

Goutez aux saveurs d'ici



Guide 2023

Producteurs locaux alimentaires



Fruits & légumes

01. Le Chou Kalé	p.5
02. Le Potager de Pauline	p.5
03. Les Jardins de La Coccinelle	p.5
04. Les Jardins du Tenu	p.5
05. Les Landes Fertiles	p.6
06. Mon Petit Producteur	p.6
07. Philippe Doux	p.6
08. Verger Les Brin'belles	p.6



Produits laitiers

09. Gaec du Baril	p.7
10. Gaec Le Pré Vert	p.7



Pain, miel & chocolat

Pains

11. La Ferme de l'Alouette	p.8
12. La Ferme de l'Anfrenière	p.8
13. Le Fournil d'Artaucha	p.9
14. Le Fournil du Barbu	p.9

Miel et chocolat

15. Le Miel est une Fleur	p.9
16. Le Rucher du Pays de Retz	p.10
17. Les Ruchers de Grand Lieu	p.10
18. Chocolaterie Artisanale Muriel Doucet	p.10



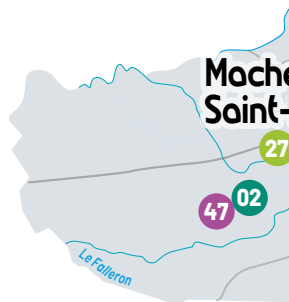
Boissons

19. Amiant Anthony	p.11
20. Chateau de La Grange	p.11
21. Domaine du Logis	p.11
22. Domaine du Moulin Cassé	p.12
23. Domaine Grandjouan	p.12
24. Le Domaine Les Coins	p.12
25. Vignoble Daheron	p.13
26. Brasserie du Pays de Retz	p.13
27. Brasserie La Maison Blanche	p.13
28. Distilleroie	p.13



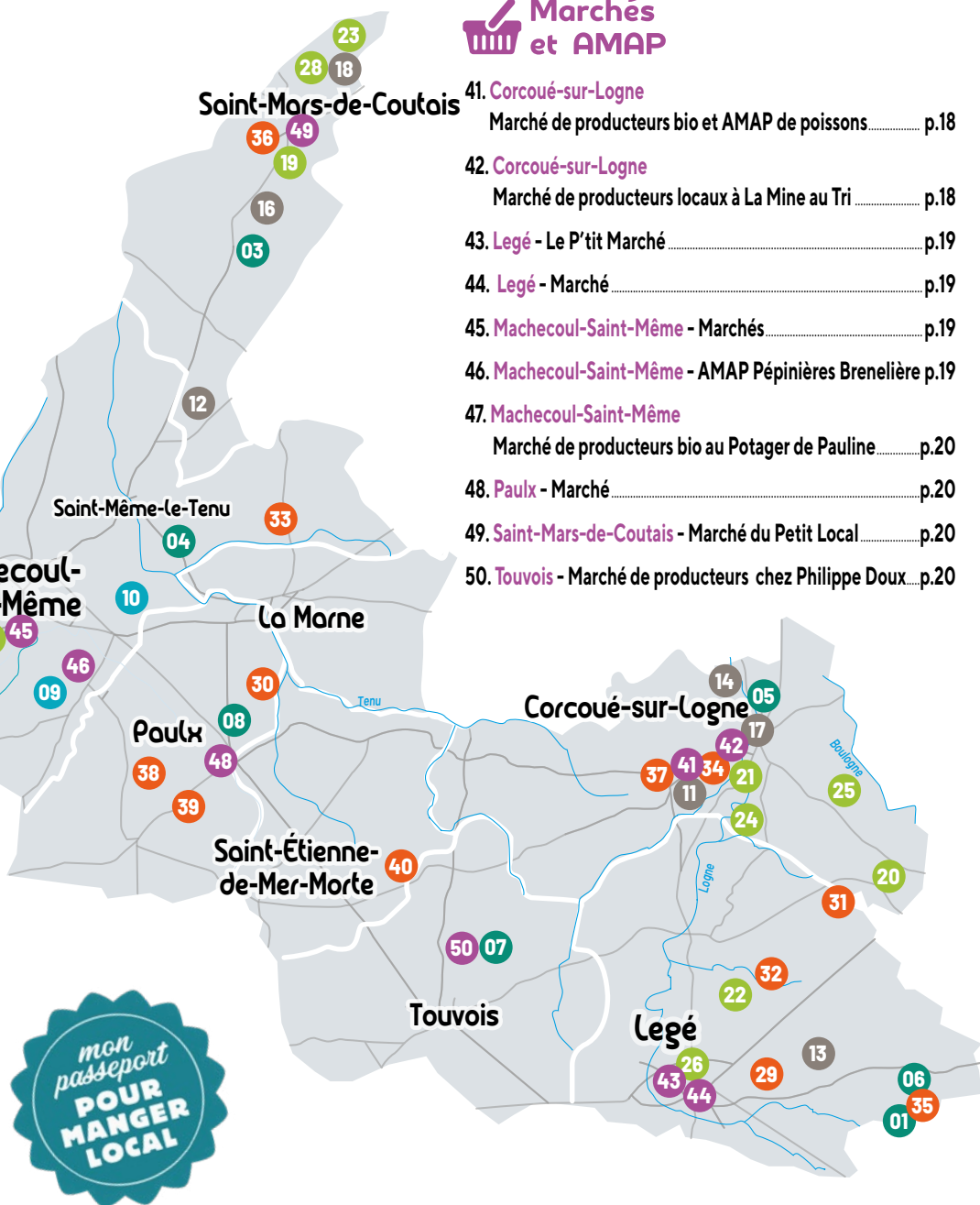
Viandes, volailles & oeufs

29. Earl Gobin	p.14
30. Ferme de La Guinefolle	p.14
31. Franck Jaffredo	p.14
32. Gaec Gaboriau	p.14
33. La Ferme de Saint-Hubert	p.15
34. La Ferme des « 100 Poules Et... »	p.15
35. La Ferme des Cochons d'Antan	p.15
36. La Ferme du Bas Verger	p.16
37. La Ferme du Bois Joli	p.16
38. La Ferme du Paulx de Lait	p.16
39. La Ferme La Bel' Blonde	p.17
40. Volailles des Rondelières	p.17





Marchés et AMAP



41. **Corcoué-sur-Logne**
Marché de producteurs bio et AMAP de poissons..... p.18
42. **Corcoué-sur-Logne**
Marché de producteurs locaux à La Mine au Tri..... p.18
43. **Legé** - Le P'tit Marché..... p.19
44. **Legé** - Marché..... p.19
45. **Machecoul-Saint-Même** - Marchés..... p.19
46. **Machecoul-Saint-Même** - AMAP Pépinières Brenelière p.19
47. **Machecoul-Saint-Même**
Marché de producteurs bio au Potager de Pauline..... p.20
48. **Paulx** - Marché..... p.20
49. **Saint-Mars-de-Coutais** - Marché du Petit Local..... p.20
50. **Touvois** - Marché de producteurs chez Philippe Doux..... p.20

Avec cette troisième édition de l'annuaire des producteurs locaux alimentaires, la Communauté de communes Sud Retz Atlantique souhaite vous faire connaître les producteurs présents sur le territoire et quelques fabricants de produits alimentaires en vente directe.

Nous faisons ici la promotion de la vente directe : à la ferme, sur les marchés, en point de vente collectif, en système de paniers (AMAP) ou encore en groupement d'achat. Autant de pratiques qui renvoient à la notion de circuit-court. Selon le ministère de l'Agriculture, «le circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire». Même si la notion de proximité géographique y est souvent associée, ce mode de distribution n'en est pas toujours le garant. Nous préférons alors en complément la terminologie de circuit de proximité, qui ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires, mais apporte l'idée de la distance géographique entre le producteur et le consommateur.

Consommer local repose sur la relocalisation des achats, favorise le rapprochement du producteur et du consommateur et donc la réduction du transport. En effet, les produits locaux transitent sur quelques kilomètres tout au plus. Ils sont consommés frais et ne font pas appel à une longue conservation. Ils gardent leur saveur et leurs qualités nutritives. Ils présentent ainsi un meilleur bilan énergétique que les produits d'importation. Acheter local, c'est aussi limiter les emballages et les déchets qui en résultent.



À travers ce guide, nous espérons susciter votre intérêt pour la qualité et la saisonnalité des produits. Favoriser la consommation locale, c'est également faire vivre le territoire et ses acteurs. Cette démarche entre dans la politique de développement territorial portée par la Communauté de communes Sud Retz Atlantique, tant du point de vue économique (valorisation des acteurs économiques) que culturel (bien manger et manger bon) ou touristique (valorisation du terroir et des savoir-faire locaux).

Nous espérons qu'avec cet annuaire, vous trouverez les bonnes adresses auprès de chez vous pour régaler vos papilles !



Cette liste de producteurs/fabricants est non-exhaustive et sera régulièrement réactualisée.

Pour plus d'informations :

- Sur le Programme local de prévention des déchets : plpd@ccsudretzatlantique.fr
- Sur le Plan Climat Air Énergie Territorial : pcaet@ccsudretzatlantique.fr



Fruits & légumes

01 LE CHOU KALE



Arnaud PERHERIN

2A, La Bezillière, 44650 Legé

Mail : lechoukale@gmail.com

Tél : 06 44 25 83 09

Web : www.lechoukale.fr

Facebook : [lechoukale](https://www.facebook.com/lechoukale)

Instagram : [@lechoukale](https://www.instagram.com/lechoukale)

Vente le vendredi après-midi en point relais au terrain du Chou Kalé, à commander par mail ou sur coop circuit <https://coopcircuits.fr/le-chou-kale/shop>.
Commande à récupérer de 14h à 17h30.
Vente le mercredi de 16h à 19h au P'tit marché à Legé (p.19) et le samedi de 9h à 12h30 à Rocheservière.
Producteur de légumes bio diversifiés.

02 LE POTAGER DE PAULINE



Pauline DENIS

La Gâtine

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lepotagerdepauline@gmail.com

Tél : 06 31 63 91 11

Facebook : [lepotagerdepauline](https://www.facebook.com/lepotagerdepauline)

Vente le mardi de 16h30 à 19h au potager.
Vente le samedi matin au marché de Machecoul-Saint-Même (p.19)
Marché de producteurs 1 mardi sur 5 : légumes, fruits, miel, volailles, œufs fermiers, pains... (p.20).
Petite production de légumes biologiques diversifiés et de saison.
Vente au détail et en paniers.
Vente de miel produit sur place.

03

LES JARDINS DE LA COCCINELLE



**Patricia ENSUQUE
et Cendrine BARRAL**

19, Le Branday

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : lesjardinsdelacoccinelle@gmail.com

Tél : 06 98 75 36 05

Web : lesjardinsdelacoccinelle.fr

Vente à l'exploitation le mardi de 16h15 à 19h15 et du lundi au samedi au Petit Local (p.20)
Maraîchage diversifié biologique.

04

LES JARDINS DU TENU

Marie-Line BONNEAU

4, Le Genêt Jahan

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lesjardinsdutenu@orange.fr

Tél : 06 23 50 65 89

Vente sur commande par téléphone et cueillette le lundi, le mercredi et le samedi de 9h à 12h à l'adresse ci-dessus. Horaires susceptibles d'être modifiés, merci de contacter le numéro indiqué.
Cueillette de petits fruits rouges (fraises, cassis, groseilles), de rhubarbe, ainsi que de haricots verts et demi-secs.



05 LES LANDES FERTILES



Elia Chabrand

Les Landes

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : landesfertiles@communile.fr

Tél : 06 59 08 87 18

Ferme maraîchère en agriculture biologique produisant de nombreux légumes diversifiés et des œufs.

Production en vente directe ou à destination d'une coopérative (bars-restaurants).

Vente de paniers de légumes et œufs, livraison hebdomadaire, à commander avant le mercredi midi, sur <https://www.local.direct/la-mine-au-tri>, livraison le vendredi 16h à 19h à Corcoué-sur-Logne, au marché de producteurs locaux à la Mine au Tri (p.18). Marché le mercredi de 16h30 à 19h30 sur l'île de Nantes devant le Wattignies (bar-restaurant de la coopérative).

06 MON PETIT PRODUCTEUR



Guy GICQUEL

Goupilleau du Pinier 44650 Legé

Mail : contact@monpetitproducteur.com

Tél : 06 60 80 13 91

Web : monpetitproducteur.com

Distribution à la ferme des paniers commandés sur le site, le lundi, mercredi et jeudi de 17h à 19h.

Maraîchage en légumes de saison et revente de fruits.

Composition du panier sur le site internet.

07 EARL PHILIPPE DOUX



Philippe DOUX

Les Vergnes 44650 Touvois

Tél : 06 17 70 79 90

Vente à l'exploitation le samedi de 9h à 12h30. Au marché de producteurs de Touvois (p.20). Maraîchage diversifié en AB, tous les légumes sont produits sur l'exploitation.

08 VERGER LES BRIN'BELLES



Hélène PINARD

Rue de la Marne 44270 Paulx

Mail : vergerlesbrinbelles@gmail.com

Tél : 06 72 82 65 69

Vente au verger sur rendez-vous.

Cueillette à la ferme de fraises et petits fruits. Principalement le mercredi matin et le samedi matin.

Vente le mardi soir de 16h30 à 19h au marché du potager de Pauline à Machecoul-Saint-Même (p.20).

Le mercredi soir de 17h à 19h30 au Jardin de la Bardonnière, à Bois-de-Céné.

Le vendredi soir de 16h30 à 19h, à la ferme des Clos Mouillés, à Bourgneuf-en-Retz. AMAP Les Locavores à Nantes.

Marchés d'été : le lundi soir, de 17h à 20h à Les Délices de l'Air Marin aux Moûtiers-en-Retz et le vendredi soir de 17h à 21h au Marché Gourmand de Sallertaine. Production très diversifiée de fruits en AB, transformation en confitures, pâtes de fruits, coulis et jus.





09 GAEC DU BARIL

Thérèse GAUTHIER

Le Baril

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : gaec-du-baril@hotmail.fr

Tél : 02 40 31 49 92

Vente du lundi au vendredi

9h-12h30/14h-16h30/17h-19h

et samedi de 9h30 à 12h.

Transformation du lait à la ferme
et vente directe.

10 GAEC LE PRE VERT



Christelle et Lionel GAUVARD

1, La Poterie

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lionel.gauvard@orange.fr

Tél : 06 24 43 28 45

Vente à la ferme pendant la traite du
lundi au samedi de 18h à 19h, viande sur
commande occasionnellement. Horaires
susceptibles d'être modifiés, merci de
contacter le numéro indiqué.

Production de lait de vache et viande de
veau en colis de 5 kg conditionnés sous
vide sur commande.





Pain, miel & chocolat

11 LA FERME DE L'ALOUETTE

Adele LEGOUX

Paysanne boulangère

5, La Fiolière

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : adelelegoux@gmail.com

Tél : 06 07 49 07 03

Vente à la ferme le jeudi de 16h30 à 19h,
et le vendredi à la Mine au Tri (p.18).

Commande possible en ligne

<https://www.local.direct/la-mine-au-tri>.

Ferme en polyculture élevage.

Cultures de céréales et de sarrasin

à la ferme, transformées en farine,
puis en pain et en galette.

Pain au levain, pétrit à la main

et cuit au four à bois.

Mais aussi, production de légumes
de plein champ. Troupeau de vaches
maraîchines pour la viande.

12 LA FERME DE

L'ANFRENIERE



Matthieu THABARD

Paysan boulanger

L'Anfrenière

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : messagerie@fermedelanfreniere.fr

Tél : 06 11 70 65 43

Web : www.fermedelanfreniere.fr

Vente du mardi au samedi à la ferme

(sur commande via le site internet).

Vente du lundi au samedi au Petit
Local (p.20).

Marchés le jeudi à St-Même-le-Tenu
(p.19), le vendredi au Petit Local (p.20)

et le samedi matin de 10h à 12h à la

fermette du Bois Olive (Bouaye).

Également présent le mercredi de
16h30 à 19h30 sur l'île de Nantes
devant le Wattignies.

AMAP sur demande et produits
disponibles dans de nombreux points
de vente dans un rayon de 50 km.

Pains et brioches bio au levain.

Pâtes fraîches et huiles alimentaires
(tournesol, colza et cameline). Farines
de froment, épeautre et sarrasin.

Céréales, graines et légumineuses
pour la consommation humaine
(tournesol et sarrasin décortiqué,
cameline, lentilles vertes et corail).

Autres produits issus des cultures de la
ferme pour la consommation animale
et paillage.



13 LE FOURNIL D'ARTAUCHA

Matthieu MONNIER

Artisan boulanger

26, La Peaudouère 44650 Legé

Mail : lefournildartaucha@outlook.fr

Tél : 06 82 04 38 34

Facebook : Le fournil d'Artaucha

Vente directe le vendredi de 16h à 19h et le samedi matin de 10h à 13h à la Ferme des Cochons d'Antan - Legé (La Bézillière)(p. 15). Vente au P'tit Marché le mercredi de 16h à 19h (p. 19) Artisan boulanger en livraison et dépôt vente chez des producteurs (pains, brioches). Fournée le mercredi et vendredi (réservation la veille) sur secteur de Legé.

15 LE MIEL EST UNE FLEUR

Manon DOUCET

Mail : contact@lemielestunefleur.com

Tél : 06 87 45 67 76

Web : www.lemielestunefleur.com

Vente le 1^{er} mercredi du mois au P'tit marché de Legé (p.19), un mercredi par mois au marché de producteurs bio à Corcoué-sur-Logne (p.18), le 1^{er} dimanche du mois au marché du Vieux Doulon à Nantes. Vente possible en ligne sur le site internet. Apicultrice à l'écoute du vivant, holistique et engagée. Vente de miel et autres produits de la ruche (hydromel, bonbons, propolis, bougies à la cire d'abeilles). Visite et rencontre avec les abeilles possibles sur demande.

14 LE FOURNIL DU BARBU



Emmanuel AIRAUD

Artisan boulanger

12, La grande Parais

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : sarl.lefournildubarbu@gmail.com

Tél : 06 23 04 17 35

Vente au fournil le vendredi matin de 9h à 11h. Vente un mercredi soir par mois au marché bio de la Fiolière, à Corcoué-sur-Logne (p.18), le mercredi matin au marché de Machecoul-Saint-Même (p.19), le samedi matin au marché de Philippe Doux à Touvois (p.20). Autres points de vente sur demande à Corcoué-sur-Logne, Saint-Colomban et Saint-Philbert-de-Grand-Lieu.

Fabrication en vente de pain bio, brioches, pain de mie, pain d'épices...



16 LE RUCHER DU PAYS DE RETZ

**Hervé BLANCHARD
et Stéphanie FEIVET**

12, La Guilloterie
44680 Saint-Mars-de-Coutais
Mail : h.blanchard26@gmail.com
Tél : 06 84 52 96 11

Vente sur le marché du Pellerin
le samedi matin (semaine paire).
Vente en AMAP. Produits disponibles au
Petit Local (p.20)
Apiculteur professionnel, 400 colonies
en production de miel.



17 LES RUCHERS DE GRAND LIEU

Patrick LEGEAY

11, Impasse Sainte Marie
44650 Corcoué-sur-Logne
Mail : patrick.legeay@laposte.net
Tél : 02 40 05 90 53

Vente directe sur rendez-vous.
Miel et produits de la ruche (pollen,
pain d'épices, bonbons au miel etc.).
Vente au marché de Saint-Philbert-
de-Grand-Lieu le 1er dimanche (matin)
de chaque mois. Vente au marché le 1^{er}
et le 3^{ème} samedi (matin) à Vertou .



18 CHOCOLATERIE ARTISANALE

Muriel Doucet

9, La Gohelière
44680 Saint-Mars-de-Coutais
Mail : muriel doucet.chocolat@gmail.com
Tél : 06 98 40 52 84

Web : www.chocolat-doucet-nantes.fr
Vente directe à la chocolaterie
artisanale, contacter avant
de préférence.





Boissons

19 AMIANT ANTHONY



12, Les Cherpelières
44680 Saint-Mars-de-Coutais
Mail : anthony.amiant@orange.fr

Tél : 02 40 04 87 49

Web : www.anthony-amiant.com

Facebook : *Domaine Anthony Amiant*

Instagram : *@anthonyamiant*

Vente à l'exploitation 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.

Domaine viticole de père en fils de 37 ha répartis à travers de nombreux cépages et types de sols.



20 CHATEAU DE LA GRANGE Victor DE GOULAINÉ



La Grange

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : bdegoulaine@muscadet-chateau-de-la-grange.com

Tél : 02 40 26 68 66

Web : www.muscadet-chateau-de-la-grange.com

Vente du lundi au vendredi de 9h à 17h, sur RDV au château.

Muscadet Côtes de Grand Lieu sur lie, Gros Plant du Pays Nantais sur lie, vins de cépage IGP Val de Loire en blanc, rouge ou rosé.

21 DOMAINE DU LOGIS Vincent FOLLEAU

1, Le Logis du Coin

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : contact@domaine-du-logis.fr

Tél : 02 40 05 94 17 ou 06 64 74 35 56

Web : www.domaine-du-logis.fr

Du lundi au jeudi de 14h30 à 19h, le vendredi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 19h, le samedi de 8h30 à 12h.

Viticulture, vente directe et livraison.

Vins blancs, rosés, rouges et pétillants.

Jus de raisin, apéritif et épicerie.

22 **DOMAINE DU MOULIN CASSE**



Didier et Joël GUILLONNEAU

3, La Bretonnière 44650 Legé

Mail : gaecguillonneau@orange.fr

Tél : 06 60 38 67 49 ou 06 98 88 94 04

Web : www.domaine-du-moulin-casse.com

Dégustation et vente à la cave du lundi au vendredi de 12h à 13h et de 17h30 à 19h30, le samedi de 9h à 13h. Vente également possible sur rendez-vous.

Vin d'appellation AOC et IGP :

Muscadet Côtes de Grand Lieu,
Gros-Plant. IGP Val de Loire en blanc,
rouge ou rosé.



24 **LE DOMAINE LES COINS**

Didier MALIDAIN

5, Grossève

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : domaine.les.coins@wanadoo.fr

Tél : 06 61 75 95 95 ou 02 40 05 95 95

Vente du lundi au vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 18h30,
samedi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Vignerons depuis 3 générations
sur 60 ha de vignes,
13 cépages différents.

23 **DOMAINE GRANDJOUAN**



Damien GRANDJOUAN

4, La Mulonnaie

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : domaine.grandjouan@gmail.com

Tél : 02 40 31 53 60

Web : www.domaine-grandjouan.com

Vente lundi, mardi, jeudi, vendredi de
9h à 18h45, mercredi de 9h à 12h30,
samedi de 9h à 13h au domaine.

Production de vins, mousseux,
liqueux et jus de raisin
en vente directe.

En conversion bio pour les vaches
allaitantes.



25 VIGNOBLE DAHERON



Sylvie GARCIA et Gaël DAHERON

9, Le Parc 44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : contact@vignoble-daheron.fr

Tél : 02 40 05 86 11

Web : www.vignoble-daheron.fr

Vente du lundi au vendredi de 8h30 à

12h30 et de 14h à 18h30, samedi

de 9h à 12h à la cave. Domaine familial

depuis fin du XVIII^e, production

de vins légers, très fruités aux arômes

subtils. Vin de pays du Val de Loire.



26 BRASSERIE DU PAYS DE RETZ



Denis LOUËRAT

5, rue de la Charrie 44650 Legé

Mail : denis.louerat@brasserieudpaysderetz.fr

Tél : 06 80 45 83 23

Web : www.brasserieudpaysderetz.fr

Facebook : [Brasserieudpaysderetz](https://www.facebook.com/Brasserieudpaysderetz)

Vente directe à la brasserie

sur rendez-vous par téléphone.

Bières BIO Artisanales depuis 2015

mettant en avant l'Histoire locale :

la Charette, la Gilles de Rais.



27 BRASSERIE LA MAISON BLANCHE

**Hugues BENARD
et Emmanuel TEMPLIER**

1, rue Thomas Edison

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : contact@brasseriela maisonblanche.com

Tél : 06 12 99 46 24 ou 06 33 49 96 92

Web : www.brasseriela maisonblanche.com

Vente en direct le jeudi et le vendredi

de 16h à 19h à Machecoul-Saint-Même

à la brasserie et point de vente le

vendredi de 16h à 19h au 106, route de

Machecoul, à Saint-Cyr-en-Retz.

Brasserie artisanale et production

de bières.

28 DISTILOIRE

Benoît CHAIGNEAU



3, Le Butay

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : contact@distiloire.com

Tél : 06 32 95 33 58

Web : www.distiloire.com

Produits disponibles au Petit Local

(p.20), points de vente sur le site

internet.

Artisan producteur de vermouths

et spiritueux biologiques.



Viandes, volailles & œufs

29 EARL GOBIN



Christophe GOBIN

11, rue des lilas - La Chauvière

44650 Legé

Mail : c.gobin44@orange.fr

Tél : 06 21 92 57 34

Vente à la ferme, sur commande,
trois fois par an.

Vaches allaitantes, naisseurs,
engraisseeurs, en race charolaise.



30 FERME



DE LA GUINEFOLLE

Frédéric BARIL

La Guinefolle

44270 Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Mail : fermedelaguinefolle@gmail.com

Tél : 07 81 09 15 00

Vente à la ferme le lundi, le vendredi
et le samedi de 14h à 17h sur
commande. Vente le samedi de 9h à
12h30 au marché de producteurs à
Touvois (p.20). Bœuf et veau de race
normande et limousine, en colis, au
détail, au choix.

Possibilité de livraison à domicile.

31 FRANCK JAFFREDO

3, L'Audouinière 44650 Legé

Mail : jaffredofranck@gmail.com

Tél : 06 74 41 50 76

Vente directe 4 fois/an (mars, juin,
septembre et décembre) le vendredi
de 15h à 20h et le samedi de 9h à 12h.

Naisseur, éleveur de vaches limousines.

Vente de colis de bœuf, de veau, de
viande à grillade et de terrine de bœuf.

Traiteur (bœuf bourguignon, chili con
carne, blanquette de veau, plancha
etc.)

32 GAEC GABORIAU

Marc GABORIAU

1, La Giffraie 44650 Legé

Mail : gaboriau-thierry@orange.fr

Tél : 06 75 32 60 11

Volailles de Challans et vaches race
Blonde d'Aquitaine.

En vente à la boucherie locale Le Twist
(Legé).



33 LA FERME DE SAINT HUBERT



Annie ONG

Saint Hubert

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : chouin.annie@neuf.fr

Tél : 07 80 30 72 92

Vente directe à la ferme sur rendez-vous. Produits disponibles au Petit Local (p.20) à Saint-Mars-de-Coutais. AMAP sur demande.

Production de viande de veau.

Mais aussi millet grain et millet concassé. Ferme laitière avec production de graines pour l'alimentation humaine (protéines végétales).



34 LA FERME DES «100 POULES ET...»



Emilie RAVALLI

La Fiolière

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : emilie.ravalli@gmail.com

Tél : 06 27 89 21 37

Web : www.lafermedes100pouleset.jimdo.com

Facebook : [lafermedes100pouleset](https://www.facebook.com/lafermedes100pouleset)

Vente à la ferme, les mercredis du marché de la Fiolière (p.18)

Depuis 10 ans, nous proposons en vente directe nos œufs, notre viande d'agneau et de bœuf.

35 EARL LA FERME DES COCHONS D'ANTAN



Gaëtan SERENNE

16, La Béziillère 44650 Legé

Mail : lescochonsdantan@orange.fr

Tél : 06 63 22 27 70

Web : www.lafermedescochonsdantan.fr

Vente au magasin le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 13h

AMAP à l'Île de Nantes.

Expédition possible par Chronofresh dans toute la France.

Elevage de porcs de race ancienne en plein air avec transformation et vente directe à la ferme. Inscrit au LIGERAL.



36 LA FERME DU BAS VERGER



François LARMET

2, Le Bas Verger

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : contact@fermedubasverger.fr

Tél : 06 33 60 20 17

Vente à l'épicerie le Petit Local (p.20)
AMAP à Saint-joseph (Carquefou)
et marché de producteurs le vendredi
de 16h à 19h à Saint-Mars-de-Coutais au
Petit Local (p.20),
une fois/mois à Saint-Jean-de-Boiseau,
le 1^{er} samedi du mois à Orvault (Ferme
du Soleil, GAEC Les Brillats) et le 2^{ème}
samedi du mois à Bouaye (marché de la
fermette du Bois Olive).
Bœuf et porc bio de plein air.



37 LA FERME DU BOIS JOLI



Nicolas HERY

38, La Métairie Renaud

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : fermeduboisjoli@gmail.com

Tél : 06 67 66 14 20

Vente à la ferme tous les
1^{ers} vendredi et samedi du mois.
Viande de bœuf et de veau.



38 LA FERME DU PAULX DE LAIT

Denis AUDOIRE

et Alain BALLANGER

3 Ter, La Réauté 44270 Paulx

Mail : gaecpaulxdelait@yahoo.fr

Tél : 06 73 34 68 08

Web : www.produitici.fr/producteur-gaec-paulx-de-lait
Facebook : paulxdelait

Vente à la ferme le vendredi de 14h
à 16h30 et le samedi de 10h à 12h.
Bœuf et veau fermiers nourris sans
OGM, race Limousine. Différents
choix de colis, au détail.
Saucissons secs et plats cuisinés.





40 VOLAILLES DES RONDELIÈRES

Jacques DUPONT

2, les Petites Rondelières
44270 Saint-Etienne-de-Mer-Morte
Mail : jacquesdupont4427@gmail.com

Tél : 06 61 58 42 82

Web : www.volailles-des-rondelieres.fr

Vente à la ferme aux dates et horaires indiqués sur le site internet.

Vente le 1^{er} vendredi du mois au marché de Paulx (p.20)

Vente le 1^{er} samedi du mois au marché de Machecoul-Saint-Même (p.19)

Vente le 1^{er} jeudi du mois au marché de La Garnache.

Livraisons possibles à organiser sur demande.

Elevage de poulets, canards et pintades.

Volailles nourries à l'aliment biologique et élevées en plein air.



39 LA FERME LA BEL' BLONDE



Elise GANUCHAUD

La Grande Talonnière 44270 Paulx
Mail : labelblonde44@gmail.com



Tél : 06 74 99 48 29

Web : www.la-bel-blonde.com

Facebook : [LaBelBlonde44](https://www.facebook.com/LaBelBlonde44)

Vente à la ferme, vendredi et samedi (uniquement les 1^{ers} week-ends du mois) de 9h30 à 12h30.

Aux marchés du bourg de Saint-Même-le-Tenu le 1^{er} jeudi du mois de 16h à 19h, à Paulx le 1^{er} vendredi du mois de 16h à 20h, au Perrier le 1^{er} dimanche du mois de 9h à 12h.

Vente directe de viande de bœuf et de veau, race Blonde d'Aquitaine, en colis ou au détail / charcuterie de bœuf (saucissons, pâtés) et plats cuisinés, faits maison.



Marchés et AMAP*

* **AMAP** : Association pour le maintien de l'agriculture paysanne.
Retrouver toutes les coordonnées des AMAP sur amap44.org

41 CORCOUE-SUR-LOGNE MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO ET AMAP DE POISSONS



**Emilie RAVALLI à la ferme
des «100 poules et...»**

La Fiolière 44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : emilie.ravalli@gmail.com

Tél : 06 27 89 21 37

À la ferme entre 18h et 20h
un mercredi par mois.

Dates communiquées sur facebook :
Marché Bio Corcoué. Producteurs bio
et AMAP.

Producteurs présents :

- Légumes de la FLO
- La ferme des Coquelicots
(cochon et charcuterie)

Également présents :

- Tisanes et dérivés de plantes
de Sandrine
- Le Fournil du Barbu (pain, brioche,
pain de mie, pain d'épices)

42 CORCOUE-SUR-LOGNE MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX A LA MINE AU TRI

13, rue du Huit Mai

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : contact@recyclerielegrenier.org

Tél : 02 28 02 96 95

Web : recyclerielegrenier.org

Facebook : [recyclerielegrenier](https://www.facebook.com/recyclerielegrenier)

Instagram : [recyclerielegrenier](https://www.instagram.com/recyclerielegrenier)

Marché le vendredi de 16h à 19h.

Producteurs présents

tous les vendredis :

- La ferme des Cochons d'Antan
(charcuterie bio)
- Les Landes Fertiles (légumes de saison
et œufs)
- La ferme de l'Alouette (pains au
levain cuits au feu de bois)

Également présentes

tous les vendredis :

- Mino-Crêpes, de Caroline (crêpes à
déguster sur place ou à emporter)
- La Recousette, de Laura Huber
(service de réparation et retouches
vêtements)

En mensuels ou occasionnels :

- Fabien Richard, pêcheur
Lac de Grand-Lieu (anguilles,
écrevisses, poissons du Lac)
- Bocal en Balade, de Maryline (épicerie
itinérante en vrac)
- Mychto, la Chocolaterie artisanale
(présence occasionnelle)



43 LEGE - LE P'TIT MARCHÉ

Association le pochon
Matthieu MONNIER

11, rue de la Chapelle 44650 Legé (à côté du centre-culturel Saint-Michel)

Mail : lepochon@mailo.com

Tél : 06 82 04 38 34

Facebook : *Le pochon*

Marché tous les mercredis de 16h à 19h

Producteurs, commerçants, artisans présents :

- Chou Kalé (légumes)
- Le Fournil d'Artaucha (pains et brioches)
- La Pizza du Marché
- Le Miel est une fleur (1 fois/mois)
- Foodcru (granola 1 fois/mois)
- Orev'de cuir maroquinerie (ponctuellement)
- Du jaune et des licornes (vêtements, ponctuellement)
- Mimi mouton (vêtements enfants)
- Les tisanes de Nancy
- Escale créole (traiteur)

44 LEGE - MARCHÉ

Place Jules Verne 44650 Legé

Mardi matin de 9h à 12h30

45 MACHECOUL-SAINT-MEME MARCHES

Place des Halles 44270

Machecoul-Saint-Même

Le mercredi et le samedi de 8h30 à 12h30.

Marché sous les halles

à **Saint-Même-le-Tenu**

Le jeudi de 16h à 19h

marché de producteurs locaux

46 MACHECOUL-SAINT-MEME AMAP PEPINIERES BRENELIERE



44 C, rue Marcel Brunelière ZI Seiglerie
44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : jardin.breneliere@orange.fr

Tél : 02 40 31 44 07

Panier AMAP.

Engagement de six mois, inscription par téléphone.

Panier à récupérer le vendredi de 17h à 19h à la pépinières Brenelière.

Producteurs présents :

- GAEC Dureau (légumes)
- Fournil du Clos Mouillés, de Sylvain Corbineau (pains)
- La Ferme des Petits Renards (volailles et œufs)
- Samuel Gantier (agneaux)
- La Ferme des Coquelicots (porc)



47 MACHECOUL-SAINT-MEME
MARCHE DE PRODUCTEURS
BIO AU POTAGER DE PAULINE



Pauline DENIS

La Gâtine 44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lepotagerdepauline@gmail.com

Facebook : [lepotagerdepauline](https://www.facebook.com/lepotagerdepauline)

Tél : 06 31 63 91 11

1 mardi sur 5 de 16h30 à 19h au potager
(dates communiquées via facebook
ou demande d'information par mail)

Producteurs présents :

- Le fournil des Clos Mouillés (pains fermiers bio)
- La ferme des P'tits Renards (volailles et œufs fermiers)
- Le verger les Brin'belles (fruits, coulis, jus et confitures).
- Bocal en Balade de Maryline (épicerie itinérante en vrac)

48 PAULX - MARCHÉ

47, Grand'Rue 44270 Paulx

Mail : mairiedepaulx@wanadoo.fr

Tél : 02 40 26 02 18

1^{er} vendredi de chaque mois de 16h à 20h30

Producteurs, commerçants, artisans présents :

- Brasserie La conviviale (bières, dégustation)
- La Belle blonde (viande de bœuf et de veau)
- Vos Paniers préférés (légumes, fruits, produits frais...)
- Gaec du Baril (produits laitiers)
- Le Jardin du Petit Pontreau (tisanes)
- Québec saveurs (bières, conserves...)
- Au Cochon pailleux (producteurs de porcs, canards et lapins...)
- La Petite ferme du Both (vinaigre)

49 SAINT-MARS-DE-COUTAIS
MARCHE DU PETIT LOCAL

1, rue Saint Médard

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : le-petit-local@orange.fr

Tél : 02 28 02 78 28

Facebook : [lepetitlocal44](https://www.facebook.com/lepetitlocal44)

Marché des producteurs
le vendredi soir de 16h à 19h.

Producteurs présents :

- Ferme du Bas Verger (bœuf, veau, cochon)
- Les Jardins de la coccinelle (légumes et fruits)
- Thomas Perrochaud (volailles)
- Ferme de l'Anfrenière (pain)
- Vini Goûter Créole (traiteur créole)

50 TOUVOIS - MARCHÉ
DE PRODUCTEURS

Philippe DOUX

Les Vergnes 44650 Touvois

Tél : 02 40 04 30 01 ou 06 17 70 79 90

Samedi de 9h à 12h30 sur l'exploitation.

Producteurs présents :

- Philippe Doux (Légumes et fruits)
- La ferme du Chat qui danse (miel)
- La ferme de la Guinefolle (bœuf et veau)
- La Ferme des Coquelicots (porc)
- Gaec du Baril (produits laitiers)
- Infus/herbes : les Tisanes de Seb'
- EARL Bretteurs (œufs et poulet)

Également présents :

- Le fournil du Barbu (pains, brioches, pains de mie, pains d'épices)
- La FabriCafé

LABELS, ASSOCIATIONS DE PRODUCTEURS



Le logo Agriculture Biologique (AB) signifie que le produit est issu d'une culture ou d'un élevage dont les modes de productions et de transformations sont respectueux de la biodiversité et concernent la préservation des ressources naturelles.



Le logo Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), désigne un produit ayant été réalisé selon des traditions et savoir-faire particuliers, originaire d'une région ou d'un lieu.



Le logo Indice Géographique Protégé (IGP) identifie un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique de production, d'élaboration ou de transformation.



Le logo Label Rouge désigne des produits qui ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires, par leurs conditions de production et/ou de fabrication.



Le logo Vigneron Indépendant définit le vigneron qui produit, transforme et commercialise son produit, sans coopérative ou négociant. Le vigneron a adhéré au syndicat dont l'objectif est de promouvoir l'activité viticole indépendante.

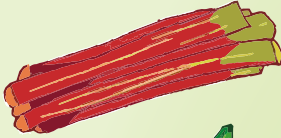


Le logo Bœuf fermier de Vendée signifie que le produit respecte le cahier des charges de l'IGP et du Label Rouge.

PARTENAIRES



Printemps



Rhubarbe



Navet



Concombre



Fraise



Artichaut



Asperge



Radis



Petits Pois



Laïtue



Pomme de terre
Primeur



Cerise

Toute l'



Carotte



Navet



Pomme

Hiver



Chou vert



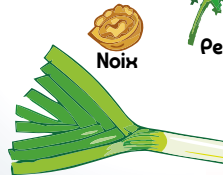
Chou frisé



Moche



Endive



Po



Chou rouge



Cresson



Chou
de Bruxelles



Chou fleur



Epinard



Chou
rave



Kiwi



Radis noir

& légumes de Saison

Été

Mois

Horicot vert

Brocoli

Poivron

Tomate

Melon

Aubergine

Courgette

Abricot

Pêche

Fromboise

Mure

Froise

Cassis

Myrtille

Groseille

Prune

Figure

Pomme de terre

Echolote

Ail

Oignon

Raisin

Fenouil

Blette

Celeri

Topinambour

Courge

Potimaron

Ponais

Solsifi

Roquette

Poire

Coing

Betterove

Noix

Châtaine

Noisette

Champignon

Automne

rsil

ireou



Chompig

