

Goutez aux saveurs d'ici



Guide 2021
des
producteurs locaux alimentaires

Avec cette deuxième édition de l'annuaire des producteurs locaux alimentaires, la Communauté de Communes Sud Retz Atlantique souhaite vous faire connaître les producteurs présents sur le territoire, mais aussi continuer à sensibiliser la population sur les actes d'achat, la saisonnalité des produits, le gaspillage alimentaire et la production de déchets. Ces sujets sont au cœur de nombreuses missions portées par la collectivité en application de son Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET).

En effet, en élaborant son Projet alimentaire territorial (PAT), Sud Retz Atlantique vise à construire une stratégie alimentaire qui répond aux enjeux sociaux, environnementaux, économiques et de santé. Développer les circuits courts et de proximité, informer tous les acteurs de l'importance d'une alimentation saine, de qualité et respectueuse de l'environnement font partie des objectifs fixés pour ce projet.

En 2019, Sud Retz Atlantique a également adopté son Plan Local de Prévention des Déchets, avec l'objectif de réduire, d'ici 2025, la production de déchets par habitant à 86 kg.

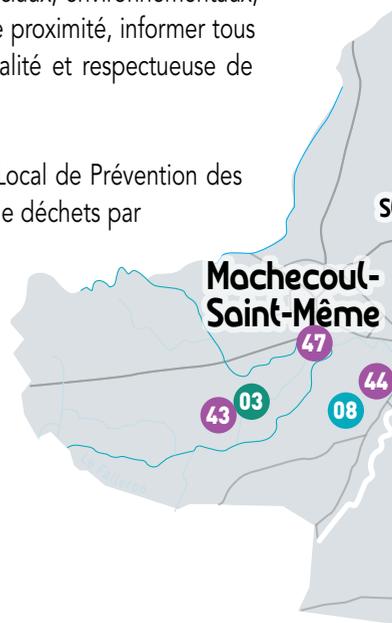
Manger local tout en diminuant ses déchets, c'est possible !

En achetant ses produits à proximité, on limite son impact sur l'environnement et l'on réduit les coûts de gestion liés à la production d'ordures ménagères et d'emballages.

Trier ne suffit plus, il faut penser en amont à la réduction de nos déchets : « Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ! » En apportant vos contenants (bocaux, sacs...) chez les producteurs locaux, vous œuvrez dans ce sens à votre échelle. Chaque action compte !

L'édition de cet annuaire entre également dans le champ d'actions du Plan Climat Air Énergie Territorial (relocalisation des achats et réduction du transport) ainsi que 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).

«Bien manger, se faire plaisir» font partie de notre patrimoine culturel. Espérons surtout, qu'avec cet annuaire, vous trouviez les bonnes adresses pour régaler vos papilles !





 **Produits laitiers**

 **Fruits & légumes**

 **Boissons**

 **Viandes, volailles & oeufs**

 **Pain, miel & chocolat**

 **Relais points de vente & marchés**

ICI
PACS À VRAC
BOITES PROPRES
ACCEPTÉS

ZÉRO DÉCHETS
SUD RETZ ATLANTIQUE

Contact : plpd@ccsudretzatlantique.fr

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



Fruits & légumes

01 LES JARDINS DE LA COCCINELLE



Patricia ENSUQUE et Cendrine BARRAL

19 Le Brandy
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.18) 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.20).
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.19), samedi matin marché de Machecoul-Saint-Même (p.20).
Production diversifiée de fruits, transformation (coulis, jus, confiture), miel.



07 LES LANDES FERTILES

Elia Chabrand

Les Landes Saint Colombin - 44650 Corcoue-sur-Logne

Mail : landesfertiles@communile.fr

Tél : 06.59.08.87.18

Ferme maraîchère en agriculture biologique produisant de nombreux légumes diversifiés et des oeufs .

Production en vente directe ou à destination d'une coopérative (bars-restaurants).

Vente le vendredi de 16h à 19h à la recyclerie La Mine au Tri de Corcoué sur Logne et le samedi matin de 10h à 12h30 sur l'île de Nantes devant le Wattiginies (bar-restaurant de la coopérative) .





Produits laitiers



08 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.

09 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.





Pain, miel & chocolat

**10 EARL JARDINS
DE L'ANFRENIERE
Matthieu THABARD
PAYSAN BOULANGER**



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.18) 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).



**11 ADELE LEGOUX
PAYSANNE BOULANGERE**

5 La Fiolière

44650 Corcoué-sur-Logne

Mail : adelegoux@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.19).
Pain au levain cuit au four à bois.



**12 LE FOURNIL D'ARTAUCHA
Matthieu MONNIER**

ARTISAN BOULANGER

26 La Peaudouère 44650 Legé

Mail : lefournildartaucha@outlook.fr

Tél : 06 82 04 38 34

Facebook : Le fournil d'Artaucha

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

-Fournée et livraison à domicile le
lundi, mercredi et vendredi (réservation
la veille) sur secteur de Legé

-Vendredi de 16h à 19h et samedi matin
de 10h à 13h à la Ferme des cochons
d'Antan - Legé (La Bézillière) (p.15)



13 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).



14 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.18).
Apiculteur professionnel, 350 colonies
en production de miel.



15 CHOCOLATERIE ARTISANALE MURIEL DOUCET

9 La Gohelière

44680 Saint-Mars-de-Coutais

Mail : muriel Doucet@bbox.fr

Tél : 06 98 40 52 84

Web : www.chocolat-doucet-nantes.fr

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



Boissons

16 CHATEAU DE LA GRANGE 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, vins de cépage IGP Val de Loire en blanc, rouge ou rosé.





Boissons

17 **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

Dégustation et vente à la cave du lundi au vendredi de 12h à 13h et de 17h30 à 19h30, le samedi de 9h à 13h.

Vin d'appellation AOC et IGP :

Muscadet Côtes de Grand Lieu, Gros-Plant.

IGP Val de Loire en blanc, rouge ou rosé.



18 **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.





19 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.

20 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.

21 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.



22 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.



23 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.18).

Livraison possible.

Micro-brasserie artisanale, production de bières.

24 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.



25 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.18),

points de vente

sur le site internet.

Artisan producteur

de vermouths

et spiritueux biologiques.





Viandes, volailles & oeufs

26 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

27 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 FRANCK JAFFREDO

3 L'Audouinière 44650 Legé
Mail : jaffredofranck@gmail.com
Tél : 06.74.41.50.76

Naisseur, Elevage de vaches limousines
Vente directe 4 fois/an (Mars, Juin,
Septembre et Décembre) :
vendredi à partir de 15h
et samedi matin de 9h à 12h.



29 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

Boeuf fermier de Vendée, sans ogm,
Label rouge.

Vente directe de viande de
boeuf et de veau / charcuterie de
boeuf (saucissons, pâtés) / plats
cuisinés faits maison : le vendredi
de 16h45 à 19h ou sur RDV
Vente sur le marché de Saint Mêmes
Le Tenu le jeudi de 16h à 19h et de Paulx
le 1^{er} vendredi du mois de 16h à 19h.



30 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.18) et marchés de producteurs (contacter).

Bœuf et porc bio de plein air.



31 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](https://www.facebook.com/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.

32 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.20).

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

Possibilité de livraison à domicile.





33 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.



34 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.18), 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).**



35 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).



36 VOLAILLES DES RONDELIÈRES

Jacques DUPONT

2 les Petites Rondelières

44270 Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Mail : jacquesdupont4427@gmail.com

Tél : 06 61 58 42 82

Web : www.volailles-des-rondelieres.fr

Elevage de poulets, canards,

pintades à destination exclusive de la vente à la ferme. Alimentation BIO

6 ventes à la ferme par an -

12 week-ends/an (Février -2^{ème} et 3^{ème} semaine, Avril - Pâques, Juin-Juillet

- Avant les vacances, Octobre - Avant la Toussaint, Décembre - Noël) - 300

volailles / vente Vendredi de 12h à 19h et Samedi de 9h à 12h.

Livraisons possibles à organiser sur demande.



37 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.18).

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





38 GAEC DES VIOLETTES

Olivier BARIL

9 Le Violet

44270 Saint-Etienne-de-Mer-Morte

Facebook : Gaec des Violettes

Tél : 06 78 24 92 47

Elevage de poulets fermiers de 81 à 84 jours.

Poulets entiers, colis (5 cuisses, 5 filets, 5 ailes), saucisses.

Vente à la ferme toutes les 6 semaines.

Vente sur les marchés de Paulx (1^{er} vendredi du mois) et Saint-Etienne-de-Mer-Morte (3^{ème} vendredi du mois)

39 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.

40 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.





Relais points de vente & marchés

41 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).



42 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)





44 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.

45 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)



43 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)



46 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.

47 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.

48 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



Office de tourisme intercommunal à Machecoul Saint Mème

Marché de la Fiolière à Corcoué-sur-Logne



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

Le Petit Local à Saint-Mars-de-Coutais



Association «Plein de belles Choses» à Legé

Printemps



Rhubarbe



Artichaut



Asperges



Radis



Petits Pois



Laitue



Navet



Concombre



Fraise



Cerise



Pomme de terre Primeur

Toute l'



Carotte



Navet

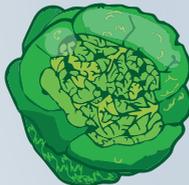


Pomme

Hiver



Chou vert



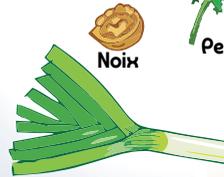
Chou frisé



Mache



Endive



Noix



Chou rouge



Cresson



Chou de Bruxelles



Chou fleur



Epinard



Chou rave



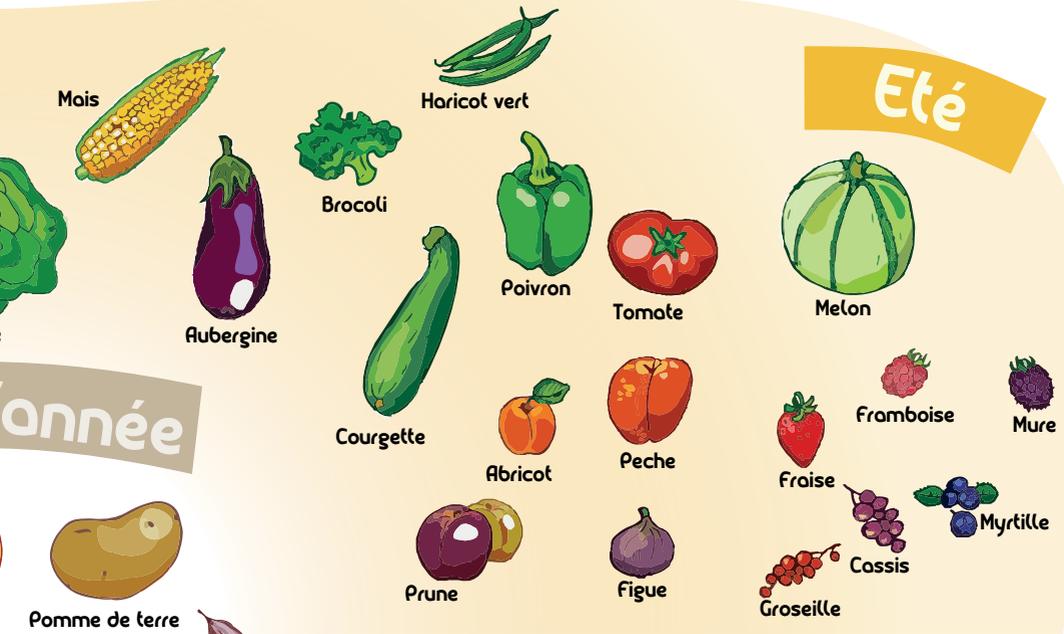
Kiwi



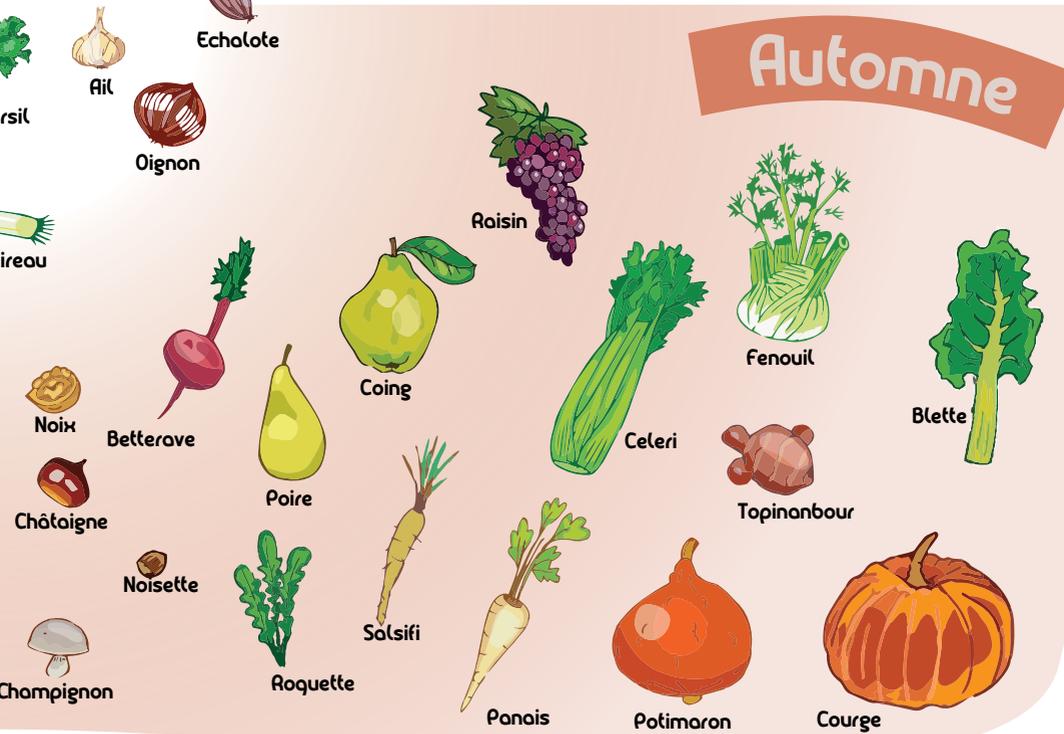
Radis noir

& légumes de Saison

année



Automne





Guide 2021
des
producteurs locaux alimentaires
de la

