

Guide Bio

Deux-Sèvres

2020/2021

**Producteurs bio
vente directe
marchés bio
magasins
restaurants
artisans...**

79



biocoop

La Bio — nous — rassemble

Biocoop rassemble plus de **670 magasins** bio autour d'un objectif commun : le développement de l'agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération. Biocoop défend une bio paysanne et privilégie dès que possible la proximité. **Les 4 magasins Biocoop** dans les Deux-Sèvres vous proposent un très large choix de produits locaux, répondant à un cahier des charges rigoureux.

Notre conviction

Notre monde pose le **défi** d'un profond changement de modèle, que **seule la Bio** est en mesure de relever. Et ce défi, on ne pourra le relever qu'**ensemble**.

Notre rôle

Œuvrer, en tant que réseau coopératif **militant**, pour une consommation plus **responsable et citoyenne**, à travers le développement d'une **agriculture bio** paysanne de proximité, et l'**animation** d'une

communauté d'**acteurs**, du **producteur au consommateur**, **tous engagés pour faire émerger des alternatives sociales, écologiques, équitables et durables**.

Notre ambition

Etre l'un des acteurs majeurs de la transition vers un monde plus solidaire et responsable, en étant le **créateur**, l'**incubateur** ou le **promoteur** du changement sociétal.

LES MAGASINS BIOCOOP PRÈS DE CHEZ VOUS !

biocoop

| Bressuire

79300 BRESSUIRE
2 Allée Nicolas Copernic
05 49 65 50 62

biocoop

| Parthenay

79200 PARTHENAY
31 Rue Léonard de Vinci
ZAC des Loges
05 49 71 26 11

biocoop

| Niort

79000 NIORT
Le Baquet Vert
30 Rue Gutenberg
05 49 79 67 28

biocoop

| Thouars

79100 THOUARS
37 Route de Puyraveau
05 49 96 17 48

www.biocoop.fr

Découvrez la diversité des produits bio et locaux en Deux-Sèvres !

En collaboration avec l'ensemble des Groupements des Agriculteurs Biologiques, adhérents de Bio Nouvelle-Aquitaine, la fédération régionale d'agriculture biologique, nous avons conçu cette réédition du guide bio des Deux-Sèvres.

Notre objectif est de porter à la connaissance d'un maximum de consom'acteurs les bonnes adresses où trouver des services et des produits bio dans notre département mais aussi sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine.

Toujours disposés à vous faire découvrir leurs productions et à vous expliquer avec passion le mode de production biologique, les paysans(nes) bio vous attendent. Sans oublier nos partenaires magasins, restaurateurs et autres acteurs de la bio qui vous accueilleront et seront ravis de vous conseiller.

La commercialisation « en circuit court » permet un lien direct entre le producteur et le consommateur, donc davantage d'échanges, de transparence et de traçabilité. De plus, l'achat de produits biologiques, issus de notre territoire, encourage le développement d'une agriculture responsable, locale et solidaire, qui se préoccupe réellement de la préservation de notre environnement.

Osez contacter ou rendre visite aux agrobiologistes et autres acteurs de la bio, il y en a forcément un près de chez vous ou sur la route de vos vacances !

François Casier
Président d'AgroBio Deux-Sèvres



Sommaire

| | |
|--|-----------|
| Edito : Découvrez la diversité des produits bio et locaux en Deux-Sèvres ! | 3 |
| Qui sommes-nous ? | 5 |
| Les chiffres clés de la bio | 6 |
| Agriculture biologique, qu'est-ce que c'est ? | 8 |
| Comment passer à l'agriculture biologique ? | 8 |
| Pour une garantie du champ à l'assiette ! | 9 |
| Comment reconnaître un produit bio ? | 9 |
| Labels et marques | 10 |
| Manger bio et local, c'est l'idéal pour... | 12 |
| Index thématique par produit | 14 |
| Carte : où trouver des produits bio ? | 16 |

OÙ TROUVER DES PRODUITS BIO EN DEUX-SÈVRES :

| | |
|---|----|
| • Bocage Bressuirais | 18 |
| • Pays Thouarsais | 24 |
| • Pays de Gâtine | 26 |
| • Haut Val de Sèvre - Mellois en Poitou | 34 |
| • Agglomération du Niortais | 38 |

Participez au développement de la bio, en soutenant Agrobio Deux-Sèvres ! 42

Rédaction : Agrobio Deux-Sèvres et Bio Nouvelle-Aquitaine
Réalisation de la maquette, régie publicitaire :



AlterreNat Presse
Ld Alby - 82120 Castéra-Bouzet
Tél : 05 63 94 15 50
contact@alterrenat.com
www.alterrenat-presse.com

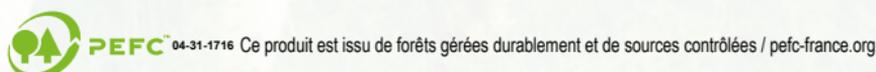
Mise en page : Devisocom

Couverture et 4e de couverture : Bio Nouvelle-Aquitaine

Crédits photos : Agrobio Deux-Sèvres, Bio Nouvelle Aquitaine



Imprimé en UE
Edition : janvier 2021



Qui sommes-nous ?



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

Agrobio Deux-Sèvres est une association créée en 1993 ayant pour vocation de fédérer les agriculteurs biologiques du département.

Organisme de développement de l'Agriculture Biologique du département, Agrobio Deux-Sèvres accompagne, structure et défend les agriculteurs biologiques.

Notre association fait partie de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique de Nouvelle-Aquitaine (FRAB Nouvelle-Aquitaine) et de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).

Les missions d'Agrobio Deux-Sèvres :

- Accompagner individuellement et collectivement les projets des agriculteurs : installation, conversion, commercialisation
- Favoriser les échanges des savoir-faire et développer les liens entre producteurs (journées d'échanges, parrainage, échange de produits...)
- Soutenir techniquement les producteurs bio (conseil individuel et collectif, journées d'échanges, formations ...)
- Accompagner les collectivités dans la mise en place de leurs projets alimentaires de territoire
- Appuyer les transformateurs agroalimentaires dans la création des gammes bio
- Promouvoir l'agriculture biologique locale et de qualité dans les Deux-Sèvres



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE • Fédération Régionale d'Agriculture Biologique

La Fédération Régionale d'Agriculture Biologique de Nouvelle-Aquitaine rassemble les groupements départementaux d'agriculteurs et de producteurs bio, des opérateurs privés, institutionnels, économiques & sociaux. Ensemble, nous travaillons, depuis la production jusqu'à la consommation, pour développer l'agriculture et toutes les filières bio dans un projet global pour une économie équitable. Nous réunissons ceux qui portent les valeurs de la bio, agissent en faveur du climat, la biodiversité, la qualité de vie, l'emploi et pour le développement de territoires humains et solidaires.

www.bionouvelleaquitaine.com

Chiffres clés de la bio

Agriculture

en Deux-Sèvres



557

fermes bio
en 2019



+19,5%

par rapport à 2018



7,6%

de la SAU (Surface
Agricole Utile) est en bio

en Nouvelle-Aquitaine

6 157

fermes bio
(début 2019)

2^e

région française en
nombre d'exploitations
et de surfaces en bio

7 %

de la SAU
en bio

en France

41 623

fermes bio
(début 2019)

9,46%

des fermes sont bio
en France

7,55%

de la SAU
nationale

Consommation



9,7 milliards d'euros

de produits bio vendus
en France en 2018



+15,7%

de progression
par rapport à 2017



82%

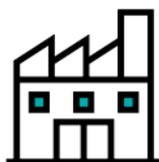
des produits bio consommés en France
(hors produits exotiques) sont produits en France

Économie



155 347

emplois directs dont
100 300 dans les fermes



54 640

emplois dans la distribution,
transformation, services et recherche

Découvrez nos graines 100% BIO pour jardiniers et maraîchers



La Semence au Cœur du Monde
La Semence Bio
Semons la Vie dans nos assiettes!

AGROSEMENS
La Semence au Cœur du Monde

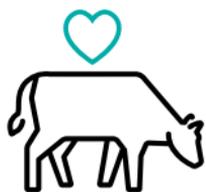
www.graines-biologiques.com

Agriculture biologique

Qu'est-ce que c'est ?

L'agriculture biologique est une façon naturelle de produire des aliments sains, en respectant l'environnement, le bien-être animal et la biodiversité.

Elle s'appuie sur des processus écologiques et n'utilise aucun produit chimique de synthèse (pesticides, herbicides, fertilisants artificiels ou hormones de croissance) ni OGM. Les agriculteurs bio emploient des matières organiques naturelles recyclées et le principe de rotation de cultures.



Le mode d'élevage biologique est fondé sur le respect du bien-être animal. Les animaux disposent obligatoirement d'un accès au plein air et d'espace. Ils sont nourris avec des aliments bio principalement issus de la ferme et sont soignés en priorité avec des médecines douces.

Les aliments bio ne contiennent ni exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse.



Comment passer à l'agriculture biologique ?

Lorsqu'un agriculteur décide de produire bio, il doit respecter les règles strictes du cahier des charges et suivre notamment une **PÉRIODE DE CONVERSION**.

La conversion correspond à la période de transition entre un **MODE DE PRODUCTION DIT CONVENTIONNEL** et l'obtention de la **CERTIFICATION « AGRICULTURE BIOLOGIQUE »**.

L'opérateur suit les règles de production de l'agriculture biologique sous le contrôle d'un organisme certificateur, mais ne bénéficie pas encore de la mention « bio » pour ses produits. Cette période est de 2 à 3 ans pour les cultures, et de 6 semaines à 1 an selon les espèces pour les animaux.



Pour une garantie du champ à l'assiette !

L'agriculture biologique est le mode de production agricole le plus contrôlé en France.

Pour commercialiser des produits issus de l'agriculture biologique, tout opérateur (producteur, préparateur, distributeur ou importateur) doit avoir été **contrôlé par un organisme certificateur agréé par les pouvoirs publics et disposer des certificats correspondants**.

Des **prélèvements pour analyse** peuvent être effectués afin de vérifier la non utilisation de produits interdits (pesticides, OGM...).

Outre ces **contrôles annuels obligatoires** spécifiques à l'agriculture biologique, les services de l'État opèrent des **contrôles ciblés**, qui s'ajoutent à ceux réalisés dans le cadre de la réglementation générale.

À RETENIR :

- Les organismes certificateurs apportent la garantie et la traçabilité nécessaire au consommateur quant à l'utilisation de pratiques respectueuses du cahier des charges biologique.
- Le logo « eurofeuille » obligatoire depuis 2010 dans tous les pays de l'Union Européenne permet une lisibilité au niveau européen et garantit aux consommateurs un contrôle de conformité au cahier des charges au moins une fois par an.
- Le sigle français AB, ainsi que d'autres sigles de certification privés, peuvent être apposés en complément.
- Les contrôles annuels (approfondis et inopinés) portent sur l'ensemble du système de production : parcelles agricoles, lieux de stockage, transformation, garanties données par les fournisseurs, étiquettes...

Comment reconnaître un produit bio ?

Les produits issus de l'Agriculture Biologique sont identifiables grâce à des labels et leur logo indiquant qu'ils correspondent à un cahier des charges précis.

LE LOGO EUROFEUILLE

Il garantit que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique de l'Union Européenne. Un cahier des charges cadre la réglementation à respecter pour produire et transformer un produit labellisé Bio en Europe. Ce logo indique que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés (seulement possible si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée). Le label garantit que l'opérateur soit contrôlé au moins une fois par an de façon inopinée.

Lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : UE/non UE



Numéro de l'organisme certificateur

Labels et marques



LE LOGO AB

Il s'utilise en France dans les mêmes conditions que l'Europe. Il n'indique pas un produit d'origine française, mais un produit à destination du marché français qui respecte le cahier des charges européen.



BIO COHÉRENCE

C'est une marque privée associative qui garantit aux consommateurs le respect, en plus du cahier des charges européen, d'un cahier des charges Bio Cohérence qui complète la réglementation bio en vigueur en ajoutant des règles plus strictes.



NATURE & PROGRÈS

C'est une marque privée associative, créée en 1964. Elle propose un engagement global et appelle à une véritable alternative agricole et sociétale. La mention Nature et Progrès n'oblige pas ses adhérents à avoir le label bio même si elle interdit notamment les OGM, l'utilisation d'engrais chimiques, pesticides et additifs de synthèse.



DEMETER

C'est une marque privée associative qui identifie des produits respectant le règlement européen de l'agriculture biologique et qui répondent en plus, au cahier des charges spécifique de la biodynamie.



BIO SUD OUEST FRANCE

La réglementation bio européenne certifie le mode de production et de transformation des produits. La marque Bio Sud Ouest France ajoute la garantie de l'origine régionale* des produits et un soutien à la structuration de filières équitables sur le territoire. Les produits agréés Bio Sud Ouest France doivent contenir un minimum de 95% d'ingrédients en provenance du Sud-Ouest*.

*Aveyron, Charente, Charente Maritime, Creuse, Corrèze, Deux-Sèvres, Dordogne, Gironde, Gers, Haute Garonne, Hautes-Pyrénées, Haute Vienne, Landes, Lot, Lot-et-Garonne, Pyrénées Atlantiques, Tarn, Tarn-et-Garonne, Vienne



Crédit photo : GAEC les Bords de Sèvres / Deux-Sèvres Nature Environnement

Manger bio et local, c'est l'idéal pour ...

... l'économie

- La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : seulement 7,5% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 14% de l'emploi agricole en France.
- L'agriculture bio emploie en moyenne 60% de main-d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France.
(Source : Agence Bio - 2017)
- En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.
- Par leur diversification les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.
- Le traitement des eaux induit par l'utilisation des pesticides et engrais chimiques engendre un **surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers**. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution.

(Etudes et documents, Commissariat au Développement Durable, septembre 2011)



... l'environnement

L'agriculture biologique respecte, restaure et entretient les équilibres naturels.

- La bio **préserve la ressource en eau tant en qualité**, par la non utilisation des engrais chimiques et pesticides, **qu'en quantité** par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.
- La bio conserve et accroît la **fertilité physique et biologique des sols**.
- La bio a une **faible consommation d'énergie fossile** en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.



... la santé



- La bio, étant un mode de production fondé sur la **non-utilisation de produits chimiques et d'OGM**, peut prévenir les risques pour la santé. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes. Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.
- La bio produit des aliments contenant **223 fois moins de résidus de pesticides**. (Source : Génération futures, 2010)
- Les aliments bio ont une **teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer**. De même, des taux supérieurs en **oméga 3** dans le lait bio ont été observés.
- **117 résidus de pesticides** suspectés d'être cancérogènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio.
(Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INRA)



- En bio, **l'élevage hors-sol est interdit**. Les animaux bénéficient d'une **alimentation bio** ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les **traitements alternatifs**. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.



Index thématique par produit



Productions végétales

LÉGUMES

BOCAGE BRESSUIRAIS

1. Les Prés de La Couture
3. Philippe BLANCHARD
12. GAEC Légumes&Co
15. GAEC des Bords de Sèvre
18. Eco Petit Grais
20. Le jardin des Ormeaux

PAYS THOUARSAIS

28. Mickaël GUERET
30. Jessica TALBOT

PAYS DE GÂTINE

33. Le Panier d'Claire
34. Christophe BELLIN
46. Jean Fabrice MIMEAU
47. Les Jardins de la Bassetière
48. Parenthèse Au Jardin
51. La Ferme de la Riberderie
68. La Ferme de l'âne arrosé

FRUITS

BOCAGE BRESSUIRAIS

10. Les Vergers de Clazay
12. GAEC Légumes&Co
18. Eco Petit Grais

PAYS THOUARSAIS

30. Jessica TALBOT

PAYS DE GÂTINE

33. Le Panier d'Claire
34. Christophe BELLIN
45. Jean-Denis MIMEAU
46. Jean Fabrice MIMEAU
48. Parenthèse Au Jardin
49. Le Verger de Pirouette
51. La Ferme de la Riberderie
68. La Ferme de l'âne arrosé

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

BOCAGE BRESSUIRAIS

6. 0 lueurs d'Aubépine

HAUT VAL DE SÈVRE MELLOIS EN POITOU

58. Le jardin des simples

SEMENCES ET PLANTS

BOCAGE BRESSUIRAIS

6. 0 lueurs d'Aubépine

CÉRÉALES ET LÉGUMES SECS

BOCAGE BRESSUIRAIS

5. GAEC Des petites roches de Barroux

PAYS THOUARSAIS

24. Jimmy BILLEAUD
27. Sur Nos Terres
28. Mickaël GUERET
41. Ferme d'Ebaupin

PAYS DE GÂTINE

35. EARL ferme de la Mantellerie
41. Ferme d'Ebaupin
44. Ferme de la Chagnée



Productions animales

VIANDES

BOCAGE BRESSUIRAIS

2. Régis BAUDOIN Bovins
5. GAEC des petites roches de Barroux Bovins
9. EARL COUTANT And Cow Bovins
11. Les Saveurs du Sautreau Bovins et volailles
13. ELEVAGE GATARD Bovins
15. GAEC Les Bords de Sèvre Bovins
16. MARCHAND Gaël Bovins et volailles
19. La Ferme de Mathurille Volailles

PAYS THOUARSAIS

26. EARL SAINT GUILLAUME Bovins

PAYS DE GÂTINE

36. EARL L'Edelweiss Bovins
35. EARL ferme de la Mantellerie Bovins, ovins et volailles
37. Jean Jacques FAUCHER Bovins et volailles
38. GAEC La Renéamière Bovins et porcs
39. Ferme Grasset Bovins
40. GAEC des 3 Horizons Porcs
42. GAEC La Chevrochère Bovins
43. La ferme des Bretinaises Volailles
44. Ferme de la Chagnée Bovins
46. Jean Fabrice MIMEAU Bovins
50. Jean-Christophe REAU Bovins
68. La Ferme de l'âne arrosé
69. Les délices de la Ménardière

HAUT VAL DE SÈVRE MELLOIS EN POITOU

54. Fromagerie Trogne de Chèvre Bovins
55. Ferme de la Guyonnière Volailles
56. La ferme de Magnantru Bovins
57. GAEC La Ferme de la Vacherie Bovins
59. SCEA La Palairé Bovins

AGGLOMÉRATION DU NIORTAIS

- 62.GAEC de la Roche - Bovins
- 63.Valérie BOST - Bovins
- 64.EARL Le Pont de la Grange
Volailles
- 65.La ferme de la Solive
Bovins
- 66.GAEC AUZILLE - Bovins

ŒUFS

PAYS DE GÂTINE

- 44.Ferme de la Chagnée
- 68.La Ferme de l'âne arrosé



Vins/Boissons

BOCAGE BRESSUIRAIS

- 10.Les Vergers de Clazay - Jus
- 22.Brasserie la Gabarde
Boissons alcoolisées

PAYS THOUARSAIS

- 25.Les Terres Blanches
Boissons alcoolisées
- 29.Domaine de Fleury
Boissons alcoolisées

PAYS DE GÂTINE

- 46.Jean Fabrice MIMEAU - Jus
- 49.Le Verger de Pirouette - Jus

HAUT VAL DE SÈVRE MELLOIS EN POITOU

- 60.Brasserie du Val de Sèvre
Boissons alcoolisées



Autres produits transformés

BOCAGE BRESSUIRAIS

- 4.Fromagerie le Petit Trèfle
Produits laitiers
- 7.FERME Des Taillis
Produits laitiers
- 8.EARL Les 2 rivières
Produits laitiers
- 10.Les Vergers de Clazay
Fruits jus et confitures
- 14.Huile du Patis - Huiles
- 16.MARCHAND Gaël - Huiles
- 17.GAEC « La maison Neuve »
Produits laitiers
- 21.GAEC La Ferme du Petit Puyaume
Pains

PAYS THOUARSAIS

- 24.Jimmy BILLEAUD - Farine
- 27.Sur Nos Terres - Farine

PAYS DE GÂTINE

- 32.GAEC chez Albert

- Produits laitiers
- 38.GAEC La Renéamière
Conserves
- 39.Ferme Grasset
Conserves
- 41.Ferme d'Ebaupin - Pains
- 42.GAEC La Chevrochère
Produits laitiers
- 51.La Ferme de la Riberderie
Conserves

HAUT VAL DE SÈVRE

MELLOIS EN POITOU

- 53.GAEC Il était une ferme
Produits laitiers et Pains
- 54.Fromagerie Trogne de Chèvre
Produits laitiers
- 56.La ferme de Magnantru
Conserves
- 57.GAEC La Ferme de la Vacherie
Conserves

AGGLOMÉRATION DU NIORTAIS

- 62.GAEC de la Roche
Produits laitiers
- 65.La ferme de la Solive
Conserves



Magasins, restaurants, transformateurs

BOCAGE BRESSUIRAIS

- 23.Biocoop Copernic
Distributeur

PAYS THOUARSAIS

- 31.POTEBIO Distributeur
Pays de Gâtine
- 52.Biocoop Parthenay
Distributeur

HAUT VAL DE SÈVRE

MELLOIS EN POITOU

- 61.L'épicerie fermière
Distributeur

AGGLOMÉRATION DU NIORTAIS

- 67.L'Eau Vive
Distributeur

Légende icônes mode de vente



À la ferme



Marché



Magasin



Panier



Professionnels



Restauration



Par correspondance

Où trouver des produits bio ?



BOCAGE BRESSUIRAIS

PAYS DE GÂTINE

AGGLOMÉRATION DU NIORTAIS



Produits d'origine végétale

fruits, légumes et plantes aromatiques et médicinales



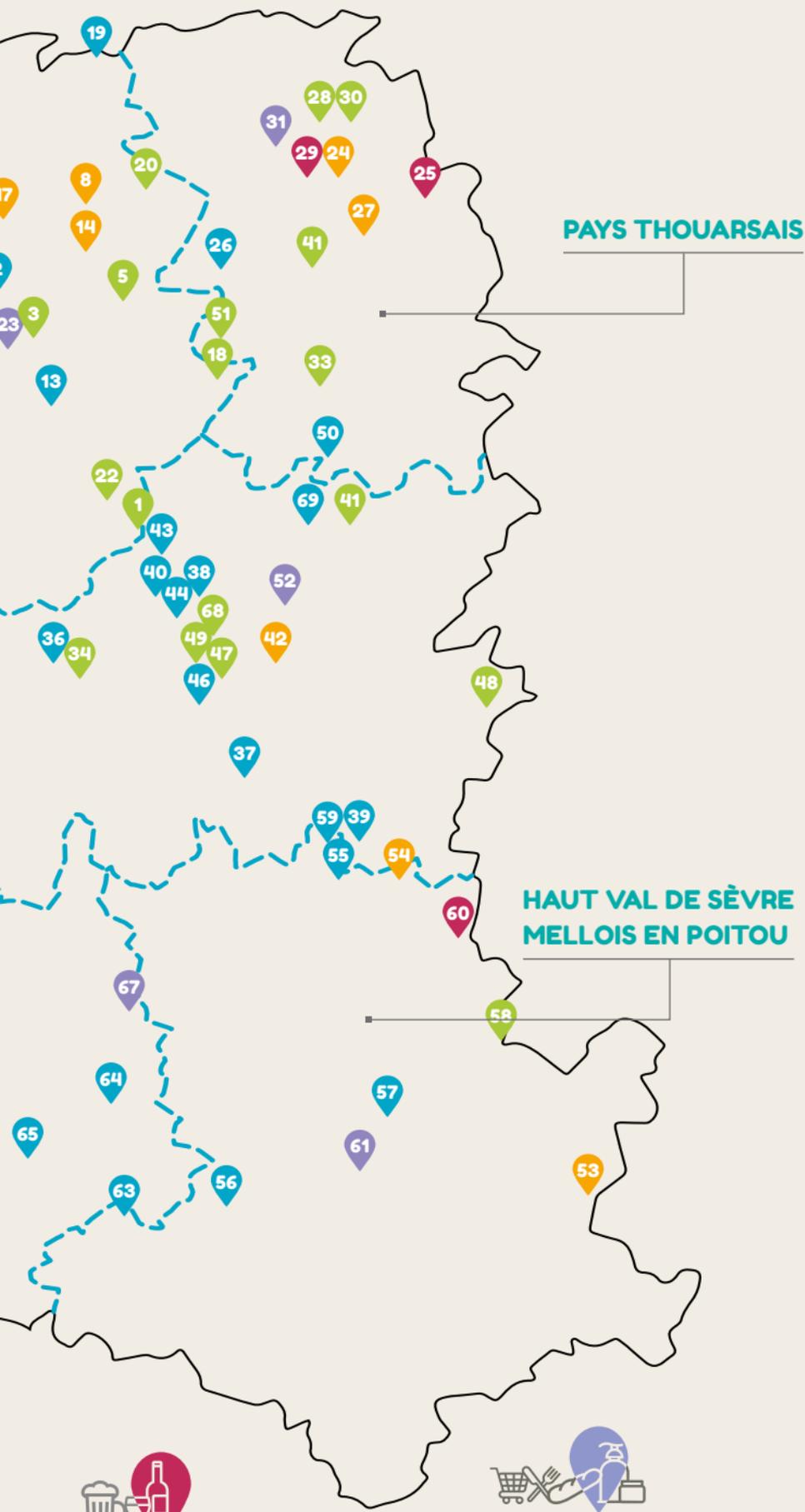
Produits d'origine animale

viande, produits laitiers, oeufs ...



Produits transformés

conserves, produits céréaliers, pain, cosmétique ...



PAYS THOUARSAIS

**HAUT VAL DE SÈVRE
MELLOIS EN POITOU**



Vins et boissons alcoolisées



**Magasins, restaurants,
transformateurs**

Bocage Bressuirais

Les Prés de La Couture

Julien Barranger

1 5 La Couture 79350 CLESSE
T • 06 24 30 72 90
M • julienbarranger@gmail.com
www.lespresdelacouture.fr

Légumes



Micro-ferme en conduite permaculturelle

Vente

 À la ferme  Marché

 Magasin de producteurs, magasin spécialisé bio, autre magasin

 Restaurateur

 Livraison à domicile, commande sur internet

Régis BAUDOIN

2 La Sorinière Neuve - Beaulieu
79300 BRESSUIRE
T • 06 82 45 75 44
M • regisbaudoin@orange.fr

Viandes



Viande bovine.

Vente

 À la ferme

Philippe BLANCHARD

3 La Touche
79300 BREUIL CHAUSSEE
T • 06 16 60 08 98
M • sophie-blanchard5orange512@orange.fr

Légumes



Maraîchage de saison diversifié.

Vente

 Asphodèle

 Sur les marchés

 Magasin de producteurs

Fromagerie le Petit Trèfle GAEC Blanchecoudre

4 Cécile BRIAND - Blanchecoudre
79300 BREUIL CHAUSSEE
T • 06 75 00 18 43
M • gaecblanchecoudre@orange.fr

Produits laitiers et autres produits transformés



Elevage et fromagerie en agriculture biologique. Produits : Lait entier cru de vache, Fromages affinés, tomme, Fromages blancs, Fromages frais aromatisés, beurre doux et salé, crème fraîche, yaourts...

Vente

 Vendredi après-midi

 AMAP de Breuil-Chaussée, de Cerizay, de Moncoutant et de Thouars.

 BRESSUIRE le mardi et le samedi, à COMBRAND chez Légumes and co le jeudi soir

 Magasins : Le Jardin des Saveurs à Bressuire, le Super U de Cerizay

GAEC des Petites Roches de Barroux - Arnaud CHABAUTY

5 10 Les Petites Roches Noirterre
79300 BRESSUIRE
T • 07 89 54 64 28
M • arnaud.chabauty@orange.fr

Céréales légumes secs et viande



Farines, céréales ou graines, bœuf/veau.

Vente

 Magasin de producteurs, magasin spécialisé bio, autre magasin, artisan, restauration collective (école, crèche....)



Vente à la ferme sur réservation, du lundi au vendredi

Ô Lueurs d'Aubépine

Chambon Christine

6 La Gorère
79140 COMBRAND
T • 06 08 65 65 18
M • chambon.ch@gmail.com
www.facebook.com/o.lueurs.daubepine

Plantes aromatiques Semences et plants



Production de plantes aromatiques et médicinales et fabrication de produits gourmands et de bien-être (tisanes, sirops, baumes... eaux florales).

Vente

 À la ferme et retrait des commandes possible tous les jours de la semaine



Marché de Légumes & Co : **possibilité de livraison des commandes lors du marché le jeudi soir de 17h à 19h30.**

Ferme des Taillis

Christine CHEREL

7 Les Taillis
79300 CLAZAY
T • 06 73 75 75 65
M • ccherel79@gmail.com

Produits laitiers



Petite exploitation caprine située dans le bocage bressuirais. Les chèvres partagent leur pâture avec les chevaux. Nous vous proposons des fromages frais natures ou aromatisés, des fromages affinés ou secs.

Vente

 Magasin de producteurs

 **CERIZAY** le jeudi de 18h30 à 19h30,
CHICHE le vendredi de 18h à 19h,
BOISME le mercredi de 18h30 à 19h30
tous les 15 jours et **ST PIERRE A CHAMPS** le mercredi de 18h30 à 19h30
tous les 15 jours)



ST MICHEL MONT MERCURE le mardi de 16h30 à 19h30 - **ERIZAY** les mercredi et samedi de 9h à 12h30
ST MESMIN le jeudi de 16h30 à 19h30
CHATAIGNERAIE le vendredi de 9h à 12h30 - **JARDIN DES PUYs** à **POUZAUGES** le vendredi de 15h à 19h

EARL Les 2 Rivières

Laurent Couilleau

8 La Maison Neuve de Noirliu
79300 BRESSUIRE
T • 06 11 83 16 81
M • deuxrivieres79300@orange.fr

Produits laitiers et autres produits transformés



150 chèvres avec pâturage de février à novembre - 40 ha : mélanges céréalières pour l'alimentation des chèvres, pâturage tournant, enrubannage et foin pour l'élevage des chevrettes sous la mère. Volonté de tendre vers le zéro déchets : mise en place de consigne pour les pots de yaourts (en verre) et distribution en vrac.

Vente

 Lundi au vendredi de 8h00 à 11h00
Visite sur rendez-vous

 Magasin de producteurs, magasin spécialisé bio



Plateforme de distribution de produits bio



Bocage Bressuirais

EARL Coutant And Cow

Sonia et Fabrice COUTANT

9 20, Maison Neuve
79700 MAULEON

M • sonia1.coutant@orange.fr
www.fermecoutantandcow.fr

Vente



Les Vergers de Clazay

Pierre COUTON

10 L'Orbrie - Clazay
79300 BRESSUIRE

T • 05 49 74 16 37

M • contact@lesfruitsdeclazay.fr
www.lesfruitsdeclazay.fr

Vente



Vente à la ferme,



Magasin spécialisé bio, libre cueillette et plateforme de distribution de produits bio.

Les Saveurs du Sautreau

Antoine DRAPEAU

11 175 A Le Sautreau, Route de Rorthais,
79250 NUEIL LES AUBIERS

T • 06 76 70 95 59

M • lessaveursdusautreau@gmail.com www. lessaveursdusautreau.fr

Vente



Commande sur internet. Le vendredi de 14h à 18h aux jours indiqués sur notre

GAEC Légumes & Co

12 La Gorère
79140 COMBRAND

T • 05 49 81 73 47

M • legumes-and-co@orange.fr

Facebook : légumes and co icône

Vente



Marché à la ferme tous les jeudis de 17H00 à 19H30.

Bressuire le samedi matin uniquement.

Viandes



Désireux de produire des produits fermiers de qualité, nous savons l'importance de nourrir nos animaux avec des aliments sains, produits sur la ferme. Nous avons aussi conscience de la nécessité d'élever nos animaux en les respectant. Nous produisons une viande de qualité avec notre troupeau de vaches Blondes d'Aquitaine.

Fruits et autres produits transformés



Notre magasin «Les Fruits de Clazay» se trouve sur le lieu d'exploitation. Nous vous proposons : des Pommes/ Poires, Confitures, jus, sirop

Horaires du magasin: du 1^{er} sept.au 30 avril, du lundi au vendredi: 8h45-12h30 et 14h-19h le samedi fermeture à 18h. Du 1^{er} mai au 31 août, du lundi au vendredi 8h45-12h30 et 14h30-18h30, le samedi 8h45-12h30

Viandes



Venez découvrir les viandes (boeuf et volaille) de notre Ferme ainsi que les produits locaux de nos Fermes partenaires dans notre magasin. Retrouvez toutes les infos sur notre site ou par mail !

site web. Produits frais sur commande, magasin ouvert sur rendez vous pour conserves, pâtes, bières, vins...

Légumes et fruits



Ferme maraîchère Bio sur 3,5Ha. Vente uniquement de légumes produits sur la ferme. Tous les jeudis nous organisons un marché à la ferme : Présence d'une vingtaine d'autres producteurs dans une ambiance chaleureuse car l'acteur humain est une valeur essentielle sur la ferme.



Elevage GATARD

Guillaume GATARD

13 La Petite Charbonnière
79300 BOISME

T • 06 08 87 69 89

M • elevage.gatard@gmail.com www.elevage-gatard.myshopify.com icône

Viandes



Producteurs de viande depuis 5 générations, nous sommes avant tout passionnés par notre métier et attachés à notre terroir. Notre élevage valorise un paysage bocager riche en biodiversité afin de vous offrir une viande tendre et gourmande.

Vente



Restauration collective (école, crèche...)

Réservez votre pack sur notre site internet livraison à domicile ou retrait sur le marché de **Boismé** le 3^{ème} vendredi de chaque mois

Accueil à la ferme : hébergement

Huile du Patis

14 Le Patis - Noirlieu
79300 BRESSUIRE

M • huiledupatis@orange.fr

Autres produits transformés



Notre huile est entièrement produite sur notre exploitation, de la graine à la bouteille. Les résidus de pressage (tourteaux) alimentent nos vaches laitières bio depuis 2009. Huile de colza et tournesol, plusieurs conditionnement (de la bouteille 0.5cl au BIB de 10l).

Vente



Amap: de **Moncoutant, Thouars, Parthenay et Breuil-Chaussée**



En magasin spécialisé et chez des professionnels

GAEC Les Bords de Sèvre

Yann LIAIGRE et Vincent ROUSSEAU

15 La Burelière
79320 MONCOUTANT

T • 06 73 51 00 92

M • liaigrebordsdesevre@orange.fr

Viandes et légumes



Nous pratiquons la polyculture élevage dans un souci de préservation des ressources et de la biodiversité, dans un cadre bocager très préservé par le pâturage des animaux. La ferme est ouverte à tous pour la découvrir ...

Vente



Le vendredi de 16h à 20h, dépôt secondaire, plateforme de distribution de produits bio (ex: **Mangeons Bio Ensemble**).



Macopa de Boismé : **le mercredi soir de 18h30 à 9h30, Amap Inebounepenerie de Moncoutant le jeudi soir de 17h30 à 18h30, Association Asphodèle de Bressuire le jeudi soir de 17h30 à 18h30**

MARCHAND Gaël

16 Puy-Gazard
79140 COMBRAND

T • 05 49 81 63 94

M • gael.marchand79@orange.fr

Viandes et autres produits transformés



Boeuf en caissette 10 kg, volaille, poulet et Huile de tournesol

Vente



Sur commande et restauration collective

Bocage Bressuirais

GAEC « La Maison Neuve »

17 Ferme de la Maison Neuve
Voultegon - 79150 VOULMENTIN
T • 05 49 65 97 62 ou 06 23 62 21 49
M • contact@plaisirsdulait.fr
www.plaisirsdulait.fr

Produits laitiers et autres produits transformés



Exploitation familiale, nous sommes heureux de partager avec vous notre passion pour l'élevage des vaches laitières et de notre bon lait BIO. Transformés à la ferme dans notre laboratoire, nous vous offrons ainsi des produits de qualité : yaourts, fromage blanc, crème fraîche, desserts, cannelés... de véritables trésors pour les gourmands !

Vente

Dans notre magasin : **mercredi et jeudi 15h - 19h30 / vendredi 10h - 12h30 et 15h - 19h**

Eco Petit Grais

Francis MINOZA

18 Le Petit Grais
79350 CHICHE
T • 05 49 72 52 12
M • francis.minoza@wanadoo.fr

Légumes et fruits



Petite ferme de 5ha conduite en agroécologie, 1ha de bio diversité (haies bocagères, mares...), 1ha de maraîchage diversifié dont 1000 m² de serres et 3 ha de fruitiers en agroforesterie.

Vente

Directe et cantines scolaires

AMAP Breuil-Chaussée

La Ferme de Mathurille

Laure et Loïc ROCHARD

19 2 Le Bas Genneton
79150 GENNETON
T • 06 21 89 75 53
M • mathurille@gmail.com

Viandes



Nous élevons des volailles et agneaux en étant au maximum autosuffisant en céréales et foin. Les volailles (poulets et pintades) font entre 1.5 kg et 2.5 kg et les agneaux sont vendus en caisse de 6 à 7 kg par 1/2 agneau comprenant poitrine, collier, côtes, épaule en rôti et le gigot peut-être entier ou tranché. Les commandes se font par téléphone ou mail.

Vente

Sur rendez-vous

AMAP : Les courts-circuiteurs les **jeudis (2 fois par mois) de 18h30 à 19h30 aux Maligrettes à Thouars et le Panier du Thouaret à Chiché** une

fois par mois de 18h00 à 19h00
 Potébio : **les vendredis de 9h00 à 19h00 et les samedis de 9h00 à 13h00. Biocoop de Bressuire** en agneau au détail

Le Jardin des Ormeaux

François Casier

20 3 Les Ormeaux
79150 ARGENTONNAY
T • 06 28 33 31 29
M • lejardindesormeaux@netcourrier.com

Légumes



Exploitation sur 4 ha en agriculture biologique. Légumes de saison.

Vente

AMAP de Thouars

GAEC La Ferme du Petit Puyaume

21 Le Puyaume
79140 MONTRAVERS
T • 06 32 71 00 99
M • lafermedupetitpuyaume@gmail.com
www.lafermedupetitpuyaume.com

Autres produits transformés



Exploitation de 30 ha en prairie et culture de céréales pour la transformation en farine et pain et une dizaine de vaches allaitantes. Farine semi-complète sur meule de pierre, pains au levain naturel cuits au four à bois : les classiques (700g, 1 ou 2 kg), les spéciaux (500g) (aux raisins/noisettes, sésame, lin, multi-graines) ou épeautres (500g/1kg), brioche.

Vente

 Le mercredi, jeudi et vendredi soir à partir de 18h (sur réservation). Sur les marchés



Asphodèle : **de Breuil-Chaussée**
Biocoop de Bressuire
Ferme pédagogique et camping à la ferme

Brasserie La Gabarde

22 Roche-Gabard
79350 CLESSE
T • 05 49 80 96 63
M • contact@lagabarde.com www.lagabarde.com
facebook : lagabarde

Boissons alcoolisées



La brasserie a été fondée en décembre 2014. Jean-Marie BIRTEGUE fabrique des bières artisanales selon une méthode traditionnelle. Non filtrées et refermentées en bouteilles, elles sont 100% naturelles. Une gamme de 5 bières (Blonde, Ambrée, Brune, Blanche et IPA) est disponible toute l'année, une bière de Noël est brassée en fin d'année. La Brasserie a produit 38 000 litres de bière en 2020.

Vente

 Caves, épicerie fines, boutiques de produits locaux, magasins de proximité, bar restaurants...

23. Biocoop Copernic

23 2 Allée Nicolas Copernic
79300 BRESSUIRE
T • 05 49 65 50 62
M • biocoopbressuire@orange.fr
www.biocoop-bressuire.com

Distributeur



Dans la zone des Sicaudières, une équipe vous accueille chaque jour pour vous écouter, vous accompagner et vous conseiller sur les 6000 produits disponibles en magasin. Cet espace de 800m², agréable, convivial et chaleureux vous permettra de trouver tous les produits dont vous avez besoin pour votre quotidien et votre bien-être, tout en respectant la nature, l'environnement et les êtres vivants.

Vente

 Du lundi au samedi, de 9h à 19h en continu - Restauration sur place / à emporter

L'eau, capital bien-être et santé



Distributeur Officiel
Aqua Dyn Auroville



Fontaine Mélusine

(nouvelle génération)
Eau Bio-filtrée, biodynamisée[®]
et informée par la Lumière
et le Son[®], Oligo-éléments
Or-Cuivre-Argent. 220 V-24 V



Fontaine Aquarius

(nouveau 2020)
Eau Ultrafiltrée CARBONIT[®] EM,
Biodynamisée[®], Oligo-éléments
Or-Cuivre-Argent. 220 V-24 V



Solution Anticalcaire
radiofréquence écologique
et économique

www.phildeau.fr • contact@phildeau.fr • 07 83 43 74 01

Jimmy BILLEAUD

24 Le Chatelier
79100 MISSE

T • 06 43 74 01 11

M • Billeaud.janyo@orange.fr

Céréales et légumes secs et autres produits transformés

Farines, céréales ou graines.



Vente

 Marché : de Thouars

Les Terres Blanches

Céline & Benoît BLET

25 Cour des Badauds - Impasse de la Poste
79100 OIRON

T • 06 10 55 51 05

M • benoit.blet79@orange.fr

www.terres-blanches.fr

Vins



Installés depuis 2004 sur l'aire d'appellation des «Vins du Thouarsais» à OIRON, au sud de l'ANJOU, nous produisons des vins naturels. Nos vignes et nos vins sont issus de l'agriculture biologique et en biodynamie. Depuis 16 ans nous développons un vignoble en réintroduisant des haies, des arbres pour remettre l'agroforesterie au coeur des vignes et accueillir les différentes espèces animales de nos régions, afin de garantir l'équilibre de notre écosystème. Nos vins sont l'expression de notre terroir et notre savoir-faire.

Vente

 À la ferme : (du lundi au samedi de 9h à 18h sur rendez-vous)

  Commande sur internet - Cavistes et exportation. Autre label



EARL Saint Guillaume

Pascal Bonnet

26 2 rue de la Chapelle - Saint Guillaume
79330 SAINTE GEMME

T • 06 81 96 92 90

M • earlsaintguillaume@gmail.com

Viandes



Viande bovine (race Blonde d'Aquitaine).

Vente

 : À la ferme sur commande



Sur Nos Terres

Antoine GORRY

27 9 route de Maulais - Auboué -
Taizé-Maulais
79100 PLAINE & VALLEES

T • 06 43 49 89 99

M • contact@surnosterres.com

www.surnosterres.com

Céréales et légumes secs et autres produits transformés

Paysans, meuniers, pastiers, Emilie et Antoine cultivent leurs céréales, lentilles, pois chiches, puis les transforment en farines, grâce à leur moulin à meule de pierre, et transforment la semoule de blé dur en pâtes. Magasin ouvert tous les vendredis, de 14h à 19h30.



Vente

 Tous les vendredis, de 14h à 19h30

   Livraison à domicile

 Commande sur internet, plateforme de distribution de produits bio

Mickaël GUERET

28 3 impasse du Bourg
79100 LOUZY
T • 06 31 09 85 37
M • mickael.gueret@potebio.fr

Céréales et légumes secs et légumes

Légumes frais, céréales et légumes secs.



Vente

 Magasin de producteurs et magasin spécialisé bio

Domaine de Fleury

Carole KOHLER

29 48 rue de Fleury
79100 THOUARS

T • 06 74 63 58 96
M • lesvinsdefleury@gmail.com
facebook : domainedefleury

Vins



Domaine Viticole de 3ha, 2 terroirs Argilo-calcaire et Schiste, 2 cépages Chenin et Cabernet Franc, 2 cuvées un rouge «Jardin» et un blanc sec «Source» élevées en Oeuf béton et en Jarres en grès... au milieu d'arbres centenaires...

Vente

 Vente au Domaine sur rdv.

Jessica TALBOT

30 5 rue du Moulin
79100 SAINT LEGER DE MONTBRUN

T • 06 76 22 16 07
M • talbotjessica.79@gmail.com
www.legumesjessica.fr/

Légumes et fruits

Légumes de saison diversifiés, fraises et melon.



Vente

 À la ferme : commande avant le mercredi 13h et retrait le vendredi entre 17h et 18h00)

 En ligne



Marché : de Bressuire et Thouars et magasin spécialisé

POTEBIO

31 51 route de Thouars Sainte Radegonde
79100 THOUARS
T • 06 21 89 75 53
M • potebio@netcourrier.com
www.potebio.fr

Distributeur



Magasin de producteurs 100% bio vendant les produits d'une trentaine de producteurs. Tous les vendredis et samedis matin les producteurs sont là pour vous accueillir !

Vente

 Horaires : tous les vendredis de 9h à 19 h et samedis matin de 9h à 13h

GAEC chez Albert

32 38 rue du logis de la fosse
79160 ARDIN

T • 05 49 04 37 08

M • chez-albert@orange.fr

Produits laitiers



Troupeau d'une centaine de chèvres sur vingt hectares. Nous transformons notre lait de chèvre en fromages : chabis, faisselles, p'tits ronds, mothais, bûches, pyramides, tommes...

Vente



La ferme (lundi, mardi, jeudi et samedi 10h -12h // mercredi et vendredi 10h-12h - 16h-18h // dimanche et jours fériés 11h-12h)



Marché de Niort



AMAP

Le Panier d'Claire

Claire AMINOT

33 21 rue de la Foret
79600 TESSONNIERE

T • 06 12 27 98 49

M • claire.am@club-internet.fr

www.lepanierdclaire.fr

Légumes et fruits



Légumes de saison diversifiés et fraises.

Vente



Sur le marché : d'Airvault le samedi de 8h à 13h



Amap : Le biau panier, mardi de 18h à 19h sous les halles de Parthenay

Christophe BELLIN

34 La Barlière
79130 SECONDIGNY

T • 06 23 86 74 36

M • fermedelabarriere@sfr.fr

Légumes et fruits



Légumes frais, Pommes/Poires, fraises ou petits fruits, autres fruits, jus, sirop.

Vente



Marché : de Secondigny le vendredi soir 16h30-19h et marché de Niort le samedi matin

EARL L'Edelweiss

Jean-Claude BONNET

35 La Bougrie
79130 SECONDIGNY

T • 06 30 91 54 10

M • bonneto79@wanadoo.fr

Viandes



Viande bovine Parthenaise en caissette de 5 et 10 kgs sous-vide.

Vente



À la ferme selon les abattages (contactez-nous)

EARL Ferme de la Mantellerie

Guillaume BICHON

36 36 rue de la Mantellerie
79160 ST POMPAIN

T • 06 79 15 00 27

M • contact@lamantellerie.com

<http://lamantellerie.com>

Viandes, céréales et légumes secs



Petite ferme en polyculture
élevage en pâturage tournant et
accueil pédagogique
pour expliquer l'origine de notre
alimentation et l'importance de la nature.
Nous proposons à la vente l'ensemble des
productions de notre ferme : Porc, veau,
agneau, poulet, oeufs, confitures,
légumes secs et farine.



Vente

 À la ferme : **le vendredi de 17h à 19h** pour réception des colis (Un maraîcher BIO de St Pompain est

également présent le vendredi)

Accueil à la ferme : accueil de groupe

Jean Jacques FAUCHER

37 L'Aujardière
79310 VERRUYES

T • 06 22 24 72 06

M • jeanjacques.faucher@gmail.com

Viandes



Petite production de viande de veaux et vaches blondes-limousines, oeufs d'oies et canes en saison.

Vente

 En fin de semaine selon abattages

 AMAP : La cerisaie à St Martin de St Maixent, livraison à domicile

 Commande sur internet, points de

vente selon commandes.

Secteur de livraison : **St Maixent, Niort, Thouars, Poitiers, Brioux / Boutonne et La Rochelle.** Accueil à la ferme : **camping cars France Passion**

GAEC La Renéamière

Bernadette GATARD

38 79450 SAINT AUBIN LE CLOUD

T • 05 49 95 32 67

www.la-reneamiere.net

Viandes et produits transformés



Depuis 2001, nous avons orienté notre exploitation vers l'Agriculture Biologique et plus particulièrement vers la production de viande biologique. Nous élevons des vaches allaitantes et des cochons. Les animaux sont nourris exclusivement avec les aliments produits sur la ferme.

Vente

 À la ferme : **le vendredi et le samedi une fois par mois, sur le marché de St Aubin le Cloud**

 AMAP : de Niort, de Vallans, de Boismé, de Chiché et de Parthenay.

 Également en restauration collective et dans les magasins de producteurs

Ferme Grasset

Guillaume GRASSET

39 Les Grandes Maisons
79340 MENIGOUTE

T • 06 07 18 55 14

M • guillaume.grasset@yahoo.fr

Facebook : Plaisirs Fermiers Saint-Maixent-l'École

Viandes et produits transformés



Notre ferme est située dans la petite région bocagère de Gâtine. L'alimentation est garantie sans OGM, dans le schéma d'une agriculture durable et respectueuse de l'environnement. L'alimentation par le pâturage et par l'herbe (à 95 % sur la ferme) permet une viande riche en oméga 3 et autres antioxydants.

Vente

 Sur commande, magasin producteurs et restauration collective

Pays de Gâtine

GAEC des 3 Horizons

Benjamin GUILLET

40 2 La Caillerie
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD

T • 06 95 93 88 46
M • gaectrinier@yahoo.fr

Vente



sur RDV

Ferme d'Ebaupin

Claire GUILLET

41 6 rue de l'Ebaupin, Boucœur
79330 Saint Varent

T • 06 58 97 44 55
M • fermedebaupin@protonmail.com
Facebook : Ferme d'Ebaupin

Vente



Vente directe : principalement au marché de la ferme de la Pionnière à La Peyratte tous les lundis de 16h30 à 18h30

GAEC La Chevrochère

Denis et Claude IMBERT

42 Sainte Anne
79200 POMPAIRE

T • 05 49 71 02 42
M • gaec-la-chevrochere@orange.fr

Vente



Magasin de producteurs, magasin spécialisé bio



À Parthenay : le mardi de 18h à 19h

La Ferme des Bretinaises

Maria LE HOUEROU

43 5 Saint Florence
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD

T • 06 76 89 44 81
Facebook : Ferme des Bretinaises

Vente



À la ferme : sur RDV

Viandes



Nous vous proposons des ventes de porcs bio en directe

Céréales et autres produits transformés



Paysanne boulangère sur une ferme de 18Ha en dernière année de conversion. Culture des céréales à Boucœur (Saint Varent) - transformation en farine puis pain au levain dans un fournil partagé à Mirebeau - cuisson au feu de bois. Projet de verger de conservation avec des variétés anciennes.



Magasin spécialisé bio : le Palisson à Parthenay - Boîte à pain Boucœur Saint Varent le mardi - Lépicerie à Airvault. Réservation recommandée

Produits laitiers, autres produits transformés et viandes



Ferme en bio depuis plus de 10 ans sur des terres d'élevage et de tradition fromagère. Nous produisons du fromage au lait cru, fabriqué à partir de foin séché en grange avec production de l'ensemble de l'alimentation sur notre ferme.

Restauration collective, plateforme de distribution de produits bio. Vente de viande de boeuf sur commande (06 72 34 47 42). Label autre : BioCohérence - Accueil à la ferme : Hébergement

Viandes/volailles



Je vous propose des ventes de volailles en directe : des poulets blancs, jaunes, noirs, dindes, canards ou pintades tout au long de l'année.

Ferme de la Chagnée

Marc MERMET

 3 La Chagnée
79450 SAINT AUBIN CLOUD
T • 06 62 01 94 26
M • fermelachagnee@outlook.fr

Viandes, oeufs, céréales et légumes secs



Lentilles, viande d'agneau
en caissette et jus de
pommes.

Vente

 Magasin de producteurs, magasin
spécialisé bio

 À la ferme sur réservation

Jean-Denis MIMEAU

 45 6, La Jaudronnière
79310 SAINT-PARDOUX
T • 05 49 63 49 33
M • mimeaujd@cc-parthenay.fr

Fruits



Verger bio en Câtine à Saint-Pardoux dans
un paysage de bocage préservé avec des
haies vives conservées. Une dizaine de
variétés de pommes anciennes et récentes
sont proposées au fur et à mesure de leur
arrivée à maturité. Utilisation de plantes
en soin du verger sur les arbres fruitiers.

Vente

 À la ferme : sur rendez-vous par
téléphone

 AMAP : à Parthenay et à Niort
les 1^{ers} mardis du mois

 Magasin spécialisé

Jean Fabrice MIMEAU

 46 1, La Jaudronnière
79310 SAINT PARDOUX
T • 06 88 45 53 07
M • jean-fabrice.mimeau@orange.fr

Viandes, légumes, Fruits et autres produits transformés



Activité d'arboriculture,
d'élevage et de
maraîchage depuis plus de 20 ans.

Vente

 Vente directe à la ferme : le vendredi
après-midi sur commande, AMAP
Parthenay et Niort

 Marché : de Niort chaque samedi.

Les Jardins de la Bassetière

Malène PACAULT

 47 2 La Grande-Roche
79310 SAINT-PARDOUX
T • 06 58 21 16 54
M • lesjardinsdelabassetiére@gmail.com
www.lesjardinsdelabassetiére.com

Légumes



Petite ferme maraîchère familiale,
production de légumes de plein champ.

Vente

 À la ferme : sur commande le jeudi
de 17h à 19h

 Commande en ligne et livraison à
domicile le vendredi matin

 Marché : de Vouillé 86 le samedi
matin et marché de Chatillon sur
Thouet le dimanche matin

Parenthèse Au Jardin

 48 24 Grand Rue
79340 VASLES
T • 06 34 06 07 09
M • parentheseaujardin.csc79@orange.fr
www.parentheseaujardin.fr

Légumes et fruits



Parenthèse au jardin, porté par le Centre Socioculturel du Pays Ménigoutais, est un chantier d'insertion employant 20 personnes à temps partiel. Plus d'une centaine de variétés de légumes biologiques certifiés y sont cultivés sur 8 hectares et 1800 m² de serres. Les légumes et fruits que vous trouverez sur notre site sont presque exclusivement de notre production.

Vente



Au marché : de Vasles le mardi matin entre 9h00 et 12h00- Au CPIE de Coutières le vendredi midi - A la mairie de St Martin du Fouilloux le lundi soir - à l'escale fermière (magasin de produits fermiers)



Aux Forges : Livraison des paniers le vendredi et le samedi matin



Du Lundi au samedi: 8h30 - 12h30, ouvert aussi les après-midi de 16h00 à 18h30 les mercredis et les vendredis

Le Verger de Pirouette

Christophe PERRET

 49 1 La Grande Berthonnière
79310 SAINT PARDOUX
T • 06 68 81 82 54
M • levergerdepirouette@gmail.com
www.levergerdepirouette.fr

Fruits et autres produits transformés



En plein coeur de La Gâtine, le Verger de Pirouette se situe à Saint Pardoux, à environ 10 km au sud de Parthenay. Il est issu de la reprise d'un ancien verger conduit en Agriculture Biologique depuis 1991. Notre verger 7 hectares. Notre exploitation se distingue aujourd'hui par le fait qu'elle est la seule à produire des fruits sous le label « Biocohérence » à l'échelle de l'ancienne région Poitou-Charentes. Cette certification supplémentaire, créée par la FNAB, vous assure que l'exploitation est 100 % Bio, tout en défendant des valeurs avec un volet éthique et social.

Vente



- Label autre : BioCohérence

Jean-Christophe REAU

 50 1 Le Puy Haguet,
79200 GOURGE
T • 09 74 56 72 08
M • reauchristophe@orange.fr
www.reau-jean-christophe.fr

Viandes



Depuis 1987, je suis spécialisé dans l'élevage bovin et ovin. Afin d'assurer le bien-être de mes animaux, je les élève en plein air et les nourris à l'herbe. Je n'ajoute aucun produit chimique, ni aucun additif, dans leur alimentation. Avec plus de 10 ans d'expérience en agriculture biologique, j'arrive à bien maîtriser l'élevage et l'engraissement de mes animaux.

Vente

Vente : **me contacter** - Label autre : **PATURES ET PAPILLES**



**L'exigence
du travail
bien fait.**



SCHMOTZER



**Herses étrilles
de précision**



**Bineuses
de précision**

www.stecomat.com

ZA Roubiague 47390 Layrac - Tél : 0553 980 110
f /stecomat - ejansingh@stecomat.com



**BUREAU
VERITAS**



Près de 30% des
opérateurs Bio français
font appel à
Bureau Veritas
Certification

Agriculture Biologique

18 000
opérateurs certifiés

BUREAU VERITAS CERTIFICATION
Votre partenaire pour la certification

Contactez-nous :

producteurbio@bureauveritas.com

transfobio@bureauveritas.com

<https://fliereagro.bureauveritas.fr/>



Bureau Veritas Certification
<https://www.bureauveritas.fr/certification>

Pays de Gâtine

La Ferme de la Riberderie

Association REBONDS

51 Lieu-Dit La Riberderie,
79600 BOUSSAIS

T • 05 49 80 65 80

M • contact@rebonds.info

www.lafermedelariberderie.fr

Légumes, fruits et autres produits transformés



L'association REBONDS gère une ferme dont le maraîchage en AB s'exerce par la traction animale, afin d'aider des jeunes en rupture à se construire par le contact avec les chevaux de traits poitevins et le vivant. La Riberderie dispose aussi d'élevages dans un souci de préservation de races locales



Vente

À la ferme : tous les jeudis après midi (13h30/17h),

Magasin spécialisé bio, autre magasin

Biocoop Parthenay

52 31 rue Léonard de Vinci - ZAC des Loges
79200 PARTHENAY

T • 05 49 71 26 11

M • contact@biocoop-parthenay.fr

www.biocoop-parthenay.fr

Distributeur



La biocoop vous accompagne et vous conseille sur les produits disponibles en magasin.

Vente

Horaires : Du lundi 9h30-13h, mardi-jeudi 9h30-13h00 et 14h30-19h,

vendredi et samedi de 9h30-19h en continu.

La ferme de l'âne arrosé

Amandine, Martial, Valentin, Samuel
PACAULT, FAVRE, GEORGES, BODIN

68 10 la grande roche
79310 Saint Pardoux-Soutiers

T • 07 67 60 03 64

M • lanearrose@riseup.net

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

Légumes, fruits viandes et oeufs



Ferme collective composée de 4 personnes. Maraîchage sur sol vivant avec autoproduction de plants, variétés non hybrides et travail avec les chevaux.

Poules de Marens nourries principalement des céréales produites sur la ferme. Vaches limousines élevées à l'herbe.



Vente

Marché de la Fabrik : le vendredi de 17h à 20h à Château-Bourdin.

Paniers sous contrat : le mardi de

17h30 à 19h au cinéma le foyer à Parthenay. Le mardi de 17h à 19h30 à la ferme. AMAP du Pontreau (Niort) : le jeudi de 18h à 19h15.

Les Délices de la Ménardière

Anthony PAILLER

69 2 la Menardière
79200 la Peyratte

T • 06 82 14 93 25

M • anthony.paillier@yahoo.fr

Viandes



Élevage bovin de race Parthenaise et ovins de race vendéen et charolais, nourri uniquement à l'herbe. L'engraissement des animaux (herbivores) est à l'herbe pour une viande saine et équilibrée en oméga 3 et oméga 6.

Vente

Livraison la 1^{ère} semaine du mois (6 fois/an). Marché de la Pionnière à la Peyratte le zeme lundi

de chaque mois de 17 à 18h30. Livraison chez le consommateur dans un rayon de 20 kms

Crédit photo : GAEC la Chevrochère /Deux-Sèvres Nature Environnement



GAEC Il était une ferme

Nicolas Marion Clément Boutin Pasquier
Vinatier-Roché

53 10 rue du Puits Quéron
79190 CAUNAY

T • 05 49 07 16 17

M • ilelaituneferme@gmail.com

www.iletaituneferme.fr

Vente



Lundi et jeudi de 17h à 18h30



Marché de lezay, Melle et
Sauzé-Vaussais

Produits laitiers et autres produits transformés



Il était des éleveurs de chèvres poitevines avec transformation fromagère : yaourts, tomme, fromages lactiques. Il était une paysanne boulangère avec fabrication de pains au levain, brioche, gâteaux avec la farine moule à la ferme sur meule de pierre issue des blés anciens et petit épeautre cultivés à la ferme.



Commande en ligne (Clic Paysan)
et Bio d'ici.

Autre label : marque déposée
fromages de chèvre poitevine

Fromagerie Trogne de Chèvre GAEC des TROGNES

Audrey Philippe et Hélène Braconnier

54 Chausseroy
79800 SOUDAN

T • 06 01 25 33 64

M • gaecdestrognés@outlook.fr

Facebook : Trogne de Chèvre

Produits laitiers, autres produits transformés et viandes



Petite ferme bocagère où chèvres et moutons se mélangent aux arbres têtards ! Transformation fromagère et vente en direct. Fromages de chèvres au lait cru : Tommes, yaourts, lactiques frais/demi-secs/secs et faisselles



Vente

Points de ventes : **Soudan - vendredi 10h-13h // Ménigoute - jeudi 16h-19h // La boulange - Manu (Vautebis) - Un vendredi sur deux 17h-19h // Fomperron : 3^{ème} vendredi du mois 17h30-19h**



AMAP : de la Cerisaie (St-Martin de St-Maixent) - 2^{ème} et 4^{ème} vendredi du mois 17h-19h

Ferme de la Guyonnière

Danielle BREART DE BOISANGER

55 La Guyonnière
79400 EXIREUIL

T • 06 95 81 00 77

M • fermedelaguyonniere@gmail.com

Facebook : fermedelaguyonniere

Viandes/volailles



La ferme de la Guyonnière vous propose les volailles de notre élevage, élevées en liberté avec un accès permanent à l'herbe et aux haies

Vente



La ferme : le mercredi



Marché de Niort et Poitiers, magasins spécialisés.

La ferme de Magnantru

Cathy & Jean-Pierre CHARLES

56 Magnantru
79170 PERIGNE

T • 06 07 23 22 84

M • jean.pierre-charlesdemagnantru@orange.fr

www.lafermedemagnantru.com

Vente

 À la ferme sur RDV,
Accueil à la ferme : **hébergement**

Viandes et produits transformés



Ferme d'élevage sur 49 ha avec 25 vaches
Parthenaises et 20 brebis.

 Magasins spécialisés et épicerie
fermière à Melle et à Niort.

GAEC La Ferme de la Vacherie

57 4, La Vacherie
79500 SAINT LEGER DE LA MARTINIERE

T • 06 37 83 24 50

M • lafermedelavacherie@gmail.com

lafermedelavacherie.fr

Vente

 Livraison : **le vendredi à Niort et
à Melle**

Viandes et produits transformés



Le troupeau bovin est de race limousine.
Nous transformons toutes nos viandes
dans notre Laboratoire à Melle. Nos
recettes sont uniques et nous n'utilisons
aucun additif, les boyaux sont tous
naturels. Viande au colis ou au détail,
sans minimum. Conditionné en vrac ou
sous vide.

1^{ère} semaine de chaque mois : porc; 2^{nde} :
veau et 3^{ème} : boeuf.

Commande en ligne le Clic Paysan et
restauration collective

Le Jardin des Simples

Fanny PETIT

58 3 Impasse Saint Laurent Courgé
79120 VANÇAIS

T • 05 49 07 87 38

M • jardin-simples@hotmail.fr

www.le-jardin-des-simples.fr

facebook : le jardin des simples

Plantes aromatiques et médicinales



Producteur-cueilleur de plantes
médicinales et aromatiques, nous
cultivons et récoltons une soixantaine de
plantes, et les transformons en tisanes.
Nous commercialisons en sachet mais
également en vrac et en demi-gros, pour
les particuliers et les professionnels. Nous
transformons aussi les plantes récoltés
en une gamme variée : huiles de soins
(macération solaire), baumes, sirops, sels
de cuisine et mélange de pétales pour la
cuisine. Depuis 2016, nous distillons et
avons ainsi une gamme d'une vingtaine
d'hydrolats et d'huiles essentielles.

Vente



SCEA La Palaire

Sébastien RENARDET

59 La Palaire
79400 EXIREUIL

T • 06 79 85 44 37

M • seb.renardet@hotmail.fr

Viandes



Ferme mixte, céréales et élevage ovin.
Environ 100 brebis produisent des agneaux
fermiers.

Vente

Sur commande

Brasserie du Val de Sèvre

David OLLIVIER

60 1 chemin de la Croix d'Hervault
79800 PAMPROUX

T • 06 95 26 67 00

M • brasserie-du-val-de-sevre@laposte.net

Brasserie-du-val-de-sevre.fr

Boissons alcoolisées



Bières artisanales.

Vente



L'épicerie fermière

61 5 Avenue du Commandant Bernier
79500 MELLE

T • 05 49 07 32 59

M • contact@epicerie-fermiere.fr

<http://epicerie-fermiere.com/>

facebook : l'épicerie fermière

Distributeur



Marylène, Maëlle, Virginie et Fabrice vous accueillent toute la semaine pour vous présenter les produits alimentaires du terroir picto-charentais. En relation avec plus de 120 producteurs régionaux issus principalement de l'Agriculture Biologique, nous vous proposons toutes les gammes de denrées pour satisfaire vos papilles et entretenir votre santé.

Vente



Horaires : lundi 15H-19H30 / du mardi au samedi 9H-12H30 et 15H-19H30 et le dimanche 9H30 - 12H30 (Juin-juillet-Août uniquement).

Livraison à domicile.

Agglomération du Niortais



depuis
20 ANS

RÉGIE DE PUBLICITÉ / ÉDITION / DIFFUSION
SPÉCIALISÉE EN ALTERNATIVE



www.alterrenat-presse.com



Crédit photo : GAEC la Chevrière / Deux-Sèvres Nature Environnement

Agglomération du Niortais

GAEC de la Roche

Emma BONNET

62 38 rue Pied Blanc
79210 ST HILAIRE LA PALUD
T • 06 83 16 50 33
Facebook : les fromages d'Emma

Produits laitiers et viandes



Le GAEC La Roche élève des chèvres « Saanens » et des Limousines. Elles sont nourries à l'herbe fraîche ou au foin (selon la saison) des belles prairies du marais poitevin. La fabrication du fromage est faite selon la méthode traditionnelle. Visites et dégustations sur RDV.

Vente

À la ferme les mardis et vendredis de 17h à 19h

AMAP



Marchés de La Rochelle, de Mauzé et de St Hilaire la Palud



Valérie BOST

63 rue de la Garenne
Péré en Forêt
79360 MARIGNY
T • 06 89 62 94 84
M • valerie.bost@free.fr

Viandes



Troupeau de race limousine (avec cornes), en pâturage et foins produits sur la ferme. Je vous propose des colis de 5 ou 7kg veau sous la mère, 10kg vache ou bœuf véritable, 4 ou 5 fois par an.

Vente

Sur commande à retirer à la ferme



AMAP et cantines

EARL Le Pont de la Grange

Isabelle et Laurent CLOCHARD -

64 La Grange
79230 AIFRES
T • 05 49 32 17 16
M • laurent.clochard@wanadoo.fr
www.pontdelagrangefr

Viandes/volailles



Depuis 2006 nous produisons des volailles dans des cabanes mobiles. Notre principale motivation est de produire de la volaille (poulets, pintades, canettes et canards) de qualité, qui a du goût ! Nous avons également un troupeau de race Prim'Holstein qui pâturent de mars à novembre. Vous pouvez venir chercher du lait lors de la traite ou nous téléphoner, pour en réserver.

Vente

À la ferme : **selon les jours d'abattage.**
Pour passer une commande, merci de nous contacter par mail ou par téléphone),



Amap : de Vallans, Niort, Aiffres et Melle



La Ferme de la Solive

Thierry MOUCHARD

65 Chemin de la corde
79360 GRANZAY GRIPT

T • 06 51 90 49 02

M • lafermedelasolive@gmail.com

<https://lafermedelasolive.wordpress.com>

Facebook : lafermedelasolive

Viandes et autres produits transformés



Production et vente directe sur commande de viande AUBRAC avec une alimentation basée exclusivement sur le lait de vache, l'herbe des prairies et les céréales cultivées sur l'exploitation. Vente de viande de veau, jeunes bovins, génisses, vaches et boeufs. Fin de la période de conversion le 15 mars 2021. Plusieurs colis sont proposés en 5 et 10 kg mais aussi de la viande transformée : steaks hachés, saucisses, sauce bolognaise, blanquette de veau, veau Marengo en frais ou en conserves.

Vente

 À la ferme : en début de mois. Les commandes sont à passer par mail ou par téléphone

Les informations sont disponibles sur le site internet et sur la page Facebook

GAEC Auzille

Sébastien Rambaud

66 Chemin Neuf Irleau
79270 LE VANNEAU IRLEAU

T • 06 77 01 73 35

M • auzilleventedirecte@gmail.com

<https://fermeauzille.wixsite.com/levanneauirleau>

facebook : fermeauzille

Viandes



Située au coeur du marais mouillé, la ferme élève 2 races à viande (Charolaise et maraîchine). L'élevage est conduit en extensif et fonctionne en total autonomie (aucun achat d'aliment à l'extérieur). Nos animaux sont nés sur la ferme et élevés tout à l'herbe : pâturage des prairies naturelles du marais de mars à décembre et foin, céréales de la ferme l'hiver.

Vente

 À la ferme sur commande

 AMAP



Eco-Dyn
Agriculture Régénérative



 ecodyn.fr
02 40 83 39 75
contact@ecodyn.fr



L'Eau Vive

MON MAGASIN

BIO

ESPACE RESTAURATION BIO

10 % hors promos et hors restauration

OD 20 % sur votre 1^{er} panier



PRODUITS FRAIS,
ÉPICERIE, VRAC,
PRODUITS LOCAUX,
ESPACE BÉBÉ,
SANS GLUTEN,
COSMÉTIQUES...

à Niort Est, C.C. Chauray
58 boulevard Ampère (proche Géant - Casino)
Du lundi au samedi de 9h30 à 19h30
05 49 26 60 92

Participez au développement de la bio, en soutenant Agrobio Deux-Sèvres !



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

Acheter et consommer des produits bio et locaux est une démarche responsable et citoyenne.

4 BONNES RAISONS DE SOUTENIR AGROBIO DEUX-SÈVRES

Soutenir Agrobio Deux-Sèvres, c'est soutenir l'agriculture bio locale :

1. mettre en place une nouvelle économie à taille humaine ;
2. pratiquer des prix équitables à tous les échelons de la filière ;
3. favoriser une alimentation de qualité accessible ;
4. protéger l'eau, la terre... bref, l'ensemble des biens communs... pour les générations futures.

4 BONNES RAISONS D'ADHÉRER À AGROBIO DEUX-SÈVRES

Adhérer à Agrobio Deux-Sèvres, c'est :

1. évoluer au sein d'une association conviviale, vivante et à votre écoute qui valorise et donne de la crédibilité au métier de paysan ;
2. faire partie d'un réseau qui défend les valeurs d'une bio solidaire et locale ;
3. participer à son activité, ses projets ;
4. être informé par des bulletins mensuels de l'actualité de l'AB au niveau national, régional et départemental.

QUELQUES CLÉS POUR CONSOMMER PLUS LOCAL ET RESPONSABLE !

1. **Repenser ses menus**, en utilisant les fruits et légumes bio de saison produits localement.
2. **Réorganiser son agenda**, en s'accordant un vrai moment de partage pour faire ses achats bio et locaux : sur nos marchés deux-sévriens, à la rencontre de nos paysans sur leur ferme, dans nos boutiques bio spécialisées...
3. **Redécouvrir sa cuisine**, en prenant plaisir à préparer des plats simples, pleins de goût et de couleurs, avec les produits de nos paysans.
4. **Sensibiliser son entourage au bio et local**, en partageant vos expériences culinaires, vos découvertes dans les fermes, ...
5. **Contribuer au développement de la bio en aidant les actions d'Agrobio Deux-Sèvres en devenant membre associé** avec un don libre (contactez-nous au 05 49 63 23 92).
6. **Venir à la rencontre d'Agrobio Deux-Sèvres**, lors de ses actions sur le territoire.

CULTIVER et JARDINER
en respectant la nature



SAINTONGE BIO DISTRIBUTION

M. RABALLAND
Jean-Pierre

j-pierre.raballand@wanadoo.fr

Tél. 05 46 59 78 21

Fax 05 46 59 79 00

Port. 06 07 30 09 73

27, avenue du Point du Jour
17400 SAINT JEAN D'ANGELY



- Amendements marins
- Amendements organiques
- Engrais organiques
- Insecticides naturels
- Produits de traitement
- Semences bio ou non traitées
- Produits d'élevage
- Aliments bétail
- Désherbeurs thermiques
- Matériels Hatzenbichler

*ACHATS/VENTES
DE LÉGUMES BIO*

COLLECTE DE CÉRÉALES BIO

PLANTS POMMES DE TERRE BIO

*SEMENCES AIL, ÉCHALOTES
ET OIGNONS BIO*

GRAINES POTAGÈRES BIO

*HARICOTS VERTS, BLANCS,
BEURRES OU À RAMES BIO*

www.saintonge-bio-distribution.com



05 56 40 92 02
info@agrobio-deux-sevres.fr
20 RUE DE L'ANJOU
79130 SECONDIGNY



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

