

Guide 2020
des
producteurs locaux alimentaires



Goûtez aux saveurs d'ici



La Communauté de Communes Sud Retz Atlantique a adopté en avril 2019 son Plan Local de Prévention des Déchets. L'objectif fixé est de réduire à un minimum de 86 kg par habitant la production de déchets, d'ici 2025.

Pour ce faire, 14 actions ont été définies et des moyens mis en œuvre, notamment un **annuaire des producteurs locaux alimentaires** sur notre territoire. En effet, la collectivité souhaite mettre en valeur la production locale et la vente directe, moins génératrice de déchets d'emballages. Cette démarche entre également dans le champ d'actions du Plan Climat Air Energie Territorial (relocalisation des achats et réduction du transport) et dans la politique de développement territorial aussi bien sur le volet économique (valorisation des acteurs économiques) que touristique (valorisation du terroir et des savoir-faire locaux).

La collectivité souhaite ainsi sensibiliser et responsabiliser les citoyens vis-à-vis de leur acte d'achat, du gaspillage alimentaire et donc de leur production de déchets. Par cet outil, les usagers participeront au développement des circuits-courts et ainsi à l'économie locale. L'objectif à court terme est donc de réduire les coûts de gestion liés à la production d'ordures ménagères et d'emballages.

En effet, aujourd'hui le tri ne suffit plus !

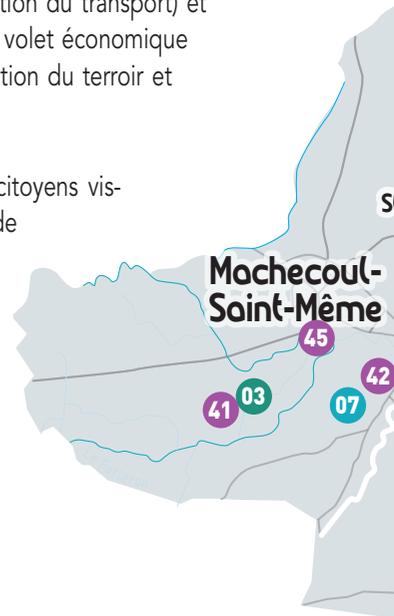
Il faut penser en amont la réduction de la production de nos déchets.

«Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !»

La production et la vente locales permettent de dynamiser notre territoire et d'établir un lien entre producteur et consommateur.

A l'aide de ce guide vous pouvez dès maintenant vous fournir en produits locaux à la ferme, sur les marchés, dans les magasins de producteurs, dans les AMAP etc.

Pensez à apporter vos contenants (bocaux, sacs,...), vos producteurs seront ravis de cette démarche !



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



Contact : plpd@ccsudretzatlantique.fr

Pour connaître l'intégralité du PLPD : www.sud-retz-atlantique.fr/, rubrique environnement > Plan Local de Prévention des Déchets



Fruits & légumes

01 LES JARDINS DE LA COCCINELLE



Patricia ENSUQUE et Cendrine BARRAL

19 Le Branday

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : lesjardinsdelacoccinelle@gmail.com

Tél : 06 98 75 36 05

Web : lesjardinsdelacoccinelle.fr

Vente à l'exploitation le mardi de 16h15 à 19h15, au Petit Local (p.14) le vendredi.

Maraîchage diversifié biologique.

02 MON PETIT PRODUCTEUR

Guy GICQUEL

Goupilleau du Pinier

44650 Legé

Mail : contact@monpetitproducteur.com

Tél : 06 60 80 13 91

Web : monpetitproducteur.com

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

Maraîchage en légumes de saison et revente de fruits. Composition du panier sur le site internet.

03 LE POTAGER DE PAULINE

Pauline DENIS

La Gâtine

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lepotagerdepauline@gmail.com

Tél : 06 31 63 91 11

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

Vente le mardi de 16h30 à 19h au potager, 1 mardi sur 5 marché au potager en présence d'autres producteurs (volailles, pains, vins, etc), samedi matin marché de Machecoul-Saint-Même (p.16).

Petite production de légumes biologiques diversifiés et de saison.

Vente au détail et en paniers.



04 LES JARDINS DU TENU

Marie-Line BONNEAU

4 Le Genêt Jahan

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lesjardinsdutenu@orange.fr

Tél : 06 23 50 65 89

Vente au jardin le lundi, mercredi, samedi de 9h à 12h.

Horaires susceptibles d'être modifiés, contacter le numéro indiqué.

Cueillette de petits fruits rouges, fraises principalement ainsi que des haricots verts et demi-sec.



05 EARL PHILIPPE DOUX

Philippe DOUX

Les Vergnes
44650 Touvois

Tél : 06 17 70 79 90

Vente à l'exploitation le samedi de 9h à 12h30 (marché de producteurs : viande, pain, œuf, etc.).

Maraîchage diversifié en AB, tous les légumes sont produits sur l'exploitation.



06 VERGER LES BRIN'BELLES

Hélène PINARD

Rue de la Marne
44270 Paulx

Mail : vergerlesbrinbelles@gmail.com

Tél : 06 72 82 65 69

Vente au verger sur RDV, vendredi à la Mine au Tri (p.15), samedi matin marché de Machecoul-Saint-Même (p.16).

Production diversifiée de fruits, transformation (coulis, jus, confiture), miel.





Produits Laitiers



07 GAEC DU BARIL

Thérèse GAUTHIER

Le Baril

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : gaec-du-baril@hotmail.fr

Tél : **02 40 31 49 92**

Vente du lundi au vendredi
9h-12h30/14h-16h30/17h-19h
et samedi de 9h30 à 12h.

Transformation du lait à la ferme
et vente directe.

08 GAEC LE PRE VERT

Christelle et Lionel GAUVARD



1 La Poterie

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lionel.gauvard@orange.fr

Tél : **06 24 43 28 45**

Vente à la ferme pendant la traite du
lundi au samedi de 18h à 19h, viande
sur commande occasionnellement.

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





Miel, pain & chocolat

09 EARL JARDINS DE L'ANFRENIERE Matthieu THABARD



L'Anfrenière

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : earlenfreniere@orange.fr

Tél : 06 11 70 65 43

Web : www.fermedelanfreniere.fr

Vente du mardi au samedi à la ferme, aux marchés du bourg de St-Même-le-Tenu le jeudi, du Ptit Local de Saint Mars-de-Coutais (p.14) le vendredi et en magasin (horaires sur le site).

Pain bio au levain et autres produits issus des cultures de la ferme (paille, foin, graines pour poules).

10 LES RUCHERS DE GRAND LIEU Patrick LEGEAY

11 Impasse Sainte Marie

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : patrick.legeay@laposte.net

Tél : 02 40 05 90 53

Vente directe sur rendez-vous.

Miel et produits de la ruche (pollen, pain d'épices, bonbons au miel, etc).



11 ADELE LEGOUX

5 La Fiolière 44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : adelelegoux@gmail.com

Tél : 06 07 49 07 03

Vente le jeudi de 16h30 à 19h

(commande souhaitée) et le vendredi à la Mine au Tri (p.15).

Paysanne boulangère. Pain au levain, cuit au four à bois.

12 CHOCOLATERIE ARTISANALE MURIEL DOUCET

9 La Gohelière

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : murieldoucet@bbox.fr

Tél : 06 98 40 52 84

Web : www.chocolat-doucet-nantes.fr

Vente directe à la chocolaterie artisanale, contacter avant de préférence.

13 HERVE BLANCHARD

12 La Guilloterie

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : h.blanchard26@gmail.com

Tél : 06 84 52 96 11

Produits disponibles au Petit Local (p.14).

Apiculteur professionnel, 350 colonies en production de miel.

14 LE FOURNIL D'ARTAUCHA Matthieu MONNIER

26 La Peaudouère 44650 Legé

Mail : lefournildartaucha@outlook.fr

Tél : 06 82 04 38 34

Facebook : Le fournil d'Artaucha

Mercredi et vendredi de 16h à 19h à la Ferme des Cochons d'antan (p. 11)

Livraison le lundi après-midi (réservation la veille) sur secteur de Legé.

Artisan boulanger en livraison et dépôt vente chez des producteurs (pain, brioches, biscottes).



Boissons

15 CHATEAU DE LA GRANGE

Baudouin et Victor DE GOULAINÉ

La Grange

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : bdegoulaine@muscadet-chateaudelagrance.com

Tél : 02 40 26 68 66

Web : www.muscadet-chateaudelagrance.com

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

Muscadet Côtes de Grand Lieu sur lie,
Gros Plant du Pays Nantais sur lie,
IGP Val de Loire.



16 DOMAINE DU MOULIN CASSE

Didier et Joël GUILLONNEAU

3 La Bretonnière 44650 Legé

Mail : gaecguillonneau@orange.fr

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

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

Vente du lundi au vendredi de 17h30 à 19h30,
samedi de 9h à 13h à la cave.

Vin d'appellation AOC et IGP :
Muscadet Côtes de Grand Lieu, Gros-Plant.
Vin de pays du Val de Loire.



17 VIGNOBLE DAHERON

Sylvie GARCIA et Gaël DAHERON

9 Le Parc 44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : contact@vignoble-daheron.fr

Tél : 02 40 05 86 11

Web : www.vignoble-daheron.fr

Vente du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30
et de 14h à 18h30, samedi de 9h à 12h à la cave.

Domaine familial depuis fin du XVIII^e, production de
vins légers, très fruités aux arômes subtils.
Vin de pays du Val de Loire.





18 EARL MALIDAIN DIDIER

5 Grossève 44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : domaine.les.coins@wanadoo.fr

Tél : 06 61 75 95 95 / 02 40 05 95 95

Web : domaine.les.coins.online.fr

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

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

19 DOMAINE GRANDJOUAN

Damien GRANDJOUAN

4 La Mulonnaie 44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : domaine.grandjouan@gmail.com

Tél : 02 40 31 53 60

Web : www.domaine-grandjouan.com

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

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

En conversion bio pour les vaches allaitantes.

20 AMIANT ANTHONY

12 Les Cherpelières 44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : anthony.amiant@orange.fr

Tél : 02 40 04 87 49

Web : www.anthony-amiant.com ou Facebook : Domaine Anthony Amiant

Vente lundi de 14h à 19h, mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h, samedi de 9h à 12h30.

Domaine viticole de père en fils de 33 ha répartis à travers de nombreux cépages et types de sols.



21 DOMAINE DU LOGIS

Vincent et Brice FOLLEAU

1 Le Logis du Coin 44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : contact@domaine-du-logis.fr

Tél : 02 40 05 94 17 / 06 64 74 35 56 / 06 66 64 09 97

Web : www.domaine-du-logis.fr

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

Viticulture, vente directe et livraisons.



22 BRASSERIE DES NOES

Hugues BENARD

Les Noés

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : brasseriesdesnoes@gmail.com

Tél : 06 12 99 46 24

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

Vente le samedi après-midi

de 14h à 17h30 à la brasserie

et produits disponibles au Petit Local (p.14).

Livraison possible.

Micro-brasserie artisanale,

production de bières.

23 BRASSERIE DU PAYS DE RETZ

Denis LOUËRAT

5 rue de la Charrie

44650 Legé

Mail : denis.louerat44@orange.fr

Tél : 06 80 45 83 23

Web : www.brasserieudpaysderetz.fr

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

Vente le samedi de 9h30 à 12h30

à la brasserie.

Fabrication et vente de bières BIO.

Gamme de 5 bières annuelles

où figurent des récits historiques.



24 DISTILOIRE

Benoît CHAIGNEAU

3 Le Butay

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : contact@distiloire.com

Tél : 06 32 95 33 58

Web : www.distiloire.com

Produits disponibles

au Petit Local (p.14),

points de vente

sur le site internet.

Artisan producteur

de vermouths

et spiritueux biologiques.





Viandes, volailles & oeufs

25 FERME DU BOIS JOLI

Nicolas HERY

38 La Métairie Renaud

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : fermeduboisjoli@gmail.com

Tél : 06 67 66 14 20

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

Viande de bœuf, veau et porc de plein air.



Bœuf
et Veau



26 EARL GOBIN

Christophe GOBIN

11 rue des lilas - La Chauvière

44650 Legé

Mail : c.gobin44@orange.fr

Tél : 06 21 92 57 34

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

Vaches allaitantes, naisseurs, engraisseurs, en race charolaise.



28 EARL LA FERME DES COCHONS D'ANTAN

Gaëtan SERENNE

16 La Bézillière 44650 Legé

Mail : lescochonsdantan@orange.fr

Tél : 06 63 22 27 70

Web : www.lafermedescochonsdantan.fr

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

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



27 GAEC DES VIOLETTES

Olivier et Paméla BARIL,

Olivier PARAIS

9 Le Violet

44270 Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Mail : gaecdesvioletttes44270@orange.fr

Tél : 06 78 24 92 47 / 06 10 99 31 66

Toutes les 6 semaines à la ferme, contact client par SMS et mail pour indiquer date et horaires de la vente.

Elevage de poulets fermiers en 84 jours, sortie extérieur au 37^{ème} (sans OGM, sans antibiotiques).

29 VOLAILLES DES RONDELIÈRES

Jacques DUPONT

2 la Petite Rondelière

44270 Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Mail : jacquesdupont4427@gmail.com

Tél : 06 61 58 42 82

Web : www.volailles-des-rondelieres.fr

6 ventes à la ferme par an (3 jours par vente) : jeudi et vendredi de 16h à 19h, samedi de 9h à 12h.

Volailles élevées en liberté. Aliments BIO. Poulet, pintade, canard, chapon, poularde, foie gras.

30 EARL LA BEL' BLONDE

Elise et Sylvain GANUCHAUD

La Grande Talonnière
44270 Paulx

Mail : labelblonde44@gmail.com

Tél : 06 74 99 48 29

Web : www.la-bel-blonde.com

Facebook : LaBelBlonde44

Vente le samedi de 10h à 12h à la ferme.

Bœuf et veau en colis ou détail.

Saucisson, viande séchée, pâté,
rillette ; de bœuf. Fait maison.



32 LA FERME DU PAULX DE LAIT

Denis AUDOIRE et Alain BALLANGER

3 Ter La Réauté 44270 Paulx

Mail : gaecpaulxdelait@yahoo.fr

Tél : 06 73 34 68 08

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

Facebook : paulxdelait

Bœuf fermier nourri sans OGM.

Vente à la ferme vendredi de 14h à 16h30
et samedi de 10h à 12h.

Bœuf et veau, race limousine.

Différents choix de colis, au détail.

Saucissons secs et plats cuisinés.

31 LA FERME DES

«100 POULES ET...»

Emilie RAVALLI

La Fiolière

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : emilie.ravalli@gmail.com

Tél : 06 27 89 21 37

Web : www.lafermedes100pouleset.jimdo.com

Vente à la ferme, les mercredis du marché
de la Fiolière (p.14).

Depuis 8 ans, nous proposons
en vente directe, nos poulets,
nos œufs et notre viande d'agneau.



33 FERME DE LA GUINEFOLLE

Frédéric BARIL

La Guinefolle

44270 Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Mail : fermedelaguinefolle@gmail.com

Tél : 07 81 09 15 00

Vente samedi et lundi 2 fois par mois
sur commande, à la ferme. AMAP
à Machecoul le vendredi, marché de
producteurs à Touvois le samedi (p.16).

Bœuf et veau de race normande et
limousine, colis, détail, au choix.

Possibilité de livraison à domicile.





37 GAEC GABORIAU

Marc GABORIAU



1 La Giffraie 44650 Legé

Mail : gaboriau-thierry@orange.fr

Tél : 06 75 32 60 11

Volailles de Challans et vache Blonde d'Aquitaine.

En vente à la Boucherie Locale Le Twist (Legé).

38 LA FERME DE SAINT HUBERT

Annie ONG

Saint Hubert

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : chouin.annie@neuf.fr

Tél : 07 80 30 72 92

Vente directe à la ferme sur RDV, au Petit Local (p.14), AMAP sur demande.

Production de viande de veau, **mais aussi de lentilles, millet grain, millet concassé.**

Ferme laitière avec **production de graines pour l'alimentation humaines (protéines végétales).**



34 DENIS LEDUC ET MARIE-CLAIRE CHIFFOLEAU

30 La Vergne

44650 Corcoué-sur-Logne

Tél : 02 40 05 95 47

Producteur depuis 1984 de volailles fermières (poulets noirs) élevées en plein air.

Chaque fin de mois, livraison possible.

35 EARL BRETTEURS

René PEAUDEAU

La Charrie 44650 Legé

Tél : 06 22 82 45 60

Vente dans les AMAP (site Inter AMAP 44)

Œufs et poulets de chair.



36 GAEC FERME DU BAS VERGER

Erwan BRIENT

Le Bas Verger

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : erwanbrientbio@gmail.com

Tél : 06 10 80 01 67

Web : www.fermedubasverger.fr

Vente au Petit Local (p.14)

et marchés de producteurs (contacter).

Bœuf et porc bio de plein air.





Relais Points de Vente & Marchés

39 LE PETIT LOCAL

1 rue Saint Médard
44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : le-petit-local@orange.fr

Tél : 02 28 02 78 28

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

Ouvert le mardi, mercredi et vendredi de 9h à 13h
et de 16h à 19h, samedi de 9h à 13h.

Une épicerie vrac, une sélection de produits du
terroir, le marché des producteurs du vendredi soir.

Producteurs :

- Ferme du Bas Verger (bœuf, veau, cochon)
- Hervé Blanchard (miel)
- Les Jardins de la Coccinelle (légumes et fruits)
- Thomas Perrochaud (volailles)
- Ferme de l'Anfrenière (pain)
- Ho'op Gourmand (tartines apéritives)
- Vini Goûter Créole (traiteur créole).



40 MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO ET AMAP DE POISSONS

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

La Fiolière 44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : emilie.ravalli@gmail.com

Tél : 06 27 89 21 37

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

Dates sur Facebook : *Marché Bio Corcoué*. Producteurs bio et AMAP.

Producteurs :

- Pêcheurs de l'île d'Yeu (poissons)
- Le Pied et la Plante (tisanes)
- Le Fournil du Barbu (pain et brioches)
- La chèvrerie du Bon air (fromages de chèvres)
- La Ferme des 100 poules et (œufs, poulet et agneau)
- La Brasserie la Conviviale (bières)
- La Ferme des Coquelicots (porc et charcuterie)
- Boris Pierre (viande bovine)
- Sophie Martin (shiitakés, endives, choux et courges)
- Les Vergers du Moulin (pommes et poires)





42 AMAP DE MACHECOUL-SAINT-MEME

Pépinières Brenelière

44 C rue Marcel Brunelière ZI Seiglerie

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : jardin.breneliere@orange.fr

Tél : 02 40 31 44 07

Vendredi de 17h à 19h.

43 MARCHÉ DE PRODUCTEURS LOCAUX A LA MINE AU TRI

Damien OLIVIER

13 rue du Huit Mai

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : contact@recyclerielegrenier.org

Tél : 02 28 02 96 95

Web : recyclerielegrenier.org

facebook.com/recyclerielegrenier

www.instagram.com/recyclerielegrenier

Vendredi de 16h à 19h.

Producteurs :

- La Ferme des Cochons d'Antan (charcuterie bio)
- Florian (légumes)
- Adèle Legoux (pain)
- Bellis (fleurs coupées locales)
- Végéta'love (food-truck cuisine végétarienne et bio)
- Bocal en Balade (épicerie itinérante en vrac bio)
- Les Brin'Belles (fruits du verger biologique)



41 MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO AU POTAGER DE PAULINE

Pauline DENIS

La Gâtine

44270 Machecoul-Saint-Même

Mail : lepotagerdepauline@gmail.com

Tél : 06 31 63 91 11

1 mardi sur 5 de 16h30 à 19h
au potager.

Producteurs :

- Fournil des Clos Mouillés (pains fermiers bio)
- Ferme des P'tits Renards (volailles et oeufs fermiers)
- Cave nature Once Upon a Wine (vins biologiques et biodynamiques)
- Bocal en Balade (épicerie itinérante en vrac)
- La Bergerie du Mouton Noir (viande d'agneaux, de veau et fromage de brebis)
- Michel et Catherine Louviot (miel et produits dérivés)



44 MARCHÉ DE PRODUCTEURS DE TOUVOIS

Philippe DOUX

Les Vergnes 44650 Touvois

Tél : 02 40 04 30 01

Samedi de 9h à 12h30 sur l'exploitation

Producteurs :

- pain, miel, viande bovine, sardines, fruits, légumes, tisanes, thé, café.

45 MARCHES DE MACHECOUL-SAINT-MÈME

Place des Halles

44270 Machecoul-Saint-Même

Mercredi et samedi matins.

Marché du bourg de Saint-Même

Jeudi de 16h à 19h.

46 MARCHÉ DE LEGÉ

Place Jules Verne 44650 Legé

Mardi matin.



LABELS, ASSOCIATIONS DE PRODUCTEURS



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



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



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



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



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



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

PARTENAIRES



Bureau d'Information Touristique de Machecoul-Saint-Même

Marché de la Fiollière à Corcoué-sur-Logne

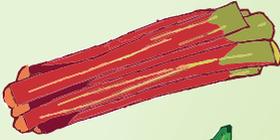


Pôle d'Equilibre Territorial et Rural (PETR) du Pays de Retz

Le Petit Local à Saint-Mars-de-Coutais



Printemps



Rhubarbe



Artichaut



Asperge



Radis



Petits Pois



Laiture



Navet



Concombre



Fraise



Cerise



Pomme de terre
Primeur

Toute l'



Carotte



Navet



Pomme

Hiver



Chou vert



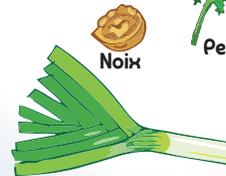
Chou frisé



Mache



Endive



Po



Chou rouge



Cresson



Chou
de Bruxelles



Chou fleur



Epinard



Chou
rave



Kiwi

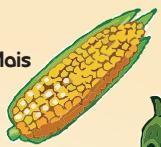


Radis noir

& légumes de Saison

Eté

Maïs



Haricot vert



Brocoli



Aubergine



Poivron



Tomate



Melon



Courgette



Abricot



Pêche



Fraise



Framboise



Mure



Myrtille



Cassis



Groseille

Figue

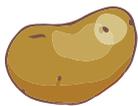


Prune



Année

Pomme de terre



Echalote



Ail



Oignon



Raisin



Coing



Poire



Celeri



Fenouil



Blette



Topinambour



Noix



Betterave



Châtaigne



Noisette



Roquette



Salsifi



Panais



Potimaron



Courge



Automne

Champignon





Guide 2020
des
producteurs locaux alimentaires
de la