

2022

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX EN VENTE DIRECTE



Édito

Le bien-manger pour tous !

Chères habitantes,
Chers habitants,

Entre terre et mer, notre territoire rassemble des modèles de production alimentaire variés et des savoir-faire reconnus. Conscient de l'urgence climatique et des attentes des consommateurs, le Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération s'engage pleinement dans une transition alimentaire durable, notamment en faisant le choix de mettre en place un Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Le PAT constitue une réponse à l'enjeu d'ancrage territorial de notre alimentation à travers tous ses aspects : environnemental, économique et social.

Dans le cadre de notre politique de soutien à l'agriculture locale, la question de l'alimentation est clairement identifiée comme un levier pour atténuer le changement climatique. Il s'agit en effet de sensibiliser les habitants du territoire à la consommation de produits locaux, frais et de saison.

Nos agriculteurs sont des femmes et des hommes qui travaillent avec passion, construisent et valorisent les paysages qui nous entourent. Favoriser une consommation locale, c'est également encourager le lien social et une économie de proximité.

Pour accompagner cette volonté, la Communauté d'Agglomération publie, depuis 2016, un petit guide ludique et pratique. Vous y trouverez toutes les informations utiles pour vous approvisionner auprès des 38 producteurs engagés dans la vente directe.

Participez au dynamisme agricole et économique, allez à la rencontre de nos producteurs pour goûter aux produits de nos terroirs !

François BLANCHET

Président du Pays de Saint Gilles Croix de Vie Agglomération



Sommaire

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT)	4
Les labels et certifications alimentaires	6
Les producteurs près de chez vous	8
La carte des producteurs et marchés	9
Les marchés hebdomadaires	10
Les points de vente collectifs	11
Le calendrier des produits de saison	12
 Les fruits et légumes	13
 Les viandes, volailles et œufs	18
 Les vins	23
 Les miels et autres douceurs sucrées	26
 Les sels et produits du marais	28
 Les pains, farines et huiles	29
 Les escargots	30
L'agenda des manifestations locales	31
L'index des producteurs par commune	35



Le Projet Alimentaire Territorial



Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial ?

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT) est l'opportunité de construire une stratégie alimentaire territoriale durable.

Il a pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation en soutenant le développement d'une alimentation durable et de qualité, accessible à tous, mais aussi les circuits courts ou les produits locaux, notamment bios, dans les cantines.

En 2021, les élus de l'Agglomération ont décidé d'engager le PAT du Pays de Saint Gilles Croix de Vie. Ce dernier est piloté par la Communauté d'Agglomération et coconstruit avec les acteurs du territoire.

Le PAT s'inscrit dans le Projet de territoire actuellement en cours d'élaboration, ainsi que dans le Plan Climat Air Eau et Energie Territorial (PCAET).

Perspectives

Un diagnostic du système alimentaire du Pays de Saint Gilles Croix de Vie est en cours de réalisation. Il permettra notamment de mieux connaître l'offre et la demande alimentaires locales.

Les résultats de ce diagnostic feront ressortir les principaux enjeux en matière d'alimentation du territoire. Ils seront partagés lors d'une concertation territoriale qui permettra d'élaborer, avec les acteurs locaux, une stratégie alimentaire durable pour le Pays de Saint Gilles Croix de Vie et de définir, en 2023, un programme d'actions partenarial pluriannuel.

Référent technique : Aurélien PICHON, chargé de mission Agriculture et Alimentation
Contact : a.pichon@payssaintgilles.fr



Les labels et certifications alimentaires

Certains de nos producteurs bénéficient de labels alimentaires représentés par des iconographies spécifiques. Vous êtes perdus dans la multitude de ces signes distinctifs ? Voici quelques repères !

Les signes officiels de la qualité et de l'origine



L'Agriculture Biologique garantit que le mode de production est 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.



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) 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.

La mention valorisante



La certification Haute Valeur Environnementale (HVE) est une mention valorisante encadrée par les pouvoirs publics français. L'agriculteur, pour obtenir cette certification, doit raisonner ses pratiques à l'échelle de l'exploitation agricole afin de préserver l'écosystème naturel et de réduire au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, biodiversité...).

Le signe spécifique à la viti-viniculture



Plus de 7000 vignerons représentant toutes les régions viticoles françaises sont adhérents à cet organisme viticole. La charte **Vigneron Indépendant** garantit que le viticulteur 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.

La marque de l'agritourisme



Bienvenue à la ferme est une marque déposée et un label de qualité, initiés par les Chambres d'agriculture. Elle concerne 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.



Les producteurs près de chez vous

Le goût de la proximité

Les fruits et légumes

- 1 La Bicoque
- 2 Loïc Pradier
- 3 Ferme de la Petite Bouchetière
- 4 Les Jardins des Burlots
- 5 Le Jardin de Pauline 85
- 6 Le Jardin de Fred et Seb
- 7 Les Jardins de Saint Hilaire
- 8 Les Jardins de la Fée
- 9 Légumes de chez nous
- 10 Marcel et Chantal Thibaud
- 11 Le Domaine du Bocér
- 12 Laëtitia Caillaux Caiveau

Les viandes, volailles et œufs

- 13 Gaec Chiron
- 14 Gaec Le Moulin Cassé
- 15 Exploitation Brochard
- 16 Cœur de Grange
- 17 La Ferme de la Boisliivière
- 18 Ferme La Fleur au Bec
- 19 Gaec La Mastrie
- 20 Ferme La Belle Rive
- 21 Earl La Bruyère
- 22 Gaec Richard
- 23 Gaec Brochard
- 24 Gaec La Haie

Les vins

- 25 Domaine Saint Nicolas
- 26 Cave Laurent Pajot
- 27 Domaine du Lux en Roc
- 28 Domaine Crochet
- 29 L'Orée du Sabia
- 30 Domaine Eric Sage

Les miels et autres douceurs sucrées

- 31 Vincent Petit
- 32 Les Ruchers de Saint Gilles
- 33 Bernard Puel
- 34 La Bicoque
- 35 Domaine Biau'Céan

Les sels et produits du marais

- 36 Sel de Vie
- 37 Marais Prédevie

Les pains, farines et huiles

- 38 Gaec La Jaubretière
- 39 Le Fournil du Brulit

Les escargots

- 40 La Bicoque



La carte des producteurs et marchés

Retrouvez les producteurs dans le Guide grâce à leurs numéros ainsi que les jours de marchés en page 10.



● les fruits et légumes

● les viandes, volailles et œufs

● les vins

● les miels et autres douceurs sucrées

● les sels et produits du marais

● les pains, farines et huiles

● les escargots

 marché hebdomadaire

 marché saisonnier

Les marchés hebdomadaires

Rendez-vous au marché pour faire le plein de produits frais et de saison !

L'Aiguillon sur Vie

- **Place du Foyer Rural** le mercredi matin

Brem sur Mer

- **Place du Jardin de l'Océan** de la mi-avril à la mi-septembre : les mardi et vendredi matin / de la mi-septembre à la mi-avril : le vendredi matin

Brétignolles sur Mer

- **Place des Halles - centre-bourg** les jeudi et dimanche matin
- **Les Halles** du 1^{er} avril au 30 septembre : du mardi au dimanche matin / du 1^{er} octobre au 31 mars : les jeudi, samedi et dimanche matin / en juillet et août : tous les jours
- **La Parée** en juillet et août : le lundi matin

Coëx

- **Place Georges Clemenceau** le samedi matin

Commequiers

- **Place de l'Eglise** les mercredi et samedi matin

Le Fenouiller

- **Place de la Ménarderie** (mini marché) le dimanche matin

Givrand

- **Place des Commerces** les jeudi et dimanche matin

Saint Gilles Croix de Vie

- **Côté Croix de Vie - Place Guy Kergoustin** les mercredi et samedi matin
- **Côté Saint Gilles - Places du Marché aux Herbes et du Vieux Port** les mardi, jeudi et dimanche matin

Saint Hilaire de Riez

- **Place François Mitterrand** les jeudi et dimanche matin
- **Sion sur l'Océan - Place Vivi Burgaud** les mardi et vendredi matin
- **Les Mouettes - avenue de La Pège** de la mi-juin à la mi-septembre : le lundi matin, les mercredi et samedi après-midi

Saint Révérend

- **Parking du Moulin des Gourmands** présence d'un poissonnier le vendredi matin (sous réserve des conditions de pêche et de la météo - tél. 06 07 56 60 48)

Les points de vente collectifs

*Passer votre commande et récupérer vos produits
aux points de distribution.*

Saint Gilles Croix de Vie

LES PANIERS DE VIE ET JAUNAY

Centre socioculturel « La P'tite Gare »

35 rue du Maréchal Leclerc



Adhésion par mail à paniersviejaunay@gmail.com

Commande parmi une liste de produits proposés chaque semaine

Distribution hebdomadaire : le vendredi de 17h30 à 19h30

au 40 rue des Couvresseurs, ZAE La Bégaudière à Saint Gilles Croix de Vie

Plus de renseignements auprès de Mme Brigitte BARBIER au 06 79 17 80 86
Produits locaux et de saison respectant les principes de l'agriculture biologique
Fruits, légumes, viandes, œufs, produits laitiers, miel, sel, confitures...

Saint Hilaire de Riez

LA RUCHE HILAIROISE

Antenne locale du réseau La Ruche qui dit Oui

10 rue des Mésanges



Inscription, commande et paiement en ligne sur le site laruchequiditoui.fr

Distribution hebdomadaire : le jeudi de 18h00 à 20h00

au 10 rue des Mésanges à Saint Hilaire de Riez

Plus de renseignements auprès de M. Jean-Christophe BOURRU au 06 29 23 32 80,
à jcbourru@gmail.com ou @laruchehilairoise
Produits locaux et de saison issus d'une agriculture fermière de qualité
Fruits, légumes, viandes, œufs, produits laitiers, miel, sel, confitures...

Le calendrier des produits de saison

*A chaque saison ses fruits, ses légumes, ses poissons...
Alors, on mange quoi ce mois-ci?*


	Fruits	Légumes	Poissons
 PRINTEMPS	Fraise Cerise Kiwi Pomme Melon Prune Rhubarbe	Asperge Carotte Pomme de terre Navet Poivron Concombre Épinard Laitue	Araignée Sardine Langoustine Moule Huître Maquereau Sole
 ÉTÉ	Fraise Framboise Abricot Melon Pêche Cerise Pastèque	Radis Aubergine Poivron Petits pois Courgette Tomate Concombre	Sardine Moule Langoustine Huître Thon Maquereau Sole
 AUTOMNE	Pomme Raisin Kiwi Orange Châtaigne Poire Figue	Poireau Potiron Fenouil Navet Oignon Céleri Choux	Crevette Maquereau Bar Thon Sole Encornet
 HIVER	Clémentine Poire Kiwi Pomme	Brocoli Choux Céleri Épinard Poireau Potimarron Navet	Crevette Huître Lieu jaune Encornet



Les fruits et légumes

1 - La Bicoque

Légumes • Fruits

Hubert HEDOIN • Chemin du Champ Clairet
La Mignotière  BREM SUR MER • 06 28 25 61 46 • hhedoin@hotmail.com



Vente à la ferme

toute l'année : le samedi de 10h00 à 12h00

En saison, il est conseillé de téléphoner au préalable

Vente sur le marché


- marché de La Parée à Brétignolles sur Mer : le lundi matin en juillet et août

- marché de Brem sur Mer : le vendredi matin en juillet et août

Aussi : en saison, la Bicoque propose la visite du jardin en permaculture et de l'élevage d'escargots (cf. p. 29) ainsi qu'une dégustation de sa production - le mardi 15h00, le mercredi 10h30 et le jeudi 15h00 - sur réservation

2 - Loïc PRADIER Maraîcher

Légumes

Loïc PRADIER • La ferme : 151 route de la Grande Sauzaie •
Le magasin : 7 rue de la Martinière  BRÉTIGNOLLES SUR MER • 06 85 69 98 31 •
loicpradier@orange.fr • [@LoicPradierMaraicher](https://www.instagram.com/LoicPradierMaraicher)



Vente à la ferme

de fin mai à fin septembre : du lundi au samedi de 18h00 à 19h30

Vente au magasin


- de fin mai à fin septembre : du lundi au samedi de 10h00 à 12h30

- hors saison : les mercredi et samedi de 10h00 à 12h30

Fermeture les jours fériés après-midi

3 – Ferme de la Petite Bouchetière **Légumes (tomates)**

Mickaël BONNEAU • La Petite Bouchetière 112 route de la Chaize Giraud

 **BRETIIGNOLLES SUR MER** • 07 82 70 69 71 • mikaschistebonneau@gmail.com



Vente à la ferme

toute l'année : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30


Vente sur le marché

marché de La Parée à Brétignolles sur Mer : le lundi matin en juillet et août

4 – Les Jardins des Burlots

Légumes

Sébastien MARAIS • Route de la Chaize Giraud face à la ZA Le Peuble

 **BRETIIGNOLLES SUR MER** • 06 78 06 75 83 • jardin-lesburlots@hotmail.com



Vente à la ferme

toute l'année : sur commande par mail et retrait généralement le samedi matin

Vente sur le marché

- marché de L'Aiguillon sur Vie : le mercredi matin
- marché de La Parée à Brétignolles sur Mer : le lundi matin en juillet et août


Dépôts-ventes

Cœur de Grange à Coëx, Le Vrac d'Elo à Coëx et à Brétignolles sur Mer



5 – Le Jardin de Pauline 85

**Plants aromatiques
Plants de fleurs comestibles**

Pauline DOMINICY •  **COEX** • 06 28 28 12 73 • lejardindepauline73@laposte.net • lejardindepauline85.com • @Le-Jardin-De-Pauline-85



Vente au jardin

toute l'année : sur commande par téléphone ou par mail
Il est conseillé de téléphoner avant de venir sur le site

Aussi : le Jardin de Pauline 85 propose la visite du jardin en cueillette sauvage - une fois par mois sur réservation



6 - Le Jardin de Fred et Seb

Légumes

Frédéric POTEREAU et Sébastien FLEURY • 135 chemin de la Longeais
📍 NOTRE DAME DE RIEZ • 06 36 18 09 43 • terredevendee@gmail.com •
terre-de-vendee.fr • @Terre-de-Vendee



Vente au magasin à la ferme

toute l'année : du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30, le samedi de 09h00 à 12h30

Vente en ligne

commande sur terre-de-vendee.fr et retrait au magasin



Aussi : le magasin à la ferme propose d'autres productions locales

7 - Les Jardins de Saint Hilaire

Légumes • Fruits

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



Vente à la ferme

- en juillet et août : du lundi au vendredi de 17h00 à 19h00 et le samedi de 9h00 à 12h30

- hors saison : le samedi de 9h00 à 12h30

8 - Les Jardins de la Fée

Plants maraîchers • Fruitiers

Patrick AVRILLAS • 76 avenue de Faye 📍 SAINT HILAIRE DE RIEZ •
02 51 54 31 14 • patrick.avrillas@wanadoo.fr • @Pépinrière-Les-Jardins-de-la-Fée



Vente à la pépinière

toute l'année : le lundi de 14h00 à 18h00, du mardi au samedi de 8h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

9 - Légumes de chez nous

Légumes

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



Vente à la ferme

d'avril à octobre : les mercredi et vendredi de 17h00 à 19h00

10 - Chantal et Marcel THIBAUD

Fraises

 SAINT HILAIRE DE RIEZ • 02 51 49 24 08




Vente sur le marché

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

11 - Le Domaine du Bocer

Légumes

Jérôme GIRARD • 56 chemin du Marais Neuf  SAINT HILAIRE DE RIEZ •
06 28 35 36 93 • jerome.girard48@sfr.fr • @Le-Domaine-du-Bocer



Vente sur le marché

- marché de Croix de Vie : les mercredi et samedi matin
- marché de Sion sur l'Océan : les mardi et vendredi matin

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



Vente à la ferme

de juillet à septembre : tous les jours de 11h00 à 12h15

Vente collective

La Ruche Hilairoise (cf. p. 11)





Les viandes, volailles et œufs



Suite aux mesures gouvernementales prises en raison de l'expansion des foyers de grippe aviaire apparus en Vendée depuis février 2022, les productions de nos éleveurs de volailles peuvent être perturbées.

13 - GAEC CHIRON

**Boeuf (race charolaise) • Porc
Agneau (race vendéenne)**

Alain CHIRON • 710 La Culasse  L'AIGILLON SUR VIE • 06 68 45 62 25 •
chironmetha@orange.fr • @gaec.chiron



Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par téléphone et retrait généralement une fois par trimestre (le jeudi à partir de 15h00)

14 - GAEC Le Moulin Cassé

**Bœuf • Veau
Charcuteries artisanales**

Landry GILLET • Les Petites Noullières  L'AIGILLON SUR VIE • 07 62 50 69 82 •
lemoulincasse.vd@gmail.com

Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par mail ou par téléphone



15 - Exploitation BROCHARD

**Poulets • Pintades
Poules pondeuses**

Marie-Paule BROCHARD • Les Abattis d'en Haut  **BREM SUR MER** •
02 51 90 54 78 • 06 18 56 77 68 • josephetmariepaul.brochard@sfr.fr



Vente à la ferme

toute l'année : sur commande par téléphone

16 - Cœur de Grange

**Bœuf (race charolaise) • Veau (élevé sous la mère)
Porc • Agneau • Poulets • Oies • Chapons
Plats cuisinés et charcuteries artisanales • Œufs de poules et d'oies**

Julien et Antoine RICHARD, Josiane CANTIN • Les Viollières  **COEX** •
07 71 77 80 91 • coeurdegrange@gmail.com • coeurdegrange.fr • @coeurdegrange



Vente au magasin à la ferme

toute l'année : les mardi, mercredi et jeudi de 10h00 à 12h30 et de 16h00 à 18h30,
le vendredi de 10h00 à 12h30 et de 16h00 à 19h00, et le samedi de 9h00 à 12h00

Vente au détail et colis sur commande

Vente en ligne

commande sur coeurdegrange.fr

Aussi : le magasin à la ferme propose en dépôt-vente les produits des cultures et transformations des partenaires producteurs



17 - Ferme de la Boislièvre

**Bœuf (race aubrac)
Veau • Poulets
Plats cuisinés et produits apéritifs**

Maryse, Jacques, Axel, Morgan TESSIER et Joël SAUZEAU •
La Boislièvre  **COEX** • 06 23 20 95 28 • fermedelaboisliviere@gmail.com •
fermedelaboisliviere.fr • @fermedelaboisliviere



Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande, par téléphone ou par mail,
et retrait tous les 1^{ers} vendredi et samedi du mois

Vente ouverte sur demande pour les plats cuisinés et les produits apéritifs



18 – Ferme La Fleur au Bec

Poulets

Amélie ORIEUX • La Jouère  **COMMEQUIERS** • 06 76 03 96 61 •
amelieorieux@gmail.com • @amelie85poulet




Vente à la ferme

toute l'année : sur commande, par mail ou sms, et retrait un week-end par mois (le vendredi après-midi et le samedi matin)



19 – GAEC La Mastrie

Boeuf (race blonde d'Aquitaine)
Veau (élevé sous la mère) • Plats cuisinés

Olivier, Laurent, Charles et Arnaud PONTOIZEAU • La Mastrie
 **LE FENOUILLEUR** • 06 18 09 04 11 • la-mastrie@orange.fr



Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par mail ou par téléphone (tous les 15 jours)



20 – Ferme La Belle Rive

Boeuf (race maraîchine) • Veau

Laurence PIPAUD • 50 chemin de la Tisonnière  **SAINT HILAIRE DE RIEZ** •
06 25 30 33 33 • lafermedupretords@gmail.com




Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par téléphone et retrait sur rendez-vous



21 – EARL La Bruyère

Boeuf (race charolaise) • Veau

Emmanuel RICHARD • La Bruyère  SAINT REVEREND •
06 03 28 58 97 • mawel.cbr@wanadoo.fr




Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par mail ou par téléphone



22 – GAEC RICHARD

Boeuf (race charolaise)

Jean-Jacques et Laurent RICHARD • Le Clair Bocage  SAINT REVEREND •
02 51 54 74 47 / 06 89 21 43 30 • richard-delphine@laposte.net




Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par téléphone

23 – GAEC BROCHARD

Bœuf (race parthenaise)

Frédéric et Alexis BROCHARD • La Partière  SAINT REVEREND •
06 99 94 70 72 / 06 70 41 75 55 • lapartiere@orange.fr



Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par mail et retrait sur rendez-vous



24 - GAEC La Haie

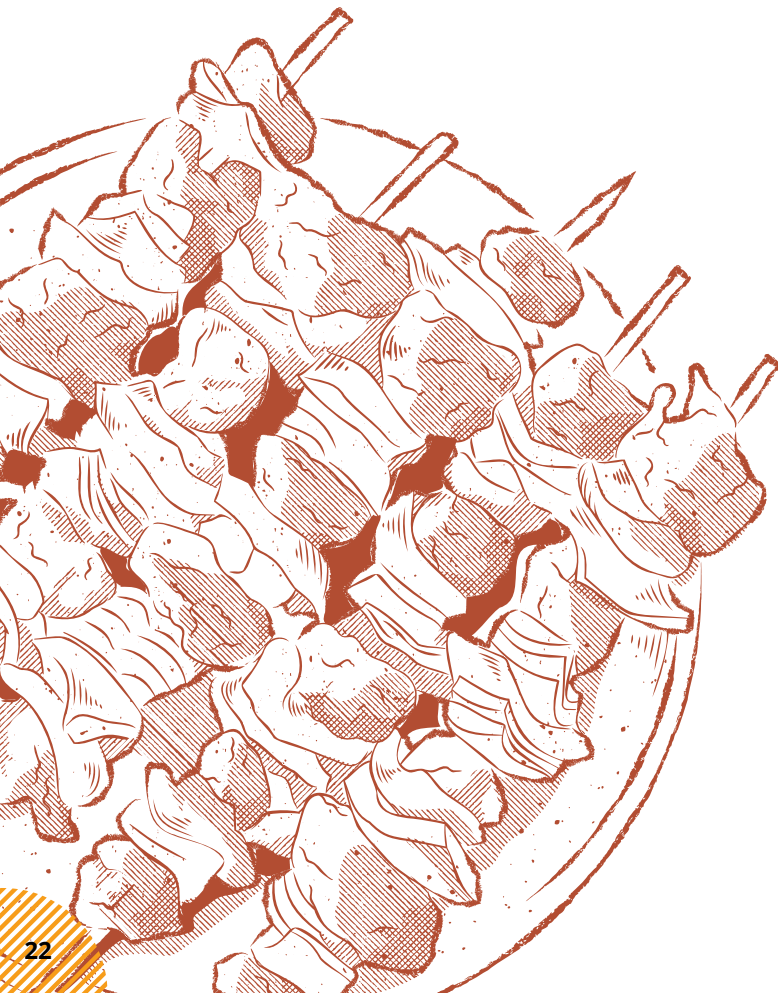
Bœuf (race charolaise)
Veau (élevé sous la mère)
Plats cuisinés et charcuteries artisanales

Yoann BALLANGER • La Haie  **SAINT REVEREND** •
06 21 38 35 97 / 06 58 93 57 71 • contact@fermedelahaie.fr •
fermedelahaie.fr • [@Ferme-de-la-Haie](https://www.instagram.com/Ferme-de-la-Haie)



Vente à la ferme

toute l'année : colis sur commande par téléphone ou par mail
(une fois par mois)



Les vins

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

25 - Domaine Saint Nicolas

**Vins blanc, rosé et rouge
Pétillants**

Thierry et Antoine MICHON • La boutique : 20 ter rue de l'Océan
La cave: 11 rue des Vallées  BREM SUR MER • Le chai : Les Clous L'Île d'Olonne • 02 51 33 13 04 •
contact@domainesaintrnicolas.com • domainesaintrnicolas.com • @domainesaintrnicolas



Vente à la boutique

- de juin à septembre : du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h30
- hors saison : du lundi au samedi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30

Vente au chai

- de juin à septembre : du lundi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00
- hors saison : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h00

Aussi : la vinification est respectueuse des pratiques bio-dynamiques. Le Domaine propose diverses prestations œnotouristiques (visite du vignoble, découverte du chai, dégustation des grandes cuvées, ateliers "accord mets-vins", balade dans les vignes) et la vente de produits du terroir à la boutique - sur réservation



26 - Cave Laurent PAJOT

**Vins blanc, rosé et rouge
Pétillants**

Laurent PAJOT • 70 rue de la Croix Penard  BREM SUR MER • 06 17 70 27 93 •
lolopajot@sfr.fr • pajot-laurent-viticulteur.business.site




Vente au Domaine

- toute l'année : le samedi de 10h00 à 12h30 et de 16h00 à 19h00
- en saison : du lundi au vendredi de 11h00 à 12h30 et de 17h00 à 19h00
- hors saison : du mardi au vendredi de 12h00 à 12h30 et de 18h00 à 19h00

Aussi : le viticulteur propose la dégustation de ses diverses cuvées - sur réservation

27 - Domaine du Lux en Roc

Vins blanc, rosé et rouge
Pétillants • Jus de raisin

Bérangère et Jean-Pierre RICHARD • 5 impasse Richelieu  BREM SUR MER •
02 51 90 56 84 / 06 25 70 47 62 • luxenroc-richard@orange.fr • @luxenrocrichard



Vente au Domaine

toute l'année : du lundi au samedi de 9h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30, et le dimanche de 9h00 à 13h00

Vente sur le marché

- marché de Brem sur Mer : les mardi et vendredi matin en juillet et août
- marché des créateurs, marché de Noël à La Chaize Giraud...

Aussi : le Domaine propose une initiation à la dégustation - sur réservation -
Domaine English spoken



28 - Domaine CROCHET

Vins blanc, rosé et rouge

Gaël CROCHET • La Mignotière 37 bis chemin de Bacqueville  BREM SUR MER •
02 51 20 17 90 • gael.crochet@wanadoo.fr • gael-crochet-viticulteur.fr



Vente au Domaine

toute l'année : le samedi de 9h00 à 12h00 ou sur rendez-vous
en juillet et août : du lundi au vendredi à 18h00

Pour plus de renseignements, téléphonez aux heures des repas

Aussi : le Domaine propose plusieurs formules de dégustation de ses vins
au chai ou dans la grange - sur réservation



29 - L'Orée du Sabia

Vins blanc, rosé et rouge

Bastien MOUSSET • 1A rue du Sablais  BREM SUR MER • 02 51 96 30 61 •
contact@loreedusabia.com • loreedusabia.com • @loreedusabia



Vente au Domaine


- en saison : tous les jours de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00, également sur rendez-vous - *le bar à vin est ouvert tous les jours aux mêmes horaires*
- hors saison : du mardi au jeudi de 10h00 à 12h30 et de 15h00 à 18h00, et jusqu'à 19h00 les vendredi et samedi

Aussi: la vinification est respectueuse des pratiques bio-dynamiques. le Domaine propose des activités autour du vin (visite des vignes, du chai, dégustation des cuvées, etc.) - sur réservation - ainsi qu'un espace cave avec les cuvées des amis vigneron et des produits locaux à découvrir en boutique



30 - Domaine Eric SAGE

Vins blanc, rosé et rouge

Pétra et Eric SAGE • La Mignotière  BREM SUR MER •
06 37 68 36 07 / 06 37 75 08 99 • ericsagevigneron@gmail.com •
ericsagevigneron.fr • @ERIC-SAGE-vigneron-à-BREM-SUR-MER



Vente au Domaine

- en juillet et août : du lundi au vendredi de 11h00 à 12h30 et de 17h00 à 19h00, le samedi de 10h00 à 12h30 et de 17h00 à 19h30, fermé le dimanche
- hors saison : le vendredi de 17h30 à 19h00 et le samedi de 10h00 à 12h30

Aussi: le Domaine propose la visite des vignes, la dégustation de ses vins ainsi que des animations œnologiques - sur réservation au 06 37 68 36 07





Les miels et autres douceurs sucrées

31 – Vincent PETIT

Miels
Pains d'épices et confiseries

La Gaillardière  **COMMEQUIERS** • 06 86 06 59 72 • v-petit@gmx.fr
v-petit.wixsite.com • @VincentPETIT-Apiculteur



Vente à la miellerie

toute l'année : le mercredi de 15h00 à 18h30 et sur commande par téléphone ou par mail – possibilité d'expédition

Dépôts-ventes

Loïc Pradier à Brétignolles sur Mer, *Cœur de Grange* à Coëx, *Les Jardins de Saint Hilaire* à Saint Hilaire de Riez, *la Ferme La Fleur au Bec* à Commequiers, *Sel de Vie* Le Fenouiller

32 – Les Ruchers de Saint Gilles

Miels • Pollen • Propolis
Pains d'épices et confiseries

Marine LYOT • 6 bis rue de la Chenelière  **SAINT GILLES CROIX DE VIE** •
06 87 30 87 99 • marinelyot@gmail.com • lesruchersdesaintgilles.fr



Vente à la miellerie

toute l'année : sur rendez-vous par téléphone

Vente collective

Les Paniers de Vie et Jaunay, La Ruche Hilaïroise (cf. p. 11)

Aussi : l'apicultrice propose la dégustation de sa production à la ferme apicole – sur réservation



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



Vente à la miellerie

toute l'année : sur rendez-vous

Vente sur le marché

- marché de Coëx : le samedi matin
- marché de Sion sur l'Océan : les mardi et vendredi matin

Vente sur les marchés de Noël

Coëx, Brem sur Mer, "La Chevalerie" à Saint Hilaire de Riez, etc.

34 – La Bicoque

Confitures

Hubert HEDOIN • chemin du Champ Clairet La Mignotière  BREM SUR MER •
06 28 25 61 46 • hhedoin@hotmail.com



Vente à la ferme

toute l'année : le samedi de 10h00 à 12h00
En saison, il est conseillé de téléphoner au préalable

Vente sur le marché

- marché de La Parée à Brétignolles sur Mer : le lundi matin en juillet et août
- marché de Brem sur Mer : le vendredi matin en juillet et août

Aussi : en saison, la Bicoque propose la visite du jardin en permaculture et de l'élevage d'escargots (cf. p. 29) ainsi qu'une dégustation de sa production - le mardi 15h00, le mercredi 10h30 et le jeudi 15h00 - sur réservation

35 – Domaine Biau'Céan

Confitures et pâtes à tartiner Sirops et vinaigres

Claudie RICHARD et Bernard PINEAU • 8 rue Pascal Bourmaud  LANDEVIEILLE •
06 79 83 45 71 • biaucean@orange.fr • biaucean.over-blog.com



Vente au Domaine

toute l'année sur rendez-vous

Vente collective

Les Paniers de Vie et Jaunay (cf. p. 10), collectif Court-circuit Nord-Ouest Vendée (dépôt de Saint Hilaire de Riez)

Dépôts-ventes

Biocoop à Saint Hilaire de Riez et à Brem sur Mer, *Péché Mignon* à Saint Gilles Croix de Vie

Vente sur les marchés de producteurs

marchés organisés par Les Paniers de Vie et Jaunay (cf. p. 31)





Les sels et produits du marais



36 – Sel de Vie

**Gros sels • Fleurs de sel • Salicornes
Produits dérivés**

Anthony OGER • Le Marais salant : 87 route du Sel  SAINT HILAIRE DE RIEZ •
La boutique : 8 impasse de La Fraignaie  LE FENOUILLEUR •
06 15 74 26 81 / 02 28 17 92 36 • contact@sel-de-vie.com • sel-de-vie.com • [@leseldevie](https://www.instagram.com/leseldevie)



Vente au marais salant

d'avril à septembre : du mardi au vendredi de 10h00 à 12h30
et de 14h30 à 18h00, et le samedi de 14h30 à 18h00

Vente à la boutique


toute l'année : du lundi au vendredi de 10h00 à 12h30 et de
14h30 à 18h30, et le samedi de 10h00 à 12h30

Vente en ligne

sur sel-de-vie.com

Aussi : Sel de Vie propose la visite guidée du marais salant - sur réservation -
et, à sa boutique, la projection d'un film sur les cycles de la production du sel

37 – Marais Prédevie **Gros sels • Fleurs de sel • Salicornes Produits dérivés**

Alexis GAUTIER • Marais salant Prédevie route du Sel D38 bis
 SAINT HILAIRE DE RIEZ • 06 80 73 98 85 • contact@marais-predevie.fr •
[@Marais.salant.predevie](https://www.instagram.com/Marais.salant.predevie)



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

Vente sur le marché

d'avril à septembre
- marché de Saint Hilaire de Riez : le jeudi matin
- marché de Croix de Vie : le samedi matin
- marché de Saint Gilles : le dimanche matin

Aussi : le saunier propose la visite guidée du marais salant et de son
environnement ainsi que la possibilité de balades en calèche - sur réservation

Les pains, farines et huiles



38 – GAEC La Jaubretière

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

Adrien BONNEAU et Frédéric GAZEAU • La Jaubretière  SAINT MAIXENT SUR VIE •
06 03 57 47 69 / 06 17 08 34 26 • gaec.lajaubretiere@orange.fr • @adrienetfredo



Vente à la ferme

toute l'année : sur commande par téléphone, par mail ou via la page Facebook

Dépôts-ventes

Cœur de Grange à Coëx, *Aux Grains de Folie* à Coëx, *Le Jardin de Fred et Seb* à Notre Dame de Riez



39 – Le Fournil du Brulit

Pains au levain

Daniel TISSIER Paysan Boulanger • route de Bel Air Le Brulit  SAINT MAIXENT SUR VIE •
06 59 64 65 24 • daniel.tissier@gmail.com • lefourmildubrulit.fr • @fourmildubrulit



Vente à la ferme

toute l'année : le lundi et le jeudi de 17h00 à 19h00 (précommande en ligne sur lefourmildubrulit.fr)

Vente collective

Les Paniers de Vie et Jaunay (cf. p. 11)

Dépôts-ventes

Le Vrac d'Elo à Coëx, *Biocoop* à Saint Hilaire de Riez

Vente sur les marchés de producteurs

marchés organisés par Les Paniers de Vie et Jaunay (cf. p. 31)



Les escargots



40 – La Bicoque

Escargots petits-gris de Vendée

Hubert HEDOIN • chemin du Champ Clairot La Mignotière  BREM SUR MER •
06 28 25 61 46 • hhedoin@hotmail.com



Vente à la ferme

toute l'année : le samedi de 10h00 à 12h00

En saison, il est conseillé de téléphoner au préalable

Vente sur le marché

- marché de La Parée à Brétignolles sur Mer : le lundi matin
en juillet et août

- marché de Brem sur Mer : le vendredi matin en juillet et
août

Aussi : en saison, la Bicoque propose la visite du jardin en permaculture (cf. p. 12) et de l'élevage d'escargots ainsi qu'une dégustation de sa production - le mardi 15h00, le mercredi 10h30 et le jeudi 15h00 - sur réservation



L'Agenda des manifestations locales

Les marchés de producteurs

*Une invitation à la rencontre de producteurs passionnés
qui vous parleront de leurs métiers et de leurs délicieux produits*



Marché fermier organisé par Cœur de Grange

Dimanche 5 juin 2022 de 10h00 à 17h00
au Lieu-dit « Les Viollières »

*Présence de nombreux agriculteurs
Repas et dégustations sur place, un panier de producteur sera à gagner*

Marché gourmand et artisanal « Le P'tit Graillou » organisé par la municipalité

Samedi 9 juillet 2022 à partir de 17h00
au stade Montebello

*Possibilité de dîner sur place après avoir composé son repas fermier
auprès des producteurs
Animation musicale et tombola gratuite avec remise au gagnant d'un
panier garni par les producteurs locaux*



Marché paysan et artisanal organisé par le Collectif pour la Tranquillité et la Vie Rurale

Dimanche 4 septembre 2022 de 09h30 à 18h00
au Lieu-dit « L'Aujouère » route de Soullans

*Une vingtaine de producteurs locaux seront présents
Restauration sur place et à emporter,
animations pour toute la famille et mini-ferme*

📍 *Saint Gilles Croix de Vie*

Marchés organisés par l'association « Les Paniers de Vie et Jaunay »

Vendredis 24 juin et 2 septembre 2022 de 17h30 à 19h30
sur la Place de la P'tite Gare 35 rue du Maréchal Leclerc

*Présence d'une vingtaine de producteurs des « Paniers de Vie et Jaunay »
et de producteurs invités*

*Vente directe, ouverte à tous, de produits locaux et de saison
respectant les principes de l'agriculture biologique*

📍 *Saint Révérend*

Marché festif « REV'de Marché » organisé par la municipalité

Vendredi 19 août 2022 de 17h00 à 22h00
sur le site du Moulin des Gourmands

*Une vingtaine de producteurs de produits de bouche seront présents
pour proposer des assiettes de dégustation*

*Restauration possible sur place et tombola avec remise au gagnant
d'un panier garni par les producteurs*



La journée des Vignerons

*Venez découvrir des vins étonnants à Brem sur Mer
Uniques et variés, tout en rondeur ou plein de vivacité, la diversité
des vins vous surprendra autant qu'elle vous ravira*

Journée organisée par les vignerons du syndicat de défense de l'appellation Fiefs Vendéens

Samedi 12 novembre 2022

Visites, dégustations, animations... Les vignerons vous ouvrent les portes de leurs vignobles le temps d'une journée pour vous faire découvrir leur passion


*Plusieurs Domaines sont ouverts : Domaine Saint Nicolas, Domaine
Éric Sage, L'Orée du Sabia, Domaine du Lux en Roc, Gaël CROCHET*
La réservation auprès de nos vignerons est fortement recommandée

Programme complet sur le site fiefsvendeeens.com



Le Guide est disponible à la Communauté d'Agglomération,
dans les mairies et bureaux d'information touristique du
territoire ainsi qu'auprès des 38 producteurs référencés.

Egalement en ligne sur payssaintgilles.fr !

An illustration of a beach umbrella with a green and red canopy on the left side. Below it is a basket filled with fresh produce, including green leafy vegetables and blueberries. The background features light blue, wavy shapes representing clouds or hills.

Nous remercions l'ensemble des producteurs
ainsi que les différents acteurs locaux
qui ont contribué à la réalisation de cette 7^e édition.

Au travers de ce guide nous espérons valoriser
le travail des agriculteurs et encourager le "manger local"
pour une économie de proximité
et une alimentation saine de saison !

L'index des producteurs par commune

COMMUNE	LES PRODUCTEURS	CATÉGORIE DE PRODUIT	N° DANS LE GUIDE	PAGE
L'AIGUILLON SUR VIE	GAEC CHIRON	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	13	18
L'AIGUILLON SUR VIE	GAEC LE MOULIN CASSÉ	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	14	18
BREM SUR MER	LA BICOQUE	LES ESCARGOTS	40	30
BREM SUR MER	LA BICOQUE	LES FRUITS ET LEGUMES	1	13
BREM SUR MER	LA BICOQUE	LES MIELS ET AUTRES DOUCEURS SUCREES	34	27
BREM SUR MER	EXPLOITATION BROCHARD	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	15	19
BREM SUR MER	DOMAINE SAINT NICOLAS	LES VINS	25	23
BREM SUR MER	CAVE LAURENT PAJOT	LES VINS	26	23
BREM SUR MER	DOMAINE DU LUX EN ROC	LES VINS	27	24
BREM SUR MER	DOMAINE CROCHET	LES VINS	28	24
BREM SUR MER	L'ORÉE DU SABIA	LES VINS	29	25
BREM SUR MER	DOMAINE ERIC SAGE	LES VINS	30	25
BRÉTIGNOLLES SUR MER	LOÏC PRADIER MARAÎCHER	LES FRUITS ET LEGUMES	2	13
BRÉTIGNOLLES SUR MER	FERME DE LA PETITE BOUCHETIÈRE	LES FRUITS ET LEGUMES	3	14
BRÉTIGNOLLES SUR MER	LES JARDINS DES BURLOTS	LES FRUITS ET LEGUMES	4	14
COËX	LE JARDIN DE PAULINE B5	LES FRUITS ET LEGUMES	5	14
COËX	COEUR DE GRANGE	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	16	19
COËX	FERME DE LA BOISLIVIÈRE	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	17	19
COMMEQUIERS	VINCENT PETIT	LES MIELS ET AUTRES DOUCEURS SUCREES	31	26
COMMEQUIERS	FERME LA FLEUR AU BEC	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	18	20
LE FENOULLER	GAEC LA MASTRIE	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	19	20
LANDEVIELLE	DOMAINE BIAU'CÉAN	LES MIELS ET AUTRES DOUCEURS SUCREES	35	27
NOTRE DAME DE RIEZ	LE JARDIN DE FRED ET SEB	LES FRUITS ET LEGUMES	6	15
SAINTE GILLES CROIX DE VIE	LES RUCHERS DE SAINT GILLES	LES MIELS ET AUTRES DOUCEURS SUCREES	32	26
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	LES JARDINS DE SAINT HILAIRE	LES FRUITS ET LEGUMES	7	15
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	LES JARDINS DE LA FÉE	LES FRUITS ET LEGUMES	8	15
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	LÉGUMES DE CHEZ NOUS	LES FRUITS ET LEGUMES	9	16
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	CHANTAL ET MARCEL THIBAUD	LES FRUITS ET LEGUMES	10	16
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	LE DOMAINE DU BOCER	LES FRUITS ET LEGUMES	11	16
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	LAËTITIA CAILLAUX CAIVEAU	LES FRUITS ET LEGUMES	12	17
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	BERNARD PUEL	LES MIELS ET AUTRES DOUCEURS SUCREES	33	27
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	SEL DE VIE	LES SELS ET PRODUITS DU MARAIS	36	28
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	MARAIS PRÉDEVIE	LES SELS ET PRODUITS DU MARAIS	37	28
SAINTE HILAIRE DE RIEZ	FERME LA BELLE RIVE	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	20	20
SAINTE MAIXENT SUR VIE	GAEC LA JAUBRETIÈRE	LES PAINS, FARINES ET HUILES	38	29
SAINTE MAIXENT SUR VIE	LE FOURNIL DU BRULIT	LES PAINS, FARINES ET HUILES	39	29
SAINTE RÉVÉREND	EARL LA BRUYÈRE	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	21	21
SAINTE RÉVÉREND	GAEC RICHARD	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	22	21
SAINTE RÉVÉREND	GAEC BROCHARD	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	23	21
SAINTE RÉVÉREND	GAEC LA HAIE	LES VIANDES, VOLAILLES ET CŒUFS	24	22

Ce guide référence les producteurs locaux de
l'Agglomération du Pays de Saint Gilles Croix de Vie
qui s'engagent dans la vente directe
du producteur au consommateur.

Vous êtes agriculteur sur le territoire et proposez les
produits de votre exploitation en vente directe ?

Contactez-nous pour rejoindre la prochaine édition !

Service Développement Economique
02 51 55 55 55 – accueil@payssaintgilles.fr

