

à la découverte des ...

PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERS DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE



à la découverte des ...

PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERS

du Pays de Saintonge Romane

Les arômes ensoleillés des fruits, la fraîcheur des légumes de saison, la douceur d'un miel doré, la saveur d'une viande de ferme, le caractère d'un vin de pays...

Le terroir de Saintonge Romane se savoure !

Fruit du savoir-faire, de modernité et de passion, il s'apprécie au fil des rencontres simples et chaleureuses avec les producteurs.

Ces femmes et ces hommes vous ouvrent les portes de leur vie, de leur travail.

C'est avec sincérité qu'ils sauront vous accueillir et vous faire partager les goûts des produits de la terre et des saisons.

Ils vous souhaitent la bienvenue dans leurs fermes, dans leurs boutiques et sur leurs marchés.

L'ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS FERMIERS

de Saintonge Romane

Afin d'assurer une information claire auprès des consommateurs sur leurs modes de production et leurs produits, **les producteurs fermiers présents dans ce guide ont signé, sur l'honneur, les engagements identifiant la « production fermière et les produits fermiers en Saintonge Romane » :**

Les producteurs fermiers présents dans ce guide certifient :

- être des agriculteurs en activité,
- être des producteurs, transformateurs et vendeurs de leurs produits.
- n'acheter aucun produit signalant la présence d'OGM*, que ce soit les produits destinés à l'alimentation des animaux ou ceux nécessaires à la fabrication du produit fermier.

*conformément à la réglementation en vigueur, sont exemptés d'étiquetage particulier les produits contenant moins de 0,9 % d'OGM.

Les produits « fermiers » présentés dans ce guide répondent aux critères suivants :

- ce sont les **produits de l'exploitation**,
- lorsque les produits sont transformés, **la matière principale provient à 100% de l'exploitation du producteur**. Ce dernier peut y inclure ou non des **matières complémentaires provenant exclusivement d'une autre exploitation agricole ou d'une coopérative agricole** par achat direct.
- **la transformation et le conditionnement sont placés sous l'entière responsabilité du producteur** même s'il s'agit d'un atelier collectif.

Ces engagements, identifiant la production fermière et les produits fermiers en Saintonge Romane ont été élaborés en 2006/2007 et sont réactualisés chaque année, en concertation avec les producteurs et les élus du Pays de Saintonge Romane, la Chambre d'Agriculture 17 et l'Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire (IRQUA).

Ne sont mentionnés dans le guide que les produits répondant aux critères de ces engagements.



Retrouvez ces engagements complets, les portraits et l'actualité des producteurs sur le site Internet qui leur est dédié : www.producteursfermiers.fr

Conception : Syndicat Mixte du Pays de Saintonge Romane : Clotilde BLIN ; Communauté de Communes Coeur de Saintonge et Communauté de Communes de Gémézac et de la Saintonge Viticole : Véronique Bergonzoni ; Communauté d'Agglomération de Saintes : Sophie L'Hotellier ; Chambre d'Agriculture : Chantal Hutteau, Aggelos | **Réalisation :** Clotilde Blin | **Crédit photos :** Les producteurs, Fotolia, Burst, Pexel, CMT, Lydia Labrue et le Pays de Saintonge Romane | **Impression :** SIPAP Imprimerie - **Réalisation respectueuse de l'environnement :** papier écologique, encres végétales, recyclage des déchets. | **Parution :** mars 2023 | **Dépôt légal :** à parution | **Tirage :** 20 000 exemplaires.

SOMMAIRE

GUIDE
2023

L'engagement des producteurs fermiers de Saintonge Romane 3

La Carte des Producteurs fermiers 4 > 5

Les démarches «Qualité» 6 > 7

* A la découverte des céréales 8

* A la découverte du miel 9 > 11

Calendrier des saisons des fruits et légumes en Saintonge 12 > 13

* A la découverte des fruits et légumes 14 > 23

* A la découverte des viandes et volailles 24 > 28

* A la découverte des poissons 29

* A la découverte des produits de la vigne 30 > 38

* A la découverte du lait, des yaourts et des fromages 39 > 40

* A la découverte des produits rares 41 > 42

* A la découverte de l'huile 43

* A la découverte des fleurs 44 > 46

Marchés hebdomadaires, foires et points de vente collectifs 47

Marchés fermiers et fêtes en Saintonge Romane 48

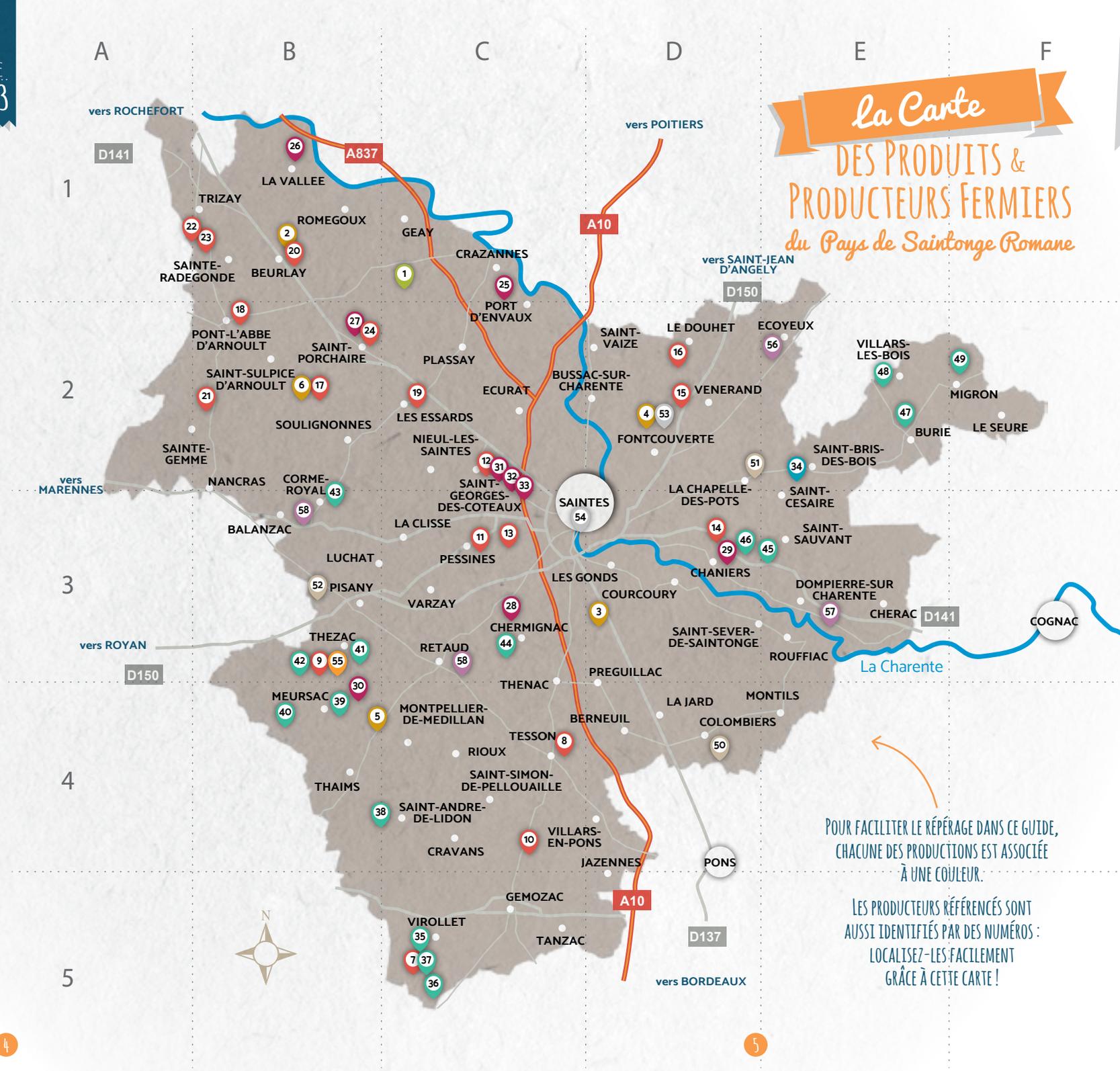
Balades Romanes et Gourmandes 49

Idées recettes inventives et gourmandes 50 > 51

AVERTISSEMENT. Ce guide n'est pas exhaustif, le recensement des producteurs fermiers ayant été réalisé à partir des listes fournies par les communes, la Chambre d'Agriculture 17 et le GAB 17.

Sont présents dans ce guide les producteurs ayant signé les engagements identifiant la production fermière en Saintonge Romane, souhaitant y figurer et s'étant acquittés d'une participation financière.

Si vous êtes producteur fermier sur le territoire de la Saintonge Romane et que vous souhaitez connaître les modalités pour être dans ce guide, contactez le Pays de Saintonge Romane.



La Carte

DES PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERES du Pays de Saintonge Romane

POUR FACILITER LE RÉPÉRAGE DANS CE GUIDE, CHACUNE DES PRODUCTIONS EST ASSOCIÉE À UNE COULEUR.

LES PRODUCTEURS RÉFÉRENCÉS SONT AUSSI IDENTIFIÉS PAR DES NUMÉROS : LOCALISEZ-LES FACILEMENT GRÂCE À CETTE CARTE !

LES DÉMARCHES «QUALITÉ» INDIQUÉES DANS LE GUIDE



Le label «AB» constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, il exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



Le réseau «Bienvenue à la ferme» réunit plus de 8000 fermes en France, qui offrent leurs produits en circuit court ou vous accueillent le temps d'une escapade ou d'un séjour. Pour chaque produit de la ferme, une charte garantit la transparence sur l'origine des produits et les conditions de production.



Le réseau «Tourisme & Handicap» est la seule marque d'État qui labellise des établissements et sites touristiques accessibles à tous, en garantissant une information fiable, objective et homogène. Elle répond en particulier aux besoins des personnes en situation de handicap en s'appuyant sur les quatre principales familles de handicaps: auditif, mental, moteur et visuel.



La certification «Haute valeur environnementale» garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, air, paysage, etc.). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code Rural et de la Pêche Maritime. Il s'agit d'une démarche volontaire.



La certification «+ de 17 dans nos assiettes» indique que les produits proviennent d'une ferme de Charente-Maritime, ceux transformés (plats cuisinés et conserves) sont réalisés à la ferme ou en Charente-Maritime. Les $\frac{3}{4}$ au moins des ingrédients sont de Charente-Maritime et les autres ingrédients sont d'origine France (à l'exception des ingrédients ne pouvant être produits localement ou en France).



La marque collective «Vigneron indépendant» engage le vigneron à respecter son terroir, travailler sa vigne, récolter son raisin, vinifier et élever son vin, élaborer son eau-de-vie, mettre en bouteille sa production dans sa cave, commercialiser ses produits, se perfectionner dans le respect de la tradition, accueillir, conseiller la dégustation et prendre plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.



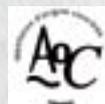
La marque Bleu Blanc Cœur émane d'une association qui a mis au point des cahiers des charges avec des obligations de moyens et de résultats concernant le lait, les œufs, les viandes et charcuteries, plus riches en Oméga 3 car issus d'animaux nourris avec du lin. Des audits et des mesures de contrôle sont réalisés en interne. Ces inspections sont certifiées par un organisme tiers.



L'Indication Géographique Protégée ce signe met en avant les produits dont les caractéristiques sont liées à un lieu géographique particulier. C'est dans ce lieu que se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. Ce signe européen protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit répondant à un cahier des charges précis. Toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques et sont garantis par ce signe européen.



L'Appellation d'Origine Contrôlée désigne un produit qui répond aux mêmes critères que l'AOP. Ce signe permet la protection du nom du produit sur le territoire français en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. L'AOC peut également être octroyée à des produits non-concernés par l'AOP, comme le bois. Par ailleurs, dans le secteur viticole, l'AOC est une mention « traditionnelle » : elle peut donc être reconnue et protégée au niveau européen.

à la découverte des ...

CÉRÉALES

de Saintonge Romane



+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

à la découverte du ...

MIEL

de Saintonge Romane



+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

VICTORIEN SOULICE



1

“ Une passion pour le sarrasin et pour un produit rare
- le petit épeautre ou engrain - un blé ancestral.

Deux plantes rustiques, naturellement pauvres en gluten,
aux bienfaits nutritionnels et aux vertus digestives. ”

PRODUITS

Céréales de petit épeautre ou engrain et sarrasin.

Pains de 700 g* soit à 100 % petit épeautre, soit 70 % petit
épeautre et 30 % sarrasin.

Chaque semaine, vente de farines fraîches d'engrain et de sarrasin.

Farines engrain : 800 gr et 5 kg. Farines sarrasin : 1 kg et 5 kg.

* pain avec levain 100 % petit épeautre (ou engrain).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur commande, passée la
semaine précédente. Le jour de
récupération des produits sera
définie lors de la commande.

POINTS DE VENTE

“Biocoop” et “Biomonde” à
Saintes. “Biocoop” et “Biomonde”
à Rochefort. Epicerie bio à Saujon.
“Biomonde Le Beaupré” à Royan.
“Les Comptoirs de la Bio” à Vaux-
sur-Mer.

Carte > C1



VICTORIEN SOULICE

La Queue des Marais
30 rue des Moulins à Vent
17250 Geay

Lat : 45.840069 / Long : -0.760957

Tél. : 05 46 95 02 87
Port. : 06 65 37 94 75
vic17.soulfly@hotmail.fr

PROSPER MIEL

2

“ Notre exploitation familiale vous ouvre ses portes.
Venez déguster nos miels. ”

PRODUITS

Miels : de tournesol, de forêt, de fleurs, de printemps, aux fleurs de
sarrasin.

Produits de la ruche : pollen, gelée royale, propolis.

Vente de reines et d'essaims d'abeilles noires uniquement sur
commande.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert du jeudi au samedi de 15h
à 18h.

MARCHÉS ET FOIRES

Port des Salines (Ile d'Oléron), le
mercredi toute la journée d'avril à
octobre inclus.

Carte > B1



DANIELLE ET
JEAN-FRANÇOIS PROSPER

Les Ruchers du Freussin
1 rue des Peupliers
17250 Beurlay

Lat : 45.870322 / Long : -0.824536

Tél. : 05 46 95 03 00
prosperabeillenoire@gmail.com

MIELLERIE DES ARÈNES

“ Toutes les saveurs de la biodiversité locale dans nos miels. ”



3

Carte > D3

PRODUITS

Miel de printemps, de tournesol, crémeux, châtaigniers, de fleurs, acacias, d'été, fleurs sauvages (selon les années). Pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Bonbons au miel. Pollen sec. Miel en brèche. Bougie.

Essaims d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

POINTS DE VENTE ET MARCHÉS

Épicerie de Chermignac et Préguiillac. Boucherie de Tesson. Boulangerie de Gaëtan, “La Boutique” de l'Abbaye aux Dames

et la boutique de l'Office de Tourisme à Saintes. Marché du Parc à Royan le samedi et marché d'Arvert le mercredi. Sur le stand “le terroir des fermiers charentais” aux marchés de Saintes le samedi et le dimanche. Foire aux fleurs de Thénac.

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.



4

“ Des miels aussi variés que les fleurs de Saintonge. ”

Carte > D2

PRODUITS

Miel crémeux de printemps, fleurs des bois, fleurs de Saintes, des champs, des forêts de Fontcouverte, tilleul, ronces et autres fleurs. Pots de 250 g, 450 g et 1 kg. D'autres conditionnements sont possibles sur commande.

Pollen frais congelé. Propolis. Préparation miel et safran. Pain d'épices. Barres céréales et miel.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

POINTS DE VENTE ET MARCHÉS

Épicerie de Saint-Sauvant. Boutique aux “Potagers de Beauregard” au Douhet. “La Chocolat'Hier”, boutique de “La Belle Etoile” et Office de Tourisme et Amphithéâtre à Saintes. Épicerie “Ô Gramm Près” à Saint-Sulpice-de-Royan. Le “Café boutique” à Rochefort.

Marché des Bouchôleurs à Chatelaillon le dimanche matin de mi-juin à mi-septembre.

Marché de Saint-Georges-des-Coteaux, 1 vendredi sur 2 de 17h à 19h, de mi-mai à mi-septembre. Stand devant la boulangerie “3+1” à Fontcouverte le mercredi matin. “Le 17 à la ferme”, le 17 de chaque mois d'avril à septembre, à partir de 17h dans une ferme du 17 (lieux disponibles sur Facebook et Instagram).



DELPHINE ET OLIVIER BAYOU

20 rue du Théâtre Romain
17460 Thénac

Lat : 45.692623 / Long : -0.620305

Port. : 06 77 08 41 67
06 86 44 18 74

mielleriedesarennes@gmail.com



LAURENCE BIARD-PILOT

18 rue Montvallon
17100 Fontcouverte

Lat : 45.77953 / Long : -0.578342

Port. : 06 83 23 16 54
laurence.biard@orange.fr

mieletsafranparlaurenceb

miel_et_safran_par_laurenceb

LA MIELLERIE D'ANAÏS

“ Apicultrice récoltante en Saintonge maritime et intérieure. ”

5

Carte > B4

PRODUITS

Miel de printemps crémeux, de tournesol liquide et crémeux, fleurs liquide, de châtaignier, d'acacias, de forêt en pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Miel aromatisé de citron, fraise et cannelle moulue en pot de 250 g. Fruit à coque au miel : noix au miel, amandes au miel, noisettes au miel en pot de 200 g.

Bonbons au miel, caramel mou au miel et sucette au miel, chocolat (ganache au miel) uniquement pour les fêtes de Noël ; nougat au miel ; tarti miel (pâte à tartiner caramel/miel) ; Pain d'épices.

Bougie à la cire d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur la boutique de l'exploitation du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30.

Vente de produits régionaux.

Marché de producteurs sur l'exploitation le mardi matin en juin, juillet et août.

Marché des producteurs et repas fermiers nocturne le 2^{ème} week-end d'août.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Visite pédagogique à partir de 6 ans (sur réservation).



ANAÏS POITEVIN

6 route de Saintes
17260 Montpellier-de-Médillan
Lat : 45.640226 / Long : -0.773513

Port. : 06 64 88 85 90
lamielleriedanaïs@gmail.com

La Miellerie d'Anaïs.

DAMIEN MORIN

“ Du miel issu d'un petit rucher de 17 ruches en lisière des bois et intégré à la ferme de légumes bio. Le miel est extrait à froid et mis en pot dans la miellerie de la ferme. ”

6

Carte > B4

PRODUITS

Miel toutes fleurs en pot de 500 g ou 1 kg.

VENTE SUR L'EXPLOITATION À PARTIR DU 30 JUIN 2023

Tous les vendredis de 16h à 20h.

MARCHÉ À PARTIR DU 30 JUIN 2023

Marché de Saintes le jeudi (Bellevue).



DAMIEN MORIN

1 rue de la Métairie de l'Isleau
17250 Saint-Sulpice-d'Arnoult
Lat : 45.79470 / Long : -0.83923

Port. : 06 09 37 31 65
lesjdlm.17@gmail.com

LES SAISONS DES FRUITS ET LÉGUMES

EN SAINTONGE

 Fruits et légumes en période naturelle de conservation
 Fruits et légumes fraîchement cueillis
 Fruits et légumes en début ou fin de saison

	PRINTEMPS			ÉTÉ			AUTOMNE			HIVER		
	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.
ABRICOT												
CASSIS												
CERISE												
FRAISE												
FRAMBOISE												
KIWI												
MELON												
NECTARINE												
PÊCHE												
POIRE												
POMME												
PRUNE												
RAISIN												
AIL												
ARTICHAUT												
ASPERGE												
AUBERGINE												
CAROTTE												
CÉLÉRI												
CHOU												
CHOU-FLEUR												
CONCOMBRE												

	PRINTEMPS			ÉTÉ			AUTOMNE			HIVER		
	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.
CORNICHONS												
COURGE												
COURGETTE												
ÉPINARD												
FÊVE												
HARICOT VERT												
MÂCHE												
MOJETTE <i>haricot blanc demi-sec</i>												
NAVET												
PANAIIS <i>carotte blanche</i>												
OIGNON BLANC												
OIGNONS												
PETIT POIS												
POIREAU												
POIVRON & PIMENT												
POMME DE TERRE												
POTIRON												
RADIS												
SALADE												
SALSIFIS												
SCORSONÈRE												
TOMATE												

à la découverte des ...

FRUITS & LÉGUMES



de Saintonge Romane

Les fruits et légumes mentionnés sont exclusivement cultivés par les producteurs sur leurs fermes.

Retrouvez les saisons de production dans le calendrier en pages 12-13

+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

LE VIEUX MOULIN



“Maraîcher spécialiste de l'asperge.”

Carte > C5

PRODUITS

Asperges blanches, roses, violettes et vertes, artichauts et fraises.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert en avril et mai du lundi au samedi (saison des asperges) de 14h à 18 h.

Autre moment : sur réservation.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur demande.

ET AUSSI...

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.



DIMITRI PEROCHAIN

La Font Paillaud
17260 Virolet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

Tél. : 05 46 94 20 97
gaec.levieuxmoulin@orange.fr

<https://levieuxmoulin-1741.fr>

LES ASPERGES DE TESSON



“Asperges douces et sans fil, servies fraîches, en conserve ou en velouté, sans conservateur, sans colorant. L'asperge de terre, l'asperge de caractère.”

Carte > C4

PRODUITS

Asperges blanches et vertes. Asperges en conserve. Pommes de terre : plusieurs variétés au choix (sac de 10 kg). Patates douces.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert en avril et mai du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Dimanche et jours fériés de 9h à 12h. Les autres mois, sur commande.

POINTS DE VENTE DES CONSERVES

Centres Leclerc à Saintes. Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes et “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-

Charente. Boutique de l'Abbaye de Trizay. “Le Panier du Producteur” à Pons. “Coccinelle et Coquelicot” à Angoulême.

MARCHÉS ET FOIRES

Suivre l'actualité sur la page Facebook.



VÉRONIQUE ET RÉGIS
BRANGER

3 allée des Figuiers
17460 Tesson

Lat : 45.636712 / Long : -0.648607

Tél. / Fax : 05 46 91 98 19
branger.lamalvaud@orange.fr

<http://asperges17-france.fr>

La ferme de Tesson

LA FERME DE L'ORÉE



“Des légumes secs à cuisiner toute l'année pour se garder en belle santé.”

Carte > B3

PRODUITS

Graines sèches de lentilles vertes, pois chiches et pois cassés en sachet de 500 g.

Conserves de pois chiches

VENTE À LA FERME

Commande en ligne sans règlement. Les conditions de retrait sont précisées sur www.lafermedeloree.fr.

VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation.
Evènements à la ferme : suivre la page Facebook.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente, “L'Escale Fermière” à Royan, “100 % Fermiers” à Angoulins-sur-Mer, “La Ferme des Producteurs Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré, “Panier de nos campagnes” à La Rochelle, “À la Ferme d'Aunis” à Surgères, “La Ferme des 4 Anes” à Rochefort et “Le comptoir fermier” à Saint-Pierre d'Oléron.



PASCAL CROC ET
GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois
5 route de chez Barraud
17600 Thézac

Lat : 45.681385 / Long : -0.802909

Port. : 06 12 56 50 89
contact@lafermedeloree.fr

www.lafermedeloree.fr

La-Ferme-de-lOrée

DOMAINE CHAILLOU



“ Un véritable pôle « bio » : des hommes et des moyens pour une production diversifiée bio de 40 hectares. ”

Carte > C4

PRODUITS

Aubergines, blettes, cèleris, toutes variétés de choux, concombres, courges, courgettes, épinards, fenouils, mâche, poireaux, pommes de terre, potirons, salades, tomates.

Pommes, poires issus d'un verger bio et éco-responsable.

Produits transformés : velouté de légumes, pétales de pommes de terre, compote de pomme et pomme/poire, jus de pommes 1 et 3 litre et 33 cl. ; cidre charentais, pétillant de pommes.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Courant du 2^{ème} semestre 2023.

POINTS DE VENTE

Biocoop à Saintes, Royan, Rochefort ; Panier de producteurs à Saintes, magasin de producteur du Maine Allain à Chaniers.



BERTRAND GAZEAU &
JOHAN BERNARDIN

Domaine Chaillou
17260 Gémozac

Lat : 45.59261 / Long : -0.67013

contact@domaine-chaillou.fr

VERGERS DAUDET



“ La pomme, une passion de père en fils. ”

Carte > C3

PRODUITS

10 variétés de pommes : Golden, Reine des Reinettes, Granny smith, Gala, Canada Grise, Braeburn, Belchard Chanteclerc, Fuji, Jonagored et RubINETTE.

Jus de pomme en bouteille de 1 litre et cubi de 3 litres.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h. Vente à partir de 5 kg minimum.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Pour les groupes uniquement. Sur rendez-vous toute l'année.



GUY ET ALAIN DAUDET

Rue Saint-Gilles
17810 Pessines

Lat : 45.725303 / Long : -0.707144

Tél : 05 46 93 26 74

Fax : 05 46 92 61 79

www.pommes-fruits-daudet.fr

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables.

LES COCOTTES DES FRESNEAUX



“ Potimarron et pomme de terre sans traitement chimique en culture naturelle. ”

Carte > C2

PRODUITS

Pommes de terre roses ou blanches.

Sac de 10 kg et 25 kg et au détail (de fin août à janvier).

Courges de août à décembre.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins toute l'année de 11h à 12h30.

MARCHÉS

Marché de Saintes, cours Reverseaux, le vendredi.



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux
17810 Saint-Georges-des-Côteaux
Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

Les Cocottes des Fresneaux

VERGERS DES BENOÎTS



“ Venez partager avec nous la passion des fruits du verger. ”

Carte > C3

PRODUITS

Pommes : Reine des Reinettes, Belchard-Chanteclerc, RubINETTE, Goldrush, ReINETTE Clochard, Gala, Elstar, Golden, Canada, Pinova, Jonagored, Idared, Braeburn et Granny.

Poires : Williams, Comice, Conférence, Passe-Crassane et Morgane.

Jus de pommes et pétillant de pommes ; jus pommes/poires ; gelée et compote de pommes et poires ; confitures ; cidre charentais.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

De septembre à juillet, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h.

Libre cueillette en septembre et octobre.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente. Les centres E. Leclerc à Saintes. Boutique de l'Abbaye de Trizay. “La Ferme des 4 ânes” à Rochefort. “C’Fermier” à Cognac.



PASCAL GAZEAU

90 chemin des Souches
17100 Saintes
Lat : 45.727412 / Long : -0.696098

Tél : 05 46 91 11 77

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables, GLOBAL G.A.P (Système de protection raisonnée) et à Haute Valeur Environnementale.

VERGERS DU MAINE ALLAIN



14

“ Venez découvrir nos variétés de pommes et de poires issues de nos vergers éco-responsables. ”

Carte > D3

PRODUITS

Pommes : Belchard-Chantecler, RubINETTE, Goldrush, Gala, Elstar, Golden, Canada, Pinova, Jonagored, Idared, Dalinette, Désirée, Red Chief et Granny.

Poires : Williams, Comice, Conférence et Morgane.

Jus de pommes et pétillant de pommes ; jus pommes/poires ; gelée et compote de pommes et poires ; confitures ; cidre charentais.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le lundi de 14h à 19h.

Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Le samedi de 9h à 12h30.

Libre cueillette en septembre et octobre.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente. Les centres E. Leclerc à Saintes. Boutique de l'Abbaye de Trizay. “La Ferme des 4 ânes” à Rochefort. “C’Fermier” à Cognac.



VERGERS DU MAINE ALLAIN

Route haute de Cognac (N141)
15 route des Cèdres
Le Maine Allain
17610 Chaniers
Lat : 45.74574 / Long : -0.563242

Tél : 05 46 91 52 28
contact@maineallain.fr

VERGERS DES 4 V (VERGERS ET VIGNES DE LA VIEILLE VERRERIE)

15

“ Venez découvrir à notre vente directe toute notre gamme de produits variés. ”

Carte > D2

PRODUITS

Reine des Reinettes, Royal Gala, RubINETTE, Golden Delicious, Granny Smith, Canada Grise, Dalinette, Belchard/Chantecler, Goldrush/Delisdor.

Jus de pommes, gelée de pommes.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Karine vous accueille du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Ouvert de début septembre à fin juin.

POINT DE VENTE

RD 150, entre Saintes et Saint-Jean d'Angély, à hauteur de Vénérand.



LAURENT TOURNEUR ET
BRUNO CHUNLEAU

2 La Vieille Verrerie
17100 Le Douhet
Lat : 45.79009 / Long : -0.569947

Tél : 05 46 97 72 19
Fax : 05 46 97 27 19

www.vergersdes4v.com

AUX POTAGERS DE BEAUREGARD



16

“ Production issue d'une agriculture artisanale et solidaire qui respecte l'environnement. Aucun produit chimique de synthèse, seulement des produits naturels, afin de vous garantir la meilleure qualité de légumes. ”

Carte > D2

PRODUITS

Artichauts, aubergines, carottes, céleri, choux, choux-fleur, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, navets, panais, petits pois, poireaux, poivrons, piments, potirons, radis, salades, tomates et aromatiques.

MODE DE VENTE

Soit engagement annuel pour la livraison de paniers hebdomadaires de 4, 6, 8 et 10 kg sur le lieu de dépôt de votre choix : Le Douhet, Saintes.

Soit vente directe sur l'exploitation, toute l'année, le mercredi et le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h.



RAPHAËL PERROLLAZ

1 lieu dit Beauregard
17100 Le Douhet

Lat : 45.801917 / Long : -0.576599

Port : 06 84 85 04 14
potagersbeauregard@gmail.com

<http://potagersbeauregard.e-monsite.com>

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

DAMIEN MORIN



17

“ Nouveau producteur de légumes Bio avec une large gamme de produits naturels et fraîchement cueillis. La ferme en lisière des bois bénéficie d'un environnement d'oiseaux et d'insectes favorisant la pollinisation des plantes. ”

Carte > B4

PRODUITS

Ail, artichauts, aubergines, carottes, céleris, choux, choux-fleurs, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, navets, panais, oignons blancs, oignons, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, potirons, radis, salades, salsifis, tomates.

VENTE SUR L'EXPLOITATION À PARTIR DU 30 JUIN 2023

Tous les vendredis de 16h à 20h.

MARCHÉ À PARTIR DU 30 JUIN 2023

Marché de Saintes le jeudi (Bellevue).



DAMIEN MORIN

1 rue de la Métairie de l'Isleau
17250 Saint-Sulpice d'Arnoult
Lat : 45.79470 / Long : -0.83923

Port : 06 09 37 31 65
lesjdlm.17@gmail.com

DES BOTTES ET DES MOTTES

“ Légumes et petits fruits bio cultivés dans les terres noires “ Les mottes ” d’une vallée maraîchère historique, la vallée de l’Arnoult. ”



Carte > B2



PERRINE GOYAU ET
SYLVAIN LEAUTE

PRODUITS

Ail, artichauts, aubergines, carottes, céleris, choux, choux-fleurs, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, mojhettes, navets, panais, oignons blancs, oignons, petits pois, poireaux, pommes de terre, poivrons, piments, radis, salades, tomates.

Fraises, framboises, melons.
Plantes aromatiques fraîches.

VISITE ET VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers de légumes variés jusqu’au jeudi. À retirer sur place le vendredi de 16h à 19h30.

Et vente directe sur l’exploitation le vendredi de 16h à 19h30.

1 rue de la Foire
17250 Pont-l’Abbé d’Arnoult
Lat : 45.8258634 / Long : -0.8820333

Port : 06 79 70 19 26
07 82 85 45 13

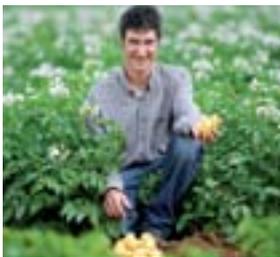
Des Bottes et des Mottes

POMMES DE TERRE LE PINIER

“ Des pommes de terre au goût du terroir. ”



Carte > C2



BERNOÛT JAMIN

PRODUITS

Chair tendre : Agata.

Chair ferme : Charlotte, Chérie (couleur de peau rose) et Gourmandine (très bonne conservation).

Conditionnement en sac de 5 kg, 10 kg et 25 kg.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

De juillet à mars, sur rendez-vous.

Le Pinier
17250 Les Essards
Lat : 45.783715 / Long : -0.74458

Port : 06 89 30 66 05
earldupinier@orange.fr

www.vente-pommes-de-terre-17.fr

CHEZ MAXIME ET NOLWENN

“ Un terroir, des savoir-faire, des saveurs. ”



Carte > B1



MAXIME GAY

PRODUITS

Aillet, aubergines, ciboulette, choux pointus, concombres, courges, courgettes, épinards, fenouil, fèves, fraises, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons rouges et blancs, pastèques, persil, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, potirons, radis, salades, tomates, tomates anciennes.

POINT DE VENTE

Magasin sur la D 137 à Beurlay, **produits de l’exploitation de mars à novembre.**

De mars à septembre, ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30, le dimanche de 9h à 13h.

Octobre et novembre, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h, le dimanche de 9h à 12h30. Fermé le mercredi.

39 rue du Maréchal Leclerc
17250 Beurlay

Lat : 45.871219 / Long : -0.804232

Tél. : 07 66 62 38 72

PIERRE DOMINIQUE

“ Producteur de fruits et légumes non traités. Désherbage mécanique. Produits de goût, sains et naturels. ”



Carte > B2



PIERRE DOMINIQUE

PRODUITS

Ail, artichauts, aubergines, betteraves, carottes, céleris, choux, choux-fleurs, choux paksoi, choux kales, concombres, cornichons, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, mojhettes, navets, panais, oignons blancs, oignons, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, potirons, radis, salades, salsifis, tomates.

Cassis, cerises, fraises, framboises, pêches, poires, pommes, prunes.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les jours de 17h à 19h.

MARCHÉS

Marché de Marennes le mardi, jeudi et samedi.
Marché de Saint-Agnant le dimanche.

5 impasse Rouillasse
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.788612 / Long : -0.8678621

Port : 06 48 97 25 66

Pierre Dominique
producteur fruits et légumes

LA POUSSE TRANQUILLE

“ Un maraîchage bio dans la Vallée de l'Arnoult pour des légumes de goût appréciés de tous, même des enfants. ”



Carte > B1



DELPHINE MATARD ET
JULIEN BREHAUT

2 impasse du Bouil
17250 Trizay

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port. : 06 60 47 86 01
lapoussetranquille@gmail.com

LaPousse Tranquille

Lapoussetranquille

DOMAINE DE LA CHAUVETTERIE

“ Fruits et légumes frais de la vallée maraîchère de l'Arnoult, à la ferme ou à votre domicile. ”



Carte > A1



FRANCINE, MICHEL ET
STÉPHANIE MARCHESSEAU

Domaine de la Chauvetterie
4 chemin des Sorins
La Chauvetterie
17250 Trizay

Lat : 45.876934 / Long : -0.90644

Port. : 06 63 77 60 03
francine.ms@orange.fr

www.meslegumeschezmoi.com

PRODUITS

Ail vert, artichauts, aubergines, blettes, brocolis, carottes, céleris rave, concombres, courges, courgettes, chou blanc, chou de Bruxelles, chou-fleurs, chou frisés, chou rouges, épinards, fenouil, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons, panais, petits pois, poireaux, poivrons, radis, radis noirs, rutabagas, salades, tomates et topinambours. Et aussi, fraises.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année, les mercredis, jeudis et vendredis de 15h à 19h.

MARCHÉS

Marché de Pont-l'Abbé d'Arnoult, le vendredi. Foire de Rouillac (16), tous les 27 du mois.

Marchés fermiers sur la ferme : le 16 avril, le 13 août avec Battage à l'ancienne et le 15 octobre avec avec randonnée pédestre et course «La Maraîchère». Environ 25 producteurs seront présents toute la journée. Repas sur place (apportez vos couverts).

AU POTAGER DE DAMIEN

“ Légumes naturels non traités des mottes de la vallée du Bruant. ”



Carte > B2



DAMIEN DIEU

PRODUITS

Artichauts, betteraves, blettes, carottes, céleris branches, céleris rave, chou (toutes variétés), concombres, courges, courgettes, échalion, échalote verte, épinards, fenouil, fèves, haricots, melon, moghettes, navets, oignons blancs, piments doux, pommes de terre, poireaux, pois, poivrons, radis, salades, tomates et topinambour.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Panier sur commande à retirer au 7 rue Calmette à Saint-Porchaire les jeudis de 18h à 19h30 (commande jusqu'au mardi 18h).

POINTS DE VENTE

Intermarché à Saint-Porchaire. “ Halle et Champs ” à Saint-Georges-des-Coteaux.

7 rue Calmette
17250 Saint-Porchaire

Lat : 45.81981 / Long : -0.779596

Port. : 06 38 54 06 71
damiendieu17250@gmail.com

aupotagerdedamien



LA FERME DE PIBOT

“ Oeufs de poules issus d'une petite ferme familiale en agriculture biologique, élevées en plein air sur une prairie de 3 hectares plantée de 700 arbres fruitiers. ”

PRODUITS

Oeufs de poules bio ramassés à la main tous les jours. Vente en boîte de 6 ou 10 et en vrac.

POINTS DE VENTE

Magasins E. Leclerc à Saint-Georges-des-Coteaux, Biomonde et La Ferme Santone à Saintes, Intermarché à Saint-Porchaire, “La Gare Grouille” à Saint-Savinien, Biocoop à Saint-Jean d'Angely.



25

Carte > C1



LYDIE ET STÈVE
BARREAUD

6 rue de la Garenne
17350 Port d'Envaux
Lat : 45.83694 / Long : -0.68028
Port. : 06 06 83 51 38
lafermedepibot@gmail.com

ÉLEVAGE GAILLOT



26

Carte > B1

“ Vous aimez la viande de qualité alors vous apprécierez la viande de race limousine élevée dans un pur esprit traditionnel. ”

PRODUITS

Viande limousine élevée à la ferme et issue d'une alimentation maîtrisée. Cette viande est bien connue pour sa tendreté remarquable, sa finesse très réputée et sa couleur rouge franc.

VENTE DES PRODUITS

Boeuf : colis de 7 kg, 10 kg ou 11,5 kg + côte de boeuf.

Rôti, faux filet ou entrecôte, jarret, bourguignon, steak haché, saucisses tradition et espelette.

Veau par lot de 5 kg : côtes, rôti, blanquette, osso buco, escalopes, grenadin.

Livraison à domicile vers le 20 de chaque mois.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous et toute l'année : visite de l'élevage, explication de l'alimentation.



STÉPHANE GAILLOT

Les Grand' Maisons
17250 La Vallée
Lat : 45.894178 / Long : -0.830985

Port. : 06 77 74 83 95
gaillot.carole@wanadoo.fr

www.limousinedelavallee.fr

FERME DE LA CUSSONNERIE

27

Carte > B2

“ Poulets élevés en plein air sur des prairies et dans des bois, nourris au blé, au maïs et pois de la ferme. ”

PRODUITS

Poulets et pintades prêts à cuire.

Chapons, pintades chaponnées, poulardes et oies sur commande à Noël.

Oeufs de poules et de cailles.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Passez vos commandes avant le mercredi 17h.

Vente le vendredi de 14h à 16h et le samedi de 10h à 12h.



JEAN-CLAUDE, ANNIE,
DAMIEN ET STACY
CHAILLOU-COUTANTIN

EARL Cussonnerie
La Cussonnerie
17250 Saint-Porchaire
Lat : 45.833374 / Long : -0.790702

Port. : 06 38 71 50 42
fermedelacussonnerie@gmail.com

LA FERME D'ISIA

"J'éleve des poules pondeuses, sous des arbres fruitiers et avec le plus grand respect du bien-être animal, dans un système très complémentaire entre arbres et poules. Ici, tout est naturel."

PRODUITS

Oeufs biologiques frais.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Les mercredis de 17h à 19h et les samedis de 10h à 12h.

POINTS DE VENTE

Dans de nombreux points de livraison, à retrouver sur <https://app.cagette.net/la-ferme-disia>.



28

Carte > C3



VANESSA FOLLET

3 allée du Plaud
17460 Chermignac

Lat : 45.698917 / Long : -0.672233

Tél. : 09 72 81 50 14
Port. : 06 50 80 78 46
lafermedisia@ecomail.fr

<https://app.cagette.net/la-ferme-disia>

Lafermedisia

LE LOGIS À CHANIERES

"Viande limousine de qualité, animaux élevés traditionnellement."

PRODUITS

Viande bovine de race limousine.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Une fois par mois sur réservation. Limousine : lots de 5 à 10 kg (rôti, entrecôte, basse côte, faux-filet, steak, rumsteak, bavette, bourguignon, saucisses, steak-haché et pot-au-feu).

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous : explication sur l'alimentation et la vie des animaux, visite de l'élevage.

29

Carte > D3



PASCAL PICHARD

34 chemin Benon
17610 Chaniers

Lat : 45.719781 / Long : -0.545898

Tél./Fax : 05 46 91 18 85

FERME DE L'OMBRAIL

"Volailles élevées en plein air, nourries avec les céréales produites sur la ferme."



30

Carte > B4



CHRISTOPHE ET FRÉDÉRIQUE
BERTRAND

Chemin du Rondart
L'Ombrail
17120 Meursac

Lat : 45.656028 / Long : -0.785349

Tél. : 05 46 74 05 06
Port. : 06 52 03 42 12
elevage.lombrail@orange.fr

www.elevagedelombrail.com

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Poules rousses élevées en plein air."

PRODUITS

Oeufs à l'unité, par 6 ou 12.
Poules vivantes en fin de lot.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

MARCHÉS

Marché de Saintes, cours Reverseaux, le vendredi.

31

Carte > C2



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux
17810 Saint-Georges-des-Côteaux

Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port. : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

Les Cocottes des
Fresneaux

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Veaux de la ferme nourris exclusivement au lait des mères."

32

Carte > C2



ÉLODIE DUBUT

PRODUITS

Veaux de races croisées Charolais/Normande/Limousine en colis de 6 kg sous-vide (assortiment).

Sur commande par téléphone, mail ou Facebook.

Retrait sur l'exploitation de fin décembre à mai.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

22 chemin des Fresneaux
17810 Saint-Georges-des-Côteaux
Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

 **Les Cocottes des Fresneaux**

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Au sein d'une ferme d'élevage, Elodie a intégré un petit élevage de porc en méthode traditionnelle.

En groupe de 6, les porcs sont nourris avec les produits de la ferme (maïs, pois, petit lait) élevés sur la paille et disposent de place."

33

Carte > C2



ÉLODIE DUBUT

PRODUITS

Assortiment de viande fraîche sous vide en caissette de 5 et 10 kg incluant saucisses, farce, andouillettes.

Sur commande par téléphone, mail ou Facebook.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Exclusivement pour les produits commandés 2 mois à l'avance, les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

22 chemin des Fresneaux
17810 Saint-Georges-des-Côteaux
Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

 **Les Cocottes des Fresneaux**

PISCICULTURE DE SAINT-CÉSAIRE

"Truites arc-en-ciel élevées dans l'eau de source de la rivière du Coran."

34

Carte > E2



JEAN-JACQUES ET MIREILLE
ANDRÉ

PRODUITS

Truite arc-en-ciel : truite fraîche à emporter ou à pêcher soi-même.
Truite fumée : filet entier sous vide.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert de mi-février à mi-octobre : tous les jours de 10h à 18h.
En juillet et août : 10h à 19h.
Fermé le jeudi hors vacances scolaires.

REPAS SUR PLACE : SUR RÉSERVATION

De juin à septembre :
le dimanche midi : repas complet à partir des truites pêchées.

En juillet et août :
les mardis et vendredis soirs :
formule pique-nique (emmenez vos couverts) : truite grillée, pommes de terre et crêpe au sucre.

Pour les groupes : tous les jours sur réservation.

Buvette sur place.

11 Route de la Vallée
17770 Saint-Césaire
Lat : 45.759488 / Long : -0.502231

Tél. : 05 46 91 55 80
latruitedesaintcesaire@gmail.com

 **Pisciculture-Saint-Césaire-46714566684829**



Le Pays de Saintonge Romane, au cœur de la Charente-Maritime, est situé dans le vignoble charentais d'Appellation d'Origine Contrôlée "Cognac".

En 2020, les savoir-faire de l'élaboration du Cognac ont été reconnus comme un patrimoine vivant représentatif de la France, selon la Convention de l'Unesco sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Cette démarche, qui salue des savoir-faire artisanaux pluri-séculaires, ancrés dans leur territoire, a été engagée depuis 2016 par l'association du même nom.



Les précieuses eaux-de-vie, élevées dans les chais pour obtenir le Cognac et le Pineau, servent aussi à l'élaboration de cocktails et de liqueurs aux arômes naturels.

Depuis plusieurs années, la production viticole se diversifie également vers les méthodes traditionnelles, les pétillants de raisin, les jus de raisin avec ou sans alcool et les vins de pays qui gagnent leurs lettres de noblesse.

DOMAINE ÉLISABETH

"Vignoble en Agriculture Biologique depuis 1997."



Carte > C5

COGNAC • PINEAU DES CHARENTES • VIN IGP CHARENTAIS • JUS DE RAISIN SANS ALCOOL • JUS DE RAISIN PÉTILLANT SANS ALCOOL

PRODUITS

Cognac XO, VSOP et VS ; Pineau des Charentes ; Troussepinète, vin IGP charentais blanc, rouge et rosé ; jus de raisin Tranquille ou Gazéfié blanc et rouge.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

La Palmyre, Saint-Palais-sur-Mer, Royan, Saint-Georges-de-Didonne, Meschers-sur-Gironde, Talmont-sur-Gironde.

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelailon Plage, Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré,

ET AUSSI...

Vente en ligne.



Laurie et Guillaume ARRIVÉ

Château Bellevue
17260 Virolet

Lat : 45.541953 / Long : -0.72903

Tél. : 05 46 94 21 39
contact@vignoblesarrive.com

www.vignoblesarrive.com

CHÂTEAU BELLEVUE - DOMAINE DU TAILLANT

"Une famille de vigneron qui n'a qu'un objectif : la qualité."



Carte > C5

COCKTAIL • PINEAU DES CHARENTES • COGNAC • LIQUEUR • VIN IGP CHARENTAIS

PRODUITS

Produits médaillés aux plus grands concours depuis 1981. « Prix d'Excellence 2018 et 2019 » Pineau des Charentes blanc, rouge ; Cognac XO, VSOP et VS ; cocktail Cognac : café, orange, amande, abricot, mandarine et poire ; vin IGP charentais ; vins de cépages blanc, rouge et rosé.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

La Palmyre, Saint-Palais-sur-Mer, Royan, Saint-Georges-de-Didonne, Meschers-sur-Gironde, Talmont-sur-Gironde.

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelailon Plage, Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré,

ET AUSSI...

Vente en ligne.



Jean-Guy et Bruno ARRIVÉ

Château Bellevue
17260 Virolet

Lat : 45.541953 / Long : -0.72903

Tél. : 05 46 94 21 39
contact@vignoblesarrive.com

www.vignoblesarrive.com

LE VIEUX MOULIN ÉDIFIÉ EN 1741

“ Production artisanale dans la plus pure des traditions. ”



Carte > C5

COCKTAIL • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS

PRODUITS

Pineau blanc et rosé ; Cognac VS, VSOP, Napoléon et XO ; cocktail Cognac - orange, pêche ; liqueurs poire, cerise et amande. Vin de pays blanc (Sauvignon), rouge (merlot) et rosé.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, sauf le dimanche.

POINT DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Sur demande.

ET AUSSI...

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.



DIMITRI PEROCHAIN

La Font Paillard
17260 Virollet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

Tél. : 05 46 94 20 97
gaec.levieuxmoulin@orange.fr

<https://levieuxmoulin-1741.fr>

MAISON BARBOTIN



Carte > B4

“ La quatrième génération de viticulteurs vous propose ses Cognacs et Cocktails ainsi que ses Pineaux, plusieurs fois médaillés d'Or au Concours Général Agricole de Paris. La Maison Barbotin a été couronnée d'un prix d'excellence en 2020. ”

PINEAU • COGNAC • COCKTAIL

PRODUITS

Pineau des Charentes blanc et rouge ; Vieux Pineau blanc «Le Beurchut» ; Extra vieux Pineau blanc.

Cognacs : VS ; VSOP ; Napoléon ; XO.

Cocktails : abricot, amande, orange, passion, N'importe quoi.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Du lundi au samedi de 8h à 12h.
Sur rendez-vous pour tout autre horaire.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite des chais de stockage et de la distillerie, sur rendez-vous.



EARL BARBOTIN
JEAN ET OLIVIER

68 rue de Saintonge
Les Epeaux
17120 Meursac

Lat : 45.640088 / Long : -0.795044

Tél. : 05 46 96 20 00
contact@natol-barbotin.fr

www.maison-barbotin.fr

DOMAINE COURPRON



“ Vins de cépages récompensés chaque année au concours «Saveurs Nouvelle-Aquitaine». ”

Carte > B4

PINEAU • COGNAC • VIN DE PAYS CHARENTAIS • MÉTHODE TRADITIONNELLE

PRODUITS

Pineau ; Cognac (VS, XO, Vieille Réserve) ; vins de cépages : blanc sauvignon et chardonnay, merlot rouge et rosé, cabernet sauvignon moelleux ; méthode traditionnelle blanche et rosée.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, ouvert tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés (voir détail sur www.domaine-viticole-courpron.com).

Visite du vignoble en trottinettes électriques tout-terrain.

Accueil de groupes et réservation sur le site Internet.

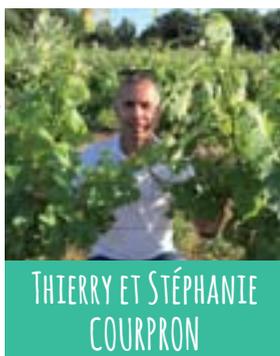
POINT DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite de la récolte à la distillerie et dégustation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



THIERRY ET STÉPHANIE
COURPRON

10 rue de chez Mothay
17260 Saint-André-de-Lidon

Lat : 45.591427 / Long : -0.78997

Tél. : 05 46 90 82 72
Fax : 05 46 90 94 97
domainecourpron17@gmail.com

www.domaine-viticole-courpron.com

DOMAINE LAPRÉE



Carte > B4

“ Entre vieilles pierres et sable fin, les raisins d'une terre de tradition. ”

PINEAU • COGNAC • VIN DE PAYS CHARENTAIS • JUS DE RAISIN

PRODUITS

Pineau des Charentes blanc et rosé ; vieux Pineau ; Cognac ; vin de pays charentais rouge (Merlot), rosé et blanc ; jus de raisin ; jus de raisin pétillant.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Véronique et son fils, Pierre, vous accueillent tous les jours en juillet et août. Le reste de l'année sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Nouveau circuit de visite de la distillerie, des vignes et des chais de vieillissement et dégustation.

Visite du musée de matériel agricole ancien.

Accueil en anglais et en espagnol.



VÉRONIQUE LAPRÉE ET
PIERRE COLLADO

EARL Laprée
5 chemin du Romarin
17120 Meursac

Lat : 45.672886 / Long : -0.829945

Tél. : 05 46 02 03 14
Port. : 06 19 40 52 27
domaine.lapree@outlook.com

[domainelapree.wixsite.com/
domainelapree](http://domainelapree.wixsite.com/domainelapree)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DOMAINE MASSÉ

“ L'esprit de famille et celui du vin règnent ici pour une viticulture tournée vers l'avenir. ”

41

Carte > B3

PINEAU • VIN DE PAYS CHARENTAIS • COGNAC • VIN DE LIQUEUR GAZÉIFIÉ • JUS DE RAISIN

PRODUITS

Pineau des Charentes blanc, rouge et rosé ; Cognac : VS, Napoléon, XO ; vin de pays charentais : Colombard, Sauvignon, Chenin, Chardonnay, rosé, Merlot, Merlot vieillit en fût de chêne, Pinot noir ; vin rouge Syrah ; vin bag in box 3l, 5l, 10l : blanc, rosé et rouge ; blanc de blanc (récoltant manipulant) ; jus de raisin sans alcool nature et gazéifié.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Ouvert toute l'année le lundi, mardi, mercredi matin, jeudi, vendredi et samedi matin. Ouvert le mercredi et samedi toute la journée, uniquement en juillet et août.

Fermé tous les dimanches et jours fériés.



MASSÉ ET FILS

2 rue de la Grande Cabane
17600 Thézac

Lat : 45,664696 / Long : -0,801276

Tél. : 05 46 94 81 89

LA FERME DE L'ORÉE

“ Toute la fraîcheur du raisin, pour des plaisirs rosés, avec ou sans bulles. ”

42

Carte > B3

JUS DE RAISIN

PRODUITS

Pur jus de raisin et jus de raisin gazéifié.

VENTE À LA FERME

Commande en ligne sans règlement. Les conditions de retrait sont précisées sur www.lafermedeloree.fr.

VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation. Evénements à la ferme : suivre la page Facebook.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente, “L'Escale Fermière” à Royan, “100 % Fermiers” à Angoulins-sur-Mer, “La Ferme des Producteurs Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré, “Panier de nos campagnes” à La Rochelle, “À la Ferme d'Aunis” à Surgères, “La Ferme des 4 Anes” à Rochefort et “Le comptoir fermier” à Saint-Pierre d'Oléron.



PASCALLE CROC ET
GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois
5 route de chez Barraud
17600 Thézac

Lat : 45,681385 / Long : -0,802909

Port. : 06 12 56 50 89
contact@lafermedeloree.fr

www.lafermedeloree.fr

La-Ferme-de-lOrée

VIGNOBLE ROUSTEAU

“ Fabrication artisanale de vieux Pineaux et de vieux Cognacs. ”



43

Carte > B3

PINEAU • COGNAC • PÉTILLANT DE RAISIN • JUS DE RAISIN

PRODUITS

Vieux Cognac ; vieux Pineau ; pétillant de raisin et jus de raisin

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Vente dans le chai du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et le samedi sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite de la distillerie, du chai et dégustation.



SAMUEL ET PHILIPPE
ROUSTEAU

17 Le Maine Dorin
17600 Corme-Royal

Lat : 45,745059 / Long : -0,798783

Tél. : 05 46 94 72 57
Port. : 06 29 95 45 77
earl.rousteau@yahoo.fr

www.rousteaurullaud.com

PROPRIETE ROUGER

“ Petite exploitation familiale - 4^{ème} génération. ”

44

Carte > C3

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • JUS DE RAISIN • JUS DE RAISIN PÉTILLANT

PRODUITS

Pineau rouge et blanc ; vieux pineau ; cognac VS et VSOP ; jus de raisin rouge sans alcool ; pétillant blanc sans alcool ; liqueur de cognac à l'abricot.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur réservation tous les jours.

POINTS DE VENTE

Epicerie de Chermignac. Magasins de producteurs “Panier de nos campagnes” à La Rochelle et “Fermiers du Marais Poitevin” à Ferrières.



EARL ROUGER

4 rue de la Grande Maison
17460 Chermignac

Lat : 45,67343 / Long : -0,684267

Tél. : 05 46 92 61 97
jmrouger@sfr.fr

www.proprieterouger.fr

DISTILLERIE BOSSUET

“ Dans une propriété du 16^{ème} siècle portant le nom du cépage qui fit la renommée du Cognac, la famille Bossuet vous propose de découvrir la fabrication du Pineau et du Cognac. ”

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR

PRODUITS

Pineau ; Cognac ; liqueurs.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Ouvert toute l'année.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite gratuite, commentée par le vigneron de la distillerie, des chais de vieillissement et dégustation. Accueil de groupes et particuliers. 70 médailles depuis 41 ans aux concours nationaux des Grands Vins de France. Accueil France Passion. Balisé depuis la RN141 Saintes-Cognac.



Carte > E3



FRANÇOISE ET PAUL
BOSSUET

Logis de Folle Blanche
2 chemin des Terrières
Senouche
17610 Chaniers

Lat : 45.732245 / Long : -0.51926

Tél. : 05 46 91 51 90
contact@paul-bossuet.fr

www.logisdefolleblanche.fr

CLOS DE NANCREVANT

“ Nos vins, Pineaux, Cognacs... sont le fruit d'un subtil mélange de savoir-faire ancestral et de passion. ”

VIN CHARENTAIS • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • JUS DE RAISIN • MÉTHODE TRADITIONNELLE

PRODUITS

Vin Charentais ; Pineau des Charentes ; Cognac ; jus de raisin ; méthode traditionnelle ; liqueurs.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

En juillet et août : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.
Le reste de l'année, sur rendez-vous.

guidée, par les vigneron, des chais et de la distillerie avec son alambic traditionnel, suivie d'une dégustation (durée : 1h30). Payant, sur réservation.

POINTS DE VENTE

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Dégustation au caveau gratuite. Visite-dégustation : visite



Carte > D3



CAROLINE ET MATTHIEU
QUÉRÉ - JELINEAU

75 chemin de Nancrevant
17610 Chaniers

Lat : 45.747149 / Long : -0.535964

Tél. : 05 46 91 09 34
closdenancrevant@sfr.fr

www.closdenancrevant.com

DOMAINE DU PUIITS FAUCON

“ Le rendez-vous plaisir incontournable pour les amateurs de bon goût. ”

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • MÉTHODE TRADITIONNELLE

PRODUITS

Pineau blanc et rosé (Médaille) ; liqueur gazéifiée “Tentation Céleste” ; Cognac fine des Borderies (Médaille) ; méthode traditionnelle.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visites particulières des chais et de la distillerie sur rendez-vous. Dégustation.

POINTS DE VENTE

Epicerie “La Gaillarde” à Saint-Sauvant. “Carrefour Contact” à Burie. “La Cave du Château d’Alon” à Châtelaiillon. “La Cognathèque” à Cognac.



Carte > E2



DANIEL BOUILLARD

8 route de chez Gaillard
17770 Burie

Lat : 45.778288 / Long : -0.420011

Tél. : 05 46 94 67 72
Port. : 06 84 62 26 38
puits.faucon@wanadoo.fr

VIGNOBLE H. BEGEY & FILS

“ Venez partager sur notre exploitation familiale le fruit d'une passion transmise de génération en génération et tournée vers l'avenir. ”

COCKTAIL • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS • MÉTHODE TRADITIONNELLE • JUS DE RAISIN PÉTILLANT

PRODUITS

Pineau des Charentes ; Cognacs ; cocktails avec mélange de plusieurs fruits ; liqueurs framboise, amande, poire et orange ; méthode traditionnelle en rosé et blanc ; vin de pays rouge, blanc et rosé ; jus de raisin pétillant.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 19h. Le samedi sur appel. Fermé le dimanche et jours fériés.

ET AUSSI...

Vente en ligne.
Accueil de séminaires.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visites et dégustation pour particuliers et groupes. Repas pour les groupes sur réservation.



Carte > E2



FAMILLE BEGEY

37 rue de la Mairie
17770 Villars-les-Bois

Lat : 45.798792 / Long : -0.436285

Tél. : 05 46 94 91 76
contact@begey.com

www.begey.com

H.BEGEYETFILS/



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

DOMAINE DES BESSONS

-DEPUIS 1850 - L'ÉCOMUSÉE DU COGNAC

" Histoire... Patrimoine... Orgues à parfums...
Dégustation... Vieux Cognac. "

.....
PINEAU • COGNAC • COCKTAIL • LIQUEUR
.....

PRODUITS

Pineau des Charentes : très vieux Cognac, cocktails, liqueur.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Octobre à avril : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30.

Mai, juin et septembre : du mardi au dimanche 10h à 18h30.

Juillet et août : tous les jours 10h à 18h30.

VISITE DE L'ÉCOMUSÉE

Avril à novembre.

Avril, octobre et novembre : fermeture dimanche et lundi.

Mai, juin, septembre : fermeture le lundi.

Juillet et août : ouvert tous les jours.

Hébergements au logis des Bessons d'avril à novembre.

Plus d'info sur le site Internet.

L'Écomusée du Cognac est un musée vivant. Engagé depuis plus de 30 ans sur le développement de l'oenotourisme, spectacle audio visuel sur 2000 ans d'art & d'histoire, d'un espace composé d'orgues à parfums, un jeu de piste découverte, exposition sur Cuba, enfin un espace de 200m² vous présente la « Haute Couture » de l'automobile et de tracteurs des années 50/60.



Carte > F2



JEAN-LOUIS TESSERON

Domaine des Bessons
35 route des Bessons
17770 Migron

Lat : 45.819386 / Long : -0.39884

Tél. : 05 46 94 91 16

Port. : 06 18 06 39 26

tesseron@wanadoo.fr

.....
www.domaine-des-bessons.fr

[domainedesbessons](https://www.facebook.com/domainedesbessons)

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



+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

FROMAGES ET YAOURTS DES TOUCHES 50

" Nous élevons et nourissons nos 60 chèvres avec l'herbe, le foin et les céréales de la ferme et nous fabriquons de mars à décembre une gamme de fromages et yaourts fermiers. "

Carte > D4

PRODUITS

Fromages de chèvre frais nature et aromatisés : ail et fines herbes, échalotes, tomates séchées. Fromages affinés cendrés et nature. Fromages secs. Tomme de chèvre. Faisselle nature sans sel. Yaourts nature et confiture.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du 1^{er} mars au 15 décembre, les jeudis et vendredis de 17h à 19h.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Nous vous accueillons pour assister à la traite à partir de 17h.

MARCHÉS DE MARS À DÉCEMBRE

Marché de Saintes le vendredi matin. Marché de Pons (place Saint-Vivien) le dimanche matin.

Mini-marché à la ferme tous les 1^{ers} vendredis du mois de 16h30 à 19h (producteurs et artisans des environs).



AURORE DESCHAMPS ET
ROBIN WOZNIEZKO

6b chemin des Touches Basses
17460 Colombiers

Lat : 45.638329 / Long : -0.563031

Port. : 06 69 12 12 21
r.wozniezko@gmail.com

POT D'VACHE

“ Yaourts 100 % local, fabriqués sur une ferme familiale, sans OGM, sans conservateur, sans colorants et sans poudre de lait. ”



Carte > D2

PRODUITS

Yaourts nature ou sucrés ;

Entremets : riz au lait et semoule au lait ;

Les crémeux : crème dessert vanille, chocolat, café ou pistache ;

Les yaourts aux arômes naturels et sur lits de confitures artisanales ;

Lait pasteurisé ; crème fraîche ; skyr nature, myrtille, fraise ou ananas.

Et prochainement, beurre et fromage ail/échalote.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vendredi de 17h30 à 19h.

Samedi de 10h à 12h.

MARCHÉS ET POINTS DE VENTE

Marché de Saintes, place Saint-Pierre, le samedi. Intermarché des Boiffiers et de Lamothe, E. Leclerc Abbaye et des Côteaux, Netto à Saintes. Intermarché à Matha. Super U à Gémozac et Saint-Savinien.



MAGALI ET
BRUNO GAUTHIER

25 chemin de chez Viaud
17100 La Chapelle-des-Pots

Lat : 45.7687278 / Long : -0.522629

Port. : 07 62 83 46 08
potdvache@gmail.com

www.potdvache.fr
magali.gauthier.545

FERME GUILLET

“ Ferme en polyculture élevage (vache à lait, céréales, oléagineux, fourrages), produisant un lait d'ici avec des vaches nourries essentiellement de produits issus de l'exploitation. ”



Carte > B3

PRODUITS

Lait cru de vache.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les jours, toute l'année de 17h à 18h pendant la traite pour le lait cru.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Découverte de l'élevage sur rendez-vous.



MICHAËL GUILLET

1 allée des Marguerites
La Couasse
17600 Pisany

Lat : 45.713005 / Long : -0.803843

Port. : 06 03 80 71 24
earl.guillet@akeonet.com

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.



Carte > D2

“ Le terroir de Charente-Maritime nous donne un safran de 1^{ère} catégorie en goût, odeur et couleur. A utiliser en petite quantité dans les plats sucrés ou salés pour sublimer vos préparations. Laissez-vous envoûter...”

PRODUITS

Safran en pistils : dosette de 0.25 g et 0.5 g.

Possibilité d'autres conditionnements sur commande.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

MARCHÉS ET POINTS DE VENTE

Marché des Bouchôleurs à Chatelaillon le dimanche matin de mi-juin à mi-septembre.

Marché de Saint-Georges-des-Coteaux, 1 vendredi sur 2 de 17h à 19h, de mi-mai à mi-septembre. Stand devant la boulangerie “3+1” à Fontcouverte le mercredi matin. “Le 17 à la ferme”, le 17 de chaque mois d'avril à septembre, à partir de 17h dans une ferme du 17 (lieux disponibles sur Facebook et Instagram).



LAURENCE BIARD-PILOT

18 rue Montvallon
17100 Fontcouverte

Lat : 45.77953 / Long : -0.578342

Port. : 06 83 23 16 54
laurence.biard@orange.fr

mieletsafranparlaurenceb

mieLet_safran_par_laurenceb

AU JARDIN D'ANGÉLIQUE

“ Culture, cueillette et transformation de plantes aromatiques en agriculture biologique. Spécialité d'angélique confite. Plantes récoltées à la main.”



54

Carte > C3



VÉRONIQUE GUIONNET

17100 Saintes

Port : 06 45 67 00 32

veronique.guionnet@laposte.net



aujardindangelique

PRODUITS

En sachet, fraîches, séchées, ou en macérât, simple ou en mélange pour tisanes ou boissons froides : angélique, agastache, artémisia, bardane, calendula, camomille romaine, consoude, édelweiss, échinacée, fenouil, héliochryse, lavande officinale, lavande aspic, mélisse, monarde, menthe verte, menthe chocolat, nigella sativa, reine des prés, sariette, thé des bergers grecs, tanaïsie, tabac, thym commun, thym citron, verveine.

Angélique : confite en bâtonnet ou tige ; sirop d'angélique (à diluer) ; confitures ; vinaigre de cidre aromatisé à l'angélique ; plantes en pot ; graines.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur commande par téléphone ou mail.

POINTS DE VENTE

La Ferme Santone, Biocoop à Saintes, boutique de l'Office de Tourisme à Saintes. Fête du Végétal à l'abbaye de Trizay le 24 septembre 2023.

à la découverte de ...

HUILES de Saintonge Romane



Des huiles vierges de première pression à froid, issues de graines produites sans aucune intervention chimique, ensuite tout simplement décantées puis filtrées de façon naturelle.

+ D'INFOS

sur les produits et des visites d'exploitation des producteurs sur producteursfermiers.fr

LA FERME DE L'ORÉE



55

“ De purs jus de graines pour des huiles de goût aux grandes valeurs nutritives ! ”

Carte > B3

PRODUITS

Huiles vierges extraites à froid : cameline, chanvre, colza et tournesol.

VENTE À LA FERME

Commande en ligne sans règlement. Les conditions de retrait sont précisées sur www.lafermedeloree.fr.

VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation.
Événements à la ferme : suivre la page Facebook.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente, “L'Escale Fermière” à Royan, “100 % Fermiers” à Angoulins-sur-Mer, “La Ferme des Producteurs Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré, “Panier de nos campagnes” à La Rochelle, “À la Ferme d'Aunis” à Surgères, “La Ferme des 4 Anes” à Rochefort et “Le comptoir fermier” à Saint-Pierre d'Oléron.



PASCALE CROC
ET GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois
5 route de chez Barraud
17600 Thézac

Lat : 45.681385 / Long : -0.802909

Port : 06 12 56 50 89
contact@lafermedeloree.fr

www.lafermedeloree.fr

La-Ferme-de-lOrée

à la découverte des ...

FLEURS

de Saintonge Romane



+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

LES FLEURS DE LA CLAIRIÈRE

GRAINES DE FLEURS SAUVAGES BIO & PAPIERS ENSEMENCÉS

« Des graines pour retrouver les fleurs sauvages naturelles dans les jardins, soutenir la biodiversité et pour le plaisir esthétique, culinaire et médicinaal. »

PRODUITS

Sachets de graines de fleurs sauvages bio et cartes ensemencées créées avec du papier artisanal fait main à l'ancienne : 100 variétés de graines de fleurs sauvages adaptées au sol et au climat de Saintonge : bleuet sauvage, millepertuis perforé, fenouil sauvage, coquelicot, oseille sauvage, bouillon blanc, mélilot blanc, maceron, guimauve, les scabieuses, etc.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous du lundi au vendredi de 10h à 16h30. Visite libre le samedi. Retrait des commandes à toute heure dans la niche de retrait.

POINTS DE VENTE

Petits magasins alimentaires bio de proximité. Fleuristes. Lieux fertiles engagés en Charente-Maritime.

ANIMATIONS

Adultes : « Sur les sentiers des vagues - botanique, « Je compose ma prairie de fleurs sauvages », « Je crée mon coin de nature au fil de l'eau ».

Enfants/écoles (mallette) : « Explorateur de fleurs » - Chasse aux trésors, « Je sème pour les abeilles », « Recycl'Art - « Je fabrique ma fleur-éolienne », « Je fabrique mon parchemin du Moyen-Âge ».

Dates : suivant constitution des groupes.



56

Carte > E2



ERIC PIGEON

2 Ecohameau de la Clairière
17770 Ecoyeux

Lat : 45.810219 / Long : -0.518718

Port. : 07 82 00 81 99,
appel ou SMS
lesfleursdelaclairiere@gmail.com

SECRETS DE JARDIN ÉTABLISSEMENT HORTICOLE

57

« Un regard différent sur la passion du végétal. »

Carte > E3

PRODUITS

Plantes à massif de saison, vivaces, rosiers, fruitiers, arbustes, palmiers, oliviers, etc.

Plantes tropicales, cactées, succulentes, etc.

Plantes aromatiques dont collection de menthe, thym, basilic et autres médicinales.

Plants maraîchers avec plus de 350 variétés de tomates anciennes et légumes anciens.

VENTE SUR L'EXPLOITATION ET VISITE

Tous les jours de l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h.

En avril, mai, juin, juillet et août : animations « Les plantes à bouche » : découverte des saveurs des fleurs et des feuilles, « Plantes à bien-être » : les vertus médicinales des plantes,

« Les plantes atypiques » : les plantes aux évolutions extra-ordinaires.

« Les plantes à Belle-Mère » ou la toxicité du règne végétal.

Voir détail des dates sur les pages Facebook.



JEAN-LUC LIÉNARD

40 route du Cognac (D24)
17610 Dompierre-sur-Charente

Lat : 45.695627 / Long : -0.479247

Tél. : 05 46 91 20 00

www.pepiniere-des-charentes.com

[f secretsdejardin17](https://www.facebook.com/secretsdejardin17)

[f plantes.a.bouche.et.a.bien.etre](https://www.facebook.com/plantes.a.bouche.et.a.bien.etre)

PATOUR HORTICULTURE

58

« Olivier et Aurélie ainsi que leurs deux employés produisent des plants de fleurs et légumes de qualité et acclimatés et offrent des conseils professionnels. »

Carte > C3

PRODUITS

Plantes à massif, géraniums, potées fleuries, chrysanthèmes, cyclamens, vivaces, rosiers, arbustes...

Plants de légumes, plus de 30 variétés de tomates, salades, choux, poireaux, aromatiques...

Composition pour tout évènement sur commande.

Nous proposons du terreau professionnel, engrais organique, graines, poteries, sapins à Noël.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année du mardi au samedi 9h-12h et 14h-18h.

Les heures et les jours d'ouverture varient suivant les saisons.

MARCHÉS

À Saintes toute l'année, marché Saint-Pierre le mercredi et le samedi, marché Saint-Palais le jeudi et marché place du 11 Novembre le vendredi.



AURÉLIE ET OLIVIER
PATOUR

81 route de Thénac
17460 Rétaud

Lat : 45.674784 / Long : -0.699897

Tél. : 05 46 96 93 72

www.patour-horticulture.fr

[f patour horticulture](https://www.facebook.com/patourhorticulture)

PÉPINIÈRES DE CORME-ROYAL

" Nous cultivons votre nature. "

59

Carte > B3



MARTIN BON
VICTORIEN MAGUIER
CAROLINE ROY

10 rue de la Dorinière
17600 Corme-Royal

Lat : 45.738907 / Long : -0.820133

Tél. : 05 46 92 32 32
info@pepicr.com

www.pepinieresdecormeroyal.fr

pepinieresdecormeroyal

PRODUITS

Arbres et arbustes d'extérieur en pot ou en plein champ.
Plantes de climat doux : lavandes, pittosporos, fusains, eleagnus, troënes, romarins, ceanothes, vivaces, graminées, etc....
Plantes de haie et de bord de mer.
Oliviers et palmiers de toutes variétés.
Plantes xérophytes (plantes de terrain sec).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.
Fermé les dimanches et jours fériés.

ET AUSSI...

Conseils pour la réalisation de jardins en fonction du terroir.

MARCHÉS, FOIRES

en Saintonge Romane

Pour localiser ces marchés, reportez-vous à la carte située en page 4 et 5 de ce guide.

CHANIERS D3
• **Marché** : mercredi toute la journée

CORME-ROYAL B3
• **Marchés** : jeudi et dimanche matin

GÉMOZAC C5
• **Marché** : vendredi matin
• **Foire** : 3^e vendredi matin du mois

LA VALLÉE B1
• **Marché** : vendredi de 16h à 19h

LE SEURE F2
• **Marché** : vendredi de 17h à 21h

PISANY B3
• **Marché** : vendredi matin

PONT-L'ABBÉ D'ARNOULT B2
• **Marché** : vendredi matin
• **Foire** : 3^e lundi du mois

PORT D'ENVAUX C2
• **Marché** : jeudi matin

RIOUX C4
• **Marché** : jeudi matin

SAINT-CÉSAIRE B3
• **Marché** : le 1^{er} et 4^{ème} samedi du mois aux Bujoliers.

SAINT-GEORGES-DES-COTEAUX C2
• **Marché** : tous les 15 jours à partir du 12 mai de 16h30 à 20h.

SAINT-PORCHAIRE B2
• **Marché** : mercredi et dimanche matin

SAINTEES C3/D3
• **Marchés** : Mardi et vendredi matin, cours Reverseaux
• **Marchés** : Mercredi et samedi matin, place Saint-Pierre
• **Marchés** : Jeudi et dimanche matin, avenue Gambetta et avenue de la Marne

• **Marché** : Jeudi matin, place des Câtives, quartier Bellevue
• **Foire** : 1^{er} lundi du mois, cours National et avenue Gambetta

THÉNAC C3
• **Marché** : jeudi matin

VILLARS-LES-BOIS E2
• **Marché** : 1^{er} et 3^{ème} vendredi du mois de 16h à 20h au 19 rue des Grelots - La Barre

Retrouvez le point de vente collectif des producteurs fermiers

LA FERME SANTONE
50 agriculteurs de proximité.
Point de vente collectif en direct du producteur au consommateur
16 rue Denis Papin,
ZAC Atlantique
à Saint-Georges-des-Coteaux.
Tél. : 05 46 93 61 14
 La ferme santone
Ouvert du mardi au samedi



MARCHÉS FERMIERS & FÊTES

en Saintonge Romane



6 & 7 MAI

THÉNAC



Foire aux Fleurs.

24 JUIN

CRAZANNES



“ Echappée Nature en Fête ” : restauration avec produits fermiers.

24 JUIN

SAINT-SIMON-DE-PELLOUAILLE



“ Fête du cheval ” : marché et repas fermier avec spectacle.

1^{ER} & 2 JUILLET

MIGRON



Foire au vin, marché gastronomique et artisanal.

15 JUILLET

SAINT-SAUVANT



“ Nuit Saint-Sylvanaise ” : marché fermier du soir avec animations.

20 JUILLET

CHANIERS



Marché et repas fermier du soir avec concert.

21 JUILLET

SAINT-GEORGES-DES-CÔTEAUX



Marché et repas fermiers.

15 AOÛT

COURCOURY



Fête de l'Oie.

EN AOÛT

PONT-L'ABBÉ D'ARNOULT



Fête de la Mojhette. Date et programme sur <https://mojhette-pont-l-abbé-d-arnoult.webnode.fr/>

2 SEPTEMBRE

NANCRAS



Marché et repas fermier avec spectacle.

24 SEPTEMBRE

TRIZAY



Fête du végétal à l'Abbaye de Trizay.

21 ET 22 OCTOBRE

THÉNAC



Jardins et saveurs d'automne.

VISITES GRATUITES



BALADES ROMANES & GOURMANDES

En septembre et octobre, la Communauté de Communes Coeur de Saintonge et la Communauté de Communes de Gémozac et de la Saintonge Viticole vous proposent, les samedis à 14h30, des visites guidées gratuites des églises et des villages avec visite-dégustation chez les producteurs fermiers.



Programme disponible dès juin sur www.producteursfermiers.fr

LES IDÉES RECETTES



inventives & gourmandes

ENTRÉE

COLESLOW AU CHOU ROUGE ET À LA POMME

Ingrédients

Pour la salade :

- 4 carottes
- 2 pommes vertes
- 1 petit chou rouge
- 100 g de raisins secs
- 30 g de graines de tournesol
- 30 g de graine de courg

Pour la sauce :

- 4 cuillères à café de miel
- 1 morceau de gingembre frais de 1 cm
- 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation

- Pour la salade, pelez les carottes et râpez-les. Taillez le chou en fines lanières. Lavez les pommes, sans les peler, et coupez-les en bâtonnets.
- Mettez le tout dans un saladier et ajoutez-y les raisins secs et les graines de tournesol et de courge.
- Pour la sauce, mettez le miel et le jus de citron dans un récipient et remuez bien pour une bonne dissolution du mélange. Ajoutez le gingembre râpé et l'huile de tournesol.
- Versez la sauce sur la salade et mélangez.
- Laissez macérer au réfrigérateur de 15 à 30 min avant de servir.



PLAT

LA RECETTE DE GRAND-MÈRE DE LA QUICHE LORRAINE

Ingrédients

Pour la pâte Brisée :

- 250 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 200 g de lardon
- 3 oeufs
- muscade
- 20 cl de crème fraîche
- 1 verre de lait
- sel et poivre

Préparation

Pour la pâte Brisée

- Coupez en petits dés le beurre puis mélangez-le avec la farine et le sel jusqu'à l'obtention d'une poudre sableuse. Ajoutez le jaune d'œuf. Ajoutez l'eau progressivement en mélangeant

- jusqu'à former une boule souple. Puis assemblez la pâte en boule.
- Ecrasez avec la paume de la main les bords de la pâte sur le plan de travail afin de la rendre homogène. Répétez 4 à 5 fois l'opération. Assemblez la pâte Brisée en boule et laissez reposer au frais 2h.

Pour la garniture

- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte Brisée dans un plat à tarte.
- Faites cuire les lardons à la poêle et retirez le gras, réservez-les.
- Mélangez les œufs battus, la crème fraîche et le verre de lait, puis assaisonnez le tout.
- Mettez les lardons sur la pâte, puis versez votre mélange.
- Faites cuire au four pendant 25-30 min.
- Découpez et régalez vous !

Astuce : percez le fond de la pâte en plusieurs points avec une fourchette avant de déposer les ingrédients.

DESSERT

MOUSSE À L'ANGÉLIQUE

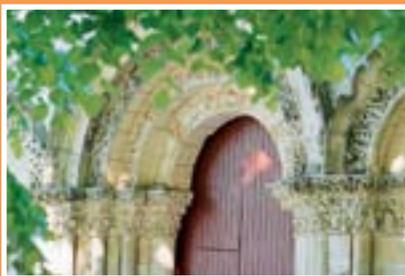
Ingrédients

- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café rases de Maizena
- 4 cuillères à soupe de compote d'angélique
- 3 cuillères à soupe de Pineau des Charentes ou de liqueur d'angélique
- 1 tronçon d'angélique confite
- 1 pincée de sel

Préparation

- Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
- Fouettez les jaunes d'œufs dans une casserole à fond épais, avec le sucre et la Maizena.
- Posez la casserole sur feu très très doux et mélangez vigoureusement au fouet.
- Lorsque le mélange aux œufs mousse et augmente de volume, ajoutez le pineau ou la liqueur d'angélique et faites épaissir en fouettant toujours.
- Versez délicatement la compote en soulevant le mélange.
- Retirez la casserole du feu provisoirement.
- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange œufs/compote d'angélique.
- Remettez sur le feu et faites cuire 5 minutes, toujours à feu très doux, en continuant à soulever la mousse.
- Répartissez la mousse dans des coupelles et rafraîchissez au réfrigérateur pendant 1 ou 2 heures.
- Découpez le tronçon d'angélique en 4 dans le sens de la longueur, déposer un quart d'angélique confite dans chaque coupelle et servez !





Retrouvez toute l'actualité des producteurs fermiers de la Saintonge Romane sur

www.producteursfermiers.fr



Ce guide a été réalisé par le **PAYS DE SAINTONGE ROMANE**

9 rue de Courbiac 17100 Saintes

Tél. : 05 46 97 22 96 - contact@payssaintongeromane.fr

www.payssaintongeromane.fr



En partenariat avec

**LA CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE LA CHARENTE-MARITIME**

Vous êtes producteur fermier sur le territoire de la Saintonge Romane et souhaitez connaître les modalités pour apparaître dans ce guide ?
Contactez le Pays de Saintonge Romane à l'adresse ci-dessus.