

Fruits & légumes

1. Le Chou Kalep.5
2. Les Jardins de la cocciellep.5
3. Les Jardins du Tenup.5
4. Les Lades Fertilesp.6
5. Mon Petit Producteurp.6
6. EARL Philippe Douxp.6
7. Verer Les Brin'bellesp.6

Produits laitiers

8. GAEC du Barilp.7

Pain, miel & chocolat

9. La Ferme de l'Alouettep.8
10. La Ferme de l'Anfrenièrep.8
11. Le Fournil d'Artauchap.9
12. Le Fournil du barbup.9
13. Chocolaterie artisanalep.9
14. French'beesp.9
15. Les Ruchers de Grand Lieup.10
16. Le Rucher du Pays de Retzp.10

Viandes, volailles & oeufs

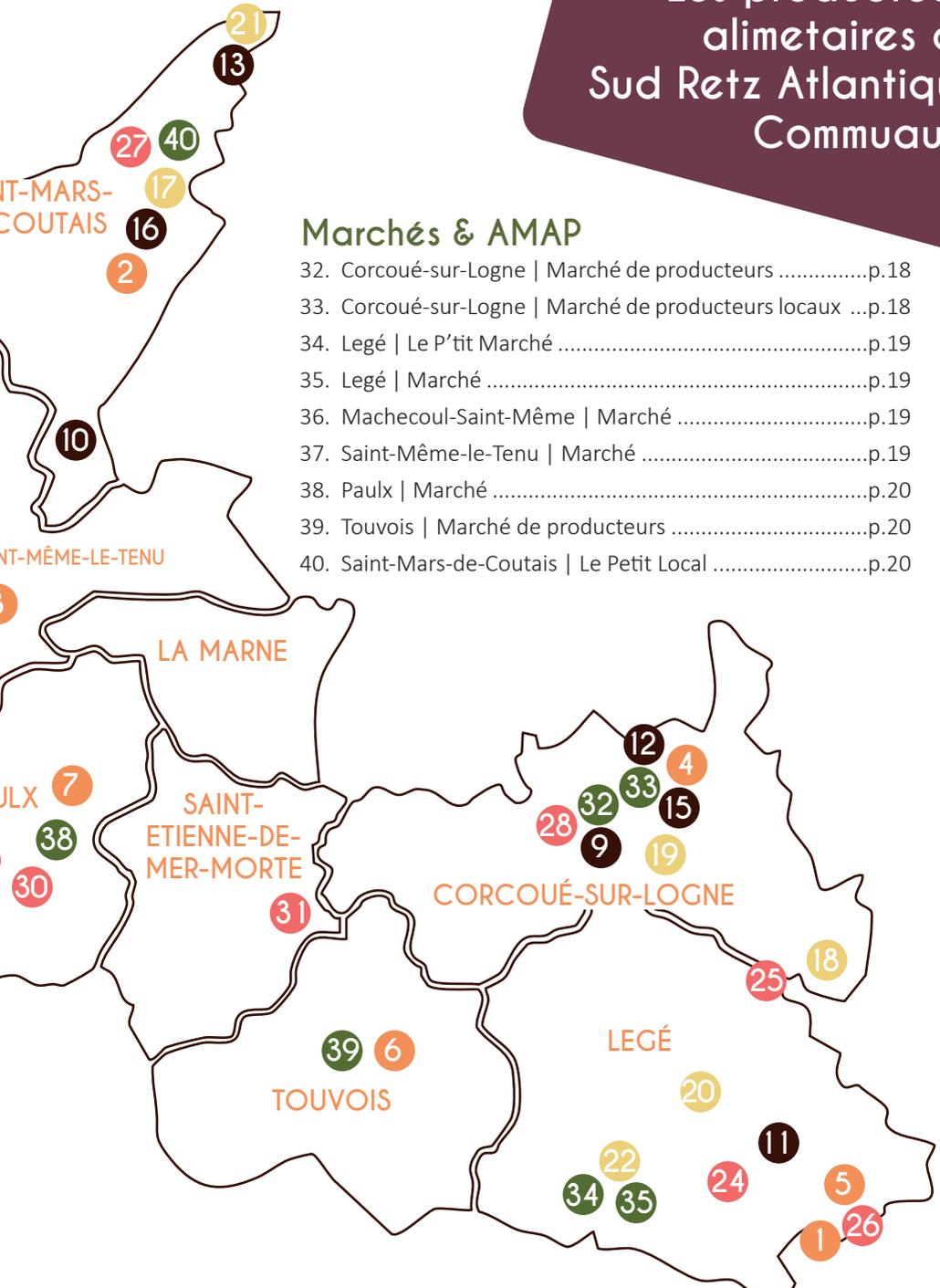
24. EARL Gobinp.14
25. Franck Jaffredop.14
26. EARL la Ferme des Cochons d'Atanp.14
27. La Ferme du Bas Vergerp.15
28. La Ferme du Bois Jolip.15
29. La Ferme Paulx de Laitp.15
30. La Ferme la Bel'Blondep.16
31. Volailles des Rondelièresp.16

Boissons

17. Amiant Anthonyp.11
18. Château de la Grangep.11
19. Domaine du Logisp.11
20. Domaine du Moulin Cassép.12
21. Domaine Grandjouanp.12
22. Brasserie du Domaine de la Houquettep.13
23. Domaine la Maison Blanchep.13



Les producteurs alimentaires de Sud Retz Atlantique Communauté



Marchés & AMAP

- 32. Corcoué-sur-Logne | Marché de producteursp.18
- 33. Corcoué-sur-Logne | Marché de producteurs locaux ...p.18
- 34. Legé | Le P'tit Marchép.19
- 35. Legé | Marchép.19
- 36. Machecoul-Saint-Même | Marchép.19
- 37. Saint-Même-le-Tenu | Marchép.19
- 38. Paulx | Marchép.20
- 39. Touvois | Marché de producteursp.20
- 40. Saint-Mars-de-Coutais | Le Petit Localp.20

Avec cette quatrième édition de l'annuaire des producteurs locaux alimentaires, Sud Retz Atlantique Communauté 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 Energie Territorial : pcaet@ccsudretzatlantique.fr

1 LE CHOU KALE

Arnaud PERHERIN



2A, La Bézillière, 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)

Marché le mercredi de 16h à 19h
au P'tit marché à Legé et le samedi
de 9h à 12h30 à Rocheservière.

Dépôt le mercredi 16h à 19h au
P'tit marché à Legé et le vendredi
de 16h à 20h à Legé sur commande
via Coopcircuit : <https://coopcircuits.fr/le-pochon/shop>

Producteur de légumes bio diversifiés.

2 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 sur l'exploitation les mardis
et vendredis de 16h à 19h30

Vente sur le marché de Talensac les
mercredis et vendredis matins.

Livraison de paniers dans le Pays de
Retz le jeudi.

Maraîchage diversifié biologique.



Fruits & légumes

3 LES JARDINS DU TENU

Jean François NUNEZ

4, Le Genêt Jahan

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lesjardinsdutenu@orange.fr

Tél : 06 50 85 48 25

Vente sur commande par téléphone et cueillette de petits fruits rouges (fraises, cassis, groseilles) 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.

Vente de limonades fabriquées à partir de houblon.



4 LES LANDES FERTILES



Elia CHABRAND
et Anaïs BIRE

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.

Production en vente directe ou à destination de notre coopérative Commun'île (bars-restaurants).

Marchés de producteurs le mardi (16h30-19h30) au Labo Diva et le mercredi (16h30-19h30) au Wattignies, deux lieux de notre coopérative sur l'île de Nantes.

5 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 et mercredi de 17h à 19h.

Possibilité de prendre commande par téléphone.

Maraichage en légumes de saison et revente de fruits.

6 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. Maraîchage diversifié en Agriculture Biologique, tous les légumes sont produits sur l'exploitation.

7 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.

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 Bourgneufen-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.

8

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.



Produits laitiers



Pain, miel & chocolat



9

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.

Commande possible en ligne :
<https://www.local.direct/la-mine-au-tri>.

Ferme en polyculture élevage en agriculture biologique.

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.

10

LA FERME DE L'ANFRENIERE



Matthieu THABARD
Paysan boulanger

L'Anfrenière
44680 Saint-Mars-de-Coutais
Mail : matthieu.thab@gmail.com
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 jeudi de 16h à 20h au marché de la caserne à Nantes et le samedi matin de 10h à 12h à la ferme 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. 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.



11

LE FOURNIL D'ARTAUCHA

Matthieu MONNIER
Artisan boulanger

26, La Peaudouère 44650 Legé

Mail :

lefournildartaucha@outlook.fr

Tél : 06 82 04 38 34

Facebook : *artaucha*

Instagram : *artaucha*

Fournée le mercredi et vendredi.

P'tit Marché du Pochon le mercredi
de 16h à 19h.

Dépôt de pain le vendredi et sa-
medi matin : 26 rue de la Chaussée
44650 Legé

12

LE FOURNIL DU BARBU



Emmanuel AIRAUD
Artisan boulanger

12, La grande Parais

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail :

sarl.fournildubarbu@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 Fio-
lière, à Corcoué-sur-Logne (p.18),
le mercredi matin au marché de
Machecoul-Saint-Même (p.19), le
samedi matin au marché de Phi-
lippe Doux à Touvois (p.20). Autres
points de vente sur demande à Cor-
coué-sur-Logne, Saint-Colomban et
Saint-Philbert-de-Grand-Lieu.

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

13

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.

14

FRENCH'BEES

Priscille GIANI

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : *contact@frenchbees.com*

Tél : 06 62 68 67 13

Web : *frenchbees.com*

French'Bees, c'est actuellement,
un champ de plus de cinq hectares
de prairies naturelles où l'on trouve
des fleurs de pissenlits, pruneliers
sauvages, ronces, trèfles blancs,
châtaigniers et autres « coffres au
trésor » qui fleurissent en abon-
dance au fil des saisons.

Mes abeilles ne sont pas transhu-
mées.

Vous trouverez du miel toutes
fleurs (principalement du miel
d'été), des bonbons au miel et à
la propolis, des bougies à la cire
d'abeille, des savons (au miel, à la
propolis et à la gelée royale), mais
également des barres de nougats
et du pain d'épices.

Vente directe sur rendez-vous.

Commandes sur *frenchbees.com*
avec possibilité de retrait sur place.



15 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 1er et le 3ème samedi (matin) à Vertou .

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 62 68 67 13

Vente sur le marché du Pellerin le samedi matin (semaine paire).

Vente en AMAP. Produits disponibles au Petit Local .

Apiculteur professionnel, 400 colonies en production de miel.

17 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.

18 CHATEAU DE LA GRANGE



Victor DE GOULAINÉ

La Grange

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : bdegoulaine@muscadet-chateaudelagrangec.com

Tél : 02 40 26 68 66

Web : www.muscadet-chateaudlagrange.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.



Boissons

19 DOMAINE DU LOGIS

Vincēt FIOLEAU

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 et épicerie.





20 DOMAINE DU MOULIN CASSE



Didier & 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.

21 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 12h30 et de 14h à 18h45, le mercredi et samedi de 9h à 12h30 au domaine.

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

En bio pour les vaches allaitantes.

22

BRASSERIE DU DOMAINE DE LA HOUBLETTE



Claudio PEREIRA

5, Rue de la Charrie
44650 LEGE

Mail :

contact@domainedelahoublette.fr

Tél : 06 27 41 76 96

Web :

www.domainedelahoublette.fr

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

Artisan brasseur installé sur Legé, je propose des bières artisanales et locales, 9 bières permanentes, dont 5 en gamme BIO, mais également une gamme de bières éphémères à découvrir au fil des saisons.

Brasserie ouverte le jeudi et vendredi soir en vente à emporter et consommation sur place.

Animations de production et dégustation sur mesure pour les particuliers et professionnels.

23

DOMAINE LA MAISON BLANCHE

Hugues BENARD
& Emmanuel TEMPLIER

1, rue Thomas Edison
44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : [contact@](mailto:contact@brasseriela maison blanche.com)

brasseriela maison blanche.com

Tél : 06 12 99 46 24

ou 06 33 49 96 92

Web :

www.brasseriela maison blanche.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.



Viandes, volailles & œufs



24 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,
engraisseurs, en race charolaise.

25 FRANCK JAFFREDO

3, L'Audouinière 44650 Legé

Mail : jaffredofrank@gmail.com

Tél : 06 74 41 50 76

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

Naisseur, éleveur de vaches limou-
sines.

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

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

26 EARL LA FERME DES COCHONS D'ANTAN

Gaëtan SERENNE

16, La Bézillière 44650 Legé

Mail :

lescochonsdantan@orange.fr

Tél : 06 63 22 27 70

Web : [www.lafermedesco-
chonsdantan.fr](http://www.lafermedesco-
chonsdantan.fr)

Vente au magasin le vendredi de
16h à 19h et le samedi de 10h à
12h AMAP à l'île de Nantes.

Réservation fortement conseillée.

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



27 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 1er samedi du mois à Orvault (Ferme du Soleil, GAEC Les Brillats) et le 2ème samedi du mois à Bouaye (marché de la ferme du Bois Olive).

Boeuf et porc bio de plein air.

28 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 1ers vendredi et samedi du mois.
Viande de boeuf et de veau.

29 LA FERME PAULX DE LAIT



Denis AUDOIRE
et Alain BALLANGER

3 Ter, La Réauté 44270 Paulx

Mail :

gaecpaulxdelait@yahoo.fr

Tél : 06 73 34 68 08

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

Vente à la ferme le premier week-end de chaque mois vendredi de 14h à 16h30 et le samedi de 10h à 12h.

Boeuf et veau fermiers nourris sans OGM, race Limousine. Différents choix de colis, au détail.

Saucissons secs et plats cuisinés.



30

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 1ers week-ends du mois) de 9h30 à 12h30.

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

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

31

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, sur les marchés de Paulx, St Même, Machecoul, La Bernerie et La Petite Maison Pans la Prairie (p.20). Livraisons sur Nantes. Précisions sur la page d'accueil du site Web.

Elevage de poulets, canards et pintades. Volailles nourries à l'aliment biologique et élevées en plein air.



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

32 CORCOUÉ-SUR-LOGNE MARCHÉ DE PRODUCTEURS

La Ferme du Pré Clos

10 Le Pré Clos

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : marchecorcoue@mailo.com

**Marché un mercredi par mois de
16h30 à 19h30.**

Dégustations - ventes : pains, bières, miel, épicerie vrac, crêpes, charcuteries, poulets, amap poissons, tisanes, savons...

33 CORCOUÉ-SUR-LOGNE MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX

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 mensuel le vendredi de
16h30 à 19h30.**

Producteurs présents :

- La ferme de l'Alouette (pains au levain cuits au feu de bois)
- Le Jardin qui Sème (légumes, fruits et œufs)
- Fabien Richard, pêcheur Lac de Grand-Lieu (anguilles, écrevisses, poissons du Lac) selon saison de pêche
- Bocal en Balade, de Maryline (épicerie itinérante en vrac)
- Mino-Crêpes, de Caroline (crêpes à déguster sur place ou à emporter)
- La Ferme du Pré Clos, cosmétiques à base de lait d'ânesse
- La Pizza du Marché, pizzas de fabrication artisanale
- La ferme des Cochons d'Antan (charcuterie bio) sur commande anticipée via leur site
- Escale Créole, plats exotiques sur place ou à emporter
- La Recousette, de Laura Huber (service de réparation et retouches vêtements)
- Malice Affûtage, affuteur rémouleur itinérant

34 LEGÉ LE P'TIT MARCHÉ

Association le pochon
Julie, Manon, Fanny,
Médhy, Matthieu
26 rue de la Chaussée
44650 Legé

Mail : lepochon@mailo.com

Tél : 06 82 04 38 34

Facebook : Le pochon

Instagram : lepochon44

Marché le mercredi de 16h à 19h.

**Producteurs, commerçants,
artisans présents toutes les
semaines :**

- Chou Kalé (légumes)
- Le Fournil d'Artaucha (pains et brioches)
- La Pizza du Marché

**Et en plus chaque premier
mercredi du mois :**

- Le Miel est une fleur
- Foodcru (Vente de céréales transformés - Granola - Produits crus déshydratés)
- Orev'de cuir maroquinerie
- Les tisanes de Nancy
- Escale créole (Traiteur)
- Daniel Trillard, Fabrication artisanale en bois
- Gaénad Créations, gravure sur bois et découpe bois au laser
- La ferme du Pré clos (savon au lait d'anesse)
- La Brasserie du Domaine de la Houblotte
- Poule pour tous!

35 LEGÉ MARCHÉ

Place Jules Verne 44650 Legé

Marché le mardi matin de 9h à 12h30.

36 MACHECOUL-SAINT-MÊME MARCHÉ

Place des Halles

44270 Machecoul-Saint-Même

**Marché le mercredi et le samedi
de 8h30 à 12h30.**

37 MACHECOUL-SAINT-MÊME MARCHÉ

Sous les Halles

44270 Saint-Même-le-Tenu

Marché le jeudi de 16h à 19h.



38 PAULX MARCHÉ

47, Grand'Rue 44270 Paulx

Mail :

mairiepaulx@wanadoo.fr

Tél : 02 40 26 02 18

**Marché mensuel le premier
vendredi de 16h à 19h30.**

Producteurs présents :

- Brasserie La conviviale (bières, dégustation)
- La Belle blonde (viande de bœuf et de veau)
- Vos Paniers préférés (légumes, fruits, produits frais...)
- Le Jardin du Petit Pontreau (tisanes)
- Gaec du Baril (produits laitiers)
- La ferme du pré clos (savon, shampoing au lait d'ânesses)
- Les chaudrons d'Eolune (miel)
- Les Rondelières (volailles)

39 TOUVOIS MARCHÉ DE PRODUCTEUR

Philippe Doux

Les Vergnes 44650 Touvois

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

Marché le samedi de 9h à 12h30.

40 SAINT-MARS-DE-COUTAIS LE 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)

Lundi 16h-19h.

**Du mardi au vendredi de 9h à 13h
et de 16h à 19h.**

Le samedi de 9h à 17h.

Le dimanche de 9h à 13h.

Producteurs présents :

- Ferme de l'Anfrenière (pain bio...)
- Ferme du Bas Verger (viande bio de porc et boeuf au détail)
- Pour Vini goûter créole (spécialités créoles) chaque fin de semaine.
- Certains vendredis soirs la ferme de l'Herpinière propose de la volaille, tout comme la ferme du Bas Verger pour ses colis de viande Bio.
- Des produits de producteurs du Pays de Retz et du Pays de Grand Lieu sont également proposés.

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.



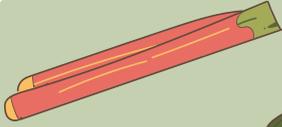
Le logo Label Rouge désigne des produits qui ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires, par leurs conditions de production et/ou de fabrication.



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



Rhubarbe



Asperge



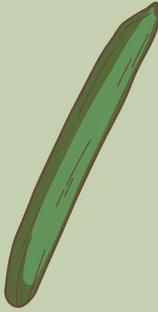
Radis



Petits Pois



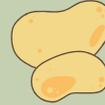
Navet



Concombre



Artichaut



Pomme de terre Primeur



Laitue

PRINTEMPS



Fraise



Cerise



Carotte



Navet



Pomme



Noix



Chou vert



Chou frisé



Mache



Chou rouge



Chou de Bruxelles



Endive



Cresson



Chou fleur



Epinard



Kiwi



Chou rave



Radis noir

TOUTE L'ANNÉE

HIVER

ÉTÉ

Maïs



Brocolis



Haricot vert



Poivron



Tomate



Melon

Aubergine



Courgette



Pêche



Fraise

Framboise



Mure



Abricot



Groseille



Myrtille



Cassis



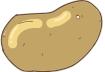
Figue



Prune



Pomme de terre



Ail



Echalote



Persil



Poireau



Oignon



AUTOMNE

Raisin



Coing



Betterave



Noix



Fenouil



Châtaigne



Poire



Celeri



Blette



Noisette



Topinambour



Roquette



Salsif



Panais



Potimaron



Courge



Champignon





ZIA de la Seiglerie 3
2 rue Galilée
44270 MACHECOUL-SAINT-MEME

www.sud-retz-atlantique.fr

 Sud Retz Atlantique Communauté