

à la découverte des ...

PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIERS

DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE



à la découverte des ...

PRODUITS & PRODUCTEURS FERMIS

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 FERMIS

de Saintonge Romane

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

Les producteurs fermis 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 « fermis » 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 fermis 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 BLIN, Aggelos ; Communauté de Communes Coeur de Saintonge et Communauté de Communes de Gemozac et de la Saintonge Viticole : Laurène Loutre ; Communauté d'Agglomération de Saintes et Chambre d'Agriculture : Karine Labat | **Réalisation** : Clotilde Blin | **Crédit photos** : Les producteurs, Mélanie Chaigneau, Fotolia, Burst, Pexel, CMT, Laurène Loutre, Karine Labat, Lydia Labrue et le Pays de Saintonge Romane | **Impression** : IRO Imprimerie - **Réalisation respectueuse de l'environnement** : papier écologique, encres végétales, recyclage des déchets. | **Parution** : mars 2026 | **Dépôt légal** : à parution | **Tirage** : 20 000 exemplaires.

SOMMAIRE

GUIDE
2026

- L'engagement des producteurs fermiers de Saintonge Romane **3**
- La Carte des Producteurs fermiers **4 > 5**
- Les démarches «Qualité» **6 > 7**
- Connaissez-vous les producteurs fermiers de la Saintonge Romane **8 > 9**

- ★ A la découverte du miel **10 > 14**
- ★ A la découverte des produits rares **15**
- Calendrier des saisons des fruits et légumes en Saintonge **16 > 17**
- ★ A la découverte des fruits et légumes **18 > 27**
- ★ A la découverte des viandes et volailles **28 > 33**
- ★ A la découverte des poissons **34**
- ★ A la découverte des bières **35**
- ★ A la découverte des produits de la vigne **36 > 44**
- ★ A la découverte du lait, des yaourts et des fromages **45 > 47**
- ★ A la découverte des céréales **48**
- ★ A la découverte de l'huile **49**
- ★ A la découverte des fleurs **50 > 52**
- Marchés hebdomadaires, foires et points de vente collectifs **53**
- Points de ventes collectifs **54**
- Marchés fermiers et fêtes en Saintonge Romane **55**

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 fermiers 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.



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.



Bio Cohérence est le label d'une agriculture nourricière 100% bio, 100% française.

Fermes paysannes, savoir-faire artisanaux et commerçants bio engagés s'unissent pour une alimentation bio, locale et de saison.

Il s'agit d'un projet de société pour une agriculture régénératrice de la biodiversité, du climat et du bien-être.



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.



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.



L'Indication Géographique Protégée ce signe met en avant les produits dont les caractéristiques sont liées à un lieu géographique particulier. C'est dans ce lieu que se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. Ce signe européen protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit répondant à un cahier des charges précis. Toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques et sont garantis par ce signe européen.



L'Appellation d'Origine Contrôlée désigne un produit qui répond aux mêmes critères que l'AOP. Ce signe permet la protection du nom du produit sur le territoire français en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen. Dans le secteur viticole, l'AOC est une mention « traditionnelle » : elle peut donc être reconnue et protégée au niveau européen.



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.

LES OUTILS RÉPERTORIENT LES PRODUCTEURS DE LA SAINTONGE ROMANE

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial de Saintonge Romane** et afin de rendre les produits locaux plus accessibles, nous vous proposons d'avoir accès à tous les outils de communication existants autour des circuits courts....

LE GUIDE DES "PRODUITS ET PRODUCTEURS FERMERS DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE"



Près d'une **soixantaine de producteurs fermiers** du territoire de la Saintonge Romane (70 communes autour et avec Saintes) pratiquant la vente directe sont présents dans le guide et sur le site Internet dédié, actualisés chaque année.

Les producteurs fermiers présents sur ces deux supports ont signé sur l'honneur des **engagements** et ne sont mentionnés que les produits répondant aux critères d'une charte.

L'OFFICE DE TOURISME DE SAINTES ET DE LA SAINTONGE



Manger local, c'est si Saintes ! Au cœur d'une nature généreuse, la Saintonge recèle des trésors pour les papilles des visiteurs gourmets. L'Office de Tourisme valorise l'offre touristique de la destination, notamment le terroir et le savoir-faire

de producteurs passionnés. L'Office de Tourisme possède également une boutique où les produits exposés ne sont qu'issus du territoire. Enfin, des visites des producteurs locaux sont proposées chaque année.

LA MARQUE "PLUS DE 17 DANS NOS ASSIETTES"



Portée par le Département de la Charente-Maritime et appuyée par la Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, la **marque "+ de 17 dans nos assiettes"** valorise les produits de plus de **120 producteurs et artisans charentais-maritimes**.

Elle certifie l'origine des produits sur lesquels elle est apposée, favorisant ainsi la visibilité et le développement des circuits courts locaux.

LE GUIDE BIO DE CHARENTE-MARITIME



Le **guide bio de la Charente-Maritime** recense les bonnes adresses où trouver des produits bio : fermes bio en vente directe, marchés bio, magasins, restaurants, artisans...

Ce livret favorise ainsi l'accès pour tous à une **alimentation de qualité** issue d'une **agriculture bio et locale**.

LE SITE MANGER 17.FR



Manger17.fr est un site internet porté par le Département de la Charente-Maritime avec l'appui de la Chambre d'agriculture. Il permet de géolocaliser les producteurs locaux les plus proches

de chez soi. Il décline aussi des informations sur les démarches qualité et collectives, des recettes et des actualités gourmandes.

LES INITIATIVES PERMETTANT D'ALLER À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS DE LA SAINTONGE ROMANE

... ainsi que de connaître les initiatives qui vous permettent d'aller à la rencontre des producteurs fermiers du territoire.

17 À LA FERME



Le 17 à la ferme, c'est un marché de producteurs et artisans du 17 qui a lieu le 17 de chaque mois (entre avril et septembre), de 17h à 21h, dans une ferme du 17. L'objectif est de faire découvrir les exploitations des producteurs, leurs produits, leur travail...

Chaque mois, dans une ferme différente, vous pourrez venir faire votre marché, discuter avec

les producteurs, déguster leurs produits dans une ambiance conviviale : viande, légumes, fromages, bière, plantes aromatiques, conserves, charcuterie, pain, miel, café, pâtisseries, huîtres, fruits, épices, vin, oeufs, savons, bijoux...

En famille, entre amis : une bonne façon de terminer la journée et de consommer plus responsable !

BIENVENUE À LA FERME



Bienvenue à la Ferme est un réseau de producteurs qui s'engagent à proposer des produits fermiers et de qualité en vente directe à la ferme et/ou proposent des activités (visite, hébergement, ferme pédagogique).

C'est le 1^{er} réseau national agricole en circuit court et agritourisme !

Cette marque est portée par les Chambres d'Agriculture.

VISIT'ACTIVES



Les Visit'actives sont des rencontres chez des producteurs passionnés et passionnants situés en Saintonge qui ont tous en commun des pratiques éco-responsables et la volonté de les partager avec vous !

Lors de ces Visit'actives, d'une durée moyenne de 2h, on va y découvrir un univers de travail, y expérimenter un savoir-faire et repartir avec le fruit de sa production/création.



à la découverte du ...

MIEL de Saintonge Romane



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

LES APIERS D'ALIÉNOR

" Là où se rencontrent les fleurs, les abeilles et les hommes. "



1

Carte > D3

PRODUITS

Miel de fleurs d'été, miel de fleurs de printemps, miel de forêt, miel de fleurs des sous-bois.

Autres miels produits en transhumance en Nouvelle-Aquitaine : miel de fleurs d'Acacia, miel de fleurs de Bourdaine, miel de fleurs sauvages.

Pot de 400 gr ou 1 kg (miels de fleurs de printemps et d'été).

Vente d'essaims d'abeilles (particuliers et professionnels). Nous contacter.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le vendredi de 17h à 19h, toute l'année.

POINTS DE VENTE

Epicerie d'Ici aux Gonds. Les centres E.Leclerc de Saintes, Pons et Rochefort. La boutique de l'Office du Tourisme de Saintes. Epicerie La Gaillarde à Saint-Sauvant. La Halte Marché du Domaine Chaillou à Gémazac.

ANIMATIONS

Visites immersives en tenue d'apiculteur. De mai à septembre. Tout public, à partir de 7 ans. Particuliers : consultez les dates programmées et réservez vos places en ligne sur le site internet. Groupes : 10 personnes minimum. Sur devis. Contact à l'adresse suivante : lesapiersdalienor@mailo.com



CÉDRIC ET ALICE CORAZZA

8 rue des Ytrops
17100 Courcoury

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 70 02 79 34
lesapiersdalienor@outlook.fr

www.lesapiersdalienor.fr

[f lesapiersdalienor](https://www.facebook.com/lesapiersdalienor)

MIELLERIE DES ARÈNES

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



2

Carte > D3

PRODUITS

Miel de printemps, de tournesol, crémeux, châtaignier, de fleurs, acacia, 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 Préguiillac. Boucherie de Tesson, Rioux et Thénac. Boulangerie de Gaétan, La Boutique de l'Abbaye aux Dames et la boutique de l'Office de

Tourisme à Saintes. Marché du Maine Allain à Chaniers. La Halte Marché aux Gonds et Gémazac. Marché du Parc à Royan le 1^{er} samedi du mois 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

20 rue du Théâtre Romain
17460 Thénac

Lat : 45.692623 / Long : -0.620305

Port. : 06 77 08 41 67
06 86 44 18 74

mielleriedesarenas@gmail.com

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.



3

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

Carte > D2

PRODUITS

Miel crémeux de printemps, acacia, fleurs d'été, fleurs de Saintes, tilleul, châtaignier, 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. Barres céréales et miel.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous tous les jours sauf le dimanche.

POINTS DE VENTE ET MARCHÉS

La Chocolat'Hier, boutique de La Belle Etoile, Office de Tourisme, Amphithéâtre et Chez Marius à Saintes.

"Le 17 à la ferme", marchés de producteurs, le 17 de chaque mois d'avril à septembre, à partir de

17h dans une ferme du 17 (lieux disponibles sur Facebook et Instagram).

Le "Marché à ciel ouvert du Maine Allain", le vendredi après-midi.

Et quelques autres marchés ponctuels ou manifestations sportives annoncés sur les réseaux sociaux.



LAURENCE BIARD-PILOT

18 rue Montvallon
17100 Fontcouverte

Lat : 45.77953 / Long : -0.578342

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

[f mieletsafranparlaurenceb](https://www.facebook.com/mieletsafranparlaurenceb)
[i mel_et_safran_par_laurenceb](https://www.instagram.com/miel_et_safran_par_laurenceb)

LES RUCHERS DES TERRES BLANCHES

4

"Merci pour votre soutien à une apiculture durable, votre choix fait la différence."

Carte > B2

PRODUITS

Miel de printemps et d'été en pot de 250 g, 500 g et 1 kg
Bonbons : miel, miel et propolis.
Pickles de légumes au vinaigre de miel.
Essaims d'abeilles et reines.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur les horaires d'ouverture ou sur rendez-vous.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.



DAMIEN KOCH

11 rue de la Moinerie
17250 Pont l'Abbé d'Arnoult
Lat : 45.818322 / Long : -0.865539
Port : 06 33 59 30 62
ruchers.terres.blanches@gmail.com

LES RUCHERS DU VAL DE SEUDRE

5

"D'une production locale et respectueuse des abeilles, nos 250 ruches nous permettent de proposer une diversité de miels aux textures et saveurs variées."

Carte > B2

PRODUITS

Miel de printemps toutes fleurs, miel fleurs sauvages (juin et juillet), miel de forêt, miel d'accacia, miel de châtaignier, miel d'été toutes fleurs.

Occasionnel : miel de sarrasin.

Vente en pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

Pollen, gelée royale, propolis, pain d'épices.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

MARCHÉS ET FOIRES

Marché de Saujon le samedi.
Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.
Marchés de producteurs en été et à Noël. Marchés fermiers à Saint-Agnant deux fois par an.



NICOLAS HONGROIS

La Ferme de la Métairie
2 bis route de l'Arnoult
17250 Sainte-Gemme
Lat : 45.813322 / Long : -0.860084
Tél : 06 83 01 47 13
hongroisnicolas@gmail.com

<https://lesruchersdu-valdeseudre.fr/>
f Les-Ruchers-du-Val-de-Seudre

LA FERME EST DANS L'SAC

6

"Le rucher, à l'origine du miel proposé, a pour objectif d'amener les pollinisateurs sur la ferme pour favoriser la production maraîchère."

Carte > A2

PRODUITS

Miel de printemps et d'été en pot de 500 g.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au jeudi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.



NICOLAS DUFRIEN

La Durandière
Route de la Gautrie
17250 Sainte-Gemme
Lat : 45.8462 / Long : -0.8729
Port : 06 82 96 52 33
lafermeestdanslacs@gmail.com
www.lafermeestdanslacsac.com
f LaFermeestDanslSac
la_ferme_est_dans_l_sac

LE RUCHER DE LÉONIE ET GABRIEL

7

"Dans une philosophie de synergie entre apiculture et agriculture, les pratiques culturelles mises en oeuvre ont pour objectif d'assurer aux abeilles de notre petit rucher, alimentation et bien-être tout au long de l'année."

Carte > A2

PRODUITS

Miel de printemps et d'été en pot de 125g, 250g et 500g.

Bougies à la cire d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

POINTS DE VENTE

Boulangerie Les Saveurs d'Autrefois, Vignoble Chagnoleau à Sainte-Gemme, Gamm Vert à Saujon. Chocolaterie Monbana à Saintes.

Marchés de Noël et d'été.



BRUNO BRAUD, SÉVERINE BIGUEUR-BRAUD ET ALEXANDRE BIGUEUR

5 Montbruneau
17250 Sainte-Gemme
Lat : 45.74528 / Long : -0.933877
Tél : 06 83 53 29 24
scea.montbruneau@gmail.com
f LeRucherdeLéonie & Gabriel
le_rucher_de_leonie_et_gabriel

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'acacia, de forêt en pot de 250 g, 500 g et 1 kg.

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

Fruits 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.

Bougies à la cire d'abeille.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le mardi et le jeudi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h30.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Visite pédagogique à partir de 3 ans (sur réservation).



Carte > B4



ANAÏS POITEVIN

6 route de Saintes
17260 Montpeller-de-Médillan
Lat : 45.640226 / Long : -0.773513

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



À la découverte des ...

PRODUITS RARES

de Saintonge Romane

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

MIEL & SAFRAN PAR LAURENCE B.



Carte > D2

"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.

MARCHÉS ET POINTS DE VENTE

"Le 17 à la ferme", marchés de producteurs, le 17 de chaque mois d'avril à septembre, à partir de 17h dans une ferme du 17 (lieux disponibles sur Facebook et Instagram).

Le "Marché à ciel ouvert du Maine Allain", le vendredi après-midi. Et quelques autres marchés ponctuels ou manifestations sportives annoncés sur les réseaux sociaux.



LAURENCE BIARD-PILOT

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

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



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 <i>haricot blanc demi-sec</i>
													NAVET
													PANAIS <i>carotte blanche</i>
													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 14-15

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

LE VIEUX MOULIN

"Maraîcher spécialiste de l'asperge."



10

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 campings-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

levieuxmoulin741.fr

LES ASPERGES DE TESSON



11

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

Carte > C4

PRODUITS

Asperges blanches et vertes. Asperges en conserve. Courges. 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. Jours fériés de 9h à 12h. Les autres mois, sur commande.

POINTS DE VENTE DES CONSERVES

Centres Leclerc et La Ferme Santone à Saintes. Super U à Gémazac. Va chez la Fermière au Gua. La Ferme de la Varenne

à Tonnay-Charente. Boutique de l'Abbaye de Trizay. Le Panier du Producteur à Pons.

MARCHÉS ET FOIRES

Suivre l'actualité sur la page Facebook.



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

[f](https://www.facebook.com/lesaspergesdetesson) Les asperges de Tesson

LA FERME DE L'ORÉE



12

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

Carte > B3

PRODUITS

Graines sèches de lentilles vertes, pois chiches et pois cassés. Conserves de pois chiches au naturel et pois chiches grillés.

VENTE À LA FERME

Commande en ligne sans règlement. Les conditions de retrait sont précisées sur www.lafermedeloree.fr.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : La Ferme Santone à Saintes, Va chez la Fermière à Le Gua, 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, Le comptoir fermier à Saint-Pierre d'Oléron et Au Pré des Saveurs à Marans.

VISITE DE LA FERME

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



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

[f](https://www.facebook.com/La-Ferme-de-lOree) La-Ferme-de-lOree

DOMAINE CHAILLOU

“ Un véritable pôle « bio » : des hommes et des moyens pour une production diversifiée bio de 40 hectares. ”

Carte > C4



PRODUITS

Aubergines, blettes, céleris, toutes variétés de choux, concombres, courges, courgettes, épinards, fenouils, mâche, poireaux, pommes de terre, potirons, salades, tomates.

Pommes, poires issues d'un verger bio et éco-responsable.

Produits transformés : velouté de légumes, pétales de pommes de terre, compote de pommes et compote de poires, jus de pommes et poires 1l et 3l et 33 cl. ; cidre charentais ; vinaigre de cidre ; pétillant de pommes ; jus de raisin ; pétillant de raisin.

VENTE SUR L'EXPLOITATION DANS LE MAGASIN FERMIER

Mardi, mercredi et vendredi : de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30.
Samedi : de 9h à 12h30.

MARCHÉS

Marché de Thénac, les jeudis matins.

POINTS DE VENTE

Biocoop à Saintes et Gémazac.
Panier de producteurs à Saintes.
Marché du Maine Allain à Chaniers. La Halte Marché aux Gonds. Délices de Saintonge à Jonzac.



BERTRAND GAZEAU
& SON ÉQUIPE

Domaine Chaillou
17260 Gémazac

Lat : 45.59261 / Long : -0.67013

Port : 06 10 35 95 18
domainechaillou@gmail.com

LA KAHUT DE KARLA

“ A la Kahut de Karla, vous trouverez des produits 100% gémozacais ! Karla, Bastien, Dominique, Florence et leur équipe, se mettent en quatre pour vous proposer une large gamme, sous serres, sur sol vivant et en plein champs. Pour des repas qui émerveillent, choisissons nos producteurs sans pareille ! ”

Carte > C5



PRODUITS

Aubergines, butternuts, concombres, courgettes, fraises, poivrons, pommes de terre et tomates.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

D'avril à octobre : du mardi au vendredi de 17h à 19h30 et samedi de 9h30 à 12h30.



KARLA RIBEIRO, BASTIEN
BOURDEAUX-DUMOULIN,
DOMINIQUE & FLORENCE
ROUX

Chez Magnier
17260 Gémazac

Lat : 45.56094 / Long : -0.68509

Port : 06 30 44 29 73
domflorproduction@gmail.com

f et La Kahut de Karla

Ô POT'ÂGÉ

“ Production d'une diversité de légumes anciens faits avec passion. ”

Carte > B4



PRODUITS

Aubergines, betteraves, blettes, carottes, céleris, concombres, courges, courgettes, épinards, fenouil, fèves, haricots verts, melons, mojhettes, navets, panais, pastèques, patates douces, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, rutabagas, salades, tomates, topinambours et autres variétés de légumes anciens.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

A la ferme le mardi, mercredi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Le dimanche matin de 9h30 à 12h30.
Livraison possible (rayon max 10 km autour de la ferme) : commander 48h avant.



ROGER DELGHEIER &
ANGÉLIQUE CRUTEL

66 rue de Saintonge, Les Epeaux
17120 Meursac

Lat : 45.64040 / Long : -0.79492

Port : 07 61 42 33 88 /
06 46 83 26 42
delgehier.roger@yahoo.fr

f ô pot'agé

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

“ Potimarrons et pommes 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 février.

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

Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

f Les Cocottes des
Fresneaux

VERGERS DAUDET

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



Carte > C3

PRODUITS

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

Jus de pomme en bouteille de 1 litre.

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.



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.

LA FERME D'ISIA

"J'éleve 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."



Carte > C3

PRODUITS

Pommes, prunes et poires.
Confitures.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Samedi matin entre 10h et 12h
Boutique à la ferme en cours d'ouverture (information sur le site internet).



VANESSA FOLLET

3 allée du Plaud
17460 Chermignac

Lat : 45.698917 / Long : -0.672233

Port. : 06 50 80 78 46
lafermedisia@ecomail.fr

www.lafermedisia.fr

Lafermedisia

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 ; cidre charentais ; vinaigre de cidre.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

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

Libre cueillette en septembre et octobre.

POINTS DE VENTE

La Ferme Santone à Saintes.
Les centres E. Leclerc à Saintes.
Boutique de l'Abbaye de Trizay.



PASCAL GAZEAU

90 chemin des Souches
17100 Saintes

Lat : 45.727412 / Long : -0.696098

Tél. : 05 46 91 11 77

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables, GLOBAL G.A.P (Système de protection raisonnée) et à Haute Valeur Environnementale.

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 ; compote de poires ; confitures ; cidre charentais ; vinaigre de cidre.

VENTE SUR L'EXPLOITATION DANS LE MAGASIN FERMIER

Le lundi de 14h à 19h.

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

Le vendredi de 9h à 19h.

Le samedi de 9h à 13h.

MARCHÉS

Marché à ciel ouvert au Maine Allain le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 9h à 13h.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : La Ferme Santone à Saintes, La Halte Marché aux Gonds, La Ferme de la Varenne à Tonnay-Charente, La Ferme des 4 ânes à Rochefort, C'Fermier à Cognac, Yci fermier à Saint-Jean d'Angély et à la Ferme d'Aunis à Surgères.

Exploitation certifiée Vergers écoresponsables, GLOBAL G.A.P (Système de protection raisonnée) et à Haute Valeur Environnementale.



VERGERS DU MAINE ALLAIN

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

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

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

PRODUITS

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

Jus et pétillant 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.



21

Carte > D2



2 La Vieille Verrerie
17100 Le Douhet
Lat : 45.79009 / Long : -0.569947
Tél : 05 46 97 72 19
sabinachunleau@vergersdes4v.com
www.vergersdes4v.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. ”

PRODUITS

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

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Toute l'année, le mercredi et le vendredi de 15h à 19h.

MODE DE VENTE

Engagement annuel pour la livraison de paniers hebdomadaires de 4, 6 et 8 kg au Douhet.



22

Carte > D2



1 lieu dit Beauregard
17100 Le Douhet
Lat : 45.801917 / Long : -0.576599
Port : 06 84 85 04 14
potagersbeauregard@gmail.com
www.auxpotagersdebeauregard.fr
auxpotagersdebeauregard

LA VALLÉE DES OURS

“ Une ferme en agroforesterie et maraîchage diversifié bio. Culture sous paillage, sans travail du sol pour favoriser la biodiversité. Nous plantons de nombreux fruitiers chaque année et des poules pondeuses vont arriver courant 2026. ”

Nous travaillons à nous rapprocher d'un écosystème naturel, résilient et productif tout en étant socialement juste. ”

PRODUITS

Ail, betteraves, butternuts, carottes, choux, courges, courgettes, épinards, fèves, fraises, framboises, haricots verts, laitues, melons, oignons, panais, pastèques, patidous, piments, poivrons, pommes de terre, poireaux, potimarrons, radis, rhubarbes, tomates et aromates.

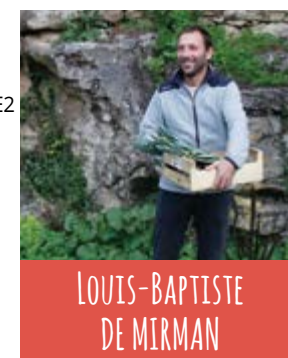
POINT DE VENTE

Vente de paniers à commander en direct auprès du producteur (livraison possible sur l'Agglomération de Saintes).



23

Carte > E2



5 rue de Gibourne
17770 Villars-les-Bois
Lat : 45.797358 / Long : -0.445033
Tél : 06 70 59 49 79
lavalledesours@gmail.com
lavalledesours

CHEZ MAXIME ET NOLWENN

“ Un terroir, des savoir-faire, des saveurs. ”

PRODUITS

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

POINT DE VENTE

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

De mi-mars à mi-mai et de mi-septembre à fin novembre, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 15h30 à 18h.

De mi-mai à mi-septembre, ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

Fermé le mercredi et le dimanche. Fermeture pour congés annuels de fin novembre à mi-mars.



24

Carte > B1



39 rue du Maréchal Leclerc
17250 Beurlay
Lat : 45.871219 / Long : -0.804232
Tél : 07 66 62 38 72

LA FERME EST DANS L'SAC

“ Une production maraîchère variant au fil des saisons et issue d'une agriculture biologique. Les produits sont cueillis la veille pour vous assurer un maximum de fraîcheur ! ”



Carte > A2

PRODUITS

Ail, aubergines, carottes, céleris, choux, choux-fleur, concombres, courges, courgettes, épinards, fèves, haricots verts, herbes aromatiques, mâche, navets, oignons blancs, oignons, poireaux, pois gourmands, poivrons et piments, pommes de terre primeur, radis, salades, tomates.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au jeudi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

POINT DE VENTE

La Ferme de la Métairie les mercredis de 16h à 19h (2 bis route de l'Arnoult à Sainte-Gemme).

MARCHÉS

Marché de Rochefort, toute l'année, le samedi et le jeudi en juillet et en août.



NICOLAS DUFRIEN

La Durandière
Route de la Gautrie
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.8462 / Long : -0.8729

Port : 06 82 96 52 33
lafermeestdanssac@gmail.com

www.lafermeestdanssac.com

LaFermeestDansSac
 la_ferme_est_dans_l_sac

LA POUSSE TRANQUILLE

“ Un maraîchage bio dans la Vallée de l'Arnoult pour des légumes de goût appréciés de tous, même des enfants. ”



Carte > B1

PRODUITS

Ail, aillet, artichauts, aubergines, betteraves rouge, blettes, brocolis, carottes, céleris, choux, choux de Bruxelles, choux-fleurs, courges, courgettes, épinards, fenouils, fèves, haricots verts, melons, mojhettes, navets, oignons nouveaux, oignons de conservation, pack choï, patates douces, petits pois, poireaux, poivrons, potimarrons, radis roses et noirs, salades, tomates.

VISITE ET VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le jeudi de 18h à 20h (heure d'été) et de 16h30 à 18h (heure d'hiver).

MARCHÉS

Marché de Saintes : cours Reverseaux le mardi et le vendredi, place Saint-Pierre 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
 Lapoussetranquille

LE POTAGER DE L'ARNOULT



Carte > C2

“ Des légumes bio produits naturellement dans les mottes de la vallée de l'Arnoult. ”

PRODUITS

Aubergines, betteraves, blettes, carottes, céleris, concombres, cornichons, courges, courgettes, épinards, fenouil, fèves, haricots verts, mâche, melons, mojhettes, navets, panais, pastèques, patates douces, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, rutabagas, salades, tomates et topinambours.

Autres variétés.

Plantes aromatiques.

POINTS DE VENTE

Banc de légumes au niveau de la supérette API à Nieul-Lès-Saintes le vendredi de 16h à 18h (19h l'été).

Point de retrait au marché de Saint-Porchaire le mercredi matin, à l'Écurie du Troquant à Pont-l'Abbé-d'Arnoult le vendredi de 16h45 à 17h et le samedi de 15h30 à 16h15.

Drive fermier : commande sur la plateforme Ciboulette via ce QR Code :



(<https://app.ciboulette.net/signup/RaNSzNksDva9E3Cz6/32955>)



MARINE GABARROU

14 rue Marie-Claire Boisson
17810 Nieul-lès-Saintes

Lat : 45.76197 / Long : -0.731313

Port : 06 21 80 62 61
marine.gabarrou@hotmail.fr

www.lepotagerdelarnoult.fr

lepotagerdelarnoult

ÉLÉMENTS-TERRE



Carte > C2

“ De la semence à la récolte, ce jeune agriculteur cultive des fruits et légumes 100 % issus de l'agriculture biologique, dans son exploitation située aux portes de Saintes. ”

PRODUITS

Ail, aubergines, basilic, betteraves, carottes, concombres, courges, courgettes, haricots verts, melons, poireaux, poivrons, pommes de terre, oignons blancs, jaunes et rouges, radis, tomates
Abricots, brugnons, pêches, pommes, prunes (reine claudie, mirabelle et d'ente).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

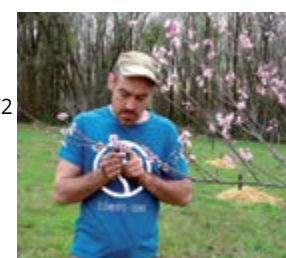
Commande par téléphone ou par mail. Récupération des commandes le samedi matin.

POINTS DE VENTE

Biocoop à Saintes.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.



ROMAIN CHAUMETTE

1 chemin du Bois Coudra
17810 Nieul-lès-Saintes

Lat : 45.751499 / Long : -0.749217

Port : 06 50 70 97 07
elements-terre@outlook.fr

Elementsterremaraicherbio



ÉLEVAGE GAILLOT

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



29

Carte > B1

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.carole@wanadoo.fr

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. ”

30

Carte > B2

PRODUITS

Poulets et pintades prêts à cuire. Cuisses de poulet, ailes de poulet nature ou marinées, saucisses de poulet, émincé de poulet mariné. Chapons, pintades chaponnées et poulardes sur commande à Noël.

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.



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

LES RUCHERS DU VAL DE SEUDRE

“ Petit élevage de 100 poules rousses et de Marans en plein air sur 1 hectare. ”

31

Carte > B2

PRODUITS

Oeufs de poules élevées en plein air.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Vente à la ferme le mercredi de 16h à 19h.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Sur rendez-vous.

MARCHÉS ET FOIRES

Marché de Saujon le samedi.
Marché de Bourcefranc-le-Chapus le dimanche.
Marchés de producteurs en été et à Noël. Marchés fermiers à Saint-Agnant deux fois par an.



NICOLAS HONGROIS

La Ferme de la Métairie
2 bis route de l'Arnoult
17250 Sainte-Gemme

Lat : 45.813322 / Long : -0.860084

Tél. : 06 83 01 47 13
hongroisnicolas@gmail.com

<https://lesruchersdu-valdeseudre.fr/>

Les-Ruchers-du-Val-de-Seudre

LA FERME EST DANS L'SAC

"Un élevage de poules rousses plein air dont les poulaillers mobiles, autoconstruits, leurs permettent de bénéficier de verdure tout au long de l'année."



Carte > A2



NICOLAS DUFRIEN

PRODUITS

Oeufs de poules bio extra frais.
Vente en boîte de 6 ou 12 et en vrac.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Commande de paniers jusqu'au jeudi soir sur le site Internet et retrait des paniers le vendredi de 16h à 18h.

Sur place, le vendredi de 16h à 18h.

MARCHÉS

Marché de Rochefort le samedi toute l'année et le jeudi en juillet et en août.

La Durandière
Route de la Gautrie
17250 Sainte-Gemme
Lat : 45.8462 / Long : -0.8729
Port : 06 82 96 52 33
lafermeestdanssac@gmail.com
www.lafermeestdansle-sac.com
f LaFermeestDansISac
la_ferme_est_dans_l_sac

FERME DE L'OMBRAIL

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



Carte > B4



CHRISTOPHE ET FRÉDÉRIQUE
BERTRAND

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. Porcs Gascon et Basque fermiers élevés en plein air (naissance et engraissement).

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le mardi, mercredi, vendredi et samedi : de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

Fermé le lundi et le jeudi.

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
elevage.lombrail@orange.fr
www.elevagedelombrail.com

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Poules rousses élevées en plein air."



Carte > C2



ELODIE DUBUT

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.

MARCHÉS

Marché de Saintes, cours Reverseaux, le vendredi.

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

Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

f Les Cocottes des
Fresneaux

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

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



Carte > C2



ELODIE DUBUT

PRODUITS

Veaux de races croisées Charolais/Normande/Limousine/Jersiaise/Hereford 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.

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

Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr

f Les Cocottes des
Fresneaux

LES COCOTTES DES FRESNEAUX

"Au sein d'une ferme d'élevage, Elodie a intégré un petit élevage de porc en méthode traditionnelle. En groupe de 6, les porcs sont nourris avec les produits de la ferme (maïs, pois, petit lait) élevés sur la paille et disposent de place."

PRODUITS

Assortiment de viande fraîche sous vide en caissette de 5 et 10 kg incluant saucisses, farce, andouillettes.

Sur commande par téléphone, mail ou Facebook.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

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

36

Carte > C2



ELODIE DUBUT

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

Port : 06 77 42 51 06
elodie.dubut@yahoo.fr



Les Cocottes des
Fresneaux

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.

AB

38

Carte > C3



VANESSA FOLLET

3 allée du Plaud
17460 Chermignac
Lat : 45.698917 / Long : -0.672233

Port : 06 50 80 78 46
lafermedisia@ecomail.fr

www.lafermedisia.fr



Lafermedisia

SCEA L'ÉTANG 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).

37

Carte > D3



PASCAL PICHARD

34 chemin Benon
17610 Chaniers
Lat : 45.719781 / Long : -0.545898

Tél./Fax : 05 46 91 18 85

À la découverte du ...

POISSON

de Saintonge Romane



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

À la découverte des ...

BIÈRES

FERMIÈRES

de Saintonge Romane



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

PISCICULTURE DE SAINT-CÉSAIRE

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

39

Carte > E2

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-467145666684829

“ LA 17 ”

“ Paysan brasseur : producteur, malteur et brasseur travaillant avec des semences anciennes adaptées au territoire. ”



40

Carte > C2

PRODUITS

Bières sur lie (non filtrées) : Blonde, Blonde de garde, Ambrée, brune, Blanche, La Cervoise et La Sportive.

Conditionnement : 33 cl, 75 cl.

VENTE SUR L'EXPLOITATION
Sur rendez-vous.

POINTS DE VENTE

Bioriginelle à Bourcefranc-le-Chapus. Biocoop, La Halte marché à Gémazac. Colibri Angoulins, Colibri Puilboreau, Aytré Primeur, Les Vergers de l'Océan Périgny à La Rochelle et périphéries. Le relais des

Vignes à Rochefort. Biocoop, L'escale fermière à Royan. Coop à Saint-Georges-des-Coteaux. Biocoop à Saint-Jean-d'Angély. Biocoop et Biomonde à Saint-Pierre-d'Oléron. La Gare Grouille à Saint-Savinien. Biocoop, Le Jolly Millésime, Office du Tourisme à Saintes. Abbaye de Trizay à Trizay.



CHARLES GIRARDEAU

2 rue de la Gare
17250 Les Essards

Lat : 45.791642 / Long : -0.758985

Port : 06 86 67 23 04
la17@orange.fr



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 ALCOOL • JUS DE RAISIN PÉTILLANT SANS ALCOOL • MÉTHODE TRADITIONNELLE

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 ; méthode traditionnelle brut.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Du lundi au vendredi.

ET AUSSI...

Vente en ligne.

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré, La Palmyre, Saint-Palais-sur-Mer, Royan, Saint-Georges-de-Didonne, Meschers-sur-Gironde, Talmont-sur-Gironde.



**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, 2019, 2024 et 2026 » Pineau des Charentes blanc, rouge ; Cognac XO, VSOP et VS ; cocktail Cognac : café, orange, amande, abricot, mandarine et poire ; vin IGP charentais blanc, rouge et rosé.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Du lundi au vendredi.

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

POINTS DE VENTE

Boutiques en Charente-Maritime : Fouras, Boyardville, La-Flotte-en-Ré, La Palmyre, Saint-Palais-sur-

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

Les mardis matin à partir de 10h, d'avril à septembre et sur réservation.

ET AUSSI...

Aire de stationnement gratuit pour les camping-cars.



DIMITRI PEROCHAIN

La Font Paillaud
17260 Virollet

Lat : 45.535609 / Long : -0.740169

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

levieuxmoulin1741.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, souvignier gris ; méthode traditionnelle blanche et rosée.

Jus de raisin et pétillant de raisin

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, ouvert tous les jours, sauf le dimanche et jours fériés (voir détail sur www.domaine-viticole-courpron.com).

Visite du vignoble en trottinettes électriques tout-terrain.

Accueil de groupes et réservation sur le site Internet.

POINT DE VENTE

Boutique de l'Abbaye de Trizay.
Délices Fermiers à Chateaubernard.



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
domainecourpron17@gmail.com

www.domaine-viticole-courpron.com

MAISON BARBOTIN



Carte > B4

"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."

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 vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Le samedi de 8h à 12h.

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.maison-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, rouge et rosé ; vieux Pineau ; Cognac ; vin charentais rouge, rosé et blanc ; jus de raisin ; jus de raisin pétillant.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

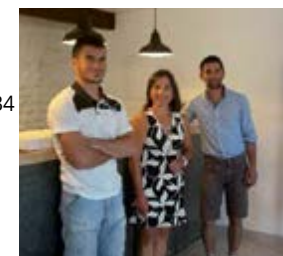
Pierre et Charles, vous accueillent tous les jours en juillet et août. Le reste de l'année sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

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.



PIERRE ET CHARLES
COLLADO

EARL Laprée
5 chemin du Romarin
17120 Meursac

Lat : 45.672886 / Long : -0.829945

Port. : 06 03 27 38 66 /
06 09 06 68 71
domaine.lapree@outlook.com

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

DOMAINE MASSÉ

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



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, VSOP, XO ; vin de pays charentais : Colombard, Sauvignon, Chardonnay, rosé, Merlot, Merlot vieilli 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 mardi, mercredi matin, jeudi, vendredi et samedi matin.
En juillet et août, ouvert du lundi au samedi.

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

"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

Commande en ligne sans règlement. Les conditions de retrait sont précisées sur www.lafermedeloree.fr.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : La Ferme Santone à Saintes, Va chez la Fermière à Le Gua, 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, Le comptoir fermier à Saint-Pierre d'Oléron et Au Pré des Saveurs à Marans.

VISITE DE LA FERME

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



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

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

40

VIGNOBLE ROUSTEAU

"Fabrication artisanale de vieux Pineaux et de vieux Cognacs."



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

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."



Carte > E3

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.



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

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

41

CLOS DE NANCREVANT

"Nos vins charentais, Pineaux, Cognacs... sont le fruit d'un subtil mélange de savoir-faire ancestral et de passion." Carte > D3

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

PRODUITS

Vin IGP 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 18h.
Le reste de l'année, sur rendez-vous.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Dégustation au caveau gratuite.
Visite-dégustation : visite

guidée, par les vignerons, des 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 Saint-Georges-des-Coteaux.



51



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 DES BESSONS

-DEPUIS 1850- L'ÉCOMUSÉE DU COGNAC



Carte > F2

"Au Domaine des Bessons, la famille Tesseron cultive la vigne mais aussi et surtout : un art de vivre..."

PINEAU • COGNAC • COCKTAIL • LIQUEUR

PRODUITS

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

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Octobre à avril : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Mai, juin et septembre : du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Juillet et août : tous les jours 10h à 18h30.

VISITE DE L'ÉCOMUSÉE

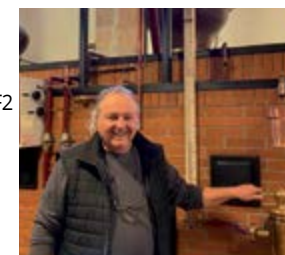
D'avril à décembre : jours et horaires identiques à ceux de la boutique.

L'ÉCOMUSÉE DU COGNAC - Engagé depuis plus de 30 ans sur le développement de l'œnotourisme.

Au travers de différents espaces : amphithéâtre, musée du vigneron, distillerie, chai des arômes, P'tit Garage - le visiteur est amené à découvrir l'âme du lieu, le temps du vieillissement, les secrets du Cognac et ses alliances venues d'ailleurs. 2h de visite, une véritable expérience sensorielle à savourer... jusqu'à la dégustation, en terrasse ou sur le Mirador, surplombant une mer de vignes...

Hébergements au logis des Bessons d'avril à novembre.

Plus d'info sur le site Internet.



JEAN-LOUIS TESSERON

Domaine des Bessons
35 route des Bessons
17770 Migron

Lat : 45.819386 / Long : -0.398884

Tél. : 05 46 94 91 16
Port. : 06 18 06 39 26
tesseron@wanadoo.fr

www.domaine-des-bessons.fr

domainedesbessons
 ecomuseeducognac

DOMAINE DU PUIS FAUCON

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

PINEAU • COGNAC • LIQUEUR

PRODUITS

Pineau blanc et rosé (Médaille); liqueur gazéifiée "Tentation Céleste"; Cognac fine des Borderies (Médaille).

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. La Cognathèque à Cognac.



52



DANIEL BOUILLARD

8 route de chez Gaillard
17770 Burie

Lat : 45.778288 / Long : -0.420011

Port. : 06 84 62 26 38
puits.faucon@wanadoo.fr

VIGNOBLE H. BEGEY & FILS

"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 • JUS DE RAISIN PLAT

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 ; jus de raisin plat.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Toute l'année, du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Le samedi sur appel. Fermé le dimanche et jours fériés.

VISITE DE LA PROPRIÉTÉ

Sur réservation, visites et dégustation pour particuliers et groupes. Atelier sensoriel autour des savoir-faire.

ET AUSSI...

Nouveau (sur réservation) : deux parcours à pied ou à vélo accessibles à tous - Immersion au cœur de notre vignoble guidée par smartphone. D'autres activités à découvrir sur le site Internet.

Accueil de séminaires.



54



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/

CHAI MARGUERITE

"Faire revivre des cépages oubliés."



Carte > B1

VIN CHARENTAIS (RÉCOLTE 2026)

PRODUITS

Vins blancs nature.

VENTE À LA PROPRIÉTÉ

Sur rendez-vous.

POINTS DE VENTE

La Gare Grouille à Saint-Savinien.
Lerouge aux lèvres à La Rochelle.
Biocoop de Royan

MARCHÉS

Marché de Noël à la brasserie
BOC 17 à Pont l'Abbé d'Arnoult.



ELSA PERRIER

9 rue de Midi
17250 Romegoux

Lat : 45.87226 / Long : -0.80426

Tél. : 06 42 04 92 45
elsa.perrier@gmail.com

<https://chai-marguerite.fr/>

<https://www.instagram.com/chaimarguerite2018/?hl=fr>



à la découverte du ...

LAIT, DES YAOURTS
ET DES FROMAGES
de Saintonge Romane



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

FROMAGES ET YAOURTS DES TOUCHES 56

"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. Fromages affinés cendrés et nature. Fromages secs. Tomme de chèvre. Faisselle nature sans sel. Yaourt nature.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Du 1^{er} mars au 15 décembre, les
jeudis et vendredis de 17h à 19h.

VISITE DE L'EXPLOITATION

Nous vous accueillons pour
assister à la traite à partir de 17h,
les jeudis et vendredis.

MARCHÉS DE MARS À DÉCEMBRE

Marché de Saintes le vendredi
matin.

Mini-marché à la ferme tous les
1^{ers} vendredis du mois de 17h à
19h (producteurs et artisans des
environs).



AURORE DESCHAMPS ET
ROBIN WOZNIEZKO

6 chemin des Touches Basses
17460 Colombiers

Lat : 45.638329 / Long : -0.563031

Port. : 06 69 12 12 21
r.wozniezko@gmail.com

CRÉMEUHH

"Crèmeuuh se compose d'un petit troupeau de Prim'Holstein et Montbéliarde, nourri aux céréales et fourrages variés. Sa petite production au lait cru vous offrira une grande qualité nutritive et un immense plaisir gustatif."

PRODUITS

Yaourt, fromage blanc, faisselle, crème fraîche, fromage frais, fromage double crème, tome, fromage à pâte molle « Le Robert », riz au lait, panna cotta.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Mercredi et Vendredi entre 17h et 19h30.

MARCHÉS ET POINTS DE VENTE

Marché de Pons, le dimanche matin.

"Le 17 à la ferme", le 17 de chaque mois d'avril à septembre, à partir de 17h dans une ferme du 17 (lieux disponibles sur Facebook et Instagram).

57

Carte > D4



MARINE LE PENVEN

1 chemin du Château
17460 Préguillac

Lat : 45.66856 / Long : -0.62706

Port : 06 25 09 73 59
fermedulogis@gmail.com



Crèmeuuh, la petite
ferme du coin

POT D'VACHE

"Yaourts 100 % local, fabriqués avec du lait AOP 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 ; crème fraîche ; skyr nature, myrtille, fraise ou ananas.

VENTE SUR L'EXPLOITATION

Le vendredi de 17h30 à 19h et le samedi de 10h à 12h.

MARCHÉS

Marché de Saintes, place Saint-Pierre, le samedi matin.

POINTS DE VENTE

Intermarché des Boiffiers et de Lamothe, E. Leclerc Abbaye et des Côteaux, Netto Cours Maréchal Leclerc et cours Guillet Maillet à Saintes. Super U à Gémozac et Saint-Savinien. Verger du Maine Allain à Chaniers. La Halte Marché aux Gonds. Le Terroir des Fermiers Charentais à Saint-Sever-de-Saintonge. Fruiti à Royan.

58

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



www.potdvache.fr
magali.gauthier.545

LA GRANGE CHEVREAU

"Éleveur d'un petit troupeau de 26 chèvres poitevines traites à la main. Je transforme d'avril à décembre un fromage fermier au lait cru, décliné du frais à l'affiné... (Crèmeux, coulant ou sec), Goutez la différence !"

PRODUITS

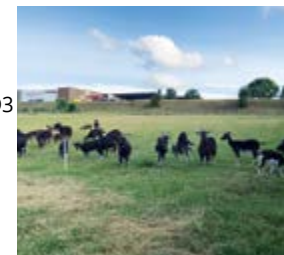
Fromages de chèvre fermiers frais et affinés au lait cru

POINT DE VENTE

Intermarché Lamothe à Saintes le samedi matin à partir de 9h d'avril à décembre.

59

Carte > D3



STÉPHANE ROBINEAU

83 route des Passereaux
17610 Chaniers

Lat : 45.7453645 / Long : -0.5812863

Port : 06 50 40 04 36
contact@lagrangechevreau.fr



lagrangechevreau

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 à Saintes. La Gare Grouille
à Saint-Savinien. Sobio, Colibri et
Le Petit Commerce à Rochefort.
Les Vergers de Biguener à
Sablonceaux. Biomonde Le
Beaupré et l'Escale Fermière à
Rohan. Biocoop 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

À la découverte de ...

HUILES

de Saintonge Romane



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



" 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

Commande en ligne sans
règlement. Les conditions
de retrait sont précisées sur
www.lafermedeloree.fr.

POINTS DE VENTE

Magasins fermiers : La Ferme
Santone à Saintes, Va chez la
Fermière à Le Gua, 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, Le comptoir
fermier à Saint-Pierre d'Oléron et
Au Pré des Saveurs à Marans.

VISITE DE LA FERME

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



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
f La-Ferme-de-l'Orée



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. ”

PRODUITS

Sachets de graines de fleurs sauvages bio, cartes peintes à la main et ensemencées créées avec du papier artisanal fait main à l'ancienne et aquarelles. 100 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.

POINTS DE VENTE

Sur les marchés artisanaux ou marchés de Noël.
Achat et réservation par téléphone.

ANIMATIONS ET STAGES

Adultes :
« Sur les sentiers des vagabondes » - botanique, « Je compose ma prairie

de fleurs sauvages », « Je crée mon coin de nature au fil de l'eau ».

Enfants/écoles (mallette) :

« Explorateur de fleurs » - Chasse aux trésors, « Je sème pour les abeilles », Recycl'Art - « Je fabrique ma fleur-éolienne », « Je fabrique mon parchemin du Moyen-Âge ».

Dates : suivant constitution des groupes.



62

Carte > E2



ERIC PIGEON

2 Echameau de la Clairière
17770 Ecoveux

Lat : 45.810219 / Long : -0.518718

Port. : 07 82 00 81 99,
appel ou SMS
lesfleursdelaclairiere@
gmail.com

SECRETS DE JARDIN ÉTABLISSEMENT HORTICOLE

63

“ 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 atypiques” : les plantes aux évolutions extra-ordinaires.

“Les plantes à Belle-Mère” ou la toxicité du règne végétal.

Voir détail des dates sur les pages Facebook.



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

f secretsdejardin17

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

PATOUR HORTICULTURE

64

“ Olivier et Aurélie ainsi que leurs trois 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, etc.

Composition pour tout évènement sur commande.

Nous proposons du terreau professionnel, engrais organique, graines, poteries.

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

À 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.



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

f patour horticulture

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, troënes, 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.



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

Pépinières de Corme-Royal

MARCHÉS, FOIRES

en Saintonge Romane

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



CHANIER

B3

- **Marché** : mercredi matin, place de l'Ancienne Gare.
- **Marché** : vendredi de 14h à 19h et samedi de 9h à 13h, parking du Vergers du Maine Allain.



CORME-ROYAL

B3

- **Marché** : jeudi et dimanche matin, place des Acacias.



DOMPIERRE-SUR-CHARENTE

E3

- **Marché** : 2^{ème} et 4^{ème} samedi du mois, le matin, parking du près Saint-Jean (face au camping).



GÉMOZAC

C5

- **Marché** : vendredi matin, sur le parvis de la mairie et la place de l'Église.
- **Foire** : 3^e vendredi matin du mois.



PISANY

B3

- **Marché** : vendredi matin, sous les halles.



PONT L'ABBÉ D'ARNOULT

B2

- **Marché** : vendredi matin
- **Foire** : 3^e lundi du mois



RÉTAUD

E3

- **Marché** : jeudi matin, place de l'église.



SAINT-PORCHAIRE

B2

- **Marché** : mercredi matin, sous les halles.



SAINTES

C3/D3

- **Marché** : Mardi et vendredi matin, cours Reverseaux
- **Marché** : Mercredi et samedi matin, place Saint-Pierre
- **Marché** : 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



TESSON

C3

- **Marché** : vendredi matin



THÉNAC

C3

- **Marché** : jeudi matin



VILLARS-LES-BOIS

E2

- **Marché** : 1^{er} et 3^{ème} vendredi du mois de 17h à 20h au 19 rue des Grelots - La Barre



LE 17 À LA FERME

Marché de producteurs
le 17 du mois (d'avril à septembre),
à partir de 17h,
dans un ferme du 17

& Le17alaferme

- 17/04 Fontcouverte B2 → Miel & safran par Laurence B.
- 17/05 Tesson C1 → Les Asperges de Tesson
- 17/06 Saint-Césaire E2 → La Pisciculture
- 17/07 Préguillac D4 → Crèmeuhh
- 17/08 Louzac-St André → EARL Desrentes
- 17/09 Taillebourg → Le Champ des Ronces
- 17/12 Fontcouverte B2 → Miel & safran par Laurence B.



POINTS DE VENTE des produits fermiers



LA FERME SANTONE

16 rue Denis Papin, ZAC Atlantique
17 810 Saint-Georges-des-Coteaux
Tél. : 05 46 93 61 14

Retrouvez le point de vente collectif des producteurs fermiers. Avec 50 agriculteurs de proximité, il s'agit d'un point de vente collectif en direct du producteur au consommateur
Ouvert du mardi au jeudi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h, le vendredi de 9h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h.



LA HALTE MARCHÉ

Rond-Point BA722, 51 rue du Chêne,
17 100 Les Gonds
Tél. : 05 46 97 92 25

Ce magasin aux portes de Saintes, propose l'ensemble des productions maison de fruits et légumes mais également une sélection de produits issus de plus de cinquante producteurs locaux.

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h, le samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h et le dimanche de 8h30 à 12h30.



L'ASSOCIATION COURTS-CIRCUITS

24 rue du Colonel Faucher 17 100 Saintes
secretariat@courts-circuits.fr

L'association COURTS-CIRCUITS vous propose de consommer autrement en soutenant les producteurs locaux, en réduisant les circuits de distribution : pas d'intermédiaires et en achetant des aliments sains et de qualité (grande majorité de produits Bio).

Consultez le site <https://courts-circuits.fr/> pour plus d'informations.



LA BOUTIQUE « 100% TERROIR » A L'ABBAYE DE TRIZAY

L'abbaye de Trizay est aussi une vitrine gourmande du territoire en proposant une belle gamme de produits de producteurs fermiers pour apprécier la qualité et la créativité des agriculteurs d'ici ! www.abbayedetrizay17.fr



LE MARCHÉ DU MAINE ALLAIN

RN141, 15 route des Cèdres 17 610 Chaniers
Tél. : 05 46 91 52 28

Les Vergers du Maine Allain propose les pommes et poires issues de l'exploitation mais également les produits de près d'une soixantaine de producteurs locaux. Que ce soit pour faire vos courses ou simplement pour vos cadeaux, vous y trouverez tout ce que vous cherchez !

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



L'ASSOCIATION PANIERS DE PRODUCTEURS

Les Paniers de Producteurs se compose de 35 producteurs de Charente-Maritime. Les ventes de paniers de fruits et légumes, œufs, pommes de terres et viande se font sur réservation.

Les commandes sont à effectuer entre le lundi soir et le jeudi midi sur : www.paniersdeproducteurs.fr

Le retrait des commandes se fait à la grange du 74 rue Desclaudes 17100 Saintes, tous les vendredis entre 15h et 18h30.



LA HALTE MARCHÉ AU DOMAINE CHAILLOU

Le Chaillou 17 260 Gémovac
Tél. : 06 10 35 95 18

Ce magasin de produits locaux propose non seulement les fruits et légumes BIO issus du Domaine mais également toute une sélection de produits locaux : viande, volailles, crèmerie, boissons, etc.

Ouvert le mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h30 ainsi que le samedi de 9h00 à 12h30. Présent le jeudi matin au marché de Thénac.



MARCHÉS FERMISERS & FÊTES en Saintonge Romane

2 & 3 MAI

THÉNAC

Foire aux Fleurs.

24 JUILLET

CORME-ROYAL

"Echappées rurales" : marché et repas fermiers avec spectacles.

27 JUIN

SAINT-SAUVANT

"Nuit Saint-Sylvanaise" : marché fermier du soir avec animations.

14 ET 15 AOÛT

COURCOURY

30^{ème} édition de la Fête de l'Oie.

4 & 5 JUILLET

MIGRON

Foire au vin, marché gastronomique et artisanal.

7 AOÛT

LA CHAPELLE DES POTS

"Echappées rurales" : marché et repas fermiers avec spectacles.

10 JUILLET

ECOYEUX

"Echappées rurales" : marché et repas fermiers avec spectacles.

21 SEPTEMBRE

PONT L'ABBÉ D'ARNOULT

Fête de la Mojette.

23 JUILLET

CHANIER

Marché et repas fermiers du soir avec concert.

27 SEPTEMBRE

TRIZAY

Fête du végétal à l'Abbaye de Trizay.





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
CHARENTE-MARITIME DEUX-SÈVRES**

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.