

2026

Guide

des producteurs agricoles
en vente directe

Édito

*Chères habitantes,
Chers habitants,*

Ici, au Pays de Saint Gilles Croix de Vie, se tissent des savoir-faire et se dessinent des paysages. Ce guide, véritable porte d'entrée vers les fermes d'où provient notre alimentation, met en lumière la richesse de notre territoire.

Plus qu'un annuaire, vous y trouverez :

- des informations brèves et concrètes sur les personnes qui travaillent les terres agricoles de notre pays : leurs produits, leurs méthodes et engagements (signes et labels), ainsi que les lieux et jours de vente,*
- des repères pratiques pour consommer mieux (marchés, saisonnalité, bonnes pratiques) et organiser vos achats en vente directe ou via les circuits courts,*
- des pistes pour s'impliquer sur le territoire : associations de producteurs et de consommateurs, achats en vrac, fêtes et manifestations locales.*

Pourquoi acheter en direct ? Parce que c'est soutenir une agriculture de proximité, préserver nos paysages et créer des relations de confiance avec celles et ceux qui produisent. C'est aussi reprendre le contrôle de notre alimentation : connaître les pratiques, poser des questions et choisir en conscience.

Comment débiter ? Repérez, grâce à la carte de ce guide, les producteurs proches de chez vous, vérifiez leurs horaires, puis testez chaque semaine un produit différent pour varier les plaisirs, soutenir la pluralité des productions et préserver la biodiversité.

Bonne découverte et bon appétit !

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



Sommaire



15



Fruits et légumes



21



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 agricole 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 / 02 51 55 55 55

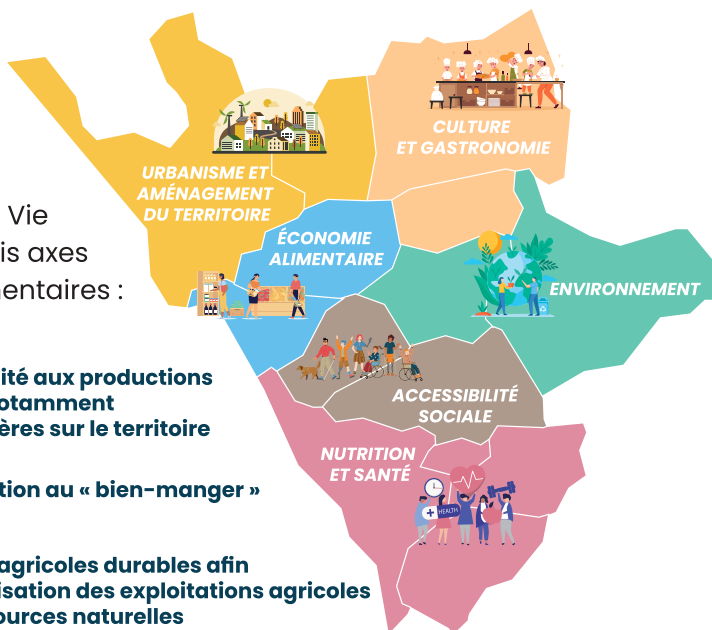
Projet Alimentaire Territorial



Le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération s'est engagé dans la mise en œuvre d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**, véritable stratégie de transition vers un système alimentaire local plus durable, résilient et solidaire. Le PAT a pour ambition de faire émerger, de soutenir et de valoriser des **initiatives de terrain**, fondées sur l'**engagement volontaire** et la **coopération**, afin de répondre aux enjeux agricoles, environnementaux, économiques et sociaux liés à l'alimentation.

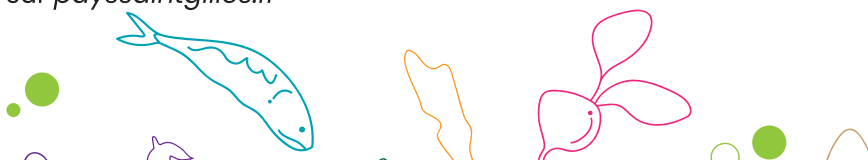
Le PAT du Pays de Saint Gilles Croix de Vie s'articule autour de trois axes stratégiques complémentaires :

- 1** Améliorer l'accessibilité 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 !"

Pour en savoir plus sur le PAT et ses actions, rendez-vous sur payssaintgilles.fr





Bien Manger

avec le Contrat Local de Santé



Augmenter

LES FRUITS ET LÉGUMES

au moins 5 par jour
pour les fibres,
les vitamines
et les minéraux



LE FAIT MAISON
quand c'est possible
pour revenir
aux fondamentaux
et échapper en partie
aux additifs !



L'ACTIVITÉ PHYSIQUE

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



LES LÉGUMES SECS

au moins 2 fois par semaine

LES FRUITS À COQUES NON SALÉS

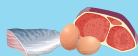
une petite poignée chaque jour
pour les fibres et les protéines végétales



L'EAU

à gogo
pour l'hydratation

Et aussi



VIANDES, VOLAILLES, POISSONS ET ŒUFS

chaque semaine avec modération !

Varié les apports protéiques :

viandes blanches et rouges,

poissons maigres et gras, 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

"Et surtout : prenez plaisir à manger, savourez !"

Comment s'y retrouver ?

Vente directe

Le producteur vend **sans intermédiaire** au consommateur : à la ferme, sur les marchés, via des paniers ou encore par livraison directe.

Avantages : transparence, contact avec le producteur et souvent une meilleure rémunération pour celui-ci.

Circuit-court

Mode de commercialisation avec au **maximum un seul intermédiaire** entre le producteur et le consommateur.

Ainsi, la notion de circuit court ne prend pas en compte la distance géographique, bien que celle-ci soit souvent implicite. Objectifs : limiter les étapes de distribution, améliorer la traçabilité des produits.

Produit local ou de proximité

Il est issu de matières premières agricoles cultivées, élevées, fabriquées ou transformées dans un territoire proche du lieu de vente et de consommation.

Cette proximité est généralement définie par une distance inférieure à 100 km, bien qu'elle puisse varier selon les contextes. Cependant, le « local » ne garantit pas, à lui seul, une meilleure qualité nutritionnelle ni un impact environnemental moindre, et ne repose pas sur une définition strictement encadrée.



Signes et labels

Bio



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 un label associatif garantissant des produits respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux. Ses cahiers des charges, rédigés par des paysans et des consommateurs, imposent des règles strictes de production et de transformation : interdiction des pesticides de synthèse et des OGM, promotion des semences paysannes et de la biodiversité, etc.



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 complété par des exigences spécifiques à la biodynamie.

Biodiversité



Paysans de nature est un label associatif qui valorise les exploitations faisant de la préservation de la biodiversité une priorité, fondé sur une démarche de dialogue collectif et de terrain. Il réunit des agriculteurs, des naturalistes et des consommateurs qui vérifient sur le terrain des engagements concrets pris dans les fermes : maintien et restauration d'habitats sauvages, création de corridors écologiques, gestion extensive des prairies, etc.

Origine et qualité



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désignent un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) s'effectuent dans une même zone géographique, selon un savoir-faire reconnu qui confère au produit ses caractéristiques spécifiques.





L'**Indication Géographique Protégée (IGP)** certifie qu'au moins une étape (production ou transformation) se déroule dans une zone précise et que le produit tire de ce lieu des caractéristiques particulières.

Performance



La certification **Haute Valeur Environnementale (HVE)** est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français. Elle se délivre lorsque l'exploitation atteint un seuil de points sur des indicateurs répartis en quatre thèmes : stratégie phytosanitaire, préservation de la biodiversité, gestion de la fertilisation et gestion quantitative de l'eau.

Vin



Vigneron Indépendant garantit que le vigneron travaille lui-même sa vigne, récolte le raisin, vinifie et élève son vin, distille éventuellement ses eaux-de-vie, embouteille dans sa cave et assure la commercialisation.



Biodyvin est un label qui encadre la culture de la vigne et la vinification selon un cahier des charges strict : interdiction de tout intrant œnologique et de toute intervention visant à modifier l'équilibre naturel du vin (aucun ajout, retrait ou ajustement). Les domaines certifiés respectent au minimum le référentiel de l'agriculture biologique.

Agritourisme



Bienvenue à la ferme est une marque déposée et un label de qualité porté par les Chambres d'agriculture. Ce réseau regroupe des exploitations diversifiées offrant : vente directe de produits fermiers, restauration et ateliers culinaires à base de produits locaux, séjours à la ferme, et activités pédagogiques ou ludiques.

Carte des producteurs et marchés



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



Distribution
collective



Accédez à la carte interactive départementale "Manger local"



Scannez moi !

Marchés



L'Aiguillon sur Vie

place du Foyer Rural
mercredi

Brétignolles sur Mer

place des Halles, centre-bourg
jeudi et dimanche

les Halles

> mi-avril à fin juin et 1^{er} septembre à mi-septembre :
mardi, jeudi, vendredi, samedi, dimanche

> mi-septembre à mi-avril : jeudi, samedi, dimanche

> juillet et août : mardi au dimanche

place Jean-Louis Joubert, La Parée

> juillet et août : lundi

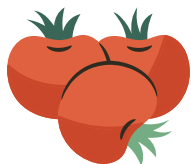
Brem sur Mer

place du Jardin de l'Océan
vendredi

> juillet et août : mardi et vendredi

Commequiers

place de l'Église
mercredi et samedi



Coëx

place Georges Clemenceau
samedi

Saint Hilaire de Riez

place François Mitterrand, centre-ville
jeudi et dimanche

place Vivi Burgaud, Sion sur l'Océan
mardi et vendredi

Les Mouettes, avenue de la Pège

> juillet et août : lundi, mercredi après-midi et samedi après-midi



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



Les marchés ont lieu le matin,
sauf indication contraire.

100 % vrac

Avec le vrac, devenez un consomm'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

Distribution collective

Saint Gilles Croix de Vie



LES PANIERS DE VIE ET JAUNAY

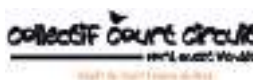
40 rue des Couvreur
ZAE La Bégaudière
paniersviejaunay@gmail.com
06 79 17 80 86

- *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 5 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.



"Un grand merci
aux agricultrices et agriculteurs
pour leur précieuse contribution à ce guide."



Fruits & légumes



La Belle Verte

1

Légumes / Fraises

Élodie REIGNER
BREM SUR MER
49 chemin de la Mignotière
07 68 98 99 60
85labelverte@gmail.com



🏡 à la ferme

mercredi de 17 h à 19 h et samedi de 10 h 30 à 12 h

📱 en ligne

sur cagette.net puis retrait à la ferme

🛒 sur le marché

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

2

Loïc PRADIER Maraîcher

Légumes

Loïc PRADIER
BRÉTIGNOLLES SUR MER
à la ferme : 151 route de la Grande Sauzaie
au magasin : 7 rue de la Martinière
06 85 69 98 31
loicpradiermaraicher@gmail.com



🏡 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

Ferme de la Petite Bouchetière

3

Légumes / Tomates

Mickaël BONNEAU
BRÉTIGNOLLES SUR MER
La Petite Bouchetière
112 route de la Chaize Giraud
07 82 70 69 71
mikaschistebonneau@gmail.com



🌱 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)

4

Le Jardin de Pauline 85



Flours comestibles / Plants aromatiques
Plants ratatouille / Ail noir fermenté

Pauline DOMINICY
COËX
La Bernardière
06 98 51 21 00 • 06 28 28 12 73
contact@lejardindepauline85.fr
lejardindepauline85.fr



🌱 à la ferme

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)*



Les Jardins de Pagus

5

Légumes

Clément BESSONNET et Maxime CHARRIER

COMMEQUIERS

1173 chemin de la Jouère

07 60 09 02 76

fermedelajouere@gmail.com



🏡 **à la ferme**

vendredi de 17 h à 19 h 30, au 1034 chemin de la Jouère

🛒 **sur le marché**

Saint Gilles Croix de Vie : mercredi et samedi

6

Le Jardin de Fred et Seb

Légumes



Frédéric POTEREAU et Sébastien FLEURY

NOTRE DAME DE RIEZ

135 chemin de la Longeais

06 36 18 09 43

terredevendee@gmail.com



🏠 **au magasin**

mai 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 avril : 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

📱 **boutique en ligne**

retrait au magasin

Aussi : autres productions locales à découvrir au magasin

Les Jardins de Saint Hilaire ⁷

Légumes / Fruits

Olivier LÉAUTÉ
SAINT HILAIRE DE RIEZ
10 chemin du Marais Jacques
06 25 86 16 02
lesjardinsdesainthilaire@orange.fr



🌿 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

⁸ Légumes de chez nous

Légumes



Dominique FRADIN
SAINT HILAIRE DE RIEZ
19 chemin de la Belle étoile
06 23 61 65 20
dominique.fradin@yahoo.fr

🌿 à la ferme

mercredi et vendredi de 17 h à 19 h

Les Jardins de la Fée

9

Plants maraîchers / Fruitiers

Patrick AVRILLAS
SAINT HILAIRE DE RIEZ
76 avenue de la Faye
02 51 54 31 14
patrick.avrillas@wanadoo.fr
lesjardinsdelafee.fr



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

10

Les bio légumes de Laëtitia



Légumes



Laëtitia CAILLAUX CAIVEAU
SAINT HILAIRE DE RIEZ
35 chemin des Roselières
06 41 52 33 67
lae.caillaux@gmail.com

à la ferme

juillet à mi-septembre : lundi, mardi, jeudi et samedi de 10 h à 12 h 15

autre point de vente

62 ter rue du Château Vieux à Saint Hilaire de Riez,
vendredi de 16 h à 18 h 30

distribution collective (infos p. 13)

Les Paniers de Vie et Jaunay à Saint Gilles Croix de Vie
Le Collectif Court Circuit, dépôt de Saint Hilaire de Riez



Ferme du Champ Gaillard

11

Légumes / Fruits

Sylvain ALBERT et Cécile ANDRÉ
SAINT HILAIRE DE RIEZ
63 avenue des Sauges
06 23 81 51 69
contact@champgaillard.fr
champgaillard.fr



à la ferme

samedi de 10 h à 12 h
avril à octobre : mardi de 17 h à 19 h

📞 **boutique en ligne**
retrait à la ferme

12

La Ferme d'Emanuel

Légumes

Emanuel MICHARDIÈRE
SAINT MAIXENT SUR VIE
12 chemin de la Forêt
06 08 69 25 99
info@lafermedemanuel.fr
lafermedemanuel.fr



à la ferme

commande par mail ou par téléphone

📞 **boutique en ligne**

retrait à la ferme et livraison possible



Viandes, volailles & œufs



La Belle Verte

13

Œufs



Élodie REIGNER
BREM SUR MER

49 chemin de la Mignotière
07 68 98 99 60
85labelverte@gmail.com



🏠 à la ferme

mercredi de 17 h à 19 h et samedi de 10 h 30 à 12 h

📱 en ligne

sur cagette.net puis retrait à la ferme

🛒 sur le marché

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

14

Cœur de Grange



Bœuf (race charolaise) / Veau / Porc / Agneau / Poulet / Oie
Chapon / Œufs / Plats cuisinés / Charcuteries

Julien et Antoine RICHARD

COËX

Les Viollières

07 71 77 80 91

coeurdegrange@gmail.com

coeurdegrange.fr



🏠 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

📱 boutique en ligne

retrait au magasin à la ferme

*Aussi : dépôt-vente au magasin des produits des partenaires producteurs agricoles
Repas fermier "Cœur de Grange fête ses 10 ans" le samedi 13 juin 2026*



15 Ferme de la Boislivière

Bœuf (race aubrac) / Veau / Poulet
Plats cuisinés / Gamme apéritive

Morgan TESSIER, Axel TESSIER et Simon RAINEAU

COËX

La Boislivière

06 23 20 95 28

fermedelaboisliviere@gmail.com

fermedelaboisliviere.fr



📍 à la ferme

le 1^{er} vendredi du mois de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 20 h
produits transformés en bocaux : sur demande

📦 boutique en ligne

retrait à la ferme ou livraison à domicile

Aussi : accueillant camping-caristes du réseau France Passion

16

Ferme La Fleur au Bec



Poulet / Bocaux

Amélie ORIEUX

COMMEQUIERS

1034 chemin de la Jouère

06 76 03 96 61

amelieorieux@gmail.com



📍 à la ferme

commande par mail ou sms

retrait un week-end par mois (vendredi après-midi et samedi matin)

📦 en ligne

sur lafleuraubec.circuitlibre.fr puis retrait à la ferme

📦 **distribution collective** (infos p. 13)

Les Paniers de Vie et Jaunay à Saint Gilles Croix de Vie



Earl La Clef des Champs

17

Vache (race limousine)

Nicolas DUPÉ
SAINT MAIXENT SUR VIE
La Clef des Champs
06 11 03 89 09
earl.laclefdeschamps@gmail.com



à la ferme

colis sur commande par mail ou par téléphone



18

La Ferme d'Emanuel

Poulet / Diverses volailles / Œufs / Lapin

Emanuel MICHARDIÈRE
SAINT MAIXENT SUR VIE
12 chemin de la Forêt
06 08 69 25 99
info@lafermedemanuel.fr
lafermedemanuel.fr
f

à la ferme

commande par mail ou par téléphone

📦 boutique en ligne

retrait à la ferme et livraison possible



Earl La Bruyère

19

Bœuf (race charolaise) / Veau

Emmanuel RICHARD

SAINT RÉVÉREND

La Bruyère

06 03 28 58 97

earl.labruyere85@gmail.com



à la ferme

colis sur commande par mail ou par téléphone

20

Gaëc RICHARD

Bœuf (race charolaise)

Jean-Jacques et Laurent RICHARD

SAINT RÉVÉREND

Le Clair Bocage

02 51 54 74 47 • 06 89 21 43 30

richard-delphine@laposte.net



à la ferme

colis sur commande par téléphone



Produits laitiers



La Fromagerie de Rié

21

Fromages et yaourts au lait de chèvre
(races Saanen et Alpine)

Jimmy et Julien RENAUD
NOTRE DAME DE RIEZ
260 route de Commequiers
06 61 86 14 06
fromageriederie@outlook.fr
fromagerie-de-rie.fr



à la ferme

vendredi de 16 h à 19 h

commande par mail ou par téléphone jusqu'au jeudi soir

sur le marché

La Roulotte de Marcelle sur les marchés de Commequiers,
de Saint Gilles (mardi, jeudi et dimanche)
et de Sion sur l'Océan (vendredi)

L'étal de Beillevaire et Vie sur les marchés de Saint Gilles Croix de Vie
(sauf mardi) et de Sion sur l'Océan

en dépôt-vente

Coëx : Cœur de Grange, Le Vrac d'Elo

La Chaize Giraud : Maison Romarin

Saint Gilles Croix de Vie : À La Bon'Heure, Beillevaire et Vie



Vins

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



Domaine Saint Nicolas

22

Vins blanc, rosé et rouge

Thierry, Antoine et Mickaël MICHON
BREM SUR MER
à la boutique : 20 ter rue de l'Océan
au chai : Les Clous • L'Île d'Olonne
02 51 33 13 04
contact@domainsainnicolas.com
domainsainnicolas.com



à la boutique

juillet/août : du lundi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h,
samedi de 9 h 30 à 12 h 30
septembre à juin : du mardi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h
(fermé le mercredi après-midi)

R 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, escape game ; dégustation de vin (à la boutique et au chai sans réservation)*

23

Cave Laurent PAJOT

Vins blanc, rosé et rouge / Pétillant



Laurent PAJOT
BREM SUR MER
70 rue de la Croix Penard
06 17 70 27 93
lolopajot@sfr.fr
cavelaurentpajot.fr

R au domaine

horaires à consulter sur Google ou Maps

Aussi : dégustation des diverses cuvées



24 **Domaine du Lux en Roc**

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

Bérangère MAURIN et Jean-Pierre RICHARD

BREM SUR MER

5 impasse Richelieu

02 51 90 56 84 • 06 25 70 47 62

luxenroc-richard@orange.fr



R 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)

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

25

Domaine CROCHET



Vins blanc, rosé et rouge

Gaël CROCHET

BREM SUR MER

La Mignotière, 37 bis chemin de Baqueville

02 51 20 17 90

gael.crochet@wanadoo.fr

gael-crochet-viticulteur.fr



R au domaine

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

Plus de renseignements par téléphone aux heures des repas

Aussi : dégustation des vins au chai



L'Orée du Sabia ²⁶

Vins blanc, rosé et rouge

Bastien MOUSSET

BREM SUR MER

1A rue du Sablais

02 51 96 30 61

contact@loreedusabia.com

loreedusabia.com



R au domaine

hors saison : du mardi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h
juillet/août : du lundi au samedi de 10 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h 30

*Aussi : un espace boutique dédié aux vins du domaine et à ceux des amis vigneron, ainsi qu'une sélection de produits apéritifs artisanaux.
Dégustation et visite du chai sur réservation*

27

Domaine Éric SAGE



Vins blanc, rosé et rouge

Éric SAGE

BRÉTIGNOLLES SUR MER

3 rue du Pont de Brem

06 37 68 36 07 • 06 37 75 08 99

ericsagevigneron@gmail.com

ericsagevigneron.fr



R au domaine

rendez-vous et informations par téléphone

hors saison : vendredi de 17 h 30 à 19 h et 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



Miels & autres douceurs

28

Vincent PETIT

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

Vincent PETIT
COMMEQUIERS
La Gaillardière
06 86 06 59 72
v-petit@gmx.fr

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



🐝 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 Boislivière
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

29

Domaine Biau'Céan



Confitures / Sirops / Vinaigres
Condiments / Pâtes à tartiner



Claudie RICHARD et Bernard PINEAU

LANDEVIEILLE

8 rue Pascal Bourmaud

06 79 83 45 71

biaucean@orange.fr

biaucean.over-blog.com



🌿 au jardin

sur rendez-vous par téléphone

🏠 en dépôt-vente

Brem sur Mer : Biocoop

Brétignolles sur Mer : Vival Les Fermes Marines

Saint Gilles Croix de Vie : Péché Mignon

Saint Hilaire de Riez : Biocoop

Les Ruchers de la Vie

30

Miels / Propolis / Gâteau miel façon pain d'épices
Nougats et Ganaches (à Noël)

Christian GUILBAUD

LE FENOULLER

23 rue de la Fontaine, La Bodeliinière

06 77 26 05 83

contact@lesruchersdelavie.fr

lesruchersdelavie.fr



✚ **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

🏠 **en dépôt-vente**

Saint Gilles Croix de Vie : Le Comptoir de la Mer

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

31

Les Ruchers de Saint Gilles



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

Marine LYOT

SAINT GILLES CROIX DE VIE

6 bis rue de la Chenelière

06 87 30 87 99

marinelyot@gmail.com

lesruchersdesaintgilles.fr



✚ **à la miellerie**

sur rendez-vous par téléphone

🏠 **distribution collective** (infos p. 13)

Les Paniers de Vie et Jaunay à Saint Gilles Croix de Vie

🏠 **en dépôt-vente**

consulter la liste sur le site de l'apicultrice

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



Bernard PUEL

32

Miels

Bernard PUEL
SAINT HILAIRE DE RIEZ
3 chemin du Porteau
06 88 76 26 64
puel.bernard@bbox.fr



🐝 **à la miellerie**
sur rendez-vous

🛒 **sur le marché**

Sion sur l'Océan : mardi et vendredi (juillet/août)
et le marché de Noël



Sels & produits du marais

Sel de Vie

33

Gros sels / Fleurs de sel / Salicornes / Produits dérivés

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
sel-de-vie.com



△ 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

📖 boutique en ligne

retrait à la boutique du Marais salant de l'Étoile

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

34

Marais Prédevie



Gros sels / Fleurs de sel / Salicornes / Produits dérivés

Alexis GAUTIER
SAINT HILAIRE DE RIEZ
Marais salant Prédevie
route du Sel D38 bis
06 80 73 98 85
contact@marais-predevie.fr



△ au marais salant

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

📖 sur le marché

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

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



Pains, farines & huiles



Gaec La Jaubretière

35

Farines de blé et de sarrasin / Fécule de maïs
Huiles de colza et de tournesol

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



🏡 à la ferme

commande par téléphone, par mail
ou sur la page Facebook

🏠 en dépôt-vente

Coëx : Cœur de Grange

36

Le Fournil du Brulit



Pains au levain cuits au feu de bois
Farines de blé, sarrasin et seigle / Gâteaux

Daniel TISSIER

SAINT MAIXENT SUR VIE

Le Brulit

06 59 64 65 24

daniel.tissier@gmail.com

lefournildubrulit.fr



🏡 à la ferme

lundi et jeudi de 17 h à 19 h
précommande en ligne

🏠 sur le marché

Sion sur l'Océan : vendredi

🏠 en dépôt-vente

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

À la rencontre des producteurs



Vendredi 5 juin 2026

MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX

Vente directe de produits locaux



Saint Gilles Croix de Vie

esplanade Garcie Ferrande



de 17 h à 20 h



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

Samedi 13 juin 2026

JOURNÉE DES VIGNERONS DE L'AOC FIEFS VENDÉENS

Visites, dégustations, animations...

Les viticulteurs ouvrent les portes de leurs vignobles le temps d'une journée pour vous faire découvrir leur passion



chez les vignerons participants



AOC Fiefs Vendéens • 02 51 36 82 09

• fiefsvendeens.com •

Réservation conseillée auprès des producteurs

Samedi 4 juillet 2026

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 21 août 2026

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

Samedi 29 août 2026

MARCHÉ PAYSAN

Restauration sur place et animations



Commequiers

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



de 14 h 30 à 23 h



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

Vendredi 4 septembre 2026

MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX

Vente directe de produits locaux



Saint Gilles Croix de Vie

place de la P'tite Gare • 35 rue du M^{ai} Leclerc



de 17 h 30 à 19 h 30



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



Vendredi 18 décembre 2026

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 • Dépôt de Saint Hilaire de Riez
02 51 55 19 39

Fruits et légumes

Printemps



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



fraise
kiwi
pamplemousse
rhubarbe

Été



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



abricot
brugnons
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
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

Produits de la mer

Printemps



araignée
coque
coquille Saint-Jaques
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

Index

Brem sur Mer

- 13 La Belle Verte p. 15-21
- 22 Domaine Saint Nicolas p. 26
- 23 Cave Laurent Pajot p. 26
- 24 Domaine du Lux en Roc p. 27
- 25 Domaine Crochet p. 27
- 26 L'Orée du Sabia p. 28

Brétignolles sur Mer

- 2 Loïc Pradier Maraîcher p. 15
- 3 Ferme de la Petite Bouchetière p. 16
- 27 Domaine Eric Sage p. 28

Coëx

- 4 Le Jardin de Pauline 85 p. 16
- 14 Cœur de Grange p. 21
- 15 Ferme de la Boislièvre p. 22

Commequiers

- 5 Les Jardins de Pagus p. 17
- 16 Ferme La Fleur au Bec p. 22
- 28 Vincent Petit p. 29

Landevieille

- 29 Domaine Biaucéan p. 29

Le Fenouiller

- 30 Les Ruchers de la Vie p. 30

Notre Dame de Riez

- 6 Le Jardin de Fred et Seb p. 17
- 21 La Fromagerie de Rié p. 25

Saint Gilles Croix de Vie

- 31 Les Ruchers de Saint Gilles p. 30

Saint Hilaire de Riez

- 7 Les Jardins de Saint Hilaire p. 18
- 8 Légumes de chez nous p. 18
- 9 Les Jardins de la Fée p. 19
- 10 Les bio légumes de Laëtitia p. 19
- 11 Ferme du Champ Gaillard p. 20
- 32 Bernard Puel p. 31
- 33 Sel de Vie p. 32
- 34 Marais Prédevie p. 32

Saint Maixent sur Vie

- 1218 La Ferme d'Emanuel p. 20-23
- 17 Earl La Clef des Champs p. 23
- 35 Gaec La Jaubretière p. 33
- 36 Le Fournil du Bruilit p. 33

Saint Révérend

- 19 Earl La Bruyère p. 24
- 20 Gaec Richard p. 24



Fruits et légumes



Viandes, volailles et œufs



Produits laitiers



Vins



Miels et autres douceurs



Sels et produits du marais



Pains, farines et huiles

Retrouvez le guide en ligne sur 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 63609 - Givrand
85806 Saint Gilles Croix de Vie Cedex

Téléphone 02 51 55 55 55 • Courriel accueil@payssaintgilles.fr

