



2025

# Guide

**des producteurs locaux  
en vente directe**

# Édito

*Chères habitantes,  
Chers habitants,*

*C'est avec plaisir que je vous invite à découvrir la 10<sup>e</sup> édition du Guide des producteurs locaux en vente directe, conçu par le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération.*

*Ce petit guide pratique, qui répertoriait alors 22 exploitations agricoles dans sa première publication, n'a cessé de grossir et référence, aujourd'hui, 42 producteurs engagés en vente directe dans 7 catégories de produits. Au fil des éditions, le livret s'est construit et enrichi, proposant ainsi au lecteur de nombreuses informations utiles.*

*Plus qu'un annuaire, ce guide incarne une démarche collective : soutenir une agriculture de proximité, préserver nos paysages et renforcer les liens entre ceux qui produisent et ceux qui consomment. À travers lui, nous souhaitons réaffirmer le soutien de la collectivité à l'agriculture locale et à ses travailleurs, femmes et hommes, pleinement engagés dans leur métier.*

*En achetant directement auprès des producteurs du territoire, vous faites un choix : celui de consommer des produits frais, de saison, pouvant être biologiques, et d'encourager des circuits courts qui favorisent une économie locale. Ce guide a pour vocation de vous accompagner dans cette démarche.*

*Cette initiative s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) porté par le Pays de Saint Gilles Croix de Vie, qui se positionne notamment pour le développement des circuits courts et l'ancrage d'une alimentation locale, durable et de qualité.*

*Nous avons le privilège de vivre dans un territoire qui nous offre une vraie variété de produits locaux, je vous invite donc à profiter pleinement de ce patrimoine fermier !*

*François Blanchet,  
Président du Pays de Saint Gilles  
Croix de Vie Agglomération*



# Sommaire



15



Fruits et légumes



20



Viandes, volailles et œufs



25



Produits laitiers



26



Vins



29



Miels et autres douceurs



32



Sels et produits du marais



33



Pains, farines et huiles

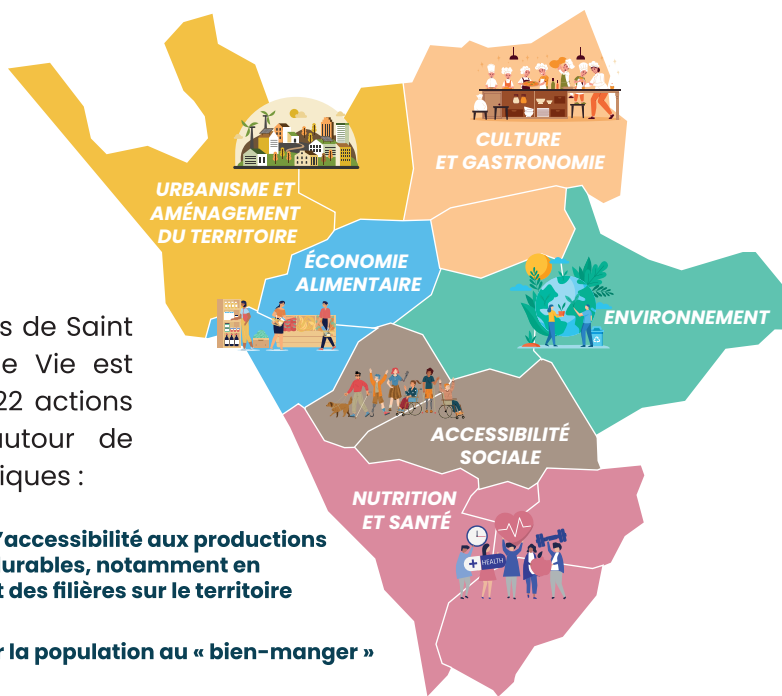
***Vous êtes producteur en vente directe sur le Pays de Saint Gilles  
Croix de Vie et souhaitez paraître dans notre prochaine édition ?***

Contactez notre service Développement Économique  
[accueil@payssaintgilles.fr](mailto:accueil@payssaintgilles.fr) / 02 51 55 55 55

# Projet Alimentaire Territorial



Depuis 2024, le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération s'est doté d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, une stratégie alimentaire territoriale durable, ayant pour but de faire émerger **des démarches de terrain, volontaires et collectives**.



Le PAT du Pays de Saint Gilles Croix de Vie est constitué de 22 actions structurées autour de 3 axes stratégiques :

- 1** Améliorer l'accès aux productions locales et durables, notamment en structurant des filières sur le territoire
- 2** Sensibiliser la population au « bien-manger »
- 3** Soutenir les modèles agricoles durables afin de garantir la pérennisation des exploitations agricoles et la gestion des ressources naturelles

**Construisons ensemble le modèle alimentaire de demain, respectueux de la santé des hommes, de la nature et du climat !**

Découvrez en détail les actions du PAT sur [payssaintgilles.fr](http://payssaintgilles.fr)

## Où en est-on en 2025 ?

### Le déploiement d'actions autour de l'autoproduction alimentaire

L'autoproduction alimentaire consiste à cultiver pour sa propre consommation via un potager par exemple. À ce titre, 3 sessions de formation pour **devenir un jardinier autonome** ont été déployées, en avril et mai 2025.

*En parallèle, deux outils numériques sont présentés aux habitants pour leur permettre d'élargir leurs pratiques de jardinage :*



Une plateforme ([lepotiron.fr](http://lepotiron.fr)) dédiée à la mise en relation des jardiniers avec les produits et les services nécessaires pour une pratique favorisant le troc



Savez-vous  
Planter chez nous

Un site internet ([pretersonjardin.com](http://pretersonjardin.com)) qui permet aux personnes possédant un jardin inutilisé, de le mettre à disposition de jardiniers en herbe. Un échange gagnant-gagnant, particulièrement pertinent pour les nombreuses résidences secondaires inoccupées

### La réalisation d'une étude foncière sur les biens vacants sans maître

Un bien vacant sans maître est un bien immobilier qui n'a plus de propriétaire connu ou dont le propriétaire est décédé depuis plus de trente ans sans que d'héritiers ne se manifestent. Ce bien ne fait l'objet d'aucune appropriation juridique par aucun propriétaire ; il est considéré à l'abandon.

### La mise en place d'un accompagnement de micro-filières locales et durables

Cette action, qui se déroulera sur plusieurs années, débutera en 2025 par une étude de préfaisabilité, pour l'organisation d'une ou deux micro-filières sur le Pays de Saint Gilles Croix de Vie.



#### Référent

Aurélien PICHON, chef de projets Agriculture et Alimentation  
[a.pichon@payssaintgilles.fr](mailto:a.pichon@payssaintgilles.fr)

# Signes et labels alimentaires

## L'agriculture biologique et biodynamique



**L'Agriculture Biologique (AB)** garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Ce mode de production agricole exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



**Nature et Progrès** est une mention gérée par une association du même nom, garantissant un produit respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges rédigés conjointement par des paysans et des consommateurs, ainsi que par l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.



**Demeter** est une marque de certification internationale pour les produits issus de l'agriculture biodynamique. Les produits certifiés Demeter respectent avant tout le cahier des charges de l'agriculture biologique, ainsi que ceux spécifiques à la marque.

## Les signes de qualité et d'origine



**L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. L'AOP est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne, l'AOC est son équivalent au niveau français.



**L'Indication Géographique Protégée (IGP)** désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



**Le Label Rouge** est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires. Le label est obtenu après des analyses sensorielles et des tests de dégustation réalisés par un jury de consommateurs et des spécialistes.

## La mention valorisante



La certification **Haute Valeur Environnementale (HVE)** est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français. L'obtention de la certification nécessite d'atteindre un seuil minimum de points sur des indicateurs liés à quatre grandes thématiques : la stratégie phytosanitaire, la préservation de la biodiversité, la gestion de la fertilisation et la gestion quantitative de l'eau.

## Les labels de la viticulture



La charte **Vigneron Indépendant** garantit que le vigneron travaille lui-même sa vigne, récolte le raisin, vinifie et élève son vin, élabore son eau-de-vie, met en bouteille dans sa cave et commercialise.



**Biodyvin** est un label suivant un cahier des charges spécifique de la culture de la vigne et de la vinification qui interdit tout intrant œnologique ainsi que toute intervention visant à modifier l'équilibre naturel du vin (aucun ajout, aucun retrait, aucune modification). Tous les domaines certifiés Biodyvin respectent, a minima, le cahier des charges de l'agriculture biologique.

## L'agritourisme



**Bienvenue à la ferme** est une marque déposée et un label de qualité, initiés par les Chambres d'agriculture. Ce réseau réunit les exploitants agricoles ayant un projet de diversification en agritourisme sous quatre formes : vente directe de produits fermiers, restauration et cours de cuisine à partir de produits de terroirs, séjours à la ferme ou activités pédagogiques et ludiques.

# Carte des producteurs et marchés

du Pays de Saint Gilles Croix de Vie

## Légende



Fruits  
& légumes



Viandes, volailles  
& œufs



Produits laitiers



Vins



Miels & autres  
douceurs



Sels & produits  
du marais



Pains, farines  
& huiles



Marché  
hebdomadaire



Marché  
saisonnier



Épicerie vrac



Paniers





# Calendrier des fruits et légumes de saison

## Printemps



artichaut  
asperge  
chou-fleur  
endive  
épinard  
fève  
laitue  
navet  
petit pois  
pomme de terre  
nouvelle  
radis



fraise  
kiwi  
pamplemousse  
rhubarbe



## Été



artichaut  
aubergine  
blette  
céleri-branche  
concombre  
courgette  
fenouil  
haricot coco  
haricot vert  
laitue  
poivron  
radis  
tomate



abricot  
brugnon  
cassis  
cerise  
figue  
fraise  
framboise  
groseille  
melon  
mûre  
myrtille  
nectarine  
pastèque  
pêche  
prune

## Automne



aubergine  
betterave  
blette  
brocoli  
cardon  
céleri-rave  
champignon de Paris  
chou  
chou de Bruxelles  
courge  
crosne  
endive  
fenouil  
frisée  
haricot coco  
haricot vert



laitue  
navet  
panais  
patate douce  
rutabaga  
salsifi  
topinambour

châtaigne  
citron  
coing  
figue  
grenade  
kaki  
mirabelle  
mûre  
myrtille  
noisette  
noix  
physalis  
poire  
prune  
raisin

## Hiver



betterave  
céleri-rave  
chou  
chou de Bruxelles  
courge  
cresson  
crosne  
endive  
épinard  
frisée  
mâche  
navet  
panais  
radis noir  
salsifi  
topinambour



citron  
clémentine  
kiwi  
mandarine  
orange  
pamplemousse  
physalis



## Toute l'année



fruits secs  
pomme



ail  
échalotte  
oignon



carotte  
poireau  
pomme de terre

# Calendrier des produits de la mer de saison

## Printemps



araignée  
coque  
coquille Saint-Jacques  
homard



lieu jaune  
limande  
lotte  
merlu  
sole  
turbot

## Été



calamar  
coque  
crevette  
langoustine  
moule  
seiche  
tourteau



anchois de Méditerranée  
daurade  
hareng  
maquereau  
raie  
Saint-pierre  
sardine  
tacaud  
thon blanc  
thon rouge  
turbot



## Automne



bulot  
calamar  
crevette  
huître  
langoustine  
moule  
palourde  
seiche  
tourteau

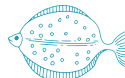


anchois de Méditerranée  
bar  
congre  
maquereau  
merlan  
rouget  
roussette  
Saint-pierre  
sardine  
tacaud  
thon blanc  
thon rouge

## Hiver



bulot  
coquille Saint-Jacques  
huître  
langoustine



chinchard  
lieu jaune  
limande  
merlan  
raie  
roussette  
sole  
tacaud



Les marchés ont lieu le matin,  
sauf indication contraire

# Marchés, vrac et paniers

## Marchés hebdomadaires

### L'Aiguillon sur Vie

-  place du Foyer Rural
-  mercredi

### Brem sur Mer

-  place du Jardin de l'Océan
-  vendredi

### Brétignolles sur Mer

-  place des Halles – centre-bourg
-  jeudi et dimanche
-  les Halles
-  jeudi, samedi et dimanche

### Coëx

-  place Georges Clemenceau
-  samedi

### Commequiers

-  place de l'Église
-  mercredi et samedi

### Givrand

-  place des Commerces
-  dimanche

### Saint Gilles Croix de Vie

-  place Guy Kergoustin
-  mercredi et samedi
-  place du Marché aux Herbes  
et du Vieux Port
-  mardi, jeudi et dimanche

### Saint Hilaire de Riez

-  place François Mitterrand – centre-ville
-  jeudi et dimanche
-  place Vivi Burgaud – Sion sur l'Océan
-  mardi et vendredi

## Marchés saisonniers

### Brem sur Mer

-  place du Jardin de l'Océan
-  mardi et vendredi *(juillet et août)*

### Saint Hilaire de Riez

-  Les Mouettes – avenue de la Pège
-  lundi, mercredi après-midi  
et samedi après-midi *(juillet et août)*

### Brétignolles sur Mer

-  Les Halles
-  mardi au dimanche  
*(avril à septembre)*

-  La Parée
-  lundi *(juillet et août)*

# 100 % vrac

Avec le vrac, devenez un consom'acteur ! Achetez la juste quantité et sans emballage superflu pour limiter le gaspillage et les déchets.

## Coëx



### LE VRAC D'ÉLO

4 rue de Lattre de Tassigny  
levracdelo@orange.fr  
02 28 10 39 34

- *lundi 15 h - 19 h*
- *mardi, jeudi et vendredi 9 h - 12 h 30 / 15 h - 19 h*
- *mercredi 9 h - 12 h 30*
- *samedi 9 h - 12 h 30 / 15 h - 18 h*

## Paniers

### Saint Gilles Croix de Vie



### LES PANIERS DE VIE ET JAUNAY

40 rue des Couvreur  
ZAE La Bégauillère  
paniersviejaunay@gmail.com  
06 79 17 80 86

- *Distribution aux adhérents le vendredi de 17 h 30 à 19 h 30 (commande préalable)*



L'association a pour objectif de favoriser les circuits courts de distribution des produits locaux issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, de créer un lien « mangeurs » - producteurs, et de permettre à ces derniers de vivre équitablement de leur travail et ainsi de pérenniser leur métier.

### Saint Hilaire de Riez



### COLLECTIF COURT CIRCUIT

22 avenue de la Parée Préneau  
ccc.shr85@orange.fr  
02 51 55 19 39

- *Distribution aux adhérents*  
*Commande du dimanche 13 h au mardi 19 h sur la boutique en ligne*  
*Retrait des commandes au dépôt le vendredi de 18 h à 19 h 30*



Le Collectif Court Circuit est une association qui regroupe 6 dépôts dont celui de Saint Hilaire de Riez. Il rassemble des producteurs qui favorisent une agriculture paysanne, de proximité, qui ne pollue pas, respecte les humains, la biodiversité sauvage et permet aux adhérents d'avoir accès à des produits sans intrants, en direct et de saison.

# Bien Manger

## avec le Contrat Local de Santé



### LES FRUITS ET LÉGUMES

*au moins 5 par jour*

pour les fibres,  
les vitamines  
et les minéraux



### L'ACTIVITÉ PHYSIQUE

*au moins 30 min par jour*  
pour la santé et le bien-être



### Augmenter

#### LE FAIT MAISON

*quand c'est possible !*  
pour revenir  
aux fondamentaux  
et échapper en partie  
aux additifs !



#### LES LÉGUMES SECS

*au moins 2 fois par semaine*

#### LES FRUITS À COQUES NON SALÉS

*une petite poignée chaque jour*  
pour les fibres et les protéines végétales



#### L'EAU

*à gogo !*  
pour l'hydratation



### Et aussi

#### VIANDES, VOLAILLES, POISSONS ET ŒUFS

*chaque semaine avec modération*

*Varié les apports protéiques*

*entre les viandes blanches et rouges,  
les poissons maigres et gras et les œufs*  
pour d'autres sources de protéines et de fer

#### UN PRODUIT SUCRÉ

*occasionnellement*  
pour le plaisir !



### Aller vers

#### LES ALIMENTS BIO



#### LES ALIMENTS LOCAUX ET DE SAISON

*autant que possible !*  
pour le goût, l'environnement,  
le porte-monnaie !



#### LES PRODUITS LAITIERS

*2 par jour en alternance*  
pour les protéines  
et le calcium



#### LES CÉRÉALES COMPLÈTES

*au moins 1 fois par jour*  
pour leur apport en fibres



#### LES HUILES VÉGÉTALES

*une petite quantité*  
*chaque jour*  
pour les acides gras  
essentiels



Pour plus d'informations,  
rendez-vous sur le site :  
[mangerbouger.fr](http://mangerbouger.fr)

Et surtout : prenez plaisir à manger, savourez !



# Fruits & légumes

## 1 La Belle Verte

Légumes / Fraises

### 🌱 à la ferme

- mai à novembre  
mercredi de 17 h à 19 h
- hors saison  
panier sur réservation par mail

### 🛒 sur le marché

- Brem sur Mer : vendredi (mai à novembre)  
et mardi (juillet/août)
- Brétignolles sur Mer • La Parée :  
lundi (juillet/août)



Productrice de légumes Bio



👤 Élodie REIGNER

📍 **BREM SUR MER**

🏠 49 chemin de la Mignotière

☎ 07 68 98 99 60

✉ 85labelverte@gmail.com

🌐 La Belle Verte

## 2 Loïc PRADIER Maraîcher

Légumes

### 🌱 à la ferme

fin mai à fin septembre  
lundi, mercredi et vendredi de 18 h à 19 h 30

### 🏠 au magasin

- hors saison  
mercredi et samedi de 10 h à 12 h 30
- fin mai à fin septembre  
du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30

Fermeture les jours fériés après-midi



👤 Loïc PRADIER

📍 **BRÉTIGNOLLES SUR MER**

🏠 151 route de la Grande Sauzaie

🏠 7 rue de la Martinière

☎ 06 85 69 98 31

✉ loicpradiermaraicher@gmail.com

🌐 LoïcPradierMaraicher

### 3 Ferme de la Petite Bouchetière

Légumes / Tomates

#### 🌱 à la ferme

du mardi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30

#### 🛒 sur le marché

Brétignolles sur Mer • La Parée : lundi  
(juillet/août)



👤 Mickaël BONNEAU

📍 **BRÉTIGNOLLES SUR MER**

🌱 La Petite Bouchetière  
112 route de la Chaize  
Giraud

☎ 07 82 70 69 71

✉ mikaschistebonneau@gmail.com

### 4 Le Jardin de Pauline 85

Plantes et fleurs comestibles

Plants aromatiques / Plants ratatouille / Ail noir fermenté

#### 🌱 au jardin

Il est conseillé de téléphoner au préalable  
mi-avril à fin septembre

lundi, jeudi après-midi et vendredi  
(plants ratatouille de mi-avril à début juin)

Aussi : d'avril à septembre, visite du jardin et découverte  
des fleurs comestibles, aromatiques et plantes sauvages  
(informations et réservations au 06 98 51 21 00)



👤 Pauline DOMINICY

📍 **COËX**

🌱 La Bernardière

☎ 06 98 51 21 00  
06 28 28 12 73

✉ contact  
@lejardindepauline85.fr

🌐 lejardindepauline85.fr

📱 Le-Jardin-De-Pauline-85



## 5 Le Jardin de Fred et Seb

### Légumes

#### au magasin

- avril à septembre  
du mardi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30  
et de 14 h 30 à 19 h  
samedi de 9 h à 12 h 30
- octobre à mars  
mardi et vendredi de 9 h 30 à 12 h 30  
et de 14 h 30 à 18 h 30  
mercredi et jeudi de 9 h 30 à 12 h 30  
samedi de 9 h à 12 h 30

#### en ligne

commande sur le site internet  
retrait au magasin



Aussi : autres productions locales à découvrir au magasin



 Frédéric POTEREAU et  
Sébastien FLEURY

 **NOTRE DAME DE RIEZ**

 135 chemin de la Longeais

 06 36 18 09 43

 [terredevendee@gmail.com](mailto:terredevendee@gmail.com)

 [terre-de-vendee.fr](http://terre-de-vendee.fr)

 Terre-de-Vendee

## 6 Les Jardins de Saint Hilaire

### Légumes / Fruits

#### à la ferme

- hors saison  
samedi de 9 h à 12 h 30
- juillet/août  
du lundi au vendredi de 17 h à 19 h  
samedi de 9 h à 12 h 30



 Olivier LÉAUTÉ

 **SAINT HILAIRE DE RIEZ**

 10 chemin du Marais  
Jacques

 06 25 86 16 02

 [lesjardinsdesainthilaire@orange.fr](mailto:lesjardinsdesainthilaire@orange.fr)

## 7 Légumes de chez nous

### Légumes

#### à la ferme

mercredi et vendredi de 17 h à 19 h



 Dominique FRADIN

 **SAINT HILAIRE DE RIEZ**

 19 chemin de la Belle étoile

 06 23 61 65 20

 [dominique.fradin@yahoo.fr](mailto:dominique.fradin@yahoo.fr)

## 8 Les Jardins de la Fée

Plants maraîchers / Fruitiers

### à la pépinière

lundi de 14 h à 18 h

du mardi au samedi de 8 h à 12 h

et de 14 h à 18 h



Patrick AVRILLAS

SAINT HILAIRE DE RIEZ

76 avenue de la Faye

02 51 54 31 14

patrick.avrillas  
@wanadoo.fr

lesjardinsdelafee.fr

Pépinière-Les-Jardins-  
de-la-Fée

## 9 Chantal et Marcel THIBAUD

Fraises

### sur le marché

- Sion sur l'Océan : *mardi et vendredi*
- Saint Gilles Croix de Vie : *mercredi et samedi*
- Saint Hilaire de Riez : *jeudi et dimanche*



Chantal et Marcel  
THIBAUD

SAINT HILAIRE DE RIEZ

02 51 49 24 08

## 10 Les bio légumes de Laëtitia

Légumes

### à la ferme

juillet à septembre

lundi, mardi, jeudi, vendredi et samedi

de 10 h à 12 h 15



Laëtitia CAILLAUX CAIVEAU

SAINT HILAIRE DE RIEZ

35 chemin des Roselières

06 41 52 33 67

lae.caillaux@gmail.com



## 11 Entre Dune et Marais

### Légumes

#### 🌱 à la ferme

- hors saison : *vendredi de 17 h à 18 h 30*
- juillet/août : *mercredi de 17 h 30 à 19 h*

#### 🛒 sur le marché

Saint Hilaire de Riez

- Les Mouettes : *lundi matin et samedi après-midi (juillet/août)*
- centre ville : *dimanche (juillet/août)*



📍 Alexis BURGAUD

📍 **SAINT HILAIRE DE RIEZ**

🏠 20 avenue de la Parée  
Préneau

☎ 07 67 01 91 85

✉ entreduneetmarais.  
contact@gmail.com

📱 @ Entre Dune et Marais

## 12 Ferme du Champ Gaillard

### Légumes / Fruits

#### 🌱 à la ferme

horaires à consulter sur le site internet

#### 🛒 sur le marché

Saint Hilaire de Riez : *dimanche*



📍 Sylvain ALBERT  
et Cécile ANDRÉ

📍 **SAINT HILAIRE DE RIEZ**

🏠 63 avenue des Sauges

☎ 06 13 57 15 23

✉ contact@  
champgaillard.fr

📱 champgaillard.fr

## 13 La Ferme d'Emanuel

### Légumes

#### 🌱 à la ferme

commande par mail ou par téléphone  
*livraison possible*

#### 📱 en ligne

commande sur le site internet  
*retrait à la ferme et livraison possible*



📍 Emanuel MICHARDIÈRE

📍 **SAINT MAIXENT SUR VIE**

🏠 12 chemin de la Forêt

☎ 06 08 69 25 99

✉ info@lafermedemanuel.fr

📱 lafermedemanuel.fr

📱 la Ferme D'Emanuel 85220



# Viandes, volailles & œufs

## 14 Gaec CHIRON

Bœuf (race charolaise) / Porc

Agneau (race vendéenne)

### à la ferme

colis sur commande par téléphone

*retrait généralement une fois par trimestre*



 Aloïs CHIRON

 L'AIGUILLON SUR VIE

 710 La Culasse

 06 36 47 51 69

 gaec.chiron

## 15 Gaec Le Moulin Cassé

Bœuf / Veau

### à la ferme

colis sur commande par mail

ou par téléphone

 Landry GILLET

 L'AIGUILLON SUR VIE

 Les Petites Noullières

 06 08 34 56 56

 lemoulincasse.vd@gmail.com

## 16 Cœur de Grange

**Bœuf (race charolaise) / Veau (élevé sous la mère)**

**Porc / Agneau / Poulet / Oie / Chapon**

**Œufs de poule et d'oie / Plats cuisinés et charcuteries artisanales**

### 📍 au magasin à la ferme

Vente au détail et colis toute l'année

*mardi, mercredi et jeudi de 9 h à 12 h 30*

*et de 15 h 30 à 18 h 30*

*vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h*

*samedi de 9 h à 12 h*

### 📱 en ligne

commande sur le site internet

retrait au magasin



📞 Julien et Antoine RICHARD

📍 **COËX**

📍 Les Viollières

☎ 07 71 77 80 91

✉ coeurdegrange@gmail.com

📡 coeurdegrange.fr

🌐 coeurdegrange

*Aussi : dépôt-vente au magasin des produits des partenaires producteurs agricoles  
Repas fermier "banquet de la grange" : le dimanche 8 juin 2025 à 12 h*

## 17 Ferme de la Boislivière

**Bœuf (race aubrac) / Veau / Poulet**

**Plats cuisinés et produits apéritifs**

### 📍 à la ferme

• 1<sup>er</sup> vendredi du mois de 10 h à 12 h 30

*et de 15 h à 20 h*

• sur demande

### 📱 en ligne

commande sur le site internet

retrait à la ferme ou livraison à domicile

*Aussi : accueillant camping-caristes  
du réseau France Passion*



📞 Maryse, Jacques, Axel,  
Morgan TESSIER  
et Simon RAINEAU

📍 **COËX**

📍 La Boislivière

☎ 06 23 20 95 28

✉ fermedelaboisliviere@gmail.com

📡 fermedelaboisliviere.fr

🌐 fermedelaboisliviere

## 18 Ferme La Fleur au Bec

**Poulet**

### 🏡 à la ferme

commande par mail ou sms  
retrait un week-end par mois  
(vendredi après-midi et samedi matin)

### 🏠 en dépôt-vente

Saint Maixent sur Vie : *Le Fournil du Brulit*



📞 Amélie ORIEUX

📍 **COMMEQUIERS**

🏡 1034 chemin de la Jouère

☎ 06 76 03 96 61

✉ amelieorieux@gmail.com

📱 amelie85poulet

## 19 Gaec La Mastrie

**Bœuf (race blonde d'Aquitaine) / Veau (élevé sous la mère) / Pintade / Poulet / Plats cuisinés**

### 🏡 à la ferme

colis sur commande par mail  
ou par téléphone



📞 Olivier, Laurent, Charles  
et Arnaud PONTOIZEAU

📍 **LE FENOUILLE**

🏡 La Mastrie

☎ 06 18 09 04 11

✉ la-mastrie@orange.fr

## 20 Earl La Clef des Champs

**Vache (race allaitante limousine)**

### 🏡 à la ferme

colis sur commande par mail  
ou par téléphone



📞 Nicolas DUPÉ

📍 **SAINT MAIXENT SUR VIE**

🏡 La Clef des Champs

☎ 06 11 03 89 09

✉ earl.laclefdeschamps@gmail.com

## 21 La Ferme d'Emanuel

Poulet / Poule et diverses volailles / Œufs / Lapin

### à la ferme

commande par mail ou par téléphone  
livraison possible

### en ligne

commande sur le site internet  
retrait à la ferme et livraison possible



 Emanuel MICHARDIÈRE  
 **SAINT MAIXENT SUR VIE**  
 12 chemin de la Forêt  
 06 08 69 25 99  
 [info@lafermedemanuel.fr](mailto:info@lafermedemanuel.fr)  
 [lafermedemanuel.fr](http://lafermedemanuel.fr)  
 la Ferme D'Emanuel 85220

## 22 Earl La Bruyère

Bœuf (race charolaise) / Veau

### à la ferme

colis sur commande par mail  
ou par téléphone



 Emmanuel RICHARD  
 **SAINT RÉVÉREND**  
 La Bruyère  
 06 03 28 58 97  
 [earl.labruyere85@gmail.com](mailto:earl.labruyere85@gmail.com)



## 23 Gaec RICHARD

Bœuf (race charolaise)

### à la ferme

colis sur commande par téléphone



 Jean-Jacques et Laurent RICHARD  
 **SAINT RÉVÉREND**  
 Le Clair Bocage  
 02 51 54 74 47  
 06 89 21 43 30  
 [richard-delphine@laposte.net](mailto:richard-delphine@laposte.net)

## 24 Gaec BROCHARD

Bœuf (race parthenaise)

### 🏡 à la ferme

colis sur commande par mail  
retrait sur rendez-vous



📞 Frédéric et Alexis  
BROCHARD

📍 SAINT RÉVÉREND

🏡 La Partière

☎ 06 99 94 70 72  
06 70 41 75 55

✉ lapartiere@orange.fr

## 25 Gaec La Haie

Bœuf (race charolaise) / Veau (élevé sous la mère)

Plats cuisinés et charcuteries artisanales

### 🏡 à la ferme

colis sur commande par téléphone, mail  
ou via le site internet



📞 Yoann BALLANGER

📍 SAINT RÉVÉREND

🏡 La Haie

☎ 06 58 93 57 71

✉ contact@fermedelahaie.fr

🌐 fermedelahaie.fr

📍 Ferme-de-la-Haie



# Produits laitiers

## 26 La Fromagerie de Rié

Lait de chèvre / Fromages de chèvre

Yaourts au lait de chèvre (races Saanen et Alpine)

### à la ferme

vendredi de 16 h à 19 h

commande par mail ou par téléphone  
une semaine à l'avance

### sur le marché

- Saint Gilles Croix de Vie : *jeudi*
- Brétignolles sur Mer • Les Halles :  
*Maison Romarin*

### en dépôt-vente

- Coëx : *Cœur de Grange, Le Vrac d'Élo*
- La Chaize Giraud : *Maison Romarin*
- Saint Gilles Croix de Vie : *Le Frometon*

*Les points de vente sont susceptibles d'évoluer.  
Plus d'informations auprès des producteurs*



 Jimmy et Julien RENAUD

 **NOTRE DAME DE RIEZ**

 260 route de  
Commequiers

 06 61 86 14 06

 fromageriederie  
@outlook.fr

 Fromagerie de Rié

 fromagerie.de.rie





# Vins

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

## 27 Domaine Saint Nicolas

Vins blanc, rosé et rouge

### à la boutique

- octobre à avril  
du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30  
et de 14 h à 17 h 30
- mai, juin et septembre  
mardi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h 30  
et de 14 h 30 à 18 h  
mercredi de 9 h à 12 h 30  
samedi de 10 h à 13 h
- juillet/août  
du lundi au samedi de 9 h à 13 h et de 14 h  
à 19 h

### au chai

- juillet/août  
du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30  
et de 14 h à 19 h
- septembre à juin  
du lundi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30  
et de 14 h à 18 h

Aussi : 30 ans de biodynamie, activités œnotouristiques  
(au chai sur réservation) : visite, ateliers, escape game ;  
dégustation de vin (à la boutique et au chai sans réservation)



 Thierry, Antoine et Mickaël  
MICHON

### BREM SUR MER

 20 ter rue de l'Océan

 Les Clous • L'Île d'Olonne

 02 51 33 13 04

 [contact@domainesainnicolas.com](mailto:contact@domainesainnicolas.com)

 [domainesainnicolas.com](http://domainesainnicolas.com)

 DomSaintNicolas

 @domainesainnicolas



## 28 Cave Laurent PAJOT

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant

### au domaine

- hors saison  
du mardi au vendredi de 12 h à 12 h 30  
et de 18 h à 19 h  
samedi de 10 h à 12 h 30
- juillet/août  
du lundi au vendredi de 11 h à 12 h 30  
et de 17 h à 19 h  
samedi de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h

Aussi : dégustation des diverses cuvées (sur réservation)



 Laurent PAJOT

 **BREM SUR MER**

 70 rue de la Croix Penard

 06 17 70 27 93

 lolopajot@sfr.fr

 cavelaurentpajot.fr

## 29 Domaine du Lux en Roc

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant / Jus de raisin

### au domaine

du lundi au samedi de 10 h à 13 h et de 15 h à 19 h 30  
dimanche de 10 h à 13 h

### sur le marché

- Brem sur Mer : mardi et vendredi (juillet/août)
- La Chaize Giraud : marché de Noël

Aussi : initiation à la dégustation des vins (sur réservation)



 Bérangère et Jean-Pierre RICHARD

 **BREM SUR MER**

 5 impasse Richelieu

 02 51 90 56 84

06 25 70 47 62

 luxenroc-richard@orange.fr

 Domaine-du-Lux-en-Roc

## 30 Domaine CROCHET

Vins blanc, rosé et rouge

### au domaine

renseignements par téléphone aux heures des repas

- samedi de 9 h à 12 h ou sur rendez-vous
- juillet/août  
du lundi au vendredi à 17 h

Aussi : dégustation des vins au chai



 Gaël CROCHET

 **BREM SUR MER**

 La Mignotière • 37 bis chemin de Bacqueville

 02 51 20 17 90

 gael.crochet@wanadoo.fr

 gael-crochet-viticulteur.fr

## 31 L'Orée du Sabia

Vins blanc, rosé et rouge

### au domaine

- hors saison (*début des vendanges à fin mars*)  
du mardi au jeudi de 10 h à 12 h 30  
et de 16 h à 18 h  
vendredi et samedi sur rendez-vous
- avril au début des vendanges  
du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30  
et de 15 h à 19 h

*Aussi : dégustation des cuvées. Un espace cave dédié aux vins du domaine et à ceux des amis vignerons, ainsi qu'une sélection de produits apéritifs artisanaux*



 Bastien MOUSSET

 **BREM SUR MER**

 1A rue du Sablais

 02 51 96 30 61

 [contact@loreedusabia.com](mailto:contact@loreedusabia.com)

 [loreedusabia.com](http://loreedusabia.com)

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



## 32 Domaine Éric SAGE

Vins blanc, rosé et rouge

### au domaine

*rendez-vous et informations par téléphone*

- hors saison  
vendredi de 17 h 30 à 19 h  
samedi de 10 h à 12 h 30
- juillet/août  
du lundi au samedi de 10 h 30 à 12 h 30  
et de 17 h à 19 h

*Aussi : dégustation des vins  
et animations œnologiques (sur réservation)*



 Éric et Petra SAGE

 **BRÉTIGNOLLES SUR MER**

 3 rue du Pont de Brem

 06 37 68 36 07

06 37 75 08 99

 [ericsagevigneron@gmail.com](mailto:ericsagevigneron@gmail.com)

 [ericsagevigneron.fr](http://ericsagevigneron.fr)

 ERIC-SAGE-vigneron-à-BREM-SUR-MER



## 33 Domaine La Requerre Records

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant

### à la cave

uniquement sur rendez-vous par mail  
ou téléphone



 Thomas LIBERGE

 **BRÉTIGNOLLES SUR MER**

 06 04 03 67 54

 [thomas.liberge@gmail.com](mailto:thomas.liberge@gmail.com)

 @La\_Requerre





# Miels & autres douceurs

## 34 Vincent PETIT

Miels / Aromiels / Nougats / Pains d'épices / Confiseries

### 🐝 à la miellerie

- mercredi de 15 h à 18 h 30
- également sur commande par téléphone ou par mail *possibilité d'expédition*

### 🏠 en dépôt-vente

- Brétignolles sur Mer : *Loïc Pradier*
- Coëx : *Cœur de Grange, La Ferme de la Boislièvre*
- Commequiers : *La Fleur au Bec*
- Notre Dame de Riez : *Le Jardin de Fred et Seb*
- Saint Hilaire de Riez : *Les Jardins de Saint Hilaire, Sel de Vie*

## 35 L'Abeille Océane

Miels / Pâtes à tartiner / Pains d'épices / Confiseries

### 🐝 à la miellerie

sur rendez-vous par téléphone ou mail

### 🛒 sur le marché

retrouvez le programme sur Facebook ou le site internet

### 🏠 en dépôt-vente

- Brétignolles sur Mer : *le Site des Saveurs*
- Coëx : *Le Vrac d'Élo*
- La Chaize Giraud : *boulangerie Peaudeau*
- Notre Dame de Riez : *Les Délices de Myrtille*

### 📄 en ligne

commande sur le site internet



👤 Vincent PETIT

📍 COMMEQUIERS

🐝 La Gaillardière

☎ 06 86 06 59 72

✉ v-petit@gmx.fr

🌐 v-petit.wixsite.com/  
v-petit-apiculteur

👤 Vincent-PETIT-Apiculteur



👤 Jonathan MARTIN

📍 LANDEVIEILLE

🐝 6 allée des Charmes

☎ 06 88 59 18 72

✉ labeilleoceane@gmail.com

🌐 labeilleoceane.fr

👤 labeilleoceane

## 36 Domaine Biau'Céan

Confitures / Sirops / Vinaigres

Condiments / Pâtes à tartiner

### au jardin

sur rendez-vous par téléphone

### en dépôt-vente

- Brem sur Mer : *Biocoop*
- Saint Gilles Croix de Vie : *Abuelita, Pêché Mignon*
- Saint Hilaire de Riez : *Biocoop*

### sur le marché

- La Chaize Giraud : *marché estival (vendredi soir)*



 Claudie RICHARD  
et Bernard PINEAU

### LANDEVIEILLE

 8 rue Pascal Bourmaud

 06 79 83 45 71

 [biaucean@orange.fr](mailto:biaucean@orange.fr)

 [biaucean.over-blog.com](http://biaucean.over-blog.com)

 Biaucean

## 37 Les Ruchers de la Vie

Miels / Gâteau miel façon pain d'épices

Miels et propolis à 2.5 % / Nougats et Ganaches (à Noël)

### à la miellerie

en direct et/ou commande par mail  
ou téléphone

### sur le marché

- Le Fenouiller : *marché de Noël*
- Saint Révérend : *marché des producteurs locaux*

*Aussi : visite, explication et dégustation à la miellerie  
(sur réservation)*



 Christian GUILBAUD

### LE FENOILLER

 23 rue de la Fontaine  
La Bodelière

 06 77 26 05 83

 [contact@lesruchersdelavie.fr](mailto:contact@lesruchersdelavie.fr)

 [lesruchersdelavie.fr](http://lesruchersdelavie.fr)

## 38 Les Ruchers de Saint Gilles

Miels / Pollen / Propolis / Pains d'épices / Confiseries

Hydromels / Bougies en cire d'abeille

### 🐝 à la miellerie

sur rendez-vous par téléphone

### 🛒 les paniers

*Les Paniers de Vie et Jaunay*

*Aussi : dégustation de la production  
à la miellerie (sur réservation)*



📍 Marine LYOT

📍 **SAINT GILLES CROIX DE VIE**

🐝 6 bis rue de la Chenelière

☎ 06 87 30 87 99

✉ marinelyot@gmail.com

🌐 lesruchersdesaintgilles.fr

## 39 Bernard PUEL

Miels

### 🐝 à la miellerie

sur rendez-vous

### 🛒 sur le marché

- Coëx : *samedi*
- Sion sur l'Océan : *mardi et vendredi*
- Marchés de Noël : *Coëx, Sion sur l'Océan*



📍 Bernard PUEL

📍 **SAINT HILAIRE DE RIEZ**

🐝 3 chemin du Porteau

☎ 06 88 76 26 64

✉ puel.bernard@bbox.fr



# Sels & produits du marais

## 40 Sel de Vie

Gros sels / Fleurs de sel / Salicornes / Produits dérivés

### au marais salant

avril à septembre  
du mardi au vendredi de 10 h à 12 h 30  
et de 14 h 30 à 18 h  
samedi de 14 h 30 à 18 h

 **en ligne**  
sur le site internet

Aussi : visite guidée du marais salant (sur réservation)  
et projection d'un film sur les différentes étapes de la  
production du sel



 Anthony OGER

 SAINT HILAIRE DE RIEZ

 Le Marais salant de l'Étoile  
87 route du Sel

 06 15 74 26 81

 [contact@sel-de-vie.com](mailto:contact@sel-de-vie.com)

 [sel-de-vie.com](http://sel-de-vie.com)

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

## 41 Marais Prédevie

Gros sels / Fleurs de sel / Salicornes / Produits dérivés

### au marais salant

accès piétons et vélos direct au marais  
juin à septembre  
il est conseillé de téléphoner au préalable

### sur le marché

avril à septembre  
Saint Gilles Croix de Vie : samedi et dimanche  
(aussi les mardi, mercredi et jeudi en juillet  
et août)

Aussi : visite guidée du marais salant  
et de son environnement avec possibilité  
de balades en calèche (sur réservation)



 Alexis GAUTIER

 SAINT HILAIRE DE RIEZ

 Marais salant Prédevie  
route du Sel D38 bis

 06 80 73 98 85

 [contact](mailto:contact@marais-predevie.fr)  
[@marais-predevie.fr](mailto:@marais-predevie.fr)

 [Marais.salant.predevie](https://www.facebook.com/Marais.salant.predevie)





# Pains, farines & huiles

## 42 Gaec La Jaubretière

Farines de blé et de sarrasin / Fécule de maïs

Huiles de colza et de tournesol

### à la ferme

commande par téléphone, par mail  
ou via la page Facebook

### en dépôt-vente

Coëx : Cœur de Grange



 Adrien BONNEAU  
et Frédéric GAZEAU

 SAINT MAIXENT SUR VIE

 La Jaubretière

 06 03 57 47 69  
06 17 08 34 26

 gaec.lajaubretiere  
@orange.fr

 adrienetfredo



## 43 Le Fournil du Brulit

Pains au levain cuits au feu de bois

### à la ferme

lundi et jeudi de 17 h à 19 h  
précommande en ligne sur le site

### en dépôt-vente

- Coëx : Le Vrac d'Élo
- Saint Hilaire de Riez : Biocoop

### sur le marché

Sion sur l'Océan : vendredi



 Daniel TISSIER

 SAINT MAIXENT SUR VIE

 Le Brulit

 06 59 64 65 24

 daniel.tissier@gmail.com

 lefournildubrulit.fr

 fournildubrulit



# Agenda des manifestations locales



**Vendredi 27 juin 2025**



## **MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX**

*Vente directe de produits locaux*



**Saint Gilles Croix de Vie**

place de la P'tite Gare • 35 rue du M<sup>al</sup> Leclerc



de 17 h 30 à 20 h



Les Paniers de Vie et Jaunay • 06 79 17 80 86



**Samedi 5 juillet 2025**



## **MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX**

*Restauration sur place et animations*



**Coëx** • place Georges Clemenceau



à partir de 17 h 30, dîner dès 19 h



Mairie de Coëx • 02 28 10 32 32



**Vendredi 22 août 2025**



## **MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX**

*Restauration sur place ou à emporter*



**Saint Révérend**

site du Moulin des Gourmands



de 17 h à 22 h



Mairie de Saint Révérend • 02 51 54 61 11





## **Vendredi 5 septembre 2025**

### **MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX**

*Vente directe de produits locaux*

#### **Saint Gilles Croix de Vie**

place de la P'tite Gare • 35 rue du M<sup>al</sup> Leclerc

 de 17 h 30 à 19 h 30

 Les Paniers de Vie et Jaunay • 06 79 17 80 86



## **Dimanche 7 septembre 2025**

### **MARCHÉ PAYSAN**

*Restauration sur place et animations*

#### **Commequiers**

chemin de l'Espérance "L'Aujouère" • route de Soullans

 de 9 h 30 à 18 h

 Collectif pour la Tranquillité et la Vie Rurale • 06 95 22 45 79

## **Samedi 8 novembre 2025**

### **JOURNÉE DES VIGNERONS DE L'AOC FIEFS VENDEÉNS**

*Les viticulteurs ouvrent les portes de leurs domaines*

*Visite des caves et vignobles, dégustation*

#### **chez les vignerons participants**

 AOC Fiefs Vendéens • 02 51 36 82 09

• site [fiefsvendeens.com](http://fiefsvendeens.com)

• page Facebook [aocfiefsvendeens](https://www.facebook.com/aocfiefsvendeens)

*Réservation conseillée auprès des producteurs*



## **Vendredi 19 décembre 2025**

### **MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX**

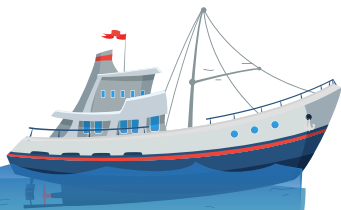
*Vente directe de produits locaux*

 **Saint Hilaire de Riez** • 22 avenue de la Parée Préneau

 de 18 h à 19 h 30

 Collectif Court Circuit • 02 51 55 19 39

# Portrait alimentaire



**1** port de pêche  
avec une quarantaine de bateaux  
et une dizaine de mareyeurs



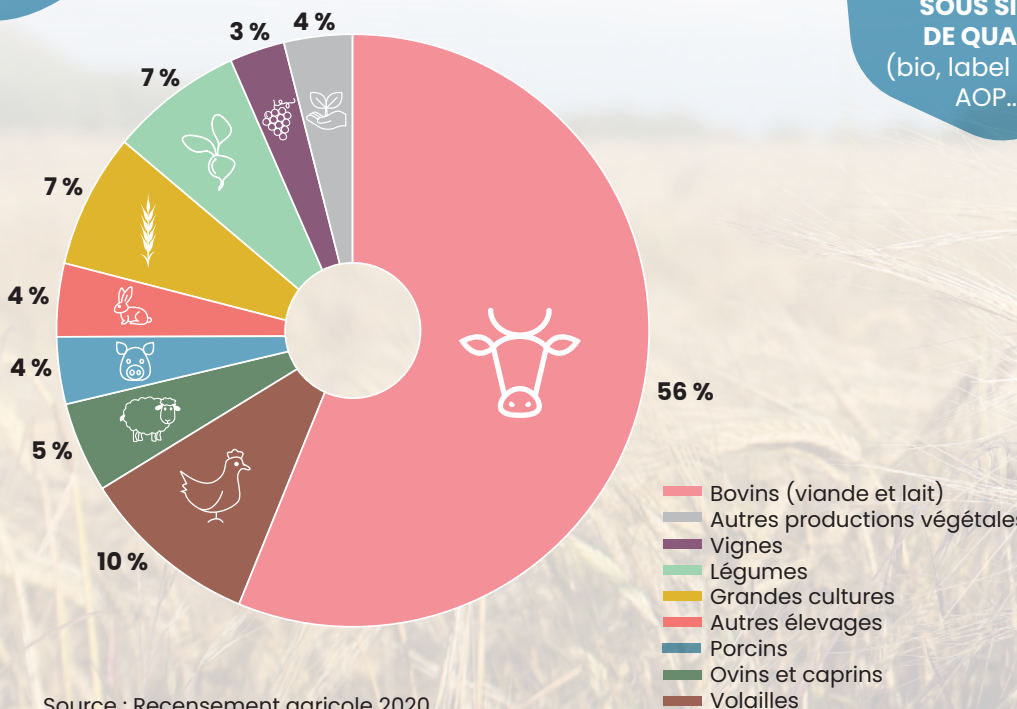
**3/4**  
du tonnage pêché  
sont de la sardine



**50 % DES TERRES  
AGRICOLLES  
EN PRAIRIES**



**1 FERME S  
SOUS SI  
DE QA  
(bio, label  
AOP..**



Source : Recensement agricole 2020  
et Chambre d'Agriculture des Pays de la Loire

# du Pays de Saint Gilles Croix de Vie



**9 400 VACHES**  
soit 1 vache  
pour 5,5 habitants



**55 % DU TERRITOIRE**  
en terres agricoles



**226 PORCS**  
sur 2 communes  
(Sainte-Genève  
et Saint-Gilles-Croix-de-Vie)

**152 EXPLOITATIONS  
AGRICOLES**

dont 40 engagées  
en vente directe



**226 AGRICULTEURS**  
dont 19 % de femmes

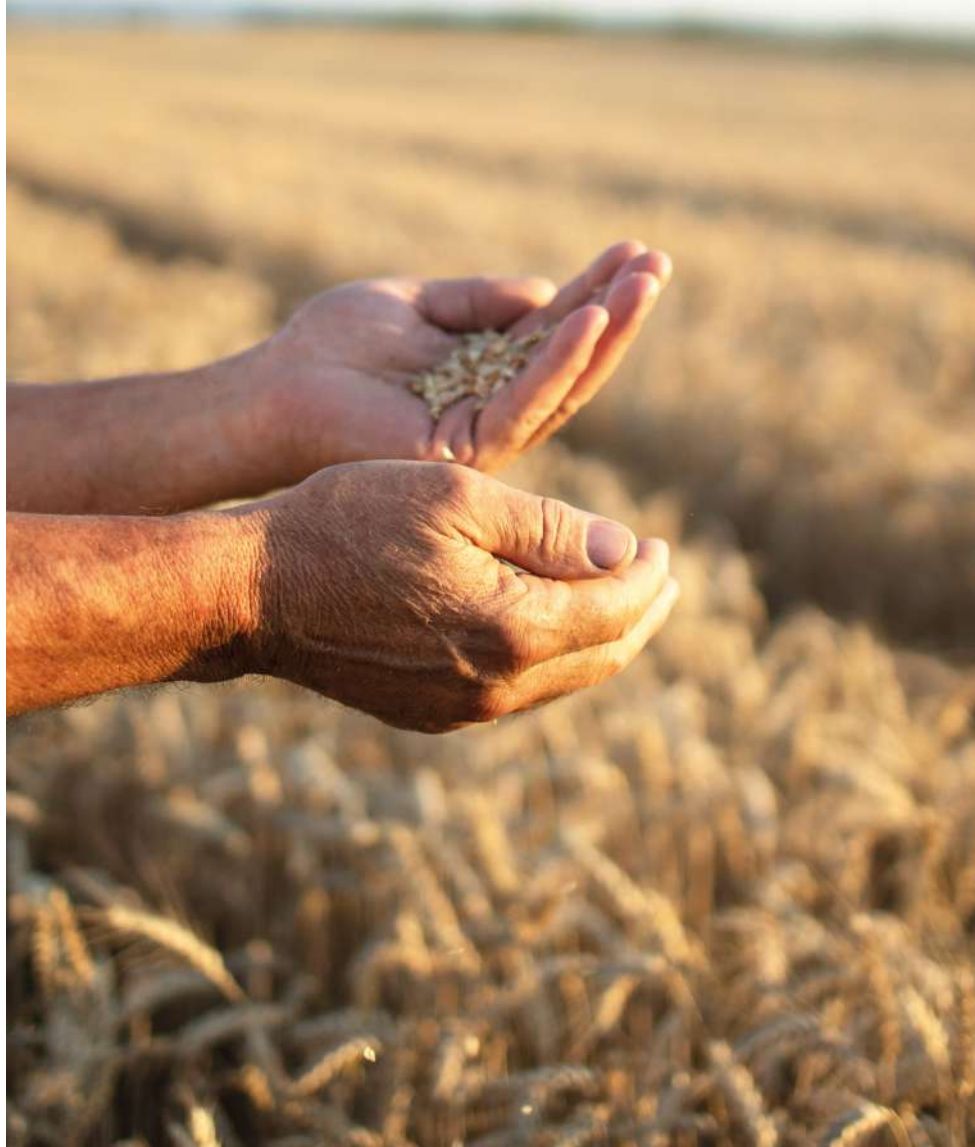


**69** établissements  
"métiers de bouche"



**7** sites industriels  
agro-alimentaires

Nous remercions vivement l'ensemble **des agricultrices  
et agriculteurs** du Pays de Saint Gilles Croix de Vie  
qui ont permis la réalisation de cette 10<sup>e</sup> édition.



# Index des producteurs par commune

## L'Aiguillon sur Vie

-  14 Gaec Chiron ..... p.20
-  15 Gaec Le Moulin Cassé ..... p.20

## Brem sur Mer

-  1 La Belle Verte ..... p.15
-  27 Domaine Saint Nicolas ..... p.26
-  28 Cave Laurent Pajot ..... p.27
-  29 Domaine du Lux en Roc ..... p.27
-  30 Domaine Crochet ..... p.27
-  31 L'Orée du Sabia ..... p.28

## Brétignolles sur Mer

-  2 Loïc Pradier Maraîcher ..... p.15
-  3 Ferme de la Petite Bouchetière ..... p.16
-  32 Domaine Eric Sage ..... p.28
-  33 Domaine La Requerre Records ..... p.28

## Coëx

-  4 Le Jardin de Pauline 85 ..... p.16
-  16 Cœur de Grange ..... p.21
-  17 Ferme de la Boislivière ..... p.21

## Commequiers

-  18 Ferme La Fleur au Bec ..... p.22
-  34 Vincent Petit ..... p.29

## Landevieille

-  35 L'Abeille Océane ..... p.29
-  36 Domaine Biaù'Céan ..... p.30

## Le Fenouiller

-  19 Gaec La Mastrie ..... p.22
-  37 Les Ruchers de la Vie ..... p.30

## Notre Dame de Riez

-  5 Le Jardin de Fred et Seb ..... p.17
-  26 La Fromagerie de Rié ..... p.25

## Saint Gilles Croix de Vie

-  38 Les Ruchers de Saint Gilles ..... p.31

## Saint Hilaire de Riez

-  6 Les Jardins de Saint Hilaire ..... p.17
-  7 Légumes de chez nous ..... p.17
-  8 Les Jardins de la Fée ..... p.18
-  9 Chantal et Marcel Thibaud ..... p.18
-  10 Les bio légumes de Laëtitia ..... p.18
-  11 Entre Dune et Marais ..... p.19
-  12 Ferme du Champ Gaillard ..... p.19
-  39 Bernard Puel ..... p.31
-  40 Sel de Vie ..... p.32
-  41 Marais Prédevie ..... p.32

## Saint Maixent sur Vie

-  13 21 La Ferme d'Emanuel ..... p.19/23
-  20 Earl La Clef des Champs ..... p.22
-  42 Gaec La Jaubretière ..... p.33
-  43 Le Fournil du Brulit ..... p.33

## Saint Révérend

-  22 Earl La Bruyère ..... p.23
-  23 Gaec Richard ..... p.23
-  24 Gaec Brochard ..... p.24
-  25 Gaec La Haie ..... p.24

## Retrouvez le guide en ligne sur [payssaintgilles.fr](http://payssaintgilles.fr)

Également disponible gratuitement à la Communauté d'Agglomération,  
dans les mairies et bureaux d'information touristique du territoire  
ainsi qu'auprès des producteurs référencés.



**Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération**  
ZAE du Soleil Levant  
CS 63669 - Givrand  
85806 Saint Gilles Croix de Vie Cedex



Téléphone 02 51 55 55 55 • Courriel [accueil@payssaintgilles.fr](mailto:accueil@payssaintgilles.fr)