bouilleur de cru de la presqu'île, nous sommes très attachés à notre terroir. ”

Vente à la propriété

- 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

- 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, rouge et rosé

Pineau réservé

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



55) LE CHAMP DES VIGNES



© Denis Bibba - Artgrafik-media productions

Famille MOSSION

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

06 69 39 53 76
scealechampdesvignes@gmail.com

www.pineau-lechampdesvignes.fr
f Le Champ des Vignes



“ Situées sur les hauteurs de l'estuaire de la Gironde nos vignes bénéficient d'un micro-climat exceptionnel, particulièrement adapté à la production du Pineau des Charentes. Notre vignoble familial se perpétue depuis plusieurs générations. Notre devise : « La Qualité est le résultat du soin » nous guide chaque jour dans nos travaux du pied de vigne jusqu'à la bouteille. Venez découvrir notre domaine et son histoire, visiter nos distilleries et nos chais, suivi d'une dégustation. À bientôt autour d'un verre de Pineau ! ”

Vente à la propriété

• Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h

Activités

- **Accueil, dégustation et vente** sans rendez-vous aux horaires d'ouvertures.
- **Deux formules de visites** sont aussi possibles :
 - **Visite rapide gratuite** «Le coup d'œil de Florian», aux horaires d'ouvertures mentionnés ci-dessus : découverte de l'ancienne distillerie et dégustations commentées des produits dans la boutique de vente directe
 - **Visite complète** «Le Tour du propriétaire», sur réservation et payante (8€/personne pour les individuels, groupe de + 10 personnes, nous consulter) : parcours commenté du vignoble à la distillerie actuelle, avec visites des chais de vieillissement de Pineau des Charentes et Cognac et point de vue unique sur l'Estuaire de la Gironde. Dégustation de nos produits en fin de visite

Produits

Pineau des Charentes
Sélection blanc et rouge

Pineau des Charentes
Tradition blanc et rouge

Pineau des Charentes
partiellement fermenté
«Mon désir»

Vieux Pineau des
Charentes blanc

Cognac
VS, VSOP, XO,

Vin de liqueur gazéifié
« Le Pouilladoux »



56) MAISON COCHAIN ET FILS



© Denis Ebbas / La République Production

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, nous exploitons 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

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

Magasins, boutiques

- 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

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

Produits

Pineau blanc et rosé

Vin de liqueur gazeifié

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**



57) DOMAINE SAVINAUD



© Denis Bibba - Argrafik media productions

Valérie et Fabrice SAVINAUD

3 rue des brandes
17600 CORME-ÉCLUSE

06 81 60 79 24
06 83 71 10 41
savinaud.fabrice@wanadoo.fr

www.maisonsavinaud.com

  maison savinaud



“ À 15 minutes des plages, entre Saujon et Cozes... changez des vagues salées pour des vagues d'arômes chez Maison Savinaud ! Dans notre chai de vieillissement, les arômes parlent, les barriques murmurent, et nous, on vous fait découvrir les trésors de notre belle région : pineaux et cognacs d'exception. Vos papilles seront conquises ! Un moment authentique, chaleureux et savoureux vous attend... et nous aussi, on vous attend ! ”

Vente à la propriétés

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

Activités

- **Accueil et dégustation** au cœur du chai
- **Accueil de groupe** sur rendez-vous (CE, association, groupe d'amis, regroupement famille)
- **Nous sommes sur le parcours vélo n°7** «l'étoile de Saujon»

Produits

Pineau blanc, rosé et rouge

Vieux pineau

Cognac
VS, VSOP, XO,
Vieille réserve

Cocktail

Liqueur



58) DOMAINE GARDRAT



© by DmWo

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, mon domaine est certifié Agriculture Biologique pour l'ensemble de ma production. La majeure partie de la production est vendue en bouteilles, essentiellement en pays royannais. Depuis 2024, je produis une authentique bière avec de l'orge en Pays Royannais.



Vente à la propriété

- **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»**



59) DOMAINE CÔTE DE L'ESTUAIRE



Frédéric DURET

2 rue des Alluçons
17120 ÉPARGNES

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

www.cotesdelestuaire.com

© Denis Bibba - Atgrafik-media-productions



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

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

Magasins, boutiques

- Les caves Leclerc à ROYAN
- Super U Meschers-sur-Gironde

Activités

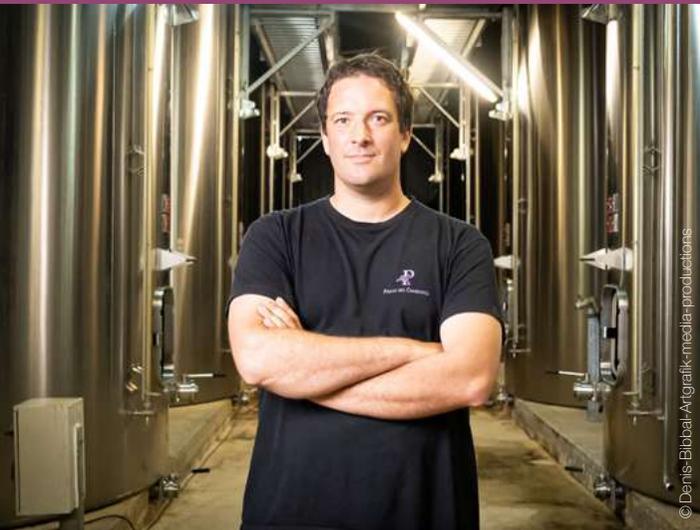
- Visite du chai et du vignoble sur RDV
- Dégustation pour les groupes sur demande
- Dégustation gratuite
- Initiation à la vinification
- Journée vendange sur demande
- Selon la saison réalisation de sa cuvée

Produits

Cuvée Lumière
100% Viognier

Cuvée Opus
100 % Chardonnay

60) VIGNOLE MAISON ROBERT



© Denis Bibba - Atgajik-media-productions

Abel ROUX

30 boulevard de bonne nouvelle
17120 COZES

05 46 94 06 57
maisonrobert17@gmail.com

www.maisonrobert17.com
f Maison robert



“ Nous exploitons un vignoble de 60 ha de vigne sur les communes d'Epargnes et de Cozes. 7 cépages sont cultivés pour nos différentes productions ; ugni-blanc, colombard, sauvignon, sauvignon gris, malbec, cabernet franc, merlot. La vinification, la distillation, le stockage et le conditionnement se font sur notre domaine. Depuis 2015, la vente directe se fait sur le site de Cozes dans notre magasin (Maison Robert). ”

Magasins, boutiques

- **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

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

Produits

Vin

Pineau des Charentes

Cognac

Jus de raisin blanc et rosé

**Pétillant de raisin
blanc et rosé**

**Grand choix de coffrets
et bouteilles fantaisies**



61) DOMAINE PONCEREAU DE HAUT



Famille BENASSY

1 Ponceau de Haut
17120 ÉPARGNES

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

www.vin-benassy.fr

domaine ponceau de haut

ponceaudehaut



“ 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

- **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

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

Magasins, boutiques

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

Activités

- **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, Colombar ou assemblage

Vin rosé

Cabernets ou assemblage)

Vin rouge

Merlot, Cabernet-Franc ou assemblage Merlot+Cabernets

Méthode traditionnelle

Jus de raisin

Bulles à Drôles



62) DOMAINE LA PRENELLERIE



Frédéric BILLONNEAU

1 Domaine la Prenellerie
17120 ÉPARGNES

06 08 33 00 80
fbillonneau@yahoo.com

www.domaine-la-prenellerie.fr
 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

- Du lundi au samedi de 8h à 12h

Activités

- **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 Colombar

Pineau blanc, rouge, et
très vieux pineau

**Cognac VS, VSOP, vieille
réserve Hors d'Âge**



63) EARL DOMAINE IMBERT



© Denis Bibault - Agrienne media - pour AgriOnline

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



« Bienvenue au Domaine Imbert, domaine viticole depuis plus de 200 ans, surplombant l'Estuaire de la Gironde. Sur notre Domaine, vous trouverez des vins de qualités, issus de différents cépages, dont certains sont élaborés de façon ancestrale (vieillessement en amphore) et en suivant une méthode traditionnelle (vieillessement en fût de chêne spécifique). Vous pourrez découvrir nos produits lors d'une visite dégustation ou lors d'un séjour nature en camping-car ou van. »

Vente à la propriété

- **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

- **Fête du Pineau et des terroirs** en août à Épargnes

Activités

- **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

PET NAT (pétillant naturel)

Cognac VSOP



64) DOMAINE JEAN-CHEVALLIER



© Denis Bureau / Grafik-media-productions

Famille JEAN-CHEVALLIER

Le Taillis
17120 MORTAGNE-
SUR-GIRONDE

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

www.domainejeanchevallier.com



“ Situés 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

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

Magasins, boutiques

- **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

- **Accueil et dégustation** (nous appeler avant votre venue)

Produits

Pineau blanc, rosé, vieux pineau blanc

Cognac
Long drink, VSOP, XO

IGP Vins Charentais
Blanc *Colombard*
Rosé *Merlot*

Pétillant de raisin sans alcool



65) DOMAINE DES PRINCES



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



« Bienvenue au Domaine des Princes ! Notre histoire de vignerons se dessine sur les coteaux de l'estuaire de la Gironde à Mortagne sur Gironde. Nos vins IGP Charentais, Pineau des Charentes, Cognac sont nos produits phares. Découvrez nos saveurs originales avec le Douceur, le Pétilance des Princes et notre dernier né le Vino Princesse ! Nous serons heureux de vous accueillir toute l'année et particulièrement en saison estivale lors des «Visites Gourmandes». Au plaisir de prendre simplement le temps de vous rencontrer ! »

Vente à la propriété

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

Marchés, foires, salons

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

Magasin, boutique

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

Activités

- **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

Blanc Sauvignon

Rosé Merlot

Rouge Merlot, Cabernet Franc

Vino Princesse vin blanc sec - Sauvignon et Cabernet franc

Cuvée Célian

100% Merlot vieilli en fût de chêne

Pineau blanc et rouge

Vieux pineau blanc

Pétilance des Princes

VMQ Colombard

Cognac VS cru Bons Bois



66) 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
sceademaisonneuve@orange.fr

www.vignoble-biteau.com



“ Notre vignoble est 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'œnologues spécialisés. Seuls les Vins Charentais sont commercialisés sous la marque Biteau. ”

Vente à la propriété

- «**le Beunèze**» 2 rue de l'écluse - 17600 l'Éguille-sur-Seudre, ouvert du jeudi au lundi inclus : 10h30 - 13h et 18h30 - 23h (fermeture hebdomadaire le mardi et mercredi) du 21 juin au 15 septembre : fermé le mardi uniquement.
www.lebeuneze.com

Activités

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)

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



67) DOMAINE DE LA CHAUVILLIÈRE



SCEA Hauselmann et fils
Chemin de la Chauvillière
17600 SABLONCEAUX

05 46 94 44 40
lachauvilliere@wanadoo.fr

www.domainedelachauvilliere.com

  Domaine de la Chauvillière



“ De la vigne à la bouteille, nous réalisons nous-mêmes toutes les étapes au domaine. Nous serions ravis de pouvoir vous dévoiler quelques secrets lors de votre prochaine visite. ”

Vente à la propriété

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

Activités

- **Accueil de groupes** sur rendez-vous,
- **Accueil de groupes scolaires** sur rendez-vous. Gratuit
- **Sentier pédestre pédagogique** à la découverte de notre métier (environ 2km) 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



68) DOMAINE & DISTILLERIE BRILLOUET



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 nos vignes, les côteaux du domaine et le paisible village de notre distillerie. La diversité de nos sols, un micro-climat et nos méthodes de production artisanales authentiques ainsi que notre équipe expérimentée permettent l'expression d'un terroir singulier, la création de produits d'exception. ”

Vente à la propriété

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

- **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**



69) LE TALMONDAIS



© Denis Bibba/Atgotraik-media-productions

Famille ARRIVÉ

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

06 84 23 44 84
05 46 94 21 39
contact@vignoblesarrive.com

www.vignoblesarrive.com

  le_talmondaï



“ Cultivé en BIO, notre vignoble est unique par son exposition, son terroir et la diversité de ses cépages. Toutes les opérations autour de l'élaboration de nos vins sont menées manuellement. Fondé en 2003 sur les falaises de Talmont-Sur-Gironde par notre famille, le vignoble Le Talmondaï est certifié en Agriculture Biologique. Vous y trouverez des vins rares et des Cognac d'exceptions. Les cuvées de la famille ont été de nombreuses fois récompensées aux concours de dégustation les plus prestigieux ! ”

Magasins, boutiques

- **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

- **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 Talmondaï
« **Un vin unique** »
vendange manuelle :
blanc, rosé, rouge

« **Élixir de Talmont** »
(cognac)

« **La Talmondaïse** »
bière au cognac

« **La Trémière** »
méthode traditionnelle

Jus et pétillant de raisin,
cocktail

Pineau blanc et rosé



70) 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 Bibba - Atggraffic media productions

“ Notre domaine de 9 hectares créé en 2003 est cultivé en biodynamie depuis 2011. Nous produisons des vins tranquilles, des vins doux mutés, effervescents et du cognac. Nous valorisons le travail du sol et de la vigne grâce à des préparations naturelles, nous suivons un calendrier astral respectant l'environnement et la santé certifiés AB, Demeter et Biodyvin. ”

Magasins, boutiques

- **Espace dégustation-vente** : Grande rue du Port à Talmont-sur-Gironde
- **Ouvert d'avril à octobre** tous les jours de 10h-13h et 14h-19h
- **Vente en ligne** : www.leshautsdetalmont.com

Activités

Visites guidées du domaine : Au chai situé 12 avenue de l'estuaire lieu dit le Caillaud. découverte du vignoble et du mode de culture en biodynamie (visite de nos 2 chais + dégustation de 5 vins et 1 cognac) français, anglais et espagnol

2 départs par jour : 11h et 17h, groupes de 4 à 16 personnes ouvert sur réservation hors saison

- **Accueil de groupe** (sur réservation au 06 61 67 17 17)

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



71) LES RÛCHERS DE LA PRESQU'ÎLE



Thierry DENARD

17750 ÉTAULES

rucherspresquile@gmail.com

www.miel-ruchers-presquile.fr

© Denis Elchaa-Angot/ik-media-productions



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

- **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



72) 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

- Sur rendez-vous uniquement

Activités

- Visite de la miellerie possible sur rendez-vous

Produits

Miel en pot

Printemps

(fleurs de fruitiers, fleurs sauvage et colza)

Forêt

(châtaignier, ronces)

Été

73) CHANVRIERS DES ESTUAIRES



© Denis Bibba - Atgrafik media productions

Association « Chanvriers des estuaires »

42 route de Saujon
Chez vignaud
17120 COZES

06 64 16 33 02
chanvriersdesestuaires@
gmail.com

www.chanvriersdesestuaires.fr
f Chanvriers Des Estuaires

“ Nous sommes un collectif de producteurs et productrices de chanvre à vocation alimentaire et bâtiment (culture sans produit phytosanitaire). Le chanvre permet de se nourrir avec les graines riches de vertus nutritionnelles. La graine est reconnue riche en protéine, équilibrée en oméga 3 et 6 et elle contient les 8 principaux acides aminés nécessaires au bon fonctionnement du corps humain. Nous la déclinons en huile, farine, graine entière et graine décortiquée. Le mieux c'est de goûter, selon vos envies ! ”

Vente à la propriété

- **Sur commande** par téléphone au préalable
- Nous valorisons également la tige de notre chanvre sous forme de :
 - Chènevotte en sac de 20kg (pour enduit et béton de chanvre)
 - Laine de chanvre en botte environ 16kg pour l'isolation des combles

Produits

Graines de chanvre entières

Graines de chanvre décortiquées

Farine de chanvre

Huile de chanvre

74) LA SAFRANIERE DE LA CITADELLE



Fabrice CURAUDEAU

1 boulevard de la citadelle
17120 COZES

06 29 12 26 25
lasafranieredelacitadelle@
gmail.com

  la safranière de la
Citadelle

“ Nous cultivons un safran d'exception et collaborons avec des artisans locaux engagés pour vous offrir des produits raffinés, authentiques et durables. Qualité et respect de l'environnement sont au cœur de notre savoir-faire. ”

Vente à la propriété

- **Sur demande par téléphone** (Disponibilité des produits en fonction de la récolte)

Magasins, boutiques, marchés

- **Événements** sur le pays Royannais et marché de Noël

Activités

- **Nous vous proposons également des bijoux en résine** avec des pistils de safran et d'autres créations en cours d'élaboration

Produits

Fleur de sel au safran

Confiture au safran

Biscuits sucrés au safran

Sirop au safran

Vinaigre de cidre au safran

75) LES GRAINES DANS LE VENT



Marie-Noëlle MARTIN

La Providence
17120 ÉPARGNES

06 44 86 12 43
contact@
grainesdanslevent.fr

www.grainesdanslevent.fr
f Les Graines dans le Vent

© Denis Bibba - Agris media productions



“ Je produis des semences Bio à Epargnes sur un terrain de petite superficie, entouré de haies. Les fleurs sauvages côtoient les plantes potagères et aromatiques et prennent soin les unes des autres. Mes graines, certifiées Bio, sont destinées à tous les jardiniers, débutants ou expérimentés. Et surtout à tous ceux et celles qui souhaitent cultiver leurs légumes et protéger la nature et la biodiversité. ”

Vente à la propriété

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

Magasins, boutiques

- Bio et soleil /Les Comptoirs de la Bio à Vaux-sur-Mer
- Scubeedoo : comptoir et boutique en ligne à Royan

Marchés, foires, salons

- **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
Fleurs sauvages
Aromatiques
Plants potagers d'été

Semence bio de plantes
Sauvages utiles
Aromatiques
Compagnes
Potagères



76) LA FERME DE FONT PÂQUES



Lucie BISSONNET

9 route de Font Pâques
17120 MORTAGNE-SUR-
GIRONDE

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

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

Vente à la propriété

- **Sur commande** une fois par semaine

Produits

Toute l'année :
Pain au levain T80
Brioche



77) 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 Billaud - Argitek media productions

“ Avec nos 1500 m² de serres en culture à froid et nos 8 000 chrysanthèmes en plein champs, nous vous accueillons 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

- Sur rendez-vous (par téléphone)

Marchés, foires, salons

- De mars à début novembre
- 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

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

Produits

Plants de fleurs
Plantes vivaces
Plants de légumes
Arbustes vivaces
Chrysanthème

78) LA FERME CÔTIÈRE



Monique ROLLAND
Xavier PILLET
EARL Champagne Rolland

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

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

f lafermecotiere/

© Denis Dubai-Agratik-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

- **Sur rendez-vous** : appelez-nous !

Marchés, foires, salons

- **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

- **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
- **Ronce-les-Bains** : Les délices d'Elie (sous le marché des halles)
- **Mornac-sur-Seudre** : Made in 17

Produits

Toute l'année :

Lentille

Pois chiche

Graines de chanvre & de lin

Les huiles :

Tournesol oléique
Tournesol linoléique
Colza, Lin, Caméline
Chanvre et autres...



79) ETS HORTICOLE SUDRE FRÉDÉRIC



© Denis Bibbat - Artgialik-media-productions

Frédéric SUDRE

.....
12 chemin La Colarderie
17600 SAUJON
.....

05 46 02 87 31
sudrefrederic@neuf.fr
.....

https://etshorticulture-
sudrefrederic.fr

“ Nous produisons des plants de légumes, des plants de fleurs et des légumes de saisons cultivés avec soin et passion dans notre établissement familial. Venez à notre rencontre ! ”

Vente à la propriété

- **Exploitation ouverte toute l'année** (du lundi au samedi)
- **Du 1er 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, MARQUES ET CERTIFICATIONS

LABELS BIO



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



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



NATURE &
PROGRÈS

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



BIODYVIN

BIODYVIN

Pour obtenir le label BIODYVIN, certaines pratiques œnologiques sont interdites ou réglementées. L'objectif d'une vinification respectueuse des pratiques bio-dynamiques 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.

LABELS DE QUALITÉ ET/OU D'ORIGINE



AOC (LOGO EUROPÉEN)

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) est un label qui assure aux consommateurs que le produit sur lequel il est apposé tire sa spécificité de la zone géographique dont il est originaire. L'AOC désigne des produits AOP issus du territoire français ou des produits français non couverts par l'AOP.



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



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)



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



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

LABELS DE PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT



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



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



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

MARQUES DE TERRITOIRE



+ 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



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



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



VIGNOBLES ROYAN ATLANTIQUE

Vignoble Royan Atlantique est une marque de territoire ayant pour objectif de fédérer les vignerons et structurer l'offre sur l'ensemble du territoire pour en assurer sa promotion le tout en créant des événements interprofessionnels et grand public.

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

ACCUEILS



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).



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...



FAMILLE PLUS

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



VIGNOBLES ET DÉCOUVERTES

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



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





➤ COMMENT M'ENGAGER DANS LE PAT EN TANT QUE CITOYEN ➤

www.agglo-royan.fr/pat



➤ ATELIER DE DÉCOUPE ET TRANSFORMATION & SOLUTION LOGISTIQUE ➤

www.agglo-royan.fr/pole-transformation



➤ SENSIBILISATION EN MILIEU SCOLAIRE ➤

www.agglo-royan.fr/restauration-collective



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

 www.facebook.com/mangeonslocalroyanatlantique

CARNET DES Producteurs

ROYAN ATLANTIQUE

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