

Producteurs locaux alimentaires



**Mise à jour :
9/06/2020**

Edito

Dans le contexte actuel que nous connaissons, la Communauté de Communes Sud Retz Atlantique a édité une liste de producteurs locaux alimentaires présents sur le territoire, par commune. L'objectif de ce document est de donner l'information aux citoyens afin qu'ils puissent limiter leurs déplacements, respecter les règles de confinement et réaliser les gestes barrières autant que possible. Les producteurs locaux alimentaires répondent à ces directives notamment grâce au système de commande et de retrait sur l'exploitation. N'hésitez pas à prendre contact avec vos producteurs afin de définir les modalités de commande, paiement et retrait.

Qu'est ce qu'un producteur local alimentaire ?

Pour figurer dans cet annuaire, le producteur doit répondre à trois critères :

- produire
- transformer
- commercialiser son produit sur le territoire de la CC Sud Retz Atlantique



Ce listing complète l'action entreprise dans le cadre du Plan de Prévention des Déchets. Un annuaire des producteurs locaux paraîtra en mai 2020. Les producteurs qui apparaissent dans ce listing, ont donné leur accord pour y figurer. Si vous êtes producteur et êtes intéressé d'y figurer, contacter plpd@ccsudretzatlantique.fr

Saint Mars de Coutais

Fruits et légumes

Les jardins de la coccinelle

Patricia ENSUQUE et Cendrine BARRAL

19 Le Branday / 06 98 75 36 05

lesjardinsdelacoccinelle@gmail.com

lesjardinsdelacoccinelle.fr

AB

à l'exploitation le mardi de 16h15 à 19h15

Maraîchage diversifié biologique.

Pain, miel, chocolat

EARL Jardins de l'Anfrenière

Matthieu THABARD

L'Anfrenière / 06 11 70 65 43

earlenfreniere@orange.fr

www.fermedelanfreniere.fr

AB

mardi au samedi à la ferme

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

Chocolaterie Artisanale Muriel Doucet

9 La Gohelière / 06 98 40 52 84

muriel Doucet@bbox.fr

www.chocolat-doucet-nantes.fr

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

Hervé BLANCHARD

12 La Guilloterie / 06 84 52 96 11

h.blanchard26@gmail.com

Apiculteur professionnel, 350 colonies en production de miel.

Boissons

Domaine Grandjouan

Damien GRANDJOUAN

4 La Mulonnaie / 02 40 31 53 60

domaine.grandjouan@gmail.com

www.domaine-grandjouan.com

lundi, mardi, jeudi, vendredi de 9h à 18h45,

mercredi de 9h à 12h30, samedi de 9h à 13h

Production de vins, mousseux, liquoreux et jus de raisin. Vaches allaitantes.

Amiant Anthony

12 Les Cherpelières / 02 40 04 87 49

anthony.amiant@orange.fr

www.amiant-anthony.com

Vigneron indépendant

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.

Brasserie des Noés

Hugues BENARD

Les Noés / 06 12 99 46 24

brasseriesdesnoes@gmail.com

<https://www.facebook.com/brasseriesdesnoes>

samedi après-midi de 14h à 17h30

Micro-brasserie artisanale, production de bières.

Distiloire

Benoît CHAIGNEAU

3 Le Butay / 06 32 95 33 58

contact@distiloire.com

www.distiloire.com

Artisan producteur de vermouths et spiritueux biologiques.

/!\ pas de vente directe, produits disponibles au Petit Local

Saint Mars de Coutais

Le Petit Local

1 rue Saint Médard / 02 28 02 78 28

le-petit-local@orange.fr

<https://www.facebook.com/lepetitlocal44/>

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

Une épicerie vrac, une sélection de produits
du terroir, le marché des producteurs du
vendredi soir de 13h30 à 16h.

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 (tartinades apéritives)
- Vini Goûter Créole (traiteur créole)

Viande, volaille, oeuf

GAEC Ferme du Bas Verger

Erwan BRIENT

Le bas verger / 0610800167

erwanbrientbio@gmail.com

<https://www.fermedubasverger.fr/>
AB

Bœuf et porc bio de plein air.

GAEC de La Haye

Emeline MONTRON

2 La Haye / 06 98 77 48 40

montronemeline@gmail.com

Vente directe de viande de vache de race
Blonde d'Aquitaine

Machecoul-Saint-Même

Fruits et légumes

Le Potager de Pauline

Pauline DENIS

La Gâtine / 06 31 63 91 11

lepotagerdepauline@gmail.com

mardi 16h30 à 19h au potager

Petite production de légumes biologiques diversifiés et de saison. Vente au détail et en paniers.

Jean-luc GAUTHIER

5, Le Four à Chaux / 06 71 17 38 82

isabelle.lean-luc@orange.fr

Samedi de 9h à 13h

Production de légumes variés en bio contrôlé.

Autres

Ferme de Saint Hubert

Annie ONG

Saint Hubert / 07 80 30 72 92

chouin.annie@neuf.fr

Vente directe à la ferme sur RDV

Produits : veau, lentilles, millet grain, millet concassé

Ferme laitière avec production de graines pour l'alimentation humaine.

Produits laitiers

GAEC du Baril

Thérèse GAUTHIER

Le Baril / 02 40 31 49 92

gaec-du-baril@hotmail.fr

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

Transformation du lait à la ferme et vente directe.

GAEC Le Pré Vert

Christelle et Lionel GAUVARD

1 La Poterie / 06 24 43 28 45

lionel.gauvard@orange.fr

A la ferme pendant la traite du lundi au samedi de 18h à 19h.

Production de lait de vache.

Paulx

Fruits et légumes

Verger les Brin'Belles

Hélène PINARD

Rue de la Marne / 06 72 82 65 69

vergerlesbrinbelles@gmail.com

Vente au verger sur RDV,

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

Ferme de la Boutinière

Fabrice GROSSEAU

La Boutinière / 06 22 81 60 22

fabricegrosseau@gmail.com

Volaille fermière élevée en Plein Air

Vente sur RDV ou vendredi après-midi

Volailles entières prêtes à cuire ou
transformées.

Viande, volaille, oeuf

EARL La Bel' Blonde

Elise et Sylvain GANUCHAUD

La Grande Talonnière / 06 74 99 48 29

labelblonde44@gmail.com

www.la-bel-blonde.com / Facebook :

LaBelBlonde44

Label Rouge / Bœuf fermier de Vendée

Magasin ouvert toute la semaine sur
demande, contacter par téléphone avant.

Bœuf et veau en colis ou détail. Saucisson,
viande séchée, pâtés, rillettes ; de bœuf.

Bocaux de plats cuisinés. Fait maison.

La Ferme du Paulx de lait

Denis AUDOIRE et Alain BALLANGER

3 Ter La Réauté / 06 73 34 68 08

gaecpaulxdelait@yahoo.fr

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

<https://fr-fr.facebook.com/paulxdelait/>

Bœuf fermier nourri sans OGM

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.

Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Viande, volaille, oeuf

GAEC des Violettes

Olivier et Paméla BARIL, Olivier PARAIS

9 Le Violet / 06 78 24 92 47 / 06 10 99 31 66

gaecdesviolettes44270@orange.fr

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 37ème (sans OGM, sans antibiotiques).

Volaille des Rondelières

Jacques DUPONT

2 la Petite Rondelière / 06 61 58 42 82

jacquesdupont4427@gmail.com

<http://www.volailles-des-rondelieres.fr/>

Vente le jeudi 9/04 et vendredi 10/04 de 16h à 19h et samedi 11/04 de 9h à 12h sur commande ou à acheter sur place

Prochaine vente : 18, 19, 20/06

Volailles élevées en liberté. Aliments BIO.

Poulet, pintade, canard, chapon, poularde, foie gras.

Ferme de la Guinefolle

Frédéric BARIL

La Guinefolle / 07 81 09 15 00

fermedelaguinefolle@gmail.com

Samedi et lundi 2 fois par mois sur commande, à la ferme

Vente à la ferme de bœuf et veau, colis, détail etc.

Touvois

Fruits et légumes

EARL Philippe Doux

Philippe Doux

Les Vergnes / 06 17 70 79 90

samedi de 9h à 12h30 sur l'exploitation

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

Legé

Fruits et légumes

Mon petit producteur

Guy GICQUEL

Goupilleau du Pinier / 06 60 80 13 91

contact@monpetitproducteur.com

www.mon-producteur.com

Distribution des paniers commandés sur le site, à la ferme les lundis, mardis et jeudis de 17h à 19h.

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

Boissons

Domaine du Moulin Cassé

Didier et Joël GUILLONEAU

3 La Bretonnière / 06 60 38 67 49 ou 06 98 88 94 04

gaecguillonneau@orange.fr

www.domaine-du-moulin-casse.com

lundi au vendredi de 17h30 à 19h30, samedi de 9h à 13h

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

Brasserie du Pays de Retz

Denis LOUËRAT

5 rue de la Charrie / 06 80 45 83 23

denis.louerat44@orange.fr

www.brasserieDupaysderetz.fr

samedi de 9h30 à 12h30

Fabrication et vente de bières BIO. Gamme de 5 bières annuelles où figurent des récits historiques.

Viande, volaille, œuf

EARL Gobin

Christophe GOBIN

11 rue des lilas - La Chauvière / 06 21 92 57 34

c.gobin44@orange.fr

à la ferme, sur commande, trois fois par an
Vaches allaitantes, naisseurs, engraisseurs, en race charolaise.

EARL La Ferme des cochons d'Antan

Gaëtan SERENNE

16 La Bézillière / 06 63 22 27 70

lescochonsdantan@orange.fr

www.lafermedescochonsdantan.fr

mercredi et vendredi de 16h00 à 19h00 et samedi de 10h00 à 13h00

Préférable de passer commande sur site internet

D'autres produits disponibles : **bière, tisanes, pains, produits vrac, fromages de chèvre, volaille, quelques produits laitiers**

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

EARL Bretteurs

René PEAUDEAU

La Charrie / 06 22 82 45 60

Vente dans les AMAP (site Inter AMAP 44)

Œufs et poulets de chair.

GAEC Gaboriau

Marc GABORIAU

1 La Giffraie / 06 75 32 60 11

gaboriau-thierry@orange.fr

Label Rouge et Volailles de Challans

En vente à la Boucherie Locale Le Twist (Legé)

Corcoué-sur-Logne

Pain, miel, chocolat

Les Ruchers de Grand Lieu

Patrick LEGEAY

11 Impasse Sainte Marie / 02 40 05 90 53

patrick.legeay@laposte.net

Vente directe sur rendez-vous

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

Adèle LEGOUX

5 La Fiolière / 06 07 49 07 03

adelelegoux@gmail.com

jeudi de 16h30 à 19h, pain sur commande

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

Boissons

Château de la Grange

Baudoin de GOULAINÉ

La Grange / 02 40 26 68 66

bdegoulaine@muscadet-

chateaudelagrangecom

www.muscadet-chateaudelagrangecom

Vigneron Indépendant, IGP, AOC

lundi au vendredi de 9h à 17h, sur rendez-vous.

Muscadet Côtes de Grand Lieu sur lie, Gros

Plant du Pays Nantais sur lie, IGP Val de Loire.

Vignoble Daheron

Sylvie GARCIA et Gaël DAHERON

9 Le Parc / 02 40 05 86 11

contact@vignoble-daheron.fr

www.vignoble-daheron.fr

lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à

18h30, samedi de 9h à 12h

Domaine familial depuis fin du 18ème,

production de vins légers, très fruités aux arômes subtils.

EARL Malidain Didier

5 Grossève / 06 61 75 95 95 / 02 40 05 95 95

domaine.les.coins@wanadoo.fr

domaine.les.coins.online.fr

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.

Domaine du Logis

Vincent FIOLEAU

1, Le Logis du Coin / 02 40 05 94 17 / 06 64 74 35 56

contact@domaine-du-logis.fr

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.

Viande, volaille, oeuf

Ferme du Bois Joli

Nicolas HERY

38 La Métairie Renaud / 06 67 66 14 20

fermeduboisjoli@gmail.com

1er vendredi et samedi du mois à la ferme

Vente de viande de bœuf, veau et porc de plein

air à la ferme, tous les mois.

La ferme des « 100 poules et... »

Emilie RAVALLI

La Fiolière / 06 27 89 21 37

emilie.ravalli@gmail.com

lafermedes100pouleset.jimdo.com

Depuis 8 ans, nous proposons en vente directe,

nos poulets, nos œufs et notre viande d'agneau.

Denis LEDUC et Marie-Claire CHIFFOLEAU

30 La Vergne / 02 40 05 95 47

Chaque fin de mois, livraison possible.

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