

GUIDE
2022

à la découverte des ...

PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERS

DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE



WWW.PRODUCTEURSFERMIERS.FR

PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERES

du Pays de Saintonge Romane

Les arômes ensoleillés des fruits, la fraîcheur des légumes de saison, la douceur d'un miel doré, la saveur d'une viande de ferme, le caractère d'un vin de pays...

Le terroir de Saintonge Romane se savoure !

Fruit du savoir-faire, de modernité et de passion, il s'apprécie au fil des rencontres simples et chaleureuses avec les producteurs.

Ces femmes et ces hommes vous ouvrent les portes de leur vie, de leur travail.

C'est avec sincérité qu'ils sauront vous accueillir et vous faire partager les goûts des produits de la terre et des saisons.

Ils vous souhaitent la bienvenue dans leurs fermes, dans leurs boutiques et sur leurs marchés.

L'ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS FERMIERES

de Saintonge Romane

Afin d'assurer une information claire auprès des consommateurs sur leurs modes de production et leurs produits, **les producteurs fermiers présents dans ce guide ont signé, sur l'honneur, les engagements identifiant la « production fermière et les produits fermiers en Saintonge Romane » :**

Les producteurs fermiers présents dans ce guide certifient :

- être des agriculteurs en activité,
- être des producteurs, transformateurs et vendeurs de leurs produits.
- n'acheter aucun produit signalant la présence d'OGM*, que ce soit les produits destinés à l'alimentation des animaux ou ceux nécessaires à la fabrication du produit fermier.

*conformément à la réglementation en vigueur, sont exemptés d'étiquetage particulier les produits contenant moins de 0,9 % d'OGM.

Les produits « fermiers » présentés dans ce guide répondent aux critères suivants :

- ce sont les **produits de l'exploitation**,
- lorsque les produits sont transformés, **la matière principale provient à 100% de l'exploitation du producteur**. Ce dernier peut y inclure ou non des **matières complémentaires provenant exclusivement d'une autre exploitation agricole ou d'une coopérative agricole** par achat direct.
- **la transformation et le conditionnement sont placés sous l'entière responsabilité du producteur** même s'il s'agit d'un atelier collectif.

Ces engagements, identifiant la production fermière et les produits fermiers en Saintonge Romane ont été élaborés en 2006/2007 et sont réactualisés chaque année, en concertation avec les producteurs et les élus du Pays de Saintonge Romane, la Chambre d'Agriculture 17 et l'Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire (IRQUA).

Ne sont mentionnés dans le guide que les produits répondant aux critères de ces engagements.



Retrouvez ces engagements complets, les portraits et l'actualité des producteurs sur le site Internet qui leur est dédié : www.producteursfermiers.fr

Conception : Syndicat Mixte du Pays de Saintonge Romane : Clotilde Dupont, Véronique Bergonzoni, Chambre d'Agriculture : Chantal Hutteau, Aggelos | **Réalisation :** Clotilde Dupont | **Crédit photos :** Les producteurs, Fotolia, Burst, CMT, Lydia Labrue et le Pays de Saintonge Romane | **Impression :** SIPAP OUDIN - **Réalisation respectueuse de l'environnement :** papier écologique, encres végétales, recyclage des déchets. | **Parution :** mars 2022 | **Dépôt légal :** à parution | **Tirage :** 20 000 exemplaires

SOMMAIRE

GUIDE
2022

L'engagement des producteurs fermiers
de Saintonge Romane 3

La Carte des Producteurs fermiers 4 > 5

Les démarches «Qualité» 6

✱ A la découverte des céréales 7

✱ A la découverte du miel 8 > 10

✱ A la découverte de l'huile 11

Calendrier des saisons des fruits
et légumes en Saintonge 12 > 13

✱ A la découverte des fruits
et légumes 14 > 23

✱ A la découverte des viandes
et volailles 24 > 28

✱ A la découverte des poissons 29

✱ A la découverte des produits
de la vigne 30 > 38

✱ A la découverte du lait,
des yaourts et des fromages 39 > 40

✱ A la découverte des produits rares 41 > 42

✱ A la découverte des fleurs 43 > 45

Marchés hebdomadaires, foires
et points de vente collectifs 46

Marchés fermiers et fêtes
en Saintonge Romane 47

Balades Romanes et Gourmandes 48

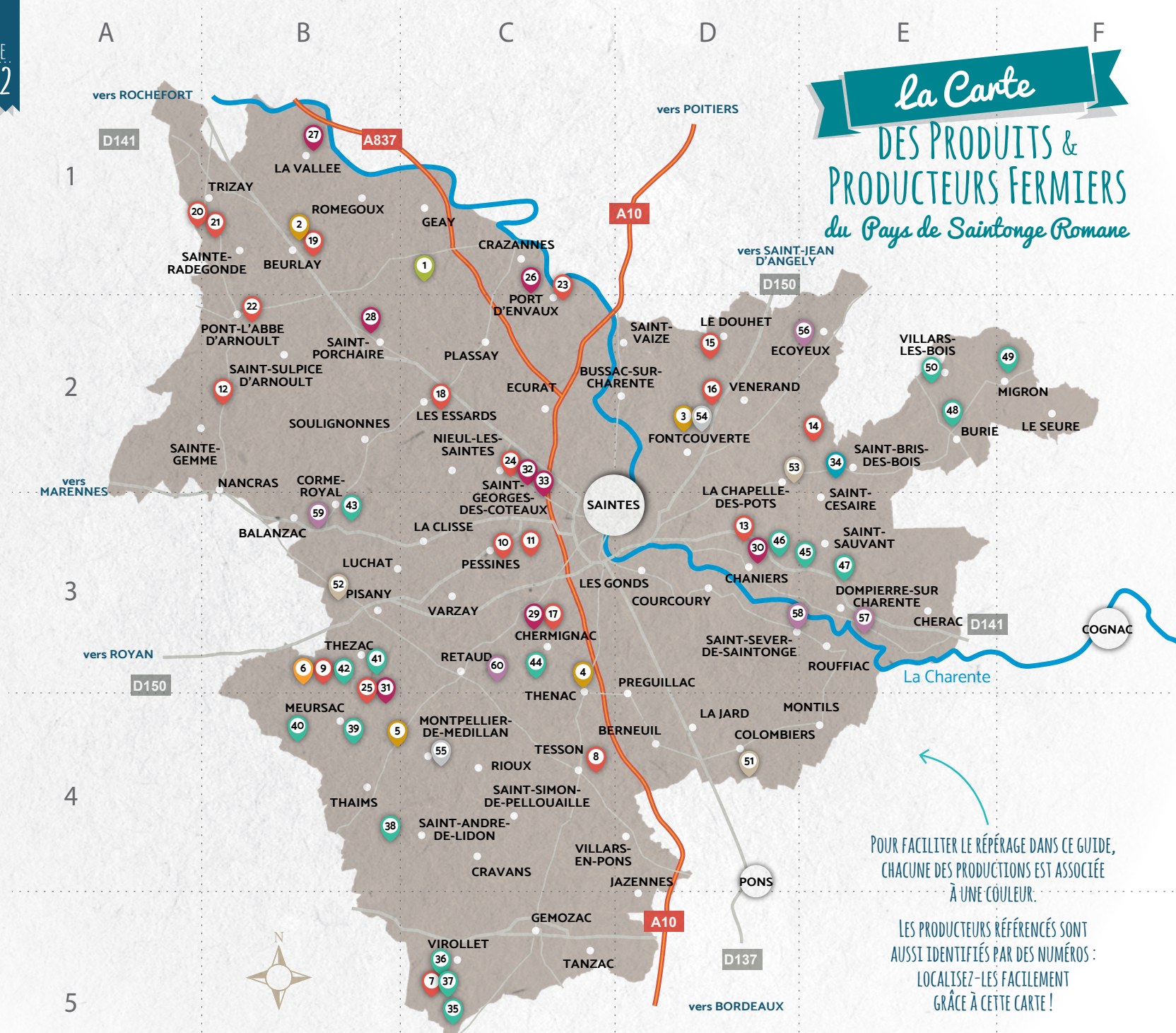
Idées recettes inventives
et gourmandes 49 > 51

AVERTISSEMENT. Ce guide n'est pas exhaustif, le recensement
des producteurs fermiers ayant été réalisé à partir des listes fournies
par les communes, la Chambre d'Agriculture 17 et le GAB 17.

Sont présents dans ce guide les producteurs ayant signé les
engagements identifiant la production fermière en Saintonge
Romane, souhaitant y figurer et s'étant acquittés d'une participation
financière.

Si vous êtes producteur fermier sur le territoire de la Saintonge
Romane et que vous souhaitez connaître les modalités pour être
dans ce guide, contactez le Pays de Saintonge Romane.

la Carte DES PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIER du Pays de Saintonge Romane



LES DÉMARCHES "QUALITÉ" INDIQUÉES DANS LE GUIDE



Le label «AB» constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, il exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



Le réseau «Bienvenue à la ferme» réunit plus de 8000 fermes en France, qui offrent leurs produits en circuit court ou vous accueillent le temps d'une escapade ou d'un séjour. Pour chaque produit de la ferme, une charte garantit la transparence sur l'origine des produits et les conditions de production.



Le réseau «Tourisme & Handicap» est la seule marque d'État qui labellise des établissements et sites touristiques accessibles à tous, en garantissant une information fiable, objective et homogène. Elle répond en particulier aux besoins des personnes en situation de handicap en s'appuyant sur les quatre principales familles de handicaps: auditif, mental, moteur et visuel.



La certification «Haute valeur environnementale» garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, air, paysage, etc.). Il s'agit d'une mention valorisante, prévue par le Code Rural et de la Pêche Maritime. Il s'agit d'une démarche volontaire.



La certification «+ de 17 dans nos assiettes» indique que les produits proviennent d'une ferme de Charente-Maritime, ceux transformés (plats cuisinés et conserves) sont réalisés à la ferme ou en Charente-Maritime. Les $\frac{3}{4}$ au moins des ingrédients sont de Charente-Maritime et les autres ingrédients sont d'origine France (à l'exception des ingrédients ne pouvant être produits localement ou en France).



La marque collective «Vigneron indépendant» engage le vigneron à respecter son terroir, travailler sa vigne, récolter son raisin, vinifier et élever son vin, élaborer son eau-de-vie, mettre en bouteille sa production dans sa cave, commercialiser ses produits, se perfectionner dans le respect de la tradition, accueillir, conseiller la dégustation et prendre plaisir à présenter le fruit de son travail et de sa culture.



La marque Bleu Blanc Cœur émane d'une association qui a mis au point des cahiers des charges avec des obligations de moyens et de résultats concernant le lait, les œufs, les viandes et charcuteries, plus riches en Oméga 3 car issus d'animaux nourris avec du lin. Des audits et des mesures de contrôle sont réalisés en interne. Ces inspections sont certifiées par un organisme tiers.

À la découverte des ...

CÉRÉALES de Saintonge Romane



+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

VICTORIEN SOULICE



*"Une passion pour le sarrasin et pour un produit rare
- le petit épeautre ou engrain - un blé ancestral.*

*Deux plantes rustiques, naturellement pauvres en gluten,
aux bienfaits nutritionnels et aux vertus digestives."*

PRODUITS

Céréales de petit épeautre ou engrain et sarrasin.

Pains de 700 g* soit à 100 % petit épeautre, soit 70 % petit épeautre et 30 % sarrasin.

Chaque semaine, vente de farines fraîches d'engrain et de sarrasin.

Farines engrain : 800 gr et 5 kg. Farines sarrasin : 1 kg et 5 kg.

* pain avec levain 100 % petit épeautre (ou engrain).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur commande, passée la semaine précédente. Le jour de récupération des produits sera définie lors de la commande.

POINTS DE VENTE

"Biocoop" et "Biomonde" à Saintes. "Biocoop" et "Biomonde" à Rochefort. Epicerie bio à Saujon. "Rayons Verts" à La Rochelle. "Biomonde Le Beaupré" à Royan. "Les Comptoirs de la Bio" à Vaux-sur-Mer.

Carte > C1



VICTORIEN SOULICE

La Queue des Marais
30 rue des Moulins à Vent
17250 Geay

Lat : 45.840069 / Long : -0.760957

Tél. : 05 46 95 02 87
Port : 06 65 37 94 75
vic17.soulfly@hotmail.fr



PROSPER MIEL

"Notre exploitation familiale vous ouvre ses portes. Venez déguster nos miels."

Carte > B1

PRODUITS

Miels : de tournesol, de forêt, de fleurs, de printemps, aux fleurs de sarrasin.

Produits de la ruche : pollen, gelée royale, propolis.

Vente de reines et d'essaims d'abeilles noires uniquement sur commande.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert du jeudi au samedi de 15h à 18h.

MARCHÉS ET FOIRES

Port des Salines (Ile d'Oléron), le mercredi toute la journée d'avril à octobre inclus.



DANIELLE ET
JEAN-FRANÇOIS PROSPER

Les Ruchers du Freussin
1 rue des Peupliers
17250 Beurlay

Lat : 45.870322 / Long : -0.824536

Tél. : 05 46 95 03 00
prosperabeillenoire@gmail.com

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.

"Des miels aussi variés que les fleurs de Saintonge."

Carte > D2

PRODUITS

Miel crémeux de printemps, fleurs des bois, fleurs de Saintes, des champs, des forêts de Fontcouverte, tilleul, ronces et autres fleurs. Pots de 250 g, 450 g et 1 kg. D'autres conditionnements sont possibles sur commande.

Pollen frais congelé. Propolis.

Préparation miel et safran.

Pain d'épices.

Bouchées céréales, miel, fruits secs et chocolat (paquet de 200 g).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

POINTS DE VENTE ET MARCHÉS

Épiceries de Saint-Sauvant et de Saint-Sever-de-Saintonge. Boutiques aux "Potagers de Beauregard" au Douhet. "La

Chocolat'Hier" à Saintes. Boutique de créateurs, chambre d'hôtes et salon de thé "La Belle Etoile" à Saintes. Epicerie "Les Fées du Bocal" à Barbezieux. Café-épicerie "l'Habitude" à La Rochelle.

Marché des Boucholeurs à Chatelaillon le dimanche matin de mi-juin à mi-septembre.



LAURENCE BIAUD-PILOT

18 rue Montvallon
17100 Fontcouverte
Lat : 45.77953 / Long : -0.578342

Port. : 06 83 23 16 54
laurence.biard@orange.fr

f mieletsafranparlaurenceb.

MIELLERIE DES ARÈNES

"Toutes les saveurs de la biodiversité locale dans nos miels."

Carte > C3

PRODUITS

Miel de printemps, de tournesol, crémeux, châtaigniers, de fleurs, acacias, d'été, fleurs sauvages (selon les années). Pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Bonbons au miel. Pollen sec. Miel en brèche. Bougie.

Essaims d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

POINTS DE VENTE ET MARCHÉS

Epicerie de Chermignac et Préguiillac. Boucherie de Tesson. Boulangerie de Gaëtan, "La Boutique" de l'Abbaye aux Dames

et la boutique de l'Office de Tourisme à Saintes. Le Fournil de Stéphane à Gémorac. Marché du Parc à Royan le samedi et marché d'Arvert le mercredi. Sur le stand "le terroir des fermiers charentais" aux marchés de Saintes le samedi et le dimanche. Foire aux fleurs de Thénac.



DELPHINE ET
OLIVIER BAYOU

6 place du Baron Eugène
17460 Thénac

Lat : 45.670672 / Long : -0.651446

Port. : 06 77 08 41 67
06 86 44 18 74
mielleriedesarenas@gmail.com

LA MIELLERIE D'ANAÏS

“Apicultrice récoltante en Saintonge maritime et intérieure.”

PRODUITS

Miel de printemps crémeux, de tournesol liquide et crémeux, fleurs liquide, de châtaignier, d'acacias, de forêt en pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Miel aromatisé de citron, fraise et cannelle moulue en pot de 250 g.

Fruit à coque au miel : noix au miel, amandes au miel, noisettes au miel en pot de 200 g.

Bonbons au miel, caramel mou au miel et sucette au miel, chocolat (ganache au miel) uniquement pour les fêtes de Noël ; nougat au miel ; tarti miel (pâte à tartiner caramel/miel) ; Pain d'épices.

Bougie à la cire d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur la boutique de l'exploitation du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30.

Vente de produits régionaux.

Marché de producteurs sur l'exploitation le mardi matin en juin, juillet et août.

Marché des producteurs et repas fermiers nocturne le 2^{ème} week-end d'août.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Visite pédagogique à partir de 6 ans (sur réservation).

5

Carte > B4



ANAÏS POITEVIN

6 route de Saintes
17260 Montpellier-de-Médillac
Lat : 45.640226 / Long : -0.773513

Port : 06 64 88 85 90
lamielleriedanaïs@gmail.com

La Miellerie d'Anaïs.



Des huiles vierges de première pression à froid, issues de graines produites sans aucune intervention chimique, ensuite tout simplement décantées puis filtrées de façon naturelle.

+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

LA FERME DE L'ORÉE



6

“De purs jus de graines pour des huiles de goût aux grandes valeurs nutritives !”

Carte > B3

PRODUITS

Huiles vierges extraites à froid : cameline, chanvre, colza et tournesol.

VENTE À LA FERME

Vente sur le point de retrait de la ferme : procéder à la commande en ligne sur <https://www.lafermedeloree.euryclee.fr/>. Le retrait se fait le mercredi entre 17h et 19h. Plus d'informations www.lafermedeloree.fr.

VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation.
Evénements à la ferme : suivre la page Facebook.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente, “L'Escale Fermière” à Royan, “100 % Fermiers” à Angoulins-sur-Mer, “La Ferme des Producteurs Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré, “Panier de nos campagnes” à La Rochelle, “À la Ferme d'Aunis” à Surgères, “La Ferme des 4 Anes” à Rochefort et à la boutique de l'Abbaye de Trizay.



PASCALE CROC
ET GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois
5 route de chez Barraud
17600 Thézac
Lat : 45.681385 / Long : -0.802909

Port : 06 12 56 50 89
contact@lafermedeloree.fr

www.lafermedeloree.fr
 La-Ferme-de-l'Orée

LES SAISONS DES FRUITS ET LÉGUMES

	PRINTEMPS			ÉTÉ			AUTOMNE			HIVER		
	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.
ABRICOT												
CASSIS												
CERISE												
FRAISE												
FRAMBOISE												
KIWI												
MELON												
NECTARINE												
PÊCHE												
POIRE												
POMME												
PRUNE												
RAISIN												
AIL												
ARTICHAUT												
ASPERGE												
AUBERGINE												
CAROTTE												
CÉLÉRI												
CHOU												
CHOU-FLEUR												
CONCOMBRE												

EN SAINTONGE

- Fruits et légumes en période naturelle de conservation
-  Fruits et légumes fraîchement cueillis
-  Fruits et légumes en début ou fin de saison

	PRINTEMPS			ÉTÉ			AUTOMNE			HIVER			
	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Janv.	Févr.	
													CORNICHONS
													COURGE
													COURGETTE
													ÉPINARD
													FÊVE
													HARICOT VERT
													MÂCHE
													MOJETTE haricot blanc demi-sec
													NAVET
													PANAI carotte blanche
													OIGNON BLANC
													OIGNONS
													PETIT POIS
													POIREAU
													POIVRON & PIMENT
													POMME DE TERRE
													POTIRON
													RADIS
													SALADE
													SALSIFIS
													SCORSONÈRE
													TOMATE

À la découverte des ...

FRUITS & LÉGUMES

de Saintonge Romane



Les fruits et légumes mentionnés sont exclusivement cultivés par les producteurs sur leurs fermes.

Retrouvez les saisons de production dans le calendrier en pages 12-13

+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

LE VIEUX MOULIN

"Maraîcher spécialiste de l'asperge."



Carte > C5

PRODUITS

Asperges blanches, roses, violettes et vertes, artichauts et fraises.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert en avril et mai du lundi au samedi (saison des asperges) de 14h à 18 h.

Autre moment : sur réservation.

ET AUSSI...

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur demande.



DIMITRI PEROCHAIN

La Font Paillaud
17260 Virollet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

Tél. : 05 46 94 20 97
gaec.levieuxmoulin@orange.fr

<https://levieuxmoulin-1741.fr>

LES ASPERGES DE TESSON



Carte > C4

"Asperges douces et sans fil, servies fraîches, en conserve ou en velouté, sans conservateur, sans colorant. L'asperge de terre, l'asperge de caractère."

PRODUITS

Asperges blanches et vertes. Asperges en conserve. Pommes de terre : plusieurs variétés au choix (sac de 10 kg). Patates douces.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert en avril et mai du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Dimanche et jours fériés de 9h à 12h. Les autres mois, sur commande.

Charente. Boutique de l'Abbaye de Trizay. "L'Escale Fermière" à Royan. "Le Panier du Producteur" à Pons. "Coccinelle et Coquelicot" à Angoulême.

MARCHÉS ET FOIRES

Suivre l'actualité sur la page Facebook.

POINTS DE VENTE DES CONSERVES

Centres Leclerc à Saintes. Magasins fermiers : "La Ferme Santone" à Saintes et "La Ferme de la Varenne" à Tonnay-



VÉRONIQUE ET RÉGIS
BRANGER

3 allée des Figuiers
17460 Tesson

Lat : 45.636712 / Long : -0.648607

Tél. / Fax : 05 46 91 98 19
branger.lamalvaud@orange.fr

<http://asperges17-france.fr>

La ferme de Tesson

LA FERME DE L'ORÉE



Carte > B3

"Des légumes secs à cuisiner toute l'année pour se garder en belle santé."

PRODUITS

Graines et farine de lentilles vertes, pois chiches et pois cassés en sachet de 500 g.

Conserves de pois chiches

VENTE À LA FERME

Vente sur le point de retrait de la ferme : procéder à la commande en ligne sur <https://www.lafermedeloree.euryclee.fr/>. Le retrait se fait le mercredi entre 17h et 19h. Plus d'informations www.lafermedeloree.fr.

VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation. Evénements à la ferme : suivre la page Facebook.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : "La Ferme Santone" à Saintes, "La Ferme de la Varenne" à Tonnay-Charente, "L'Escale Fermière" à Royan, "100 % Fermiers" à Angoulins-sur-Mer, "La Ferme des Producteurs Ré-Unis" à Bois-Plage-en-Ré, "Panier de nos campagnes" à La Rochelle, "À la Ferme d'Aunis" à Surgères, "La Ferme des 4 Anes" à Rochefort et à la boutique de l'Abbaye de Trizay.



PASCALE CROC ET
GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois
5 route de chez Barraud
17600 Thézac

Lat : 45.681385 / Long : -0.802909

Port. : 06 12 56 50 89
contact@lafermedeloree.fr

www.lafermedeloree.fr

La-Ferme-de-l'Orée

VERGERS DAUDET

"La pomme, une passion de père en fils."

10

Carte > C3

PRODUITS

10 variétés de pommes : Golden, Reine des Reinettes, Granny smith, Gala, Canada Grise, Braeburn, Belchard Chanteclerc, Fuji, Jonagored et Rubinette.

Jus de pomme en bouteille de 1 litre et cubi de 3 litres.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 18h. Vente à partir de 5 kg minimum.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Pour les groupes uniquement. Sur rendez-vous toute l'année.



GUY ET ALAIN DAUDET

Rue Saint-Gilles
17810 Pessines

Lat : 45.725303 / Long : -0.707144

Tél : 05 46 93 26 74

Fax : 05 46 92 61 79

www.pommes-fruits-daudet.fr

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables.

PIERRE DOMINIQUE

"Producteur de fruits et légumes non traités. Désherbage mécanique. Produits de goût, sains et naturels."

12

Carte > B2

PRODUITS

Ail, artichauts, aubergines, betteraves, carottes, céleris, choux, choux-fleurs, choux paksoi, choux kales, concombres, cornichons, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, mojhettes, navets, panais, oignons blancs, oignons, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, potirons, radis, salades, salsifis, tomates.

Cassis, cerises, fraises, framboises, pêches, poires, pommes, prunes.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les jours de 17h à 19h.

MARCHÉS

Marché de Marennes le mardi, jeudi et samedi.

Marché de Saint-Agnant le dimanche.



PIERRE DOMINIQUE

5 impasse Rouillasse
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.788612 / Long : -0.8678621

Port : 06 48 97 25 66

Pierre Dominique
producteur fruits et légumes

VERGERS DES BENOÎTS

"Venez partager avec nous la passion des fruits du verger."

Carte > C3

PRODUITS

Pommes : Reine des Reinettes, Belchard-Chanteclerc, Rubinette, Goldrush, Reinette Clochard, Gala, Elstar, Golden, Canada, Pinova, Jonagored, Idared, Braeburn et Granny.

Poires : Williams, Comice, Conférence, Passe-Crassane et Morgane.

Jus de pommes et pétillant de pommes ; jus pommes/poires ; gelée et compote de pommes et poires ; confitures

VENTE SUR L'EXPLOITATION

De septembre à juillet, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Libre cueillette en septembre et octobre.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : "La Ferme Santone" à Saintes, "La Ferme de la Varenne" à Tonnay-Charente. Les centres E. Leclerc à Saintes. Boutique de l'Abbaye de Trizay. "La Ferme des 4 ânes" à Rochefort. "C'Fermier" à Cognac.



PASCAL GAZEAU

90 chemin des Souches
17100 Saintes

Lat : 45.727412 / Long : -0.696098

Tél : 05 46 91 11 77

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables et GLOBAL G.A.P (Système de protection raisonnée).

VERGERS DU MAINE ALLAIN

"Venez découvrir nos variétés de pommes et de poires issues de nos vergers éco-responsables."

Carte > D3

PRODUITS

Pommes : Belchard-Chanteclerc, Rubinette, Goldrush, Gala, Elstar, Golden, Canada, Pinova, Jonagored, Idared, Dalinette, Désirée, Red Chief et Granny.

Poires : Williams, Comice, Conférence et Morgane.

Jus de pommes et pétillant de pommes ; jus pommes/poires ; gelée et compote de pommes et poires ; confitures ; cidre.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le lundi de 14h à 19h.

Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

Le samedi de 9h à 12h30.

Libre cueillette en septembre et octobre.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : "La Ferme Santone" à Saintes, "La Ferme de la Varenne" à Tonnay-Charente. Les centres E. Leclerc à Saintes. Boutique de l'Abbaye de Trizay. "La Ferme des 4 ânes" à Rochefort. "C'Fermier" à Cognac.



BERTRAND GAZEAU

Route haute de Cognac (N141)
15 route des Cèdres

Le Maine Allain
17610 Chaniers

Lat : 45.74574 / Long : -0.563242

Tél : 05 46 91 52 28
contact@maineallain.fr

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables et GLOBAL G.A.P (Système de protection raisonnée).

KIWIS GENDRONNEAU

"Kiwis de goût, sans traitement, récolte à la main et conservation naturelle."



14

Carte > E2

PRODUITS

Kiwis en vente par sachet de 1 kg ou sur commande en gros et 1/2 gros.

Produits à base de kiwis : confitures, pur jus de kiwis et nectar.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vente des kiwis : de décembre à mars à partir de 18h.

Vente des produits dérivés à base de kiwis : tous les jours à partir de 18h.

Le week-end, ouverture sur demande, contacter M. & Mme Gendronneau.

POINTS DE VENTE

Vente des kiwis : Magasins fermiers : "La Ferme de la Varenne" à Tonnay-Charente, "C'Fermier" à Chateaubernard, "La Belle Fermière" et "Papilles Fermières" à Ruffec.

Vente des produits dérivés : "La Ferme Santone" à Saintes et "Coccinelle et Coquelicot" à Angoulême.



SYLVIE ET ERIC
GENDRONNEAU

9 village de chez Marmain
17770 Saint-Césaire

Lat : 45.780793 / Long : -0.505947

Port : 06 14 05 93 96
earlvignoblegendronneau@gmail.com

AUX POTAGERS DE BEAUREGARD

"Production issue d'une agriculture artisanale et solidaire qui respecte l'environnement. Aucun produit chimique de synthèse, seulement des produits naturels, afin de vous garantir la meilleure qualité de légumes."



15

Carte > D2

PRODUITS

Artichauts, aubergines, carottes, céleri, choux, choux-fleur, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, navets, panais, petits pois, poireaux, poivrons, piments, potirons, radis, salades, tomates et aromatiques.

MODE DE VENTE

Soit engagement annuel pour la livraison de paniers hebdomadaires de 4, 6, 8 et 10 kg sur le lieu de dépôt de votre choix : Le Douhet, Saintes.

Soit vente directe sur l'exploitation, toute l'année, le mercredi et le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h.



RAPHAËL PERROLLAZ

1 lieu dit Beauregard
17100 Le Douhet

Lat : 45.801917 / Long : -0.576599

Port : 06 84 85 04 14
potagersbeauregard@gmail.com

<http://potagersbeauregard.e-monsite.com>

[auxpotagersdebeauregard](https://www.facebook.com/auxpotagersdebeauregard)

VERGERS DES 4 V (VERGERS ET VIGNES DE LA VIEILLE VERRERIE)

"Venez découvrir à notre vente directe toute notre gamme de produits variés."

16

Carte > D2

PRODUITS

Reine des Reinettes, Royal Gala, RubINETTE, Golden Delicious, Granny Smith, Canada Grise, Dalinette, Belchard/Chantecler, Goldrush/Delisdor.

Jus de pommes, gelée de pommes.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Karine vous accueille du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Ouvert de début septembre à fin juin.

POINT DE VENTE

RD 150, entre Saintes et Saint-Jean d'Angély, à hauteur de Vénérand.



LAURENT TOURNEUR ET
BRUNO CHUNLEAU

2 La Vieille Verrerie
17100 Le Douhet

Lat : 45.79009 / Long : -0.569947

Tél : 05 46 97 72 19
Fax : 05 46 97 27 19

www.vergersdes4v.com

LA FERME D'ISIA

"Dans ma ferme en agroécologie, je cultive mes légumes selon les principes du maraîchage sur sol vivant, en favorisant un écosystème équilibré et riche, et en soignant les plantes uniquement par les plantes."



17

Carte > C3

PRODUITS

Tomates, concombres, courgettes, courges, échalotes, oignons, ail, salades, plantes aromatiques, petits fruits, abricots, prunes, cerises.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Les mercredis de 17h à 19h et les samedis de 10h à 12h.

La ferme ouvrira ses portes début juin 2022.

POINTS DE VENTE

Dans de nombreux points de livraison, à retrouver sur <https://app.cagette.net/la-ferme-disia>.



VANESSA FOLLET

3 allée du Plaud
17460 Chermignac

Lat : 45.698917 / Long : -0.672233

Tél : 09 72 81 50 14
Port : 06 50 80 78 46
lafermedisia@ecmail.fr

<https://app.cagette.net/la-ferme-disia>

POMMES DE TERRE LE PINIER

"Des pommes de terre au goût du terroir."



Carte > C2

PRODUITS

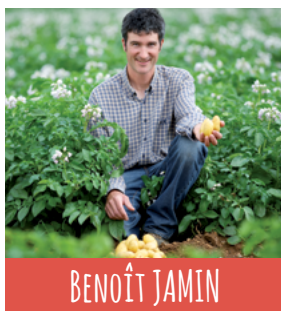
Chair tendre : Agata.

Chair ferme : Charlotte, Chérie (couleur de peau rose) et Gourmandine (très bonne conservation).

Conditionnement en sac de 5 kg, 10 kg et 25 kg.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

De juillet à mars, sur rendez-vous.



BERNOÛT JAMIN

Le Pinier
17250 Les Essards

Lat : 45.783715 / Long : -0.74458

Port. : 06 89 30 66 05
earldupinier@orange.fr

www.vente-pommes-de-terre-17.fr

CHEZ MAXIME ET NOLWENN

"Un terroir, des savoir-faire, des saveurs."



Carte > B1

PRODUITS

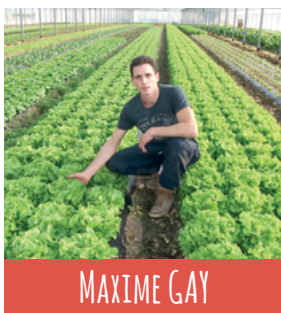
Mâche, courges, choux, choux-fleurs, épinards, mojhettes, poireaux, potirons, aubergines, ciboulette, concombres, courges, courgettes, fenouil, fèves, fraises, haricots verts, melons, navets, oignons rouges et blancs, persil, petits pois, poivrons, pommes de terre, radis, salades, tomates anciennes.

POINT DE VENTE

Magasin sur la D 137 à Beurlay, **produits de l'exploitation de mars à novembre.**

De mars à septembre, ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30, le dimanche de 9h à 13h.

Octobre et novembre, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h, le dimanche de 9h à 12h30. Fermé le mercredi.



MAXIME GAY

39 rue du Maréchal Leclerc
17250 Beurlay

Lat : 45.871219 / Long : -0.804232

Tél. : 07 66 62 38 72

LA POUSSE TRANQUILLE

"Un maraîchage bio dans la Vallée de l'Arnoul pour des légumes de goût appréciés de tous, même des enfants."



Carte > B1

PRODUITS

Aillet, artichauts, aubergines, betteraves rouge, blettes, brocolis, carottes, céleris, concombres, choux, Choux de Bruxelles, choux-fleurs, courges, courgettes, épinards, fenouils, fèves, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons nouveaux, pack choi, panais, patates douces, poireaux, poivrons, potimarrons, radis roses et noirs, salades, tomates.

VISITE ET VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur réservation, vente au détail ou au panier.

MARCHÉS

Marché de Saintes, le mardi et le vendredi (cours Reverseau) et le mercredi (place Saint-Pierre).
Marché de Marennes, le samedi.



DELPHINE MATARD ET
JULIEN BREHAUT

2 impasse du Bouil
17250 Trizay

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port. : 06 60 47 86 01
lapoussetranquille@gmail.com

LaPousse Tranquille

DOMAINE DE LA CHAUVETTERIE

"Fruits et légumes frais de la vallée maraîchère de l'Arnoul, à la ferme ou à votre domicile."



Carte > A1

PRODUITS

Ail vert, artichauts, aubergines, blettes, brocolis, carottes, céleris rave, concombres, courges, courgettes, choux blanc, choux de Bruxelles, choux-fleurs, choux frisés, choux rouges, épinards, fenouil, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, oignons, panais, petits pois, poireaux, poivrons, radis, radis noirs, rutabagas, salades, tomates et topinambours. Et aussi, fraises.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année, les mercredis, jeudis et vendredis de 15h à 19h.

MARCHÉS

Marché de Pont l'Abbé d'Arnoul, le vendredi. Foire de Rouillac (16), tous les 27 du mois.

Marchés fermiers sur la ferme : 7 août et 16 octobre avec randonnée pédestre et course «La Maraîchère». Environ 25 producteurs seront présents toute la journée. Repas sur place (apportez vos couverts).



FRANCINE, MICHEL ET
STÉPHANIE MARCHESSEAU

Domaine de la Chauvetterie
4 chemin des Sorins
La Chauvetterie
17250 Trizay

Lat : 45.876934 / Long : -0.90644

Tél. : 05 46 82 02 11
Port. : 06 63 77 60 03
francine.ms@orange.fr

www.meslegumeschezmoi.com

DES BOTTES ET DES MOTTES

"Légumes et petits fruits bio cultivés dans les terres noires "Les mottes" d'une vallée maraîchère historique, la vallée de l'Arnoult."



Carte > B2

PRODUITS

Ail, artichauts, aubergines, carottes, céleris, choux, choux-fleurs, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, mâche, mojhettes, navets, panais, oignons blancs, oignons, petits pois, poireaux, pommes de terre, poivrons, piments, radis, salades, tomates.

Fraises, framboises, melons.
Plantes aromatiques fraîches.

VISITE ET VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers de légumes variés jusqu'au jeudi. A retirer sur place le vendredi de 16h à 19h30.

Et vente directe sur l'exploitation le vendredi de 16h à 19h30.



PERRINE GOYAU ET
SYLVAIN LEAUTE

1 rue de la Foire
17250 Pont-l'Abbé d'Arnoult
Lat : 45.8258634 / Long : -0.8820333

Port : 06 79 70 19 26
07 82 85 45 13



LA PETITE MARAÎCHÈRE BIO

"Fruits et légumes bio fraîchement cueillis du jardin et aussitôt vendus."



Carte > C2

PRODUITS

Ail, artichauts, aubergines, betteraves, blettes, carottes, carottes de couleur, céleris, choux, concombres, cornichons, courges, courgettes, épinards, fenouils, fèves, haricots verts, mâche, navets, panais, oignons blancs, oignons, pâtissons, petits pois, poireaux, poivrons, piments, pommes de terre, potirons, radis noirs et roses, salades, grandes variétés de jeunes pousses de salades, tomates, fraises, melons, pastèques, physalis et aromatiques.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du 1^{er} mai au 30 septembre : mardi, jeudi et vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 16h.

Du 1^{er} octobre au 30 avril : mardi, jeudi et vendredi de 9h30 à 12h30.

Paniers au choix du client : à commander 24 heures à l'avance. Retrait sur l'exploitation tous les jours aux heures d'ouverture.



LYDIE BORTJAH

39 rue de la Corderie
17350 Port d'Envaux
Lat : 45.833078 / Long : -0.675495

Port : 06 49 82 58 56
lydie1836@gmail.com

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Potimarron et pomme de terre sans traitement chimique en culture naturelle."



Carte > C2

PRODUITS

Pommes de terre roses ou blanches.
Sac de 10 kg et 25 kg et au détail (de fin août à janvier).
Courges de août à décembre.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins toute l'année de 11h à 12h30.

MARCHÉS

Marché de Saintes, (cours Reverseaux) le vendredi.



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux
17810 Saint-Georges-des-Côteaux
Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Tél. : 05 46 92 90 19
Port. : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr



FERME DE L'OMBRAIL

"Légumes de la ferme."



Carte > B4

PRODUITS

Ail, oignons, échalotes, pommes de terre, tomates, courgettes et divers légumes de saison.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le lundi : de 14h à 18h30.
Du mardi au samedi : de 9h à 12 h et de 14h à 18h30.
Fermé le dimanche.
Téléphoner avant de venir sur l'exploitation.



CHRISTOPHE BERTRAND

Chemin du Rondart
L'Ombraill
17120 Meursac
Lat : 45.656028 / Long : -0.785349

Tél. : 05 46 74 05 06
Port. : 06 52 03 42 12
elevation.ombraill@orange.fr

www.elevagedelombraill.com



LA FERME DE PIBOT

“Oeufs de poules issus d'une petite ferme familiale en agriculture biologique, élevées en plein air sur une prairie de 3 hectares plantée de 700 arbres fruitiers.”

PRODUITS

Oeufs de poules bio ramassés à la main tous les jours.
Vente en boîte de 6 ou 10 et en vrac.

POINTS DE VENTE

Magasins E. Leclerc à Saint-Georges-des-Coteaux, E. Leclerc Saintes Abbaye, Biomonde et La Ferme Santone à Saintes, Intermarché à Saint-Porchaire, “La Gare Grouille” à Saint-Savinien, Biocoop à Saint-Jean d'Angely.



Carte > C1



LYDIE ET STEVE
BARREAUD

6 rue de la Garenne
17350 Port d'Envaux
Lat : 45.83694 / Long : -0.68028
Port : 06 06 83 51 38
lafermedepibot@gmail.com

ÉLEVAGE GAILLOT



Carte > B1

“Vous aimez la viande de qualité alors vous apprécierez la viande de race limousine élevée dans un pur esprit traditionnel.”

PRODUITS

Viande limousine élevée à la ferme et issue d'une alimentation maîtrisée. Cette viande est bien connue pour sa tendreté remarquable, sa finesse très réputée et sa couleur rouge franc.

VENTE DES PRODUITS

Boeuf : colis de 7 kg, 10 kg ou 11,5 kg + côte de boeuf.

Rôti, faux filet ou entrecôte, jarret, bourguignon, steak haché, saucisses tradition et espelette.

Veau par lot de 5 kg : côtes, rôti, blanquette, osso buco, escalopes, grenadin.

Livraison à domicile vers le 20 de chaque mois.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous et toute l'année : visite de l'élevage, explication de l'alimentation.



STÉPHANE GAILLOT

Les Grand' Maisons
17250 La Vallée
Lat : 45.894178 / Long : -0.830985
Port : 06 77 74 83 95
gaillot.earl@gmail.com

www.limousinedelavallee.fr

FERME DE LA CUSSONNERIE

“Poulets élevés en plein air sur des prairies et dans des bois, nourris au blé, au maïs et pois de la ferme.”

PRODUITS

Poulets, pintades et canettes de Barbarie prêts à cuire. Chapons, pintades chaponnées, poulardes et oies sur commande à Noël.

Oeufs de poules et de cailles.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Passez vos commandes avant le mercredi 17h.

Vente le vendredi de 14h à 16h et le samedi de 10h à 12h.



Carte > B2



JEAN-CLAUDE, ANNIE,
DAMIEN ET STACY
CHAILLOU-COUTANTIN

EARL Cussonnerie
La Cussonnerie
17250 Saint-Porchaire
Lat : 45.833374 / Long : -0.790702
Port : 06 38 71 50 42
fermedelacussonnerie@gmail.com

LA FERME D'ISIA

"J'élève des poules pondeuses, sous des arbres fruitiers et avec le plus grand respect du bien-être animal, dans un système très complémentaire entre arbres et poules. Ici, tout est naturel."

PRODUITS

Oeufs biologiques frais.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Les mercredis de 17h à 19h et les samedis de 10h à 12h.
La ferme ouvrira ses portes début juin 2022.

POINTS DE VENTE

Dans de nombreux points de livraison, à retrouver sur <https://app.cagette.net/la-ferme-disia>.



29

Carte > C3



VANESSA FOLLET

3 allée du Plaud
17460 Chermignac

Lat : 45.698917 / Long : -0.672233

Tél : 09 72 81 50 14
Port : 06 50 80 78 46
lafermedisia@ecomail.fr

<https://app.cagette.net/la-ferme-disia>



LE LOGIS À CHANIER

"Viande limousine de qualité, animaux élevés traditionnellement."

PRODUITS

Viande bovine de race limousine.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Une fois par mois sur réservation.
Limousine : lots de 5 à 10 kg (rôti, entrecôte, basse côte, faux-filet, steak, rumsteak, bavette, bourguignon, saucisses, steak-haché et pot-au-feu).

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous : explication sur l'alimentation et la vie des animaux, visite de l'élevage.

30

Carte > D3



PASCAL PICHARD

34 chemin Benon
17610 Chaniers

Lat : 45.719781 / Long : -0.545898

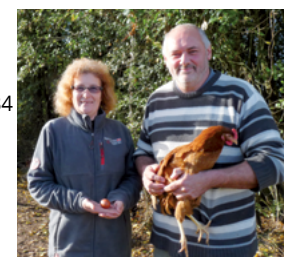
Tél/Fax : 05 46 91 18 85

FERME DE L'OMBRIL

"Volailles élevées en plein air, nourries avec les céréales produites sur la ferme."

31

Carte > B4



CHRISTOPHE BERTRAND

Chemin du Rondart
L'Ombrail
17120 Meursac

Lat : 45.656028 / Long : -0.785349

Tél : 05 46 74 05 06
Port : 06 52 03 42 12
elevage.lombrail@orange.fr

www.elevagedelombrail.com

PRODUITS

Vifs ou prêts à cuire : poulet, pintade, oie, chapon, dinde, caille, canard demi-sauvage, barbarie et mulard. Poulettes pondeuses : poules âgées de 5 mois vaccinées et vermifugées ; poules rousses, Sussex, noires et grises cendrées ; poulettes noires type Marans Pintadeau éjointé 6 semaines ; Poulets démarrés 4 semaines ; Oisons et canards 3 semaines.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le lundi : de 14h à 18h30.
Du mardi au samedi : de 9h à 12h et de 14h à 18h30.
Fermé le dimanche.
Téléphoner avant de venir sur l'exploitation.

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Poules rousses élevées en plein air."

32

Carte > C2



ELODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux
17810 Saint-Georges-des-Côteaux

Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Tél : 05 46 92 90 19
Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr



PRODUITS

Œufs à l'unité, par 6 ou 12.
Poules vivantes en fin de lot.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

AUTRE MODE DE VENTE

"La Ruche qui dit Oui !" à Cognac et "Les Paniers Charentais" à Fléac-sur-Seugne.

MARCHÉS

Marché de Saintes, (cours Reverseaux) le vendredi.

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Veaux de la ferme nourris exclusivement au lait des mères."

33

Carte > C2



ÉLODIE DUBUT

22 chemin des Fresneaux
17810 Saint-Georges-des-Côteaux
Lat : 45.761757 / Long : -0.697438

Tél. : 05 46 92 90 19
Port. : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

 Les Cocottes des Fresneaux

PRODUITS

Veaux de races croisées Charolais/Normande/Limousine en colis de 6 kg sous-vide (assortiment).

Sur commande par téléphone, mail ou Facebook.

Retrait sur l'exploitation de fin décembre à mai.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les samedis matins, toute l'année de 11h à 12h30.

PISCICULTURE DE SAINT-CÉSAIRE

34

Carte > E2

"Truites arc-en-ciel élevées dans l'eau de source de la rivière du Coran."

PRODUITS

Truite arc-en-ciel : truite fraîche à emporter ou à pêcher soi-même.

Truite fumée : filet entier sous vide.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Ouvert de mi-février à mi-octobre : tous les jours de 10h à 18h.
En juillet et août : 10h à 19h.
Fermé le jeudi hors vacances scolaires.

REPAS SUR PLACE : SUR RÉSERVATION

De juin à septembre :
le dimanche midi : repas complet à partir des truites pêchées.

En juillet et août :
les mardis et vendredis soirs :
formule pique-nique (emmenez vos couverts) : truite grillée, pommes de terre et crêpe au sucre.

Pour les groupes : tous les jours sur réservation.

Buvette sur place.



JEAN-JACQUES ET MIREILLE
ANDRÉ

11 Route de la Vallée
17770 Saint-Césaire
Lat : 45.759488 / Long : -0.502231

Tél. : 05 46 91 55 80
latruitedesaintcesaire@gmail.com

 Pisciculture-Saint-Césaire-46714566684829



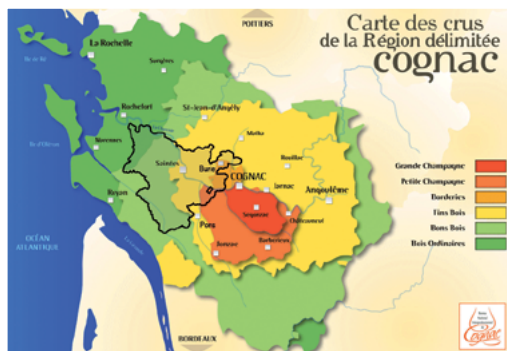
Le Pays de Saintonge Romane, au cœur de la Charente-Maritime, est situé dans le vignoble charentais d'Appellation d'Origine Contrôlée "Cognac".

En 2020, les savoir-faire de l'élaboration du Cognac ont été reconnus comme un patrimoine vivant représentatif de la France, selon la Convention de l'Unesco sur la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel. Cette démarche, qui salue des savoir-faire artisanaux pluri-séculaires, ancrés dans leur territoire, a été engagée depuis 2016 par l'association du même nom.



Les précieuses eaux-de-vie, élevées dans les chais pour obtenir le Cognac et le Pineau, servent aussi à l'élaboration de cocktails et de liqueurs aux arômes naturels.

Depuis plusieurs années, la production viticole se diversifie également vers les méthodes traditionnelles, les pétillants de raisin, les jus de raisin avec ou sans alcool et les vins de pays qui gagnent leurs lettres de noblesse.



DOMAINE ÉLISABETH

"Vignoble en Agriculture Biologique depuis 1997."



Carte > C5

COGNAC • PINEAU DES CHARENTES • VIN IGP CHARENTAIS • JUS DE RAISIN SANS ALCOL • JUS DE RAISIN PÉTILLANT SANS ALCOL

PRODUITS

Cognac XO, VSOP et VS ; Pineau des Charentes ; Troussepinète, vin IGP charentais blanc, rouge et rosé ; jus de raisin Tranquille ou Gazéifié blanc et rouge.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

La Palmyre, Saint-Palais-sur-Mer, Royan, Saint-Georges-de-Didonne, Meschers-sur-Gironde, Talmont-sur-Gironde.

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelailon Plage, Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré,

ET AUSSI...

Vente en ligne.



Laurie et Guillaume
ARRIVÉ

Château Bellevue
17260 Virolet

Lat : 45.541953 / Long : -0.72903

Tél : 05 46 94 21 39
contact@vignoblesarrive.com

www.vignoblesarrive.com

CHÂTEAU BELLEVUE - DOMAINE DU TAILLANT

"Une famille de vigneron qui n'a qu'un objectif : la qualité."



Carte > C5

COCKTAIL • PINEAU DES CHARENTES • COGNAC • LIQUEUR • VIN IGP CHARENTAIS

PRODUITS

Produits médaillés aux plus grands concours depuis 1981. « Prix d'Excellence 2018 et 2019 » Pineau des Charentes blanc, rouge ; Cognac XO, VSOP et VS ; cocktail Cognac : café, orange, amande, abricot, mandarine et poire ; vin IGP charentais ; vins de cépages blanc, rouge et rosé.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous, du lundi au vendredi.

La Palmyre, Saint-Palais-sur-Mer, Royan, Saint-Georges-de-Didonne, Meschers-sur-Gironde, Talmont-sur-Gironde.

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Châtelailon Plage, Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré,

ET AUSSI...

Vente en ligne.



Jean-Guy et Bruno
ARRIVÉ

Château Bellevue
17260 Virolet

Lat : 45.541953 / Long : -0.72903

Tél : 05 46 94 21 39
contact@vignoblesarrive.com

www.vignoblesarrive.com

LE VIEUX MOULIN ÉDIFIÉ EN 1741

"Production artisanale dans la plus pure des traditions."



Carte > C5

COCKTAIL • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS

PRODUITS

Pineau blanc et rosé ; Cognac VS, VSOP, Napoléon et XO ; cocktail Cognac - orange, pêche ; liqueurs poire, cerise et amande. Vin de pays blanc (Sauvignon), rouge (merlot) et rosé.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, sauf le dimanche.

POINT DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Sur demande.

ET AUSSI...

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.



DIMITRI PEROCHAIN

La Font Paillard
17260 Virollet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

Tél. : 05 46 94 20 97
gaec.levieuxmoulin@orange.fr

<https://levieuxmoulin-1741.fr>

DOMAINE COURPRON

"Vins de cépages récompensés chaque année au concours «Saveurs Nouvelle-Aquitaine»."



Carte > B4

PINEAU • COGNAC • VIN DE PAYS CHARENTAIS • MÉTHODE TRADITIONNELLE

PRODUITS

Pineau ; Cognac (VS, XO, Vieille Réserve) ; vins de cépages : blanc sauvignon et chardonnay, merlot rouge et rosé, cabernet sauvignon moelleux ; méthode traditionnelle blanche et rosée.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, ouvert tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés, de 14h à 18h30 et de juin à août de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Visite du vignoble en trottinette électrique tout-terrain.

Accueil de groupes et réservation sur le site Internet.

POINT DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite de la récolte à la distillerie et dégustation.



THIERRY ET STÉPHANIE
COURPRON

10 rue de chez Mothay
17260 Saint-André-de-Lidon

Lat : 45.591427 / Long : -0.78997

Tél. : 05 46 90 82 72
Fax : 05 46 90 94 97
domainecourpron17@gmail.com

www.domaine-viticole-courpron.com

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

MAISON BARBOTIN

"La quatrième génération de viticulteurs vous propose ses Cognacs et Cocktails ainsi que ses Pineaux, plusieurs fois médaillés d'Or au Concours Général Agricole de Paris. La Maison Barbotin a été couronnée d'un prix d'excellence en 2020."



Carte > B4

PINEAU • COGNAC • COCKTAIL

PRODUITS

Pineau des Charentes blanc et rouge ; Vieux Pineau blanc «Le Beurchut» ; Extra vieux Pineau blanc.

Cognacs : VS ; VSOP ; Napoléon ; XO.

Cocktails : abricot, amande, orange, passion, N'importe quoi.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Du lundi au samedi de 8h à 12h et le vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Sur rendez-vous pour tout autre horaire.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite des chais de stockage et de la distillerie, sur rendez-vous.



EARL BARBOTIN
JEAN ET OLIVIER

68 rue de Saintonge
Les Epeaux
17120 Meursac

Lat : 45.640088 / Long : -0.795044

Tél. : 05 46 96 20 00
contact@natol-barbotin.fr

www.natol-barbotin.fr

DOMAINE LAPRÉE

"Entre vieilles pierres et sable fin, les raisins d'une terre de tradition."



Carte > B4

PINEAU • COGNAC • VIN DE PAYS CHARENTAIS • JUS DE RAISIN

PRODUITS

Pineau des Charentes blanc et rosé ; vieux Pineau ; Cognac ; vin de pays charentais rouge (Merlot), rosé et blanc ; jus de raisin ; jus de raisin pétillant.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Véronique et son fils, Pierre, vous accueillent tous les jours en juillet et août. Le reste de l'année sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Nouveau circuit de visite de la distillerie, des vignes et des chais de vieillissement et dégustation.

Visite du musée de matériel agricole ancien.

Accueil en anglais et en espagnol.



VÉRONIQUE LAPRÉE ET
PIERRE COLLADO

EARL Laprée
5 chemin du Romarin
17120 Meursac

Lat : 45.672886 / Long : -0.829945

Tél. : 05 46 02 03 14
Port. : 06 19 40 52 27
domaine.lapree@outlook.com

[domainelapree.wixsite.com/
domainelapree](http://domainelapree.wixsite.com/domainelapree)

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

DOMAINE MASSÉ

“ L'esprit de famille et celui du vin règnent ici pour une viticulture tournée vers l'avenir. ”

41

Carte > B3

PINEAU • VIN DE PAYS CHARENTAIS • COGNAC • VIN DE LIQUEUR GAZÉIFIÉ • JUS DE RAISIN

PRODUITS

Pineau des Charentes blanc, rouge et rosé ; Cognac : VS, Napoléon, XO ; vin de pays charentais : Colombard, Sauvignon, Chenin, Chardonnay, rosé, Merlot, Merlot vieillit en fût de chêne, Pinot noir ; vin rouge Syrah ; vin bag in box 3l, 5l, 10l : blanc, rosé et rouge ; blanc de blanc (récoltant manipulant) ; jus de raisin sans alcool nature et gazéifié.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Ouvert toute l'année le lundi, mardi, mercredi matin, jeudi, vendredi et samedi matin. Ouvert le mercredi et samedi toute la journée, uniquement en juillet et août.

Fermé tous les dimanches et jours fériés.



MASSÉ ET FILS

2 rue de la Grande Cabane
17600 Thézac

Lat : 45,664696 / Long : -0,801276

Tél : 05 46 94 81 89

LA FERME DE L'ORÉE



42

“ Toute la fraîcheur du raisin, pour des plaisirs rosés, avec ou sans bulles. ”

Carte > B3

JUS DE RAISIN

PRODUITS

Pur jus de raisin et jus de raisin gazéifié.

VENTE À LA FERME

Vente sur le point de retrait de la ferme : procéder à la commande en ligne sur <https://www.lafermedeloree.euryclee.fr/>. Le retrait se fait le mercredi entre 17h et 19h. Plus d'informations www.lafermedeloree.fr.

VISITE DE LA FERME

Accueil de groupes, sur réservation. Evénements à la ferme : suivre la page Facebook.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : “La Ferme Santone” à Saintes, “La Ferme de la Varenne” à Tonnay-Charente, “L'Escale Fermière” à Royan, “100 % Fermiers” à Angoulins-sur-Mer, “La Ferme des Producteurs Ré-Unis” à Bois-Plage-en-Ré, “Panier de nos campagnes” à La Rochelle, “À la Ferme d'Aunis” à Surgères, “La Ferme des 4 Anes” à Rochefort et à la boutique de l'Abbaye de Trizay.



PASCALE CROC ET
GARY CHARRÉ

EARL Le Petit Bois
5 route de chez Barraud
17600 Thézac

Lat : 45,681385 / Long : -0,802909

Port : 06 12 56 50 89
contact@lafermedeloree.fr

www.lafermedeloree.fr

La-Ferme-de-l'Orée

VIGNOBLE ROUSTEAU

“ Fabrication artisanale de vieux Pineaux et de vieux Cognacs. ”



43

Carte > B3

PINEAU • COGNAC • PÉTILLANT DE RAISIN • JUS DE RAISIN

PRODUITS

Vieux Cognac ; vieux Pineau ; pétillant de raisin et jus de raisin

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Vente dans le chai du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et le samedi sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite de la distillerie, du chai et dégustation.



SAMUEL ET PHILIPPE
ROUSTEAU

17 Le Maine Dorin
17600 Corme-Royal

Lat : 45,745059 / Long : -0,798783

Tél : 05 46 94 72 57
Port : 06 29 95 45 77
earl.rousteau@yahoo.fr

www.rousteaurullaud.com

PROPRIETE ROUGER

“ Petite exploitation familiale - 4^{ème} génération. ”

Carte > C3

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • JUS DE RAISIN • JUS DE RAISIN PÉTILLANT

PRODUITS

Pineau rouge et blanc ; vieux pineau ; cognac VS et VSOP ; jus de raisin rouge sans alcool ; pétillant blanc sans alcool ; liqueur de cognac à l'abricot.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur réservation tous les jours.

POINTS DE VENTE

Epicierie de Chermignac. Magasins de producteurs “Panier de nos campagnes” à La Rochelle et “Fermiers du Marais Poitevin” à Ferrières.



EARL ROUGER

4 rue de la Grande Maison
17460 Chermignac

Lat : 45,67343 / Long : -0,684267

Tél : 05 46 92 61 97
jmrouger@sfr.fr

www.proprieterouger.fr

DISTILLERIE BOSSUET

“ Dans une propriété du 16^{ème} siècle portant le nom du cépage qui fit la renommée du Cognac, la famille Bossuet vous propose de découvrir la fabrication du Pineau et du Cognac. ”

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR

PRODUITS

Pineau ; Cognac ; liqueurs.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Ouvert toute l'année.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visite gratuite, commentée par le vigneron de la distillerie, des chais de vieillissement et dégustation. Accueil de groupes et particuliers. 70 médailles depuis 41 ans aux concours nationaux des Grands Vins de France. Accueil France Passion. Balisé depuis la RN141 Saintes-Cognac.



45

Carte > E3



FRANÇOISE ET PAUL
BOSSUET

Logis de Folle Blanche
2 chemin des Terrières
Senouche
17610 Chaniers

Lat : 45.732245 / Long : -0.51926

Tél : 05 46 91 51 90
contact@paul-bossuet.fr

www.logisdefolleblanche.fr

DOMAINE DE FLAVILLE

“ Qualité artisanale, venez déguster la différence. ”

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS • JUS DE RAISIN PÉTILLANT

PRODUITS

Pineau ; Cognac ; vins de pays ; liqueurs de Cognac ; jus de raisin gazéifié, etc.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année sauf le dimanche hors saison.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Sur demande pour les groupes et les particuliers : visite du chai de vinification, chai de stockage, distillerie, vignoble et dégustation.

47

Carte > E3



MIREILLE ET JACKY
BUREAU ET LEURS ENFANTS

302 route du Pineau
17610 Dompierre-sur-Charente
Lat : 45.712746 / Long : -0.491999

Tél./Fax : 05 46 91 00 45
jacky-christophe.bureau@
wanadoo.fr

CLOS DE NANCREVANT

“ Nos vins, Pineaux, Cognacs... sont le fruit d'un subtil mélange de savoir-faire ancestral et de passion. ”

VIN CHARENTAIS • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • JUS DE RAISIN • MÉTHODE TRADITIONNELLE

PRODUITS

Vin Charentais ; Pineau des Charentes ; Cognac ; jus de raisin ; méthode traditionnelle ; liqueurs.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

En juillet et août : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.
Le reste de l'année, sur rendez-vous.

chais et de la distillerie avec son alambic traditionnel, suivie d'une dégustation (durée : 1h30). Payant, sur réservation.

POINTS DE VENTE

A la propriété et au magasin fermier “La Ferme Santone” à Saintes.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Dégustation au caveau gratuite. Visite-dégustation : visite guidée, par les vignerons, des



46

Carte > D3



CAROLINE ET MATTHIEU
QUÉRÉ - JELINEAU

75 chemin de Nancrevant
17610 Chaniers

Lat : 45.747149 / Long : -0.535964

Tél : 05 46 91 09 34
closdenancrevant@sfr.fr

www.closdenancrevant.com

DOMAINE DU PUIS FAUCON

“ Le rendez-vous plaisir incontournable pour les amateurs de bon goût. ”

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS • MÉTHODE TRADITIONNELLE

PRODUITS

Pineau blanc et rosé (Médaillé) ; liqueur gazéifiée “Tentation Céleste” ; Cognac fine des Borderies (Médaillé) ; liqueurs au Cognac ; vins de pays - Merlot ; méthode traditionnelle.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visites particulières des chais et de la distillerie sur rendez-vous. Dégustation.

POINTS DE VENTE

Epicerie “La Gaillarde” à Saint-Sauvant, “Carrefour Contact” à Burie, “La Cave du Château d'Alon” à Châtelailon, “Cognac Only” à La Rochelle, “La Cognathèque” à Cognac.



48

Carte > E2



DANIEL BOUILLARD

8 route de chez Gaillard
17770 Burie
Lat : 45.778288 / Long : -0.420011

Tél : 05 46 94 67 72
Port : 06 84 62 26 38
puits.faucon@wanadoo.fr

DOMAINE TESSERON -DEPUIS 1850- L'ÉCOMUSÉE DU COGNAC



Carte > F2

"Histoire... Patrimoine... Orgues à parfums...
Dégustation... Vieux Cognac."

PINEAU • COGNAC • COCKTAIL • LIQUEUR

PRODUITS

Pineau des Charentes ; très vieux Cognac, cocktails, liqueur.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

De janvier à mars : du mardi au samedi (Hors période de vacances annuelles) de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30.

Avril, octobre, novembre et décembre : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30.

De mai à septembre : tous les jours, même les jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30.

VISITE DE L'ÉCOMUSÉE

Histoire du Cognac des origines à nos jours : spectacle

audiovisuel, jeu-découverte des arômes, musée du vigneron, jardin aromatique, initiation à la dégustation.

Exposition de voitures et matériels de collection des années 50/60.

Hébergements au Logis des Bessons.

Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30 de mai à septembre et sur rendez-vous en avril, octobre, novembre et décembre.



TESSERON FRÈRES

Logis des Bessons
17770 Migron

Lat : 45.819386 / Long : -0.39884

Tél : 05 46 94 91 16

Port : 06 18 06 39 26

tesseron@wanadoo.fr

www.domaine-tesseron.com

VIGNOBLE H. BEGEY & FILS



Carte > E2

"Venez partager sur notre exploitation familiale le fruit d'une passion transmise de génération en génération et tournée vers l'avenir."

COCKTAIL • PINEAU • COGNAC • LIQUEUR • VIN DE PAYS CHARENTAIS • MÉTHODE TRADITIONNELLE • JUS DE RAISIN PÉTILLANT

PRODUITS

Pineau des Charentes ; Cognacs ; cocktails avec mélange de plusieurs fruits ; liqueurs framboise, amande, poire et orange ; méthode traditionnelle en rosé et blanc ; vin de pays rouge, blanc et rosé ; jus de raisin pétillant.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 19h. Le samedi sur appel. Fermé le dimanche et jours fériés.

ET AUSSI...

Vente en ligne.

Accueil de séminaires.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Visites et dégustation pour particuliers et groupes. Repas pour les groupes sur réservation.

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



FAMILLE BEGEY

37 rue de la Mairie
17770 Villars-les-Bois

Lat : 45.798792 / Long : -0.436285

Tél : 05 46 94 91 76

contact@begey.com

www.begey.com

H.BEGEYETFILS/

FROMAGES ET YAOURTS DES TOUCHES 51

"Nous élevons et nourissons nos 60 chèvres avec l'herbe, le foin et les céréales de la ferme et nous fabriquons de mars à décembre une gamme de fromages et yaourts fermiers."

Carte > D4

PRODUITS

Fromages de chèvre frais nature et aromatisés : ail et fines herbes, échalotes, tomates séchées. Fromages affinés cendrés et nature. Fromages secs. Tomme de chèvre. Faisselle nature sans sel. Yaourts nature, vanille et confiture.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du 1^{er} mars au 20 décembre, du mercredi au vendredi de 17h à 19h.

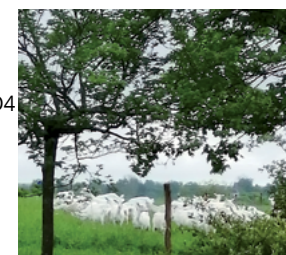
VISITE DE L'EXPLOITATION

Nous vous accueillons pour assister à la traite à partir de 17h.

MARCHÉS DE MARS À DÉCEMBRE

Marché de Saintes le vendredi matin. Marché de Pons (place Saint-Vivien) le dimanche matin.

Mini-marché à la ferme tous les 1^{ers} vendredis du mois de 16h30 à 19h (producteurs et artisans des environs).



AURORE DESCHAMPS ET
ROBIN WOZNIEZKO

6b chemin des Touches Basses
17460 Colombiers

Lat : 45.638329 / Long : -0.563031

Port : 06 69 12 12 21

r.wozniezko@gmail.com

FERME GUILLET

“ Ferme en polyculture élevage (vache à lait, céréales, oléagineux, fourrages), produisant un lait d'ici avec des vaches nourries essentiellement de produits issus de l'exploitation. ”

PRODUITS

Lait cru de vache.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Tous les jours, toute l'année de 17h à 18h pendant la traite pour le lait cru.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Découverte de l'élevage sur rendez-vous.



52

Carte > B3



MICHAËL GUILLET

1 allée des Marguerites
La Couasse
17600 Pisany

Lat : 45.713005 / Long : -0.803843

Port : 06 03 80 71 24
earl.guillet@akeonet.com

POT D'VACHE

“ Yaourts 100 % local, fabriqués sur une ferme familiale, sans OGM, sans conservateur, sans colorants et sans poudre de lait ”

PRODUITS

Yaourts nature ou sucrés ;

Entremets : riz au lait et semoule au lait ;

Les crèmeux : crème dessert vanille, chocolat ou café ;

Les yaourts aux arômes naturels et sur lits de confitures artisanales.

Lait pasteurisé.

Et prochainement, skyr et crème fraîche.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vendredi de 17h30 à 19h.

Samedi de 10h à 12h.

MARCHÉS ET POINTS DE

VENTE

Marché de Saintes le samedi.
Intermarché des Boiffiers et de Lamothe, E. Leclerc Abbaye et des Côteaux, Netto à Saintes.
Intermarché à Matha. Super U à Gémovac et Saint-Savinien.

53

Carte > D2



MAGALI ET
BRUNO GAUTHIER

25 chemin de chez Viaud
17100 La Chapelle-des-Pots
Lat : 45.7687278 / Long : -0.522629

Port : 07 62 83 46 08
potdvache@gmail.com

magali.gauthier.545

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.

“ Le terroir de Charente-Maritime nous donne un safran de 1^{ère} catégorie en goût, odeur et couleur. A utiliser en petite quantité dans les plats sucrés ou salés pour sublimer vos préparations. Laissez-vous envoûter...”

PRODUITS

Safran en pistils : dosette de 0.25 g et 0.5 g.

Possibilité d'autres conditionnements sur commande.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours
sauf le dimanche.



54

Carte > D2



LAURENCE BIARD-PILOT

18 rue Montvallon
17100 Fontcouverte
Lat : 45.77953 / Long : -0.578342
Port : 06 83 23 16 54
laurence.biard@orange.fr

mieletsafranparlaurenceb.

SATISFLORE - CBD

“Chanvre Bien-être, cultivé en local sans pesticides et sans engrais.”



55

Carte > C4



LUDOVIC VIOLEAU

26 rue de l'église
17260 Montpellier de Médillan
Lat : 45.635228 / Long : -0.743566

Port : 06 10 01 25 19
satisflore@gmail.com

www.satisflore.fr

PRODUITS

Tisane de chanvre nature.
Infusions de chanvre nature, chanvre/menthe,
infusion antidouleur, CBThé : sachet de 5 gr à 35 gr.

VISITE ET VENTE SUR

L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous du lundi au
dimanche.
Vente en ligne.



+ D'INFOS
sur les produits et des visites
d'exploitation des producteurs
sur producteursfermiers.fr

LES FLEURS DE LA CLAIRIÈRE

GRAINES DE FLEURS SAUVAGES BIO & PAPIERS ENSEMENCÉS

“Des graines pour retrouver les fleurs sauvages
naturelles dans les jardins, soutenir la biodiversité et
pour le plaisir esthétique, culinaire et médicinaal.”



56

Carte > E2



ERIC PIGEON

PRODUITS

Sachets de graines de fleurs sauvages bio et cartes ensemencées
créées avec du papier artisanal fait main à l'ancienne : 65 variétés
de graines de fleurs sauvages adaptées au sol et au climat de
Saintonge : bleuet sauvage, millepertuis perforé, fenouil sauvage,
coquelicot, oseille sauvage, bouillon blanc, mélilot blanc, maceron,
guimauve, les scabieuses, etc.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous du lundi au
vendredi de 10h à 16h30. Visite libre
le samedi. Retrait des commandes à
toute heure dans la niche de retrait.

POINTS DE VENTE

Biocoop de Saintes, Rochefort,
Royan, Cognac, Surgères, La
Rochelle et Saint-Martin-de-Ré.
Rayon Vert à La Rochelle, La Belle
étoile et La Vie Claire à Saintes.

ANIMATIONS

Adultes : «Sur les sentiers des vaga-
bondes» - botanique, «Je compose ma
prairie de fleurs sauvages», «Je crée
mon coin de nature au fil de l'eau».

Enfants/écoles (mallette) : «Explora-
teur de fleurs» - Chasse aux trésors
, «Je sème pour les abeilles», «Recy-
cl'Art - «Je fabrique ma fleur-éolienne»,
«Je fabrique mon parchemin du
Moyen-Âge».

Dates : suivant constitution des grou-
pes.

2 Ecohameau de la Clairière
17770 Ecoyeux

Lat : 45.810219 / Long : -0.518718

Port : 07 82 00 81 99
lesfleursdelclairiere@
gmail.com

SECRETS DE JARDIN ÉTABLISSEMENT HORTICOLE

"Un regard différent sur la passion du végétal."

Carte > E3

PRODUITS

Plantes à massif de saison, vivaces, rosiers, fruitiers, arbustes, palmiers, oliviers, etc.
Plantes tropicales, cactées, succulentes, etc.
Plantes aromatiques dont collection de menthe, thym, basilic et autres médicinales.
Plants maraîchers avec plus de 350 variétés de tomates anciennes et légumes anciens.

VENTE SUR L'EXPLOITATION ET VISITE

Tous les jours de l'année de 9h à 12h et de 14h à 19h.
En avril, mai, juin, juillet et août : animations "Les plantes à bouche" : découverte des saveurs des fleurs et des feuilles, "Plantes à bien-être" : les vertus médicinales des plantes,

"Les plantes à plaisir" et "Les plantes atypiques" : les plantes aux évolutions extra-ordinaires.
Voir détail des dates sur les pages Facebook.

57



JEAN-LUC LIÉNARD

40 route du Cognac (D24)
17610 Dompierre-sur-Charente
Lat : 45.695627 / Long : -0.479247

Tél. : 05 46 91 20 00

www.pepiniere-des-charentes.com

secretsdejardin17

plantes.a.bouche.et.a.bien.
etre

MARIA'S SPIRITS L'OR DE LA ROSE



"Roses de Damas et aromatiques cultivées sans produits phytosanitaires et transformées en liqueurs, tisanes, huiles.. selon des recettes ancestrales pour obtenir des produits d'exception."

Carte > D3

PRODUITS

Eau florale, sirop, liqueur, vinaigre, gelée, miel aromatisé à la rose, tisane, huile de massage, digestif aromatique (30°).

VENTE SUR L'EXPLOITATION ET VISITE

Sur rendez-vous du lundi au vendredi.

POINTS DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay.
L'Abbottique de l'Abbaye aux Dames, la cave Vino Santonum et la Cale à Saintes. L'Escale fermière à Royan. Coop de Chaniers. Le Comptoir à Pons. Caves à vins à Cognac et Saint-Jean d'Angély.

58



MARIA MARION SALTOS

80 bis rue de Saintonge
17800 Saint-Sever-de-Saintonge
Lat : 45.69550 / Long : -0.51167

Port. : 07 61 27 52 78
m.marion.saltos@gmail.com

Maria's Spirits

PÉPINIÈRES DE CORME-ROYAL

"Nous cultivons votre nature."

Carte > B3

PRODUITS

Arbres et arbustes d'extérieur en pot ou en plein champ.
Plantes de climat doux : lavandes, pittosporos, fusains, eleagnus, troènes, romarins, ceanotes, vivaces, graminées, etc....
Plantes de haie et de bord de mer.
Oliviers et palmiers de toutes variétés.
Plantes xérophytes (plantes de terrain sec).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30.
Fermé les dimanches et jours fériés.

ET AUSSI...

Conseils pour la réalisation de jardins en fonction du terroir.

59



MARTIN BON
VICTORIEN MAGUIER
CAROLINE ROY

10 rue de la Dorinière
17600 Corme-Royal
Lat : 45.738907 / Long : -0.820133

Tél. : 05 46 92 32 32
info@pepicr.com

www.pepinieresdecormeroyal.fr

pepinieresdecormeroyal

PATOUR HORTICULTURE

"Olivier et Aurélie ainsi que leurs deux employés produisent des plants de fleurs et légumes de qualité et acclimatés et offrent des conseils professionnels."

Carte > C3

PRODUITS

Plantes à massif, géraniums, potées fleuries, chrysanthèmes, cyclamens, vivaces, rosiers, arbustes...
Plants de légumes, plus de 30 variétés de tomates, salades, choux, poireaux, aromatiques...
Composition pour tout événement sur commande.

Nous proposons du terreau professionnel, engrais organique, graines, poteries, sapins à Noël.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année du mardi au samedi 9h-12h et 14h-18h.
Les heures et les jours d'ouverture varient suivant les saisons.

MARCHÉS

A Saintes toute l'année, marché Saint-Pierre : le mercredi et le samedi, marché Saint-Palais le jeudi et marché place du 11 Novembre : le vendredi.

60



AURÉLIE ET OLIVIER
PATOUR

81 route de Thénac
17460 Rétaud
Lat : 45.674784 / Long : -0.699897

Tél. : 05 46 96 93 72

www.patour-horticulture.fr

olivier.patour.3

MARCHÉS, FOIRES

en Saintonge Romane

Pour localiser ces marchés, reportez-vous à la carte située en page 4 et 5 de ce guide.

-  **BEURLAY**  B1
• **Marché** : jeudi matin
-  **CHANIER**  D3
• **Marché** : mercredi toute la journée
-  **CORME-ROYAL**  B3
• **Marché** : jeudi et dimanche matin
-  **GÉMOZAC**  C5
• **Marché** : vendredi matin
• **Foire** : 3^e vendredi matin du mois
-  **LE SEURE**  F2
• **Marché** : vendredi de 17h à 21h
-  **MEURSAC**  B4
• **Marché** : vendredi matin
-  **PISANY**  B3
• **Marché** : vendredi matin
-  **PONT-L'ABBÉ D'ARNOULT**  B2
• **Marché** : vendredi matin
• **Foire** : 3^e lundi du mois
-  **PORT D'ENVAUX**  C2
• **Marché** : jeudi matin
-  **RIOUX**  C4
• **Marché** : jeudi matin
-  **SAINT-CESAIRE**  E3
• **Marchés** : les 1^{ers} et 4^{èmes} samedis du mois aux Bujoliers.
-  **SAINT-GEORGES-DES-COTEAUX**  C2
• **Marchés** : les 1^{ers} mercredis et 3^{èmes} vendredis du mois de 17h à 20h. Tous les vendredis en juillet et août.
-  **SAINT-PORCHAIRE**  B2
• **Marchés** : mercredi et dimanche matin
- SAINTES**  D3

-  • **Marchés** : Mardi et vendredi matin, cours Reverseaux
- **Marchés** : Mercredi et samedi matin, place Saint-Pierre
- **Marchés** : Jeudi et dimanche matin, avenue Gambetta et avenue de la Marne
- **Marché** : Jeudi matin, place des Câtives, quartier Bellevue
- **Foire** : 1^{er} lundi du mois, cours National et avenue Gambetta
-  **THÉNAC**  C3
• **Marché** : jeudi matin
-  **VILLARS-LES-BOIS**  E2
• **Marchés** : 1^{er} et 3^{ème} vendredis du mois de 16h à 20h au 19 rue des Grelots - La Barre

Retrouvez le point de vente collectif des producteurs fermiers



LA FERME SANTONE
50 agriculteurs de proximité.
Point de vente collectif en direct du producteur au consommateur
rue Côte de Beauté,
Parc Atlantique à Saintes.
Tél. : 05 46 93 61 14
 La ferme santone
Ouvert du mercredi au samedi

MARCHÉS FERMISERS & FÊTES

en Saintonge Romane



7 & 8 MAI

THÉNAC  C3

Foire aux Fleurs

2 & 3 JUILLET

MIGRON  F2

Foire au vin, marché gastronomique et artisanal

15 JUILLET

SAINT-SAUVANT  E3

“Nuit Saint-Sylvanaise” : marché fermier du soir avec animations

21 JUILLET

CHANIER  D3

Marché et repas fermiers du soir avec spectacle

15 AOÛT

COURCOURY  D3

Fête de l'Oie

EN AOÛT

PONT-L'ABBÉ D'ARNOULT  B2

Fête de la Mojhette. Date et programme sur <https://mojhette-pont-l-abbé-d-arnoult.webnode.fr/>

25 SEPTEMBRE

TRIZAY  B1

Fête autour du végétal à l'Abbaye de Trizay

22 ET 23 OCTOBRE

THÉNAC  C3

Jardins et saveurs d'automne

VISITES GRATUITES



BALADES ROMANES & GOURMANDES

En septembre et octobre, la Communauté de Communes Coeur de Saintonge et la Communauté de Communes de Gémovac et de la Saintonge Viticole vous proposent, les samedis à 14h30, des visites guidées gratuites des églises et des villages avec visite-dégustation chez les producteurs fermiers.



Programme disponible dès juin sur www.producteursfermiers.fr

LES IDEES RECETTES

inventives & gourmandes



APÉRITIF

PUNCH CHARENTAIS

Ingrédients

- Pour 1 verre de Cognac
- 2 verres de jus d'orange pur
- 3/4 de verre de Pineau des Charentes
- 1/2 verre de sirop de sucre de canne

Préparation

- Mélangez tous les ingrédients.
- Filmez le récipient et laissez macérer au frais pendant 2 à 3 jours.
- A consommer frais et avec modération.



ENTRÉE

SALADE DE FÈVES AU CHÈVRE FRAIS

Ingrédients

- 2 ou 3 oignons
- 1,5 kg de fèves fraîches
- 70 g de fromage de chèvre
- 2 ou 3 brins de sarriette ou de thym
- Huile d'olive
- Vinaigre de Xérès
- Sel
- Poivre

Préparation

- Emincez l'oignon en fines lamelles. Posez-les dans un saladier, mouillez de vinaigre, salez et laissez macérer 20 minutes pour les rendre plus tendres. Ecossez les fèves.
- Faites cuire les fèves 5 minutes à l'eau bouillante bien salée avec le brin de sarriette ou de thym. Egouttez et rincez sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Lorsqu'elles sont froides, ôtez leur seconde peau.



- Revenez au saladier. Versez l'huile d'olive sur les oignons. Ajoutez les fèves, le fromage de chèvre coupé en petites lamelles. Salez et poivrez.
- Couvrez le saladier de film étirable. Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Accompagnez de tranches de pain de campagne grillées et légèrement frottées d'ail.

PLAT

SOUPE DE COSSSES DE PETITS POIS

Ingrédients

- 1 kg de petits pois
- 4 verres de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Récupérez les cosques des petits pois et en ôtez les queues.
- Faites bouillir pendant 45 minutes dans l'eau salée.
- Moulinez jusqu'à obtention d'une purée. Ajoutez-y le lait et beurre.
- Salez et poivrez et chauffez pendant 10 min.
- A consommer avec des petits croutons grillés !


PLAT

FALAFELS

Ingrédients

- 200 g de pois chiches
- 1 oignon moyen
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil frais
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 cuillère à soupe de cumin
- 1 cuillère à soupe de coriandre en poudre
- 1 cuillère à soupe de piment doux
- Sel, poivre
- Huile de friture

Préparation

- La veille, mettez les pois chiches dans un saladier et couvrez-les d'eau. Laissez tremper pendant 24 heures.
- Le lendemain, rincez les pois chiches et égouttez-les. Prenez soin de les essuyer parfaitement dans un linge propre. Il faut que les pois chiches soient bien séchés, sinon les falafels risquent de se défaire à la cuisson.
- Hachez grossièrement l'oignon et l'ail. Versez dans le bol d'un mixeur avec les pois chiches, le persil et la coriandre, jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante mais grossière. Ajoutez les épices, mélangez le tout et façonnez des boulettes de la taille d'une noix.

- Versez l'huile végétale dans une sauteuse jusqu'au tiers de sa hauteur et faites-la chauffer à 180 °C (th. 6). Vérifiez la température, plongez un morceau de pain dans l'huile : il doit dorer en 15 secondes. Placez doucement les boules de pâte dans l'huile. Faites-les frire pendant 3 à 4 minutes en plusieurs fois. Lorsqu'ils sont dorés, déposez-les avec une écumoire sur un papier absorbant.

- Dégustez les falafels accompagnés de crudités.


ACCOMPAGNEMENT

PRIMES AU DIABLE

Ingrédients

- Pommes de terre
- Gros sel
- 1 tête d'ail
- Beurre demi-sel

Préparation

- Mettez une couche de gros sel au fond du diable (ou à défaut, une cocotte en fonte épaisse) et ajoutez les pommes de terre.
- Faites cuire à feu moyen une demi-heure à la cheminée ou au gaz. Remuez de temps en temps.
- Savourez !


DESSERT

FILO DE FIGUE, FENOUIL ET NOIX

Ingrédients

- 2 bulbes de fenouil
- 700 g de figues sèches
- 250 g de beurre
- 20 cl de pineau
- 150 g de sucre
- 500 g de noix
- 3 cuillères de cannelle
- 1 paquet de filo

Préparation

- Grillez les noix et pilez-les avec du sucre et la cannelle.
- Coupez les figues et humectez-les avec le pineau.
- Coupez le fenouil en fines lamelles et caramélisez-les au beurre et au sucre dans une poêle. Ajoutez-y les figues et laissez-les cuire quelques minutes.
- Ramolissez le reste de beurre et amalgamez-le à la préparation caramélisée en y ajoutant les noix pilées.
- Prenez les feuilles de pâte filo par 3, étendez-y la farce et roulez assez serré. Découpez en tronçons de 4 à 5 cm. Disposez-les dans un plat et laissez cuire 20 min à feu moyen.


DESSERT

FRAISES SÉCHÉES

Ingrédients

- Fraises fraîches

Préparation

- Préchauffez le four à 140°.
- Coupez les fraises en lamelles très fines (moins de 1 mm).
- Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- Mettez-les au four pendant 40 à 50 minutes en surveillant toutes les 10 minutes et en retirant au fur et à mesure les fraises déjà séchées pour qu'elle ne brûlent pas.





Retrouvez toute l'actualité des producteurs fermiers de la Saintonge Romane sur

www.producteursfermiers.fr



Ce guide a été réalisé par le **PAYS DE SAINTONGE ROMANE**

9 rue de Courbiac 17100 Saintes

Tél. : 05 46 97 22 96 - contact@payssaintongeromane.fr

www.payssaintongeromane.fr



En partenariat avec

**LA CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE LA CHARENTE-MARITIME**

Vous êtes producteur fermier sur le territoire de la Saintonge Romane et souhaitez connaître les modalités pour apparaître dans ce guide ?
Contactez le Pays de Saintonge Romane à l'adresse ci-dessus.