

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, Aggelos ; Communauté de Communes Coeur de Saintonge et Communauté de Communes de Gémézac et de la Saintonge Viticole : Laurène Loutre ; Communauté d'Agglomération de Saintes et Chambre d'Agriculture : Karine Labat | **Réalisation :** Clotilde Blin | **Crédit photos :** Les producteurs, Mélanie Chaigneau, Fotolia, Burst, Pexel, CMT, Laurène Loutre, Karine Labat, Lydia Labrue et le Pays de Saintonge Romane | **Impression :** IRO Imprimerie - **Réalisation respectueuse de l'environnement :** papier écologique, encres végétales, recyclage des déchets. | **Parution :** mars 2025 | **Dépôt légal :** à parution | **Tirage :** 20 000 exemplaires.

SOMMAIRE

L'engagement des producteurs fermiers de Saintonge Romane 3

La Carte des Producteurs fermiers 4 > 5

Les démarches «Qualité» 6 > 7

Connaissez-vous les producteurs fermiers de la Saintonge Romane 8 > 9

✪ A la découverte du miel 10 > 13

Calendrier des saisons des fruits et légumes en Saintonge 14 > 15

✪ A la découverte des fruits et légumes 16 > 23

✪ A la découverte des viandes et volailles 24 > 28

✪ A la découverte des poissons 29

✪ A la découverte des bières 30

✪ A la découverte des produits de la vigne 31 > 38

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

✪ A la découverte des céréales 41

✪ A la découverte des produits rares 42

✪ A la découverte de l'huile 43

✪ A la découverte des fleurs 44 > 46

Marchés hebdomadaires, foires et points de vente collectifs 47

Points de ventes collectifs 48

Marchés fermiers et fêtes en Saintonge Romane 49

Balades Romanes et Gourmandes 50

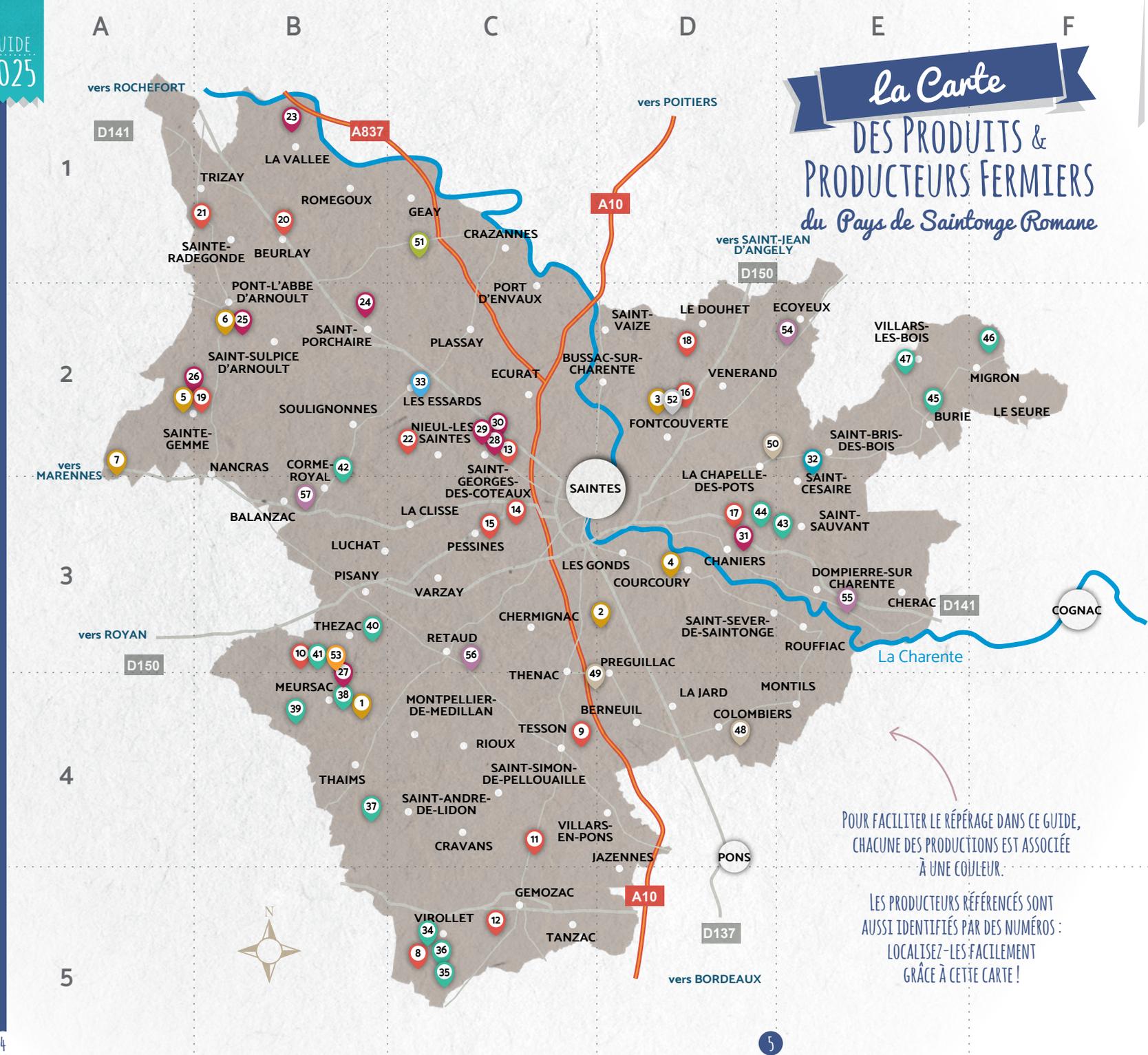
Idées recettes inventives et gourmandes 51

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.

GUIDE
2025



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.



Bio Cohérence est le label d'une agriculture nourricière 100% bio, 100% française.

Fermes paysannes, savoir-faire artisanaux et commerçants bio engagés s'unissent pour une alimentation bio, locale et de saison.

Il s'agit d'un projet de société pour une agriculture régénératrice de la biodiversité, du climat et du bien-être.



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.



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. Dans le secteur viticole, l'AOC est une mention « traditionnelle » : elle peut donc être reconnue et protégée au niveau européen.



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.

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial de Saintonge Romane** et afin de rendre les produits locaux plus accessibles, nous vous proposons d'avoir accès à tous les outils de communication existants autour des circuits courts.

LE GUIDE DES "PRODUITS ET PRODUCTEURS FERMERS DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE"

Près d'une **soixantaine de producteurs fermiers** du territoire de la Saintonge Romane (70 communes autour et avec Saintes) pratiquant la vente directe sont présents dans le guide et sur le site Internet dédié, actualisés chaque année.

Les producteurs fermiers présents sur ces deux supports ont signé sur l'honneur des

engagements et ne sont mentionnés que les produits répondant aux critères d'une charte.



OFFICE DE TOURISME DE SAINTES ET DE LA SAINTONGE

Manger local, c'est si Saintes ! Au cœur d'une nature généreuse, la Saintonge recèle des trésors pour les papilles des visiteurs gourmets. L'Office de Tourisme valorise l'offre touristique de la destination, notamment le terroir et le savoir-faire de producteurs passionnés. L'Office de Tourisme possède également une boutique

où les produits exposés ne sont qu'issus du territoire. Enfin, des visites des producteurs locaux sont proposées chaque année.



GUIDE BIO DE CHARENTE-MARITIME

Le **guide bio de la Charente-Maritime** recense les bonnes adresses où trouver des produits bio : fermes bio en vente directe, marchés bio, magasins, restaurants, artisans... Ce livret favorise ainsi l'accès pour tous à une **alimentation de qualité** issue d'une **agriculture bio et locale**.



VISIT'ACTIVES

Les **Visit'actives** sont des rencontres chez des producteurs passionnés et passionnants situés en Saintonge qui ont tous en commun des pratiques **éco-responsables** et la volonté de les partager avec vous ! Lors de ces Visit'actives, d'une durée moyenne de 2 h, on va y découvrir un **univers de travail**, y expérimenter un

savoir-faire et repartir avec le fruit de sa **production/création**.



BIENVENUE À LA FERME

Bienvenue à la Ferme est un réseau de producteurs qui s'engagent à proposer des produits fermiers et de qualité en vente directe à la ferme et/ou proposent des activités (visite, hébergement, ferme pédagogique).

C'est le 1^{er} réseau national agricole en circuit court et agritourisme !

Cette marque est portée par les Chambres d'Agriculture.



LA MARQUE "PLUS DE 17 DANS NOS ASSIETTES"

Portée par le Département de la Charente-Maritime et appuyée par la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, la **marque "+ de 17 dans nos assiettes"** valorise les produits de plus de **120 producteurs et artisans charentais-maritime**.

Elle certifie l'origine des produits sur

lesquels elle est apposée, favorisant ainsi la visibilité et le développement des circuits courts locaux.



LE SITE MANGER 17.FR

Manger17.fr est un site internet porté par le Département de la Charente-Maritime avec l'appui de la Chambre d'agriculture. Il permet de géolocaliser les producteurs locaux les plus proches de chez soi. Il décline aussi des informations sur les démarches qualité et collectives, des recettes et des actualités gourmandes.



À la découverte du ...

MIEL

de Saintonge Romane



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

LA MIELLERIE D'ANAÏS

“ Apicultrice récoltante en Saintonge maritime et intérieure. ”

PRODUITS

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

Miel aromatisé au citron, à la fraise et à la cannelle moulue en pot de 250 g.

Fruits 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.

Bougies à la cire d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le mardi et le jeudi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30.

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

VISITE DE L'EXPLOITATION

Visite pédagogique à partir de 3 ans (sur réservation).

1

Carte > B4



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

MIELLERIE DES ARÈNES

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



2

Carte > D3

PRODUITS

Miel de printemps, de tournesol, crémeux, châtaignier, de fleurs, acacia, 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

Épiceries de Préguiillac. Boucherie de Tesson, Rioux et Thénac. Boulangerie de Gaétan, La Boutique de l'Abbaye aux Dames et la boutique de l'Office de

Tourisme à Saintes. Marché du Maine Allain à Chaniers. La Halte Marché aux Gonds et Gémozac. Marché du Parc à Royan le 1^{er} samedi du mois 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.



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

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.

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



3

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

Épiceries de Saint-Sauvant. Boutique aux Potagers de Beauregard au Douhet. La Chocolat'Her, boutique de La Belle Etoile, Office de Tourisme et Amphithéâtre à Saintes.

“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).

Et quelques autres marchés ponctuels ou manifestations sportives annoncés sur les réseaux sociaux.



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](https://www.facebook.com/mieletsafranparlaurenceb)
 [miel_et_safran_par_laurenceb](https://www.instagram.com/miel_et_safran_par_laurenceb)

LES APIERS D'ALIÉNOR

“ Là où se rencontrent les fleurs, les abeilles et les hommes.”

4

Carte > D3

PRODUITS

Miel de fleurs d'été, miel de fleurs de printemps, miel de forêt. Autres miels produits en transhumance en Nouvelle-Aquitaine : miel de fleurs d'Acacia, miel de fleurs de Bourdaine, miel de fleurs sauvages.

Pot de 400 gr ou 1 kg (miels de fleurs de printemps et d'été).

Vente d'essaims d'abeilles (particuliers et professionnels). Nous contacter.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le vendredi de 17h à 19h, toute l'année.

POINTS DE VENTE

Epicierie d'Ici aux Gonds. Les centres E.Leclerc de Saintes et Marennes. La boutique de l'Office du Tourisme de Saintes. La Halte Marché du Domaine Chaillou à Gémozac. La Fromagerie Gourmande à Saujon.

ANIMATIONS

Visites immersives en tenue d'apiculteur. De mai à septembre. Tout public, à partir de 7 ans. Particuliers : consultez les dates programmées et réservez vos places en ligne sur le site internet. Groupes : 10 personnes minimum. Sur devis. Contact à l'adresse suivante : lesapiersdalienor@mailo.com



CÉDRIC ET ALICE CORAZZA

8 rue des Ytropes
17100 Courcoury

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 70 02 79 34
lesapiersdalienor@outlook.fr

www.lesapiersdalienor.fr

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

LA FERME EST DANS L'SAC

“ Le rucher, à l'origine du miel proposé, a pour objectif d'amener les pollinisateurs sur la ferme pour favoriser la production maraîchère.”

5

Carte > A2

PRODUITS

Miel de printemps et d'été en pot de 500 g.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au mercredi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.



NICOLAS DUFRIEN

La Durandière
Route de la Gautrie
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port. : 06 82 96 52 33
lafermeestdanslac@gmail.com

www.lafermeest-danslesac.com

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

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

LES RUCHERS DU VAL DE SEUDRE

“ D'une production locale et respectueuse des abeilles, nos 250 ruches nous permettent de proposer une diversité de miels aux textures et saveurs variées.”

6

Carte > B2

PRODUITS

Miel de printemps toutes fleurs, miel fleurs sauvages (juin et juillet), miel de forêt, miel d'accacia, miel de châtaignier, miel d'été toutes fleurs.

Occasionnel : miel de sarrasin.

Vente en pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Pollen, gelée royale, propolis, pain d'épices.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

MARCHÉS ET FOIRES

Marché de Saujon le samedi. Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche. Marchés de producteurs en été et à Noël. Marchés fermiers à Saint-Agnant deux fois par an.



NICOLAS HONGROIS

La Ferme de la Métairie
2 bis route de l'Arnout
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 83 01 47 13
hongroisnicolas@gmail.com

<https://lesruchersduval-deseudre.fr/>

[Les-Ruchers-du-Val-de-Seudre](https://www.facebook.com/les-ruchers-du-val-de-seudre)

C

“ Dans une philosophie de synergie entre apiculture et agriculture, les pratiques culturelles mises en oeuvre ont pour objectif d'assurer aux abeilles de notre petit rucher, alimentation et bien-être tout au long de l'année.”

7

Carte > A2

PRODUITS

Miel de printemps et d'été en pot de 150g, 250g et 500g. Bougies à la cire d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

POINTS DE VENTE

Boulangerie Les Saveurs d'Autrefois, Vignoble Chagnoleau à Sainte-Gemme, Gamm Vert à Saujon. Chocolaterie Monbana à Saintes. Marchés de Noël et d'été.



BRUNO BRAUD, SÉVERINE BIGUEUR-BRAUD ET ALEXANDRE BIGUEUR

5 Montbruneau
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.74528 / Long : -0.933877

Tél. : 06 89 22 11 78

[LeRucherdeLeonie & Gabriel](https://www.facebook.com/LeRucherdeLeonie&Gabriel)

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

LES SAISONS DES FRUITS ET LÉGUMES

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

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.	
													CORNICHONS
													COURGE
													COURGETTE
													ÉPINARD
													FÈVE
													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 14-15

+ 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.

ET AUSSI...

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur demande.



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.

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.

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.



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. Conserves de pois chiches au naturel et pois chiches grillés.

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, Le comptoir fermier à Saint-Pierre d'Oléron et Au Pré des Saveurs à Marans.



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

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

Mardi, mercredi et vendredi : de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30.
Samedi : de 9h à 12h30.

MARCHÉS

Marché de Thénac, les jeudis matins.

POINTS DE VENTE

Biocoop à Saintes et Gémézac.
Panier de producteurs à Saintes.
Marché du Maine Allain à Chaniers. La Halte Marché aux Gonds.



BERTRAND GAZEAU
& SON ÉQUIPE

Domaine Chaillou
17260 Gémézac

Lat : 45.59261 / Long : -0.67013

Port : 06 10 35 95 18
domainechaillou@gmail.com

LA KAHUT DE KARLA

“ A la Kahut de Karla, vous trouverez des produits 100% gémozacais ! Karla, Bastien, Dominique, Florence et leur équipe, se mettent en quatre pour vous proposer une large gamme, sous serres, sur sol vivant et en plein champs. Pour des repas qui émerveillent, choisissons nos producteurs sans ! ”

Carte > C5

PRODUITS

Butternuts, courgettes, patates douces, poivrons, pommes de terre, potimarrons, tomates et aromates.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

De fin mars à fin octobre : mardi au vendredi de 17h à 19h30 et samedi de 9h30 à 12h30.



KARLA RIBEIRO, BASTIEN
BOURDEAUX-DUMOULIN,
DOMINIQUE & FLORENCE
ROUX

Chez Magnier
17260 Gémézac

Lat : 45.56094 / Long : -0.68509

Port : 06 30 44 29 73
domflorproduction@gmail.com

f et i domflorproduction

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

“ Potimarrons et pommes 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 février.

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

f 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-Chantecler, 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.



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 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, et RubINETTE.

Jus de pomme en bouteille de 1 litre.

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.

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables.



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

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

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



Carte > D2

PRODUITS

Reine des Reinettes, Royal Gala, RubINETTE, Elstar, Golden Delicious, Granny Smith, Canada Grise, DalINETTE, Belchard/Chanteclerc, Goldrush/Delisdor, Story.

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

VERGERS DU MAINE ALLAIN

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



Carte > D3

PRODUITS

Pommes : Belchard-Chanteclerc, 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 Halte Marché aux Gonds. 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.

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



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

AUX POTAGERS DE BEAUREGARD

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

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année, le mercredi et le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h.

MODE DE VENTE

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 ou Saintes.

MARCHÉS

Marché de Saint-Jean d'Angély, le samedi matin.
Marchés du “ 17 à la Ferme ” d'avril à septembre, tous les 17 du mois.
Info sur facebook : le17alaferme.



RAPHAËL PERROLLAZ

1 lieu dit Beauregard
17100 Le Douhet

Lat : 45.801917 / Long : -0.576599

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

www.auxpotagersdebeauregard.fr

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

LA FERME EST DANS L'SAC



“ Une production maraîchère variant au fil des saisons et issue d'une agriculture biologique. Les produits sont cueillis la veille pour vous assurer un maximum de fraîcheur ! ”

Carte > A2

PRODUITS

Ail, aubergines, carottes, céleris, choux, choux-fleur, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, herbes aromatiques, mâche, navets, oignons blancs, oignons, poireaux, pois gourmands, poivrons et piments, pommes de terre primeur, radis, salades, tomates.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au mercredi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

POINT DE VENTE

La Ferme de la Métairie les mercredis de 16h à 19h (2 bis route de l'Arnoult à Sainte-Gemme).

MARCHÉS

Marché de Rochefort, toute l'année, le samedi et le jeudi en juillet et en août. Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.



NICOLAS DUFRIEN

La Durandière
Route de la Gautrie
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port. : 06 82 96 52 33
lafermeestdanssac@gmail.com

www.lafermeestdansle-sac.com

LaFermeestDansSac
 la_ferme_est_dans_l_sac

CHEZ MAXIME ET NOLWENN



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

Carte > B1

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.



MAXIME GAY

39 rue du Maréchal Leclerc
17250 Beurlay

Lat : 45.871219 / Long : -0.804232

Tél. : 07 66 62 38 72

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

PRODUITS

Ail, aillet, artichauts, aubergines, betteraves rouge, blettes, brocolis, carottes, céleris, concombres, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, courges, courgettes, épinards, fenouils, fèves, fraises, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons nouveaux, oignons de conservation, pack choï, panais, patates douces, petits pois, poireaux, poivrons, potimarrons, radis roses et noirs, salades, tomates.

VISITE ET VENTE SUR L'EXPLOITATION

Lundi, mardi, jeudi et vendredi de 18h à 20h avec appel téléphonique au préalable.

MARCHÉS

Marché de Saintes : cours Reverseau le mardi et le vendredi, place Saint-Pierre le mercredi et le samedi et Saint-Palais le dimanche.



DELPHINE MATARD ET
JULIEN BREHAUT

2 impasse du Bouil
17250 Trizay

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

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

LaPousse Tranquille
 Lapousettranquille

ÉLÉMENTS-TERRE



“ De la semence à la récolte, ce jeune agriculteur cultive des fruits et légumes 100 % issus de l'agriculture biologique, dans son exploitation située aux portes de Saintes. ”

Carte > C2

PRODUITS

Ail, aubergines, basilic, betteraves, carottes, concombres, courges, courgettes, haricots verts, melons, poireaux, poivrons, pommes de terre, oignons blancs, jaunes et rouges, radis, tomates
Abricots, brugnons, pêches, pommes, prunes (reine claudie, mirabelle et d'ente).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande par téléphone ou par mail. Récupération des commandes le samedi matin.

POINTS DE VENTE

Biocoop à Saintes.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.



ROMAIN CHAUMETTE

1 chemin du Bois Coudra
17810 Nieul-lès-Saintes

Lat : 45.751499 / Long : -0.749217

Port. : 06 50 70 97 07
elements-terre@outlook.fr

Elementsterremaicherbio

à la découverte des ...

VIANDES & VOLAILLES

de Saintonge Romane

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

ÉLEVAGE GAILLOT

“ 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.



23

Carte > B1



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

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

24

Carte > B2



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

PRODUITS

Poulets et pintades prêts à cuire. Cuisses de poulet, ailes de poulet nature ou marinées, saucisses de poulet, émincé de poulet mariné. Chapons, pintades chaponnées et poulardes sur commande à Noël.

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.

EARL Cussonnerie
La Cussonnerie
17250 Saint-Porchaire

Lat : 45.833374 / Long : -0.790702

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

LES RUCHERS DU VAL DE SEUDRE

“ Petit élevage de 100 poules rousses et de Marans en plein air sur 1 hectare. ”

25

Carte > B2



NICOLAS HONGROIS

PRODUITS

Oeufs de poules élevées en plein air.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h..

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

MARCHÉS ET FOIRES

Marché de Saujon le samedi.
Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.
Marchés de producteurs en été et à Noël. Marchés fermiers à Saint-Agnant deux fois par an.

La Ferme de la Métairie
2 bis route de l'Arnoult
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 83 01 47 13
hongroisnicolas@gmail.com

<https://lesruchersduvaldesudre.fr/>

Les-Ruchers-du-Val-de-Seudre

LA FERME EST DANS L'SAC

“ Un élevage de poules rousses plein air dont les poulaillers mobiles, autoconstruits, leurs permettent de bénéficier de verdure tout au long de l'année. ”



Carte > A2



NICOLAS DUFRIEN

PRODUITS

Oeufs de poules bio extra frais.
Vente en boîte de 6 ou 12 et en vrac.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au mercredi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

MARCHÉS

Marché de Rochefort le samedi toute l'année et le jeudi en juillet et en août. Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.

La Durandière
Route de la Gautrie
17250 Sainte-Gemme
Lat : 45.8462 / Long : -0.8729
Port. : 06 82 96 52 33
lafermeestdanslac@gmail.com
www.lafermeestdansle-sac.com
f LaFermeestDansSac
la_ferme_est_dans_l_sac

FERME DE L'OMBRAIL

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



Carte > B4



CHRISTOPHE ET FRÉDÉRIQUE BERTRAND

PRODUITS

Vifs ou prêts à cuire : poulet, pintade, oie, chapon, dinde, caille, canard demi-sauvage, barbarie et mulard. Poulettes pondeuses : poules âgées de 5 mois vaccinées et vermifugées ; poules rousses, Sussex, noires et grises cendrées ; poulettes noires type Marans. Pintadeau éjointé 6 semaines ; Poulets démarrés 4 semaines ; Oisons et canards 3 semaines.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le mardi, mercredi, vendredi et samedi : de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Fermé le lundi et le jeudi.

Chemin du Rondart
L'Ombraill
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. ”



Carte > C2



ELODIE DUBUT

PRODUITS

Œufs 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.

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
f Les Cocottes des Fresneaux

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

“ Veaux de la ferme nourris exclusivement au lait des mères. ”



Carte > C2



ELODIE DUBUT

PRODUITS

Veaux de races croisées Charolais/Normande/Limousine/Jersiaise/Hereford 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
f 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.”

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

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

30

Carte > C2



ÉLODIE 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**

SCEA L'ÉTANG À CHANIERES

“ Viande limousine de qualité, animaux élevés traditionnellement.”

PRODUITS

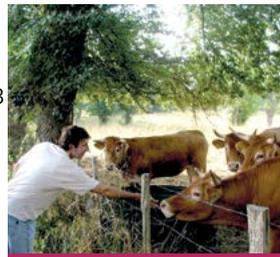
Viande bovine de race limousine.

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).

31

Carte > D3



PASCAL PICHARD

34 chemin Benon
17610 Chaniers

Lat : 45.719781 / Long : -0.545898

Tél./Fax : 05 46 91 18 85

PISCICULTURE DE SAINT-CÉSAIRE

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

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.

à la découverte du ...

POISSON
de Saintonge Romane



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

32

Carte > E2



JEAN-JACQUES ET MIREILLE
ANDRÉ

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**

À la découverte des ...

BIÈRES FERMILIÈRES

de Saintonge Romane

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

À la découverte des ...

PRODUITS DE LA VIGNE

de Saintonge Romane

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

“ LA 17 ”

“ Paysan brasseur : producteur, malteur et brasseur travaillant avec des semences anciennes adaptées au territoire. ”



33

Carte > C2



CHARLES GIRARDEAU

2 rue de la Gare
17250 Les Essards

Lat : 45.791642 / Long : -0.758985

Port. : 06 86 67 23 04
la17@orange.fr

PRODUITS

Bières sur lie (non filtrées) : Blonde, Blonde de garde, Ambrée, brune, Blanche et La Cervoise.

Conditionnement : 33 cl, 75 cl.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

POINTS DE VENTE

Bioriginelle à Bourcefranc-le-Chapus. Biocoop, La Halte marché à Gémozac. Colibri Angoulins, Colibri Puilboreau, Inter Caves, Aytré Primeur, Les Vergers de l'Océan Périgny à La Rochelle et périphéries. Biomonde, Le relais

des Vignes à Rochefort. Biocoop, L'escalte fermière à Royan. Coop à Saint-Georges-des-Coteaux. Biocoop à Saint-Jean-d'Angély. Biocoop et Biomonde à Saint-Pierre-d'Oléron. La Gare Grouille à Saint Savinien. Biocoop, Le Jolly Millésime, Office du Tourisme à Saintes. Abbaye de Trizay à Trizay.

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.



Patrimoine Culturel Immatériel en France
connaître, pratiquer, transmettre

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

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

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelaiillon 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 2139

contact@vignoblesarrive.com

www.vignoblesarrive.com

CHÂTEAU BELLEVUE



DOMAINE DU TAILLANT

“ Une famille de vigneronns 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, 2019 et 2024 » 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

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

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelaiillon 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 2139

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

La Font Paillard 17260 Virolet

POINT DE VENTE

Toute l'année, sauf le dimanche.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Boutique de l'Abbaye de Trizay.

ET AUSSI...

Sur demande.

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.



DIMITRI PEROCHAIN

La Font Paillard
17260 Virolet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

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

<https://levieuxmoulin-1741.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

Visite du vignoble en trottinettes électriques tout-terrain.

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

Accueil de groupes et réservation sur le site Internet.

POINT DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay. Délices Fermiers à Chateaubernard.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite de la récolte à la distillerie et dégustation.



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
domainecourpron17@gmail.com

www.domaine-viticole-courpron.com

MAISON BARBOTIN



“ 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.”

Carte > B4



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

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 vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Le 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.

DOMAINE LAPRÉE



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

Carte > B4



PIERRE ET CHARLES
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)

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

Pierre et Charles, 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.

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

34

DOMAINE MASSÉ



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

Carte > B3



MASSÉ ET FILS

2 rue de la Grande Cabane
17600 Thézac

Lat : 45.664696 / Long : -0.801276

Tél. : 05 46 94 81 89

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

PRODUITS

Pineau des Charentes blanc, rouge et rosé ; Cognac : VS, VSOP, XO ; vin de pays charentais : Colombard, Sauvignon, Chenin, Chardonnay, rosé, Merlot, Merlot vieilli 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 mardi, mercredi matin, jeudi, vendredi et samedi matin.

Ouvert le lundi et mercredi toute la journée, uniquement en juillet et août.

Fermé tous les dimanches et jours fériés.

LA FERME DE L'ORÉE



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

Carte > B3



PASCALÉ 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
f La-Ferme-de-IOrée

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.

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, Le comptoir fermier à Saint-Pierre d'Oléron et Au Pré des Saveurs à Marans.

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

35

VIGNOBLE ROUSTEAU



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

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

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. ”

Carte > E3

.....
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.



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

Carte > D3

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

PRODUITS

Vin IGP 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 18h.
Le reste de l'année, sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Dégustation au caveau gratuite.
Visite-dégustation : visite

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

POINTS DE VENTE

A la propriété et au magasin fermier La Ferme Santone à Saint-Georges-des-Coteaux.



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 PUIS FAUCON



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

Carte > E2

.....
PINEAU • COGNAC • LIQUEUR
.....

PRODUITS

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

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 Châtelailon. La Cognathèque à Cognac.



DANIEL BOUILLARD

8 route de chez Gaillard
17770 Burie

Lat : 45.778288 / Long : -0.420011

Port. : 06 84 62 26 38
puits.faucon@wanadoo.fr



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 Décembre.

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'œnotourisme, 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

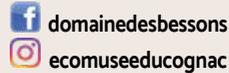
Lat : 45.819386 / Long : -0.39884

Tél. : 05 46 94 91 16

Port. : 06 18 06 39 26

tesseracton@wanadoo.fr

www.domaine-des-bessons.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 12h30 et de 14h à 19h. Le samedi sur appel. Fermé le dimanche et jours fériés.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Sur réservation, visites et dégustation pour particuliers et

groupes. Atelier sensoriel autour des savoir-faire.

ET AUSSI...

Vente en ligne. Accueil de séminaires.



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

47

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



FROMAGES ET YAOURTS DES TOUCHES 48

" 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. Fromages affinés cendrés et nature. Fromages secs. Tomme de chèvre. Faisselle nature sans sel. Yaourts nature.

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, les jeudis et vendredis.

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 17h à 19h (producteurs et artisans des environs).



AURORE DESCHAMPS ET ROBIN WOZNIEZKO

6 chemin des Touches Basses
17460 Colombiers

Lat : 45.638329 / Long : -0.563031

Port. : 06 69 12 12 21

r.wozniezko@gmail.com

CRÉMEUHH

“Crèmeuuh se compose d'un petit troupeau de Prim'Holstein et Montbéliarde, nourri aux céréales et fourrages variés. Sa petite production au lait cru vous offrira une grande qualité nutritive et un immense plaisir gustatif.”

PRODUITS

Yaourt, fromage blanc, faisselle, beurre, crème fraîche, fromage frais, fromage double crème, tome, fromage à pâte molle « Le Robert ».

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Mercredi et Vendredi entre 17h et 19h30.

49

Carte > D4



MARINE LE PENVEN

1 chemin du Château
17460 Préguillac

Lat : 45.66856 / Long : -0.62706

Port : 06 25 09 73 59
fermedulogis@gmail.com

Crèmeuuh, la petite
ferme du coin

POT D'VACHE

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

PRODUITS

Yaourts nature ou sucrés ;

Entremets : riz au lait et semoule au lait ;

Les crémeux : crème dessert vanille, chocolat ou café ;

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

Heures d'été : le vendredi de 17h30 à 19h et le samedi de 10h à 12h.

Heures d'hiver : le vendredi de 16h30 à 18h et le samedi de 10h à 12h.

MARCHÉS

Marché de Saintes, place Saint-Pierre, le samedi.

POINTS DE VENTE

Intermarché des Boiffiers et de Lamothe, E. Leclerc Abbaye et des Côteaux, Netto Cours Maréchal Leclerc et cours Guillet Maillet à Saintes. Super U à Gémozac et Saint-Savinien. Verger du Maine Allain à Chaniers. La Halte Marché aux Gonds. Le Terroir des Fermiers Charentais à Saint-Sever-de-Saintonge. Fruiti à Royan.



50

Carte > D2



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

VICTORIEN SOULICE

“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 à Saintes. La Gare Grouille à Saint-Savinien. Biomonde à Rochefort. Les Vergers de Biguenet à Sablonceaux. Biomonde Le Beaupré et l'Escale Fermière à Royan. Les Comptoirs de la Bio à Vaux-sur-Mer.



51

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
soulifly@hotmail.fr

À la découverte des ...

PRODUITS RARES

de Saintonge Romane



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

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

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.



“ 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...”

Carte > D2



LAURENCE BIARD-PILOT

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

“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).

Et quelques autres marchés ponctuels ou manifestations sportives annoncés sur les réseaux sociaux.

18 rue Montvallon
17100 Fontcouverte

Lat : 45.77953 / Long : -0.578342

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

[mieletsafranparlaurenceb](https://www.facebook.com/mieletsafranparlaurenceb)
 [miel_et_safran_par_laurenceb](https://www.instagram.com/miel_et_safran_par_laurenceb)

LA FERME DE L'ORÉE



“ 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.
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, Le comptoir fermier à Saint-Pierre d'Oléron et Au Pré des Saveurs à Marans.



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](https://www.facebook.com/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, cartes ensemencées créées avec du papier artisanal fait main à l'ancienne et sculptures ensemencées à planter. 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

Sur les marchés artisanaux ou marchés de Noël. Achat et réservation par téléphone. Vente en ligne.

ANIMATIONS

Adultes : « Sur les sentiers des vagabondes » - 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.



54

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

www.lesfleursdelaclairiere.com

SECRETS DE JARDIN ÉTABLISSEMENT HORTICOLE

55

« 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

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

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

PATOUR HORTICULTURE

56

« Olivier et Aurélie ainsi que leurs trois 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 événement 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

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

PÉPINIÈRES DE CORME-ROYAL

" Nous cultivons votre nature. "



Carte > B3

PRODUITS

Arbres et arbustes d'extérieur en pot ou en plein champ.
Plantes de climat doux : lavandes, pittosporos, fusains, eleagnus, troënes, romarins, ceanoches, 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.



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

Pépinières de Corme-Royal

MARCHÉS, FOIRES

en Saintonge Romane

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

CHANIERS C3/D3
• **Marché** : mercredi matin, place de l'Ancienne Gare.

CORME-ROYAL B3
• **Marché** : jeudi et dimanche matin, place des Acacias.

DOMPIERRE-SUR-CHARENTE E3
• **Marché** : 2^{ème} et 4^{ème} samedi du mois, le matin, parking du près Saint-Jean (face au camping).

GÉMOZAC C5
• **Marché** : vendredi matin, sur le parvis de la mairie et la place de l'Église.
• **Foire** : 3^e vendredi matin du mois.

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

PISANY B3
• **Marché** : vendredi matin, sous les halles.

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

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

RÉTAUD C3
• **Marché** : jeudi matin, place de l'église.

SAINT-PORCHAIRE B2
• **Marché** : mercredi matin, sous les halles.

SAINTEES C3/D3
• **Marché** : Mardi et vendredi matin, cours Reverseaux

• **Marché** : Mercredi et samedi matin, place Saint-Pierre

• **Marché** : 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

TESSON C3
• **Marché** : vendredi matin

THÉNAC C3
• **Marché** : jeudi matin

VILLARS-LES-BOIS E2
• **Marché** : 1^{er} et 3^{ème} vendredi du mois de 17h à 20h au 19 rue des Grelots - La Barre



LE 17 À LA FERME
Marché de producteurs
le 17 du mois (d'avril à septembre),
à partir de 17h,
dans un ferme du 17

& [Le17alaferme](https://www.instagram.com/Le17alaferme)

- 17/04 Fontcouverte → Miel & safran par Laurence B.
- 17/05 Mazeray → La ferme de la Culotte Noire
- 17/06 Taillebourg → La ferme de Liberneuil
- 17/07 Le Douhet → Les potagers de Beauregard
- 17/08 Tesson → Les Asperges de Tesson
- 17/09 Saint-Savinien → Le Champ des Ronces
- 17/12 Fontcouverte → Miel & safran par Laurence B.

POINTS DE VENTE des produits fermiers

 **LA FERME SANTONE** 
16 rue Denis Papin, ZAC Atlantique
17 810 Saint-Georges-des-Coteaux
Tél. : 05 46 93 61 14

Retrouvez le point de vente collectif des producteurs fermiers. Avec 50 agriculteurs de proximité, il s'agit d'un point de vente collectif en direct du producteur au consommateur
Ouvert du mardi au jeudi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h, le vendredi de 9h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h.

 **LA HALTE MARCHÉ** 
Rond-Point BA722, 51 rue du Chêne,
17 100 Les Gonds
Tél. : 05 46 97 92 25

Ce magasin aux portes de Saintes, propose l'ensemble de nos productions maison de fruits et légumes mais également une sélection de produits issus de plus de cinquante producteurs locaux.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h, le samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h et le dimanche de 8h30 à 12h30.

 **LA HALTE MARCHÉ
AU DOMAINE CHAILLOU** 
Le Chaillou 17 260 Gémozac
Tél. : 06 10 35 95 18

Ce magasin de produits locaux propose non seulement les fruits et légumes BIO issus du Domaine mais également toute une sélection de produits locaux : viande, volailles, crèmerie, boissons.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h30 ainsi que le samedi de 9h00 à 12h30.

 **LE MARCHÉ DU MAINE ALLAIN** 
RN141, 15 route des Cèdres, 17 610 Chaniers
Tél. : 05 46 91 52 28

Les Vergers du Maine Allain propose les pommes et poires issues de l'exploitation. Il y

a 10 ans la gamme s'est avantagement et largement ouverte aux produits de près d'une soixantaine de producteurs locaux. Que ce soit pour faire vos courses ou simplement pour vos cadeaux, vous y trouverez tout ce que vous cherchez !

Ouvert du lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 9h à 12h30.

 **LA BOUTIQUE « 100% TERROIR »
A L'ABBAYE DE TRIZAY** 

L'abbaye de Trizay est aussi une vitrine gourmande du territoire en proposant une belle gamme de produits de producteurs fermiers pour apprécier la qualité et la créativité des agriculteurs d'ici ! www.abbayedetrizay.fr

 **L'ASSOCIATION PANIERS
DE PRODUCTEURS** 

Les Paniers de Producteurs se compose de 35 producteurs de Charente-Maritime. Les ventes de paniers de fruits et légumes, œufs, pommes de terres et viande se font sur réservation.

Les commandes sont à effectuer entre le lundi soir et le jeudi midi sur : www.paniersdeproducteurs.fr

Le retrait des commandes se fait à la grange du 74 rue Desclaudes 17100 Saintes, tous les vendredis entre 15h et 18h30.

 **L'ASSOCIATION COURTS-CIRCUITS**

24 rue du Colonel Faucher
17 100 Saintes
secretariat@courts-circuits.fr

L'association COURTS-CIRCUITS vous propose de consommer autrement en soutenant les producteurs locaux, en réduisant les circuits de distribution : pas d'intermédiaires et en achetant des aliments sains et de qualité : grande majorité de produits Bio.

Vous pouvez consulter les produits disponibles sur le site <https://courts-circuits.fr/>

MARCHÉS FERMIERS & FÊTES en Saintonge Romane

3 & 4 MAI

THÉNAC

Foire aux Fleurs.

17 JUILLET

CHANIERES

Marché et repas fermiers du soir avec concert.

27 JUIN

VARZAY

"Echappées rurales" : marché et repas fermiers avec spectacle.

25 JUILLET

SAINTEES

"Echappées rurales" : marché et repas fermiers avec spectacle.

28 JUIN

SAINT-SAUVANT

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

14 ET 15 AOÛT

COURCOURY

30^{ème} édition de la Fête de l'Oie.

4 JUILLET

SAINT-GEORGES-DES-COTEAUX

Marché et repas fermiers.

8 AOÛT

VILLARS-LES-BOIS

"Echappées rurales" : marché et repas fermiers avec spectacle.

5 & 6 JUILLET

MIGRON

Foire au vin, marché gastronomique et artisanal.

15 SEPTEMBRE

PONT-L'ABBÉ D'ARNOULT

Fête de la Mojnette.

11 JUILLET

THÉNAC

"Echappées rurales" : marché et repas fermiers avec spectacle.

28 SEPTEMBRE

TRIZAY

Fête du végétal à l'Abbaye de Trizay.

VISITES GRATUITES



BALADES ROMANES & GOURMANDES



Les « Balades romanes et gourmandes » ont lieu en Cœur de Saintonge et sur Gémézac et la Saintonge Viticole. Accompagné par un guide conférencier, le public part à la découverte du patrimoine de la Saintonge et des produits de son terroir lors d'une visite-découverte chez un producteur fermier avec dégustation. Les samedis en septembre et octobre.
Gratuit.

Programme complet sur www.coeurdeaintonge.fr et www.cdcgemozac.fr



LES IDÉES RECETTES



inventives & gourmandes

APÉRITIF

LADY BEE

Ingrédients pour 1 verre

- 8 cl de Pineau des Charentes blanc
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 4 cl de jus de citron vert
- 1/2 tranche de citron jaune
- 1 branche de thym

Préparation

- Mettre le miel liquide dans un verre à whisky.
- Ajouter le jus de citron vert.
- Mélanger pour dissoudre le miel.
- Ajouter 4 à 5 glaçons.
- Verser le Pineau blanc et mélanger de nouveau.
- Décorer avec la branche de thym et la demi-tranche de citron jaune.

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

PLAT

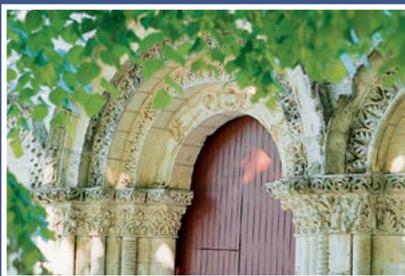
TARTELETTES AUX POIREAUX ET AU CHÈVRE

Ingrédients

- 200 g de farine de blé
- 100 g de beurre
- +/- 10 cl d'eau
- 2 poireaux
- 10 g de beurre doux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 3 crottins de chèvre
- Sel et poivre
- Pour la dorure : 1 jaune d'oeuf et 1 cuillère à soupe d'eau

Préparation

- Réalisez la pâte brisée : incorporez le beurre préalablement ramolli dans la farine et le sel, ajoutez de l'eau petit à petit jusqu'à former une boule de pâte qui se décolle des bords et qui peut s'étaler.
- Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, y découper 4 tartelettes (à l'aide d'un bol par exemple). Rassemblez les morceaux de pâte restants, les ré-étez pour faire une dernière tartelette.
- Emincez finement les blancs et les feuilles vert pâle des poireaux (gardez les feuilles les plus vertes pour un potage), rincez le tout.
- Faites chauffer une sauteuse à feu moyen avec la noix de beurre. Faites y revenir les poireaux émincés pendant 30 minutes en mélangeant régulièrement. Rajoutez éventuellement un peu d'eau en cours de cuisson.
- A la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et mélangez.
- Préchauffez le four à 190° C chaleur ventilée.
- Répartissez la fondue de poireaux sur les 5 tartelettes, ajoutez un demi crottin de chèvre au milieu. Rabattez les bords de la pâte sur 2 cm pour créer la bordure de la tartelette.
- Dorez la pâte avec le jaune dilué avec l'eau, à l'aide d'un pinceau. Enfournes dans le four chaud pour 25 minutes de cuisson.



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
CHARENTE-MARITIME DEUX-SÈVRES**

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.