



Guide bio

**Charente - Maritime
2021**

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



• GAB 17 •



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

www.bionouvelle-aquitaine.com



GROUPEMENT
COOPÉRATIF DE
MAGASINS BIO
INDÉPENDANTS

Les magasins Bio monde en Charente-Maritime

Le Beaupré Bio monde Royan

1 place de la Gare
17200 ROYAN

05 46 02 39 60

lundi au samedi
9h à 13h
et 14h à 19h
(et 19h30 en été)

Bio monde Rochefort

9 avenue William Ponty
17300 ROCHEFORT-SUR-MER

05 46 99 03 46

Lundi au samedi
9h à 19h

Bio monde Saint Pierre d'Oléron

25 route des Mirouelles
17310 SAINT PIERRE D'OLÉRON

05 46 85 43 30

Lundi au samedi
9h à 19h

Bio monde La Rochelle

10 rue de quaterfages
17000 La Rochelle

05 46 56 72 26

Lundi au vendredi
9h à 14h
et 15h à 19h

Samedi
9h à 13h30

Bio monde Saintes

13 A rue de la Champagne St-Georges
17810 SAINT-GEORGES-DES-COTEAUX

05 46 98 67 67

Lundi au samedi
9h30 à 19h00

Charente-Maritime, nouveau guide bio !

En collaboration avec l'ensemble des Groupements des Agriculteurs Biologiques adhérents à la Fédération Régionale d'AB « Bio Nouvelle-Aquitaine », nous avons conçu cette réédition du guide bio de la Charente-Maritime.

Notre objectif est de porter à la connaissance d'un maximum de consommateurs 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 en général encourage le développement d'une agriculture responsable qui se préoccupe réellement de la préservation de notre environnement.

N'hésitez donc pas à contacter ou à rendre visite aux agrobiologistes et autres acteurs du bio. Il y en a forcément un près de chez vous ou sur la route de vos vacances !

Vincent DAVID
co-président du GAB 17



Sommaire

Charente-Maritime, nouveau guide bio, le mot du président.	3
Qui sommes nous ?	5
Les chiffres clés de la bio	7
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 ?	18

OÙ TROUVER DES PRODUITS BIO EN CHARENTE-MARITIME :

• Pays Rochelais - Île de Ré	20
• Pays d'Aunis	26
• Vals de Saintonge	32
• Pays Rochefortais	40
• Pays de Marennes-Oléron	42
• Pays de Saintonge romane	46
• Pays Royannais	53
• Pays de Haute-Saintonge	57

Rencontrer des producteurs bio	61
Qu'est-ce qu'une AMAP ?	62

Rédaction : GAB17 et Bio Nouvelle-Aquitaine
Réalisation de la maquette, régie publicitaire :



AlterreNat Presse
Ld Alby - 82 120 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 : Gab 17 - A. Buchet DSNE - Biocoop



Imprimé en UE
Edition : Août 2021



Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées / pefc-france.org

Qui sommes-nous ?



• GAB 17 •

Le GAB17, syndicat agricole créé en 1987, devenu association en 2019, a pour vocation de fédérer les agriculteurs biologiques et les acteurs du développement de l'Agriculture Bio en Charente-Maritime. Il est membre de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique de Nouvelle-Aquitaine (Bio Nouvelle-Aquitaine) et de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique).

Les missions du Gab17

- Porter les valeurs de l'agriculture biologique auprès des citoyens et des territoires telles que définies dans la Charte de la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique.
- Accompagner individuellement et collectivement les projets des agriculteurs : installation, conversion, commercialisation.
- Favoriser les échanges de 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 de gammes bio.
- Promouvoir l'agriculture biologique locale en Charente-Maritime.



• 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 acteurs professionnels, institutionnels, économiques et 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 Charente-Maritime



520

fermes bio
en juin 2021



+39%

par rapport à 2019



4,95%

de la SAU en bio
(Surface Agricole Utile)

en Nouvelle-Aquitaine

8 013

fermes bio
(2020)

12,2%

des fermes de
la région sont en bio

8,4%

de la SAU
en bio

en France

53 255

fermes bio
(2020)

12%

des fermes étaient
en bio (2020)

9,49%

de la SAU
nationale en bio

Consommation



12,67 milliards d'euros

de produits bio vendus
en France en 2020



+12,2%

une croissance de près
de 12,2% par rapport à 2020



67%

des produits bio consommés
en France sont produits en France

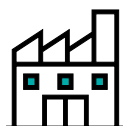
hors produits exotiques, l'approvisionnement français en produits bio est de 82 %.

Économie



200 400

emplois directs dont
128 300 dans les fermes



25 763

transformateurs,
distributeurs et importateurs

Source : Agence Bio



SAINTONGE BIO DISTRIBUTION

M. RABALLAND

Jean-Pierre

j-pierre.raballand@wanadoo.fr

Tél. 05 46 59 78 21

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

*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*

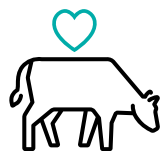
www.saintonge-bio-distribution.com

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 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'Eurofeuille. 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 chimique, 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 marque Bio Sud Ouest France ajoute à la réglementation bio européenne la garantie de l'origine régionale des produits et un soutien à la structuration de filières bio équitables sur le territoire néo-aquitain. Les produits agréés Bio Sud Ouest France contiennent 100% des matières premières mentionnées dans la dénomination commerciale et un minimum de 95% d'ingrédients agricoles productibles dans le 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

Découvrez nos graines 100% BIO pour jardiniers et maraîchers

La Semence Bio
Semons la Vie dans nos assiettes!

AGROSEMENS
La Semence au Cœur du Monde

www.graines-biologiques.com

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

... l'économie

- La bio est créatrice d'emploi en milieu rural : seulement 5,7% de la SAU (surface agricole utile) mais qui représente déjà 10,8% 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)



... 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)



... 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.



- 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



Produits d'origine végétale

LÉGUMES

PAYS ROCHELAIS - ÎLE DE RÉ

3. D'hier et d'ici / EARL au fil du grain
4. La ferme du Treuil Charré Aunis Bio
5. ESAT Le Treuil Moulinier
6. Les jardins de Mouillebarbe
7. GAEC Biotivés
9. La ferme des palombes
10. Thair'ôLégumes

PAYS D'AUNIS

18. Aux Jardins d'Aunis
19. EARL le rouge gorge
21. Les petits jardins du marais
22. GAEC DU BIO CHALOGNE
25. L'Accueillelette du Mignon
27. Eric David

PAYS VALS DE SAINTONGE

31. La ferme de suchet
38. Les jardins du chat blanc
41. EARL Les délices du potager

PAYS ROCHEFORTAIS

52. La Ferme de la Levée
53. La ferme de Brouage

PAYS DE MARENNES-OLÉRON

57. Le jardin de la Josière EARL Les Pesas
58. La petite sablière
62. SARL Ferme de la Poltière

PAYS DE SAINTONGE ROMANE

64. Lydie Bordjah
66. EARL Aux potagers de Beauregard
69. Le domaine Chaillou
76. Des bottes et des mottes
78. Saint Fiacre 17

PAYS ROYANNAIS

85. GAEC Domaine Coussot

PAYS DE HAUTE-SAINTONGE

91. Chantal Chassot
92. Anita Rivière
93. Bio chemins
96. La Gourmande
99. Les tritons du closne
100. La ferme du Maine Vigier
102. Ferme des Bertineries

PLANTES AROMATIQUES

PAYS ROCHELAIS - ÎLE DE RÉ

2. Pasta e / La Moinerie
 4. La ferme du Treuil Charré Aunis Bio
 8. Association Graines de troc
 9. La ferme des Palombes
- #### PAYS D'AUNIS
17. Ferme de Bonneville
 28. La ferme du Mont d'Or

29. L'agastache anisée

PAYS VALS DE SAINTONGE

32. PlantaBeneze
38. Les jardins du chat blanc
47. Aux Graines Buissonnières
75. Angélique et plantes aromatiques

PAYS DE MARENNES-OLÉRON

62. SARL Ferme de Poltière

PAYS DE SAINTONGE ROMANE

74. Ô Folles Herbes
75. Angélique et plantes aromatiques
76. Des bottes et des mottes

PAYS ROYANNAIS

85. GAEC Domaine Coussot

PAYS DE HAUTE-SAINTONGE

94. EARL des collines
99. Les tritons du closne
101. La Ferme Sauvage et Jardinée

SEMENCES ET PLANTS

PAYS ROCHELAIS ÎLE DE RÉ

4. La ferme du Treuil Charré Aunis Bio
8. Association Graines de troc

PAYS VALS DE SAINTONGE

34. Les herbes folles
- PAYS DE MARENNES-OLÉRON**
62. SARL Ferme de la Poltière

PAYS ROYANNAIS

84. Les graines dans le vent
- PAYS DE HAUTE-SAINTONGE**
92. Anita Rivière
99. Les tritons du Closne

FRUITS

PAYS ROCHELAIS - ÎLE DE RÉ

4. La ferme du Treuil Charré Aunis Bio
6. Les jardins de Mouillebarbe
7. GAEC Biotivés

PAYS D'AUNIS

21. Les petits jardins du marais
- PAYS ROCHEFORTAIS**
52. Ferme de la Levée
53. La ferme de Brouage

PAYS DE MARENNES-OLÉRON

62. SARL Ferme de la Poltière
- PAYS DE SAINTONGE ROMANE**
76. Des bottes et des mottes
- PAYS DE HAUTE-SAINTONGE**
92. Anita Rivière
99. Les tritons du closne
100. La ferme du Maine Vigier



Produits transformés

CONFITURES

PAYS ROCHELAIS ÎLE DE RÉ

4. La ferme du Treuil Charré Aunis Bio
- PAYS DE MARENNES-OLÉRON**
60. Le Mouton vert
62. SARL Ferme de la Poltière
- PAYS DE HAUTE SAINTONGE**
96. La Gourmande

CONSERVES

PAYS ROCHELAIS ÎLE DE RÉ

6. Les jardins de Mouillebarbe
7. GAEC Biotivés
- PAYS D'AUNIS**

20. Les Oeufs d'Antan

21. Les petits jardins du marais

23. La Ferme des Sens

PAYS VALS DE SAINTONGE

41. EARL Les délices du potager

PAYS DE MARENNES-OLÉRON

57. Le jardin de La Josiere EARL Les Pesas
62. SARL Ferme de la Poltière
- PAYS DE SAINTONGE ROMANE**
78. Saint-Fiacre 17

LÉGUMES SECS

PAYS ROCHELAIS ÎLE DE RÉ

2. Pasta e / La Moinerie
9. La Ferme des Palombes
- PAYS D'AUNIS**

15. La ferme Saint-Germain

16. La Ferme du Bois du Treuil

17. Ferme de Bonneville

23. La Ferme des Sens

28. La ferme du Mont d'Or

PAYS VALS DE SAINTONGE

43. Ferme de Bellevue
- PAYS DE SAINTONGE ROMANE**

68. La Ferme de l'Orée (EARL Le Petit Bois)

FARINES / CÉRÉALES

PAYS ROCHELAIS ÎLE DE RÉ

2. Pasta e / La Moinerie
15. Ferme Saint-Germain

PAYS D'AUNIS

16. La Ferme du Bois du Treuil
17. Ferme de Bonneville
28. Ferme du Mont d'Or
- PAYS VALS DE SAINTONGE**

43. Ferme de Bellevue
- PAYS DE SAINTONGE ROMANE**

65. Victorien Soulice

HUILES

PAYS D'AUNIS

17. Ferme de Bonneville

PAYS VALS DE SAINTONGE

43. Ferme de Bellevue
45. La Varenne, ferme bio depuis 1986

PAYS ROYANNAIS

88. EARL Champagne Rolland / La Ferme Côtière

FOURRAGES

PAYS VALS DE SAINTONGE

43. Ferme de Bellevue

PAINS / PÂTISSERIES

PAYS D'AUNIS

15. La Ferme Saint Germain
16. La Ferme du Bois du Treuil
28. La Ferme du Mont d'Or

PAYS VALS DE SAINTONGE

45. La Varenne, ferme bio depuis 1986
- PAYS ROYANNAIS**

89. Ferme d'accueil de la Gravelle

PAYS DE HAUTE-SAINTONGE

98. Le Four A Mi



Produits d'origine animale

VIANDES/VOLAILLES

PAYS ROCHELAIS ÎLE DE RÉ

1. La ferme des coutures
- PAYS D'AUNIS**

17. Ferme de Bonneville
23. La Ferme des Sens

24. GAEC les ormeaux

PAYS VALS DE SAINTONGE

45. La Varenne, ferme bio depuis 1986
33. Luc Suret

35. Les Porcs Noirs de La Planche

36. EARL Forget

39. La Ferme des Ouches

40. Antoine Hidreau

42. Hans Boutin

44. GAEC Plaire Massonnet

46. EARL Les Platanes

PAYS ROCHEFORTAIS

51. Ferme de l'île Madame
52. EARL Ferme de la levée
- PAYS DE SAINTONGE ROMANE**

71. la ferme du pas du loup

73. Marie-Claire Labbé

82. EARL La Rondellerie

PAYS ROYANNAIS

86. Ferme de la Grange Olivier Guillon
89. Ferme d'accueil de la Gravelle

Où trouver des produits bio ?



Pays Rochelais Ile de Ré

La ferme des coutures

Bruno Bonnin

1 3 Les coutures
17290 Thaire d'Aunis

T • 06 84 20 35 18

M • earlbonnin@yahoo.fr

W • www.la-ferme-des-coutures.fr

Viande, légumes secs

Produits : viande de boeuf, veau et porc, conserves (plats cuisinés et terrines), légumes secs

Vente

Vente à la ferme : **premier week-end de chaque mois : le vendredi de 15h à 19h30, le samedi de 10h - 13h.** Colis sur réservation.

AMAP : **le chou frisé, le vendredi de 17h-18h30 à Marennes (tous les 2/3 mois)**

Vente en restauration collective
Le + : **accueil de camping-car à la ferme**

Pastae

2 3 rue de la moirerie Belle Croix
17139 Dompierre sur Mer

T • 06 07 04 02 73

M • contact@pastae.eu

W • www.pastae.eu

Fruits, légumes, farine céréales, légumes secs, plantes aromatiques

Produits : blé tendre, blé population, blé dur, orge, luzerne, lin oléagineux, lentilles vertes, pois chiches, tournesol, légumes de plein champ, pommes, poires, farine de blés, petit épeautre, pâtes fraîches, ravioli, traiteur italien, truffes, thym, verveine, PPAM

Vente

Vente à la ferme : **lundi 10h30-12h30 et 16h00-19h30, vendWredi 10h30-12h30 et 15h00-19h30, samedi 10h00-12h30**

Le + : **service traiteur et vente à emporter**

D'hier et d'ici

Noël Michot

3 54 rue du moulin de la pierre
17690 Angoulins

T • 06 82 93 44 05

M • dhieretdici@orange.fr

W • www.dhier-et-dici.com

Légumes

Produits : Ferme familiale depuis plusieurs générations. L'EARL Au fil du grain est une ferme très diversifiée : céréales, plantes aromatiques, légumes, lentilles... tout est fait pour que la biodiversité se développe !

Vente

Vente à la ferme : **Jeudi et vendredi de 15h00 à 19h00 et samedi de 10h00 à 13h00 et de 16h00 à 19h00**

La ferme du Treuil Charré Aunis Bio

Jérôme et Stéphanie Bourdeau

4 Treuil Charré
17220 Saint-Christophe

T • 06 79 53 56 95 - 06 30 82 41 07

M • leslegumesdecharre@club-internet.fr

W • www.lafermedutreuilcharre.fr

Fruits, légumes, oeufs, conserves, plantes aromatiques

Produits : légumes (maraîchage très diversifié) et fruits de saison (petits fruits, pépins, noyaux), aromatiques, œufs, miel, confitures, conserves, plantes aromatiques, semences et plants

Vente

Vente à la ferme : **Du mardi au vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h**
Vente sur les marchés : **la Rochelle Laleu (mercredi de 15h à 19h), Salles (jeudi de 16h à 20h), Mauzé sur le mignon (samedi de 8h30 à 13h), Saint-Hilaire la Palud (dimanche de 8h30 à 13h), Châtaillon-Plage (de juin à septembre, dimanche de 8h30 à 13h) - Vente à la Ruhe qui dit oui : Les cabanes urbaines (La Rochelle), Square des Echassiers (Lagord), Rue de Suède (La Rochelle)**

Vente à la Ruhe de Saint-Laurent de la Prée

ESAT

Le Treuil Moulinier

5 Rue du Moulin des Justices
17022 La Rochelle

T • 05 46 45 61 61

M • ferme.esat@ght-atlantique17.fr

Légumes

Légumes biologiques et fraises, plants



Vente

Vente à la ferme : **mercredi et vendredi de 8h30 à 12h15 pour les légumes, tous les jours d'avril à juin de 8h à 15h pour les plants**

Les jardins de Mouillebarbe

Ivonig Caillaud

6 Route de Mouillebarbe
17590 Ars en Ré

T • 06 52 69 69 08

M • accueil@jardinsdemouillebarbe.fr

W • jardinsdemouillebarbe.fr

Fruits, légumes, conserves

Pomme de terre nouvelle et de conservation, fraise, tomate, concombre, poivron, aubergine, piment, oignon, échalote, ail, salade, jeunes pousses, chou pointu, chou rave, chou fleur, chou chinois, poireaux, courgette, courge, radis, haricot, petits pois, pois gourmands, melons, navets, betterave, céleri rave, blette, épinards, mâche, asperges, artichaut, cèbette, aromatiques... purées de piment, harissa, pickles, confits d'oignon, tartinades d'artichaut et de poivron, cornichons, légumes lacto fermentés, coulis de fraise, gaspacho, sauce et pulpe de tomate, ketchup indien...

Vente

Vente à la ferme : **ouvert tous les jours de l'été de 10h à 12h30. Hors saison : mardi, jeudi, vendredi et samedi de 10h30 à 12h**



Pays Rochelais Ile-de-Ré

GAEC Biotivés

Pauline Gourdon

7 3 C Chemin de Bel Air
17138 Saint-Xandre

T • T • 07 68 93 73 64

M • biotives@gmail.com

Facebook : Biotivés

Fruits, légumes, conserves

Exploitation à taille humaine, nous produisons des fruits et légumes de saison tout au long de l'année. Courgettes, poireaux, choux, fraises... vous attendent au gré des saisons dans notre magasin de producteurs Pays En Bio. Vous y trouverez aussi les productions diverses des producteurs alentours (fromages, viande, miel, bières, farines, pain...)



Vente



Vente à la ferme : **vendredi 9h-12h et 14h-19h, samedi 9h-13h**



Vente AMAP : **AMAP des 2 mains**



Association Graines de Troc

8 10 rue Paul Langevin
Bâtiment Graines de Troc
17180 Périgny

T • T • 07 83 66 38 07

M • boutique@grainesdetroc.fr

W • www.grainesdetroc.fr

Plantes aromatiques, semences et plants

Association de défense de la biodiversité cultivée proposant une grande diversité de plants et semences libres et reproductibles



Vente



À la ferme : **du lundi au vendredi de 9h à 17h**



Vente sur les marchés : **au printemps, marché de La Pallice à La Rochelle (dimanche matin) et Laleu (mercredi après-midi)**



La ferme des palombes

Didier Dorin

9 1 chemin des Palombes
17220 Sainte Soule

T • 06 80 46 13 16

M • lejardindespalombes@orange.fr

Fruits et légumes, plantes aromatiques

À la ferme des Palombes, vous trouverez des légumes de saisons et une sélection de plantes aromatiques, pour le plus grand plaisir de vos papilles. La ferme est en agriculture biologique. La vente se fait en circuit court, à la ferme et sur le marché de Sainte Soule.



Vente



À la ferme : **mercredi de 16h30 à 18h30**



Vente : **marché de Sainte-Soule, samedi de 8h30 à 12h30**



Thair'&Légumes

Mathilde Brachet

10 Les Coutures
17290 Thairé

T • 06 75 43 93 56

M • thairietlegumes@gmail.com

W • www.thairietlegumes.com

Légumes



Ferme sur 1ha, en agroforesterie, vente directe à la ferme. Production de légumes diversifiés toute l'année.



Vente



À la ferme (distribution de paniers les mardis et jeudis sur abonnement)



Vente : **marché de Thairé le 1er mercredi du mois de 16h à 20h**



Biomonde La Rochelle

11 10 rue de Quatrefages
17000 La Rochelle

T • T • 05 46 56 72 26

contact@biomonde-larochelle.fr



Distributeur

Joli petit Magasin Bio avec des produits locaux. Vous y trouverez fruits, légumes, épicerie, boulangerie, cave, cosmétiques et compléments alimentaires. Un grand choix de produits.

Horaires : 9h-14h/15h-19h du mardi au vendredi et 9h-13h30 le samedi

Horaires : 9h-14h/15h-19h du mardi au vendredi et 9h-13h30 le samedi



Magasin L'eau Vive

12 13 rue du 14 juillet
17138 Puilboreau

T • 05 46 35 75 02

M • magasin@larochelle.bio

W • www.larochelle.bio



Distributeur

En magasin, en drive ou en livraison, vous y trouverez des milliers de références bio issues en priorité des producteurs bio locaux, avec une large place pour le vrac et le végétal. Toute l'équipe est à votre service pour vous accompagner avec bienveillance dans vos choix d'aliments certifiés bio, de compléments alimentaires et de soins du corps naturels. Nous nous engageons quotidiennement à vous fournir des produits sains, respectueux de votre santé et de la planète.

Horaires : du lundi au samedi de 9h à 19h30



Magasin L'eau vive

13 17 avenue Albert Denis
17690 Angoulins
T • 05 46 52 01 12
M • magasin@larochelle.bio
W • www.larochelle.bio



Distributeur

En magasin, en drive ou en livraison, vous y trouverez des milliers de références bio issues en priorité des producteurs bio locaux, avec une large place pour le vrac et le végétal. Toute l'équipe est à votre service pour vous accompagner avec bienveillance dans vos choix d'aliments certifiés bio, de compléments alimentaires et de soins du corps naturels. Nous nous engageons quotidiennement à vous fournir des produits sains, respectueux de votre santé et de la planète.

Horaires : du lundi au samedi de 9h à 19h30



**Organisme Certificateur Associatif
intervenant en Agriculture
Biologique sur l'ensemble
du Sud-Ouest**

Les Alizés • 70, Avenue Louis Sallenave • 64000 PAU

Tél : 05-59-02-35-52 • Fax : 05-59-84-23-06

E-mail : accueil@certisud.fr • bio@certisud.fr

www.certisud.fr

Naturalys
L'épicerie bio

**Du Bio
À GOGO...**

Fruits & légumes de saison, vrac, épicerie & frais,...

WWW.BIONATURALYS.FR • Naturalys - L'épicerie Bio • Naturalys - L'épicerie Bio
ZA de pied sec Nord, 17260 Gémazac - Du lundi au samedi : de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h



La petite fabrique de pâtes fraîches

"L'Italie locale"

De notre métier d'agriculteur à notre passion de la bonne table, nous produisons et cuisinons chaque jour pour vous régaler aux notes méditerranéennes avec les recettes familiales et originales de Gabriella.

Du plat traditionnel, à la street food et en passant par notre carte traiteur, venez découvrir des saveurs douces et pétillantes !



3r. de La Moinerie Belle-croix • 17139 Dompierre-sur-Mer
06 70 30 71 97 • contact@pastae.eu • www.pastae.eu



Pays d'Aunis

EARL La Houlette

Caroline Thomas et Sébastien Lavau

14 Charmeneuil
17700 La Devisse

T • 06 35 37 45 21
M • lesbrebisdelahoulette@gmail.com
facebook : les brebis de la houlette

Produits laitiers



Fromages au lait cru de brebis, yaourt,
fromage blanc, tomme

Vente

À la ferme : le vendredi de 17h à 19h



La ferme Saint-Germain

Mathilde et Edouard Rousseau

15 Saint Germain de Marencennes
17700 Saint-Pierre-La-Noue

T • 06 21 47 11 97
M • fermebio.stgermain@gmail.com
W • www.fermesaintgermain.fr



Pains, pâtisseries, légumes secs, Farine, céréales



Pains, brioche, biscuits, farines de blé, engrain, sarrasin, seigle, légumes secs, (lentilles, haricots rouges, pois chiches, flageolets, haricots blancs). Ferme céréalière et de légumineuses, en bio depuis 23 ans et en biodynamie (Demeter) depuis 5 ans, qui s'est développée en vente directe à la ferme avec "le pain de Mathilde" depuis 13 ans et avec "le Marché des Filles" tous les samedi matin, depuis 4 ans.

Vente

À la ferme : mercredi de 17h à 18h (pour le pain sur commande), samedi de 9h à 12h30 pour le "marché des filles", marché bio et local avec la présence de producteurs divers.

Paniers d'Eric : à Fouras le vendredi soir



La ferme du Bois du Treuil

Julien Ceyral

16 2 bis chemin de Saint Pierre
17700 Saint-Saturnin-du-Bois

T • 07 71 05 13 58
M • contact@farinepainbio.com
W • www.farinepainbio.com

Farine, céréales, légumes secs, pain, pâtisseries



Pain au levain, brioches, farines sur meule de pierre de type 80 (blé, épeautre, engrain, seigle, sarrasin), légumes secs (lentilles, pois chiches, pois cassés)

Vente

À la ferme : mercredi, jeudi et vendredi de 16h30 à 19h sur commande

Marché : Surgères le samedi matin



Ferme de Bonneville

17 5 Rue de la Sèvre
Thairé le Fagnoux
17170 Saint-Jean-de-Liversay

T • 05 46 35 81 65
M • fermebonneville@gmail.com
W • www.ferme-de-bonneville.fr

Farines/céréales, huiles, légumes secs, miel, boeuf, volailles, plantes aromatiques, oeufs



Huiles de tournesol, cameline, chanvre et bourrache. Viande de bœuf, poulets et pintades. Poules pondeuses. Farines à la meule de pierre et pâtes. Huiles aromatisées.

Vente

À la ferme : tous les matins du mardi au samedi, ainsi que mercredi et vendredi après-midi. Marché à la ferme le 1er vendredi du mois.

AMAP : de Courçon, Marans, Ile de Ré



Aux jardins d'Aunis

Olivier Fridja

18 rue de la Garenne
17290 Forges

T • 06 70 92 42 74
M • auxjardinsdaunis@gmail.com
facebook.com/auxjardinsdaunis

Légumes



Petite ferme maraîchère produisant des légumes biologiques. Nos légumes sont cultivés en respectant la terre et les saisons.

Vente

À la ferme, le vendredi de 15h à 19h

AMAP : Douce racine à Aigrefeuille d'Aunis le mardi à 18h30



EARL Le rouge-gorge

19 16 rue de l'Hôtel de ville
17290 Ballon

T • 06 24 14 28 88
M • lerougegorge@gmx.fr

Légumes, fruits



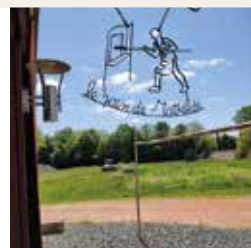
Légumes diversifiés bio de plein champ et serres froides. Un peu de fruits.

Vente

À la ferme : tous les vendredis de 16h30 à 19h

Sur les marchés : La Rochelle centre samedi et mercredi matin

en AMAP : à Ballon, Châtelailon et La Rochelle



Les oeufs d'antan

Brice Liaigre

20 Rue du château Musset
17230 Andilly

T • 06 77 51 85 72

M • brice.liaigre@hotmail.fr

W • www.lesoeufsdantan.com

Oeufs, conserves

Oeufs, Rillettes de poule. Nous sommes de jeunes producteurs, installés en 2019, avec un élevage de poules pondeuses à taille humaine et le souhait de valoriser nos œufs en vente directe.



Vente



À la ferme : **lundi et mercredi de 10h à 12h**. Produits aussi disponible à la ferme de Candé (Saint-Xandre) et la Ferme du Treuil Charré (Saint-Christophe)



Vente sur les marchés : **Saint-Ouen d'Aunis dimanche matin**



AMAP : **Marans, Dompierre-sur-Mer, Marsilly, La Rochelle, Aigrefeuille, Neuil-sur-mer, Ruche qui dit oui**



Les petits jardins du marais

Hugues et Marie Charti

21 26 rue de Ré
17540 Angliers

T • 07 81 89 59 18

M • lespetitsjardinsdumarais@gmail.com

W • www.lespetitsjardinsdumarais.fr/bio

Fruits, légumes, oeufs, conserves

Nous proposons des paniers hebdomadaire sans engagement, la commande peut être passée directement par le site internet cela ne nécessite pas la création d'un compte. Nous livrons à domicile sur le secteur de La Rochelle et sur le secteur d'Angliers.



Vente



Vente : à la ferme **mardi soir de 18h à 20h en été et de 17h à 19h en hiver**



AMAP livraison de paniers : **le jeudi entre 12h et 14h sur le secteur de La Rochelle et le jeudi soir sur le secteur d'Angliers.**



GAEC Du bio Chalogne

Philippe Baudon et Mathieu Brunet

22 19 bis Chalogne
17170 La Ronde

T • 06 52 90 58 28

M • gaec.biochalogne@laposte.net

W • www.gaec-bio-chalogne.com

Légumes

Vente de paniers de légumes bio de saison (9€ et 15€). Environ 60 légumes et 150 variétés selon la saison sur zha de terres de marais.



Vente



AMAP : **livraisons du mardi matin : Lagrod, Puilboreau, La Rochelle (minimes), Périgny ; livraisons du jeudi après-midi : Saint-Jean de Liversay, Amap d'ici et Amap de Laleu à La Rochelle ; livraison du vendredi après-midi : Amap d'Aytré, de Marans et de Nieul-sur-mer**



La ferme des sens

4 Les Carrières - Vandre

23 17700 La Devis

T • 06 46 69 47 01

M • lafermedessens17@gmail.com

W • www.lafermedessens.fr



Légumes secs, viande volailles, conserves

La Ferme des Sens cultive en bio et biodynamie 140 ha de terres et élève des porcs en bio sur paille. Elle vous propose à la vente différents légumes secs et la viande de leurs cochons, sans conservateur, tout au naturel ! Réservation possible pour les colis de viande.



Vente



Vente à la ferme



sur les marchés : **Lagord (mardi), Salles-sur-mer (jeudi), Saint-Germain-de-Marencennes (samedi), Nieul-sur-mer (dimanche)**



GAEC Les ormeaux

Jean-Marie Portannier

24 Les Ormeaux
17230 Villedoux

T • 06 64 92 57 34

M • jean_marie.portannier@bbox.fr

Viande/volaille

Ferme arborée entre st Xandre et Villedoux dont on peut apercevoir notre élevage de vache limousine. Nos animaux sont élevés avec passion et leur bien-être est une de nos priorités. Nous proposons à la vente des colis de viande de bœuf de 5 et 10 kg et des colis de veaux de 7 kg.



Vente



Vente à la ferme : **une vente par mois sauf en août**

L'Accueilllette du Mignon

25 La Motte Aubert

17700 Saint-Saturnin-du-Bois

T • 05 46 27 30 17

M • contact@laccueillletedumignon.com

W • www.laccueillletedumignon.com

Légumes

Des légumes bio de saison, intégralement produits (avec passion) sur la ferme et dans le plus grand respect de l'environnement.



Vente



Vente à la ferme : **samedi 9h-12h30**



Panier à l'abonnement : **à la ferme, La Rochelle, Surgères et Périgny, tous les vendredis**



Biocoop Surgères

26 Rue Théodore Tournat
17700 Surgères
T • 05 46 56 64 73
M • biocoopsurges@gmail.com
surges.biocoop.net



Distributeur

À taille humaine sur 285 m2 de surface de vente, le magasin Biocoop Surgères vous propose donne la priorité aux producteurs locaux : fruits & légumes de saison, pains frais et fromages à la coupe, grand rayon vrac, viandes et volailles, cave à vins, produits d'hygiène et éco-produits pour la maison, rayon maman-bébé, rayon livres, rayon zéro-déchet et soin pour les animaux. Véritable lieu d'échange et de convivialité où vous serez accueilli(e) et conseillé(e) par une équipe attentive et professionnelle.
Horaires : lundi : 14h30-19h, mardi et mercredi : 9h30-13h et 14h30-19h, jeudi, vendredi et samedi : 9h30-19h
Le + : Nous acceptons tous vos contenants, vos bocaux, sacs à vrac et vos boîtes propres... parce que chaque petit geste compte. Grand parking - Tickets restaurant acceptés.

Eric David

27 8 route de Roiffé
17700 Saint-Germain-de-Marencennes
T • 06 21 86 01 79
M • eric-david3@bbox.fr

Légumes



Exploitation agricole céréalière bio et maraîchage diversifié.

Vente



AMAP : "les paniers d'Eric" Tonnay-Charente le mardi 18h30-19h30 ; "les paniers d'Eric" Fouras le vendredi 18h30-19h30 ; AMAP "Amapaunis" Chambon le jeudi 18h30-19h



La ferme du Mont d'Or

28 Le Mont d'Or
17290 Le Thou
T • 06 22 13 18 09
M • steph@lafermedumontdor.fr
W • www.lafermedumontdor.fr

Pain/pâtisserie, légumes secs, farine, boissons alcoolisées et plantes aromatiques

Espace de biodiversité, de production, de transformation et de pédagogie, la ferme constitue une belle opportunité pour bâtir un projet solidaire en prenant en compte le respect de la Nature, la création d'emplois et le respect des êtres humains. Nous produisons des grains bio (céréales et légumes secs). Nous transformons les grains en farines, en pain au levain et en bière « LA PIAF ». Vendus en circuits-courts, nos produits sont à l'image des choix éthiques mis en œuvre sur la ferme. Autres lieux de vente : voir sur notre site internet



Vente

À la ferme : **mardi et vendredi de 17h à 19h**
AMAP : **Rochefort : mercredi à 17h30 ; Dompierre-sur-mer : mercredi à 17h30**
Marché bio : **d'Aigrefeuille, mercredi soir de 16h à 20h**



L'agastache anisée

Catherine Stenger

29 Saint-Gilles
17290 Landrais
T • 06 26 81 72 08
M • lagastacheanisee@gmail.com

Plantes aromatiques

Micro production artisanale de plantes aromatiques et médicinales, tisanes, aromates, confitures. Mes plantes aromatiques sont cultivées et récoltées à la main, séchées et ensachées avec soin.



Vente

À la ferme : **mardi et vendredi de 17h à 19h**



La Ferme de Candé

Sébastien Babin

30 14 allée de Candé
17138 Saint-Xandre
Tel. T • 06 61 79 67 65
M • lafermedecande-resa@sfr.fr

Produits laitiers

Yaourts au lait de vaches, fromage blanc, lait cru... Viande de Bœuf et Veau en colis. La Ferme de Candé située proche de La Rochelle élève des vaches laitières de races Montbéliarde et Jersiaise. Le lait est transformé sur place en Yaourts, Fromage Blanc et Lait cru, sans arômes, sans additifs, sans épaississants. La Ferme a fait le choix d'utiliser des pots en verre réutilisable, pour limiter sa consommation de plastique à usage unique. La Ferme de Candé vous propose aussi des colis de viande de bœuf et de veau une fois par mois.



Vente

À la ferme : **mercredi 10h-13h / Vendredi 14h-19h / Samedi 10h-13h** ;
En panier/AMAP (Amap de Dompierre sur Mer Mercredi 17h30-19h / Amap de Lagord - Jeudi 17h30-19h - Ruche qui dit Oui! La Rochelle THE ROOF - Mercredi 18h-19h / Ruche qui dit Oui ! Lagord - Jeudi 18h-19h / Ruche qui dit Oui ! Rue de Suède La Rochelle - Vendredi 18h-19h)
Magasins Eaux Vives Puilbureau / Angoulins / Pays Vals de Saintonge



SCEA de Suchet

Cécile Bodin

31 Chelin de la prise
17160 Matha

T • 07 66 70 12 91

M • suchetcommandes@gmail.com

Légumes, Légumes secs

Exploitation agricole installée depuis 2018 sur la commune de Matha. Production de céréales, légumes secs et légumes de plein champ en agriculture biologique.



Vente

À la ferme mercredi 10h30-12h et samedi 10h-12h
Sur les marchés : **marché de Haimps : vendredi des semaines impaires de 10h à 12h30**



PlantaBenèze

Valéry Bouyer

32 100 rue du Pineau
17770 Aumagne

T • 06 31 17 82 63

M • valery.bouyer@plantabeneze.fr

W • www.plantabeneze.fr

Plantes aromatiques

Les plantes aromatiques sont cultivées à petite échelle sur des parcelles en agroforesterie, au milieu des chênes truffiers et des abeilles. La distillation des huiles essentielles est effectuée à la ferme dans un alambic charentais spécialement modifié.



Vente

À la ferme : **sur rendez-vous**



Luc Suret

33 9 rue de la Vergnée, Marnay
17330 Bernay Saint-Martin

T • 06 86 36 09 58

M • lucsuret@orange.fr

Viandes/volailles

Ferme en polyculture élevage qui trouve son équilibre grâce à son petit troupeau de vaches bazadaises, une race rare de qualité reconnue.



Vente



Les herbes folles

Yoanna Marescot et Thomas Gouello

34 1 chemin des rochers
17380 Saint-Loup

T • 06 52 58 13 71

M • pepiniere.lesherbesfolles@gmail.com

W • www.pepinierelesherbesfolles.com

Plantes aromatiques

Nous produisons et vendons des plantes comestibles pour le jardin, le potager, le verger ou encore la forêt nourricière. Depuis le plant de fraisier, jusqu'au cerisier en passant par la ciboulette, l'artichaut ou la rhubarbe mais aussi des plantes du potager comme la tomate et les courges ou d'autres moins connues, mais qui méritent leur découverte, comme la ciboule de chine ou le chou perpétuel.



Vente

À la ferme : **le mercredi et le vendredi de 15h à 19h de mars à juin ou sur rendez-vous pour le retrait des commandes.**



Les porcs noirs de la Planche

Frédéric Bessonnet

35 La Planche
17330 Bernay-Saint-Martin

T • 06 71 58 16 31

M • porcnoirpleinair@laposte.net

W • www.lesporcsnoirsdelaplanche.fr

Viandes/volailles

Élevage de porcs noirs type Gascon en plein air avec les céréales produites sur la ferme. Vente de viandes et charcuteries en colis ou au détail.



Vente

Vendredi des semaines paires de 15h à 19h

Magasin spécialisé : **Biocoop de Saint Jean d'Angély et de Surgères**



EARL Forget

Florie Forget

36 Rue de Breuilles
17330 Saint Félix

T • 06 67 88 78 36

M • floriculture@gmail.com

Viandes/volailles

Brebis et agneaux élevés avec le fourrage et les céréales de la ferme. Saucisses, merguez et colis d'agneau en 5 kg



Vente

À la ferme une fois par mois, uniquement sur commande



SCEA Chante-Alouette

Fabien Grelet

37 10 rue des Alouettes
17160 Les Touches de Périgny
T • 06 32 60 21 24
M • grelet.fabien@neuf.fr
angelique9183.wixsite.com/chante-alouette17160

Céréales, vins



Vins blanc et Rosé, Méthode traditionnelle Chardonnay Brut, demi/sec Rosé brut, Pétillant de raisin, jus de Raisin, Farines de blé anciens, engrain, grand Epeautre seigle et orge, raisins de table.

Vente



À la ferme du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h (il vaut mieux téléphoner avant)



Les jardins du chat blanc

Pascal Védrine

38 Rue des Treilles
17470 La Villegie
T • 06 99 06 33 46
M • lesjardinsduchatblanc-info@net-c.fr

Légumes plantes aromatiques



Plantes aromatiques et médicinales-culture et cueillette sauvage, récolte manuelle- tisanes ,sirops, vinaigres aromatisés, ail des ours, sels aux plantes...

Vente



En magasin spécialisé et magasin de producteurs : **Surgères, La Rochelle, Ferrière d'Aunis, Biocoop de Saintes et Biocoop de Cognac**



La ferme des Ouches

Malik Rezzoug

39 8 rue de la République
17400 Essouvert
T • 06 43 24 98 38
M • lafermedesouches@orange.fr

Viandes/volailles



Une production de poulets fermiers dans un verger à partir d'une race à croissance lente. La ferme des ouches vous propose ses volailles une fois par mois en livraison ou dans les Amap.

Vente



AMAP : **entre Boutonne et Charente (Saint Jean d'Angély - avant-dernier vendredi du mois), Les Paniers du Marais (Rochefort - avant-dernier mercredi du mois), Amap en Ré (Sainte Marie de Ré - avant-dernier vendredi du mois).**

Livraison chez les particuliers : **avant dernière semaine du mois en fonction des possibilités.**



Antoine Hidreau

Viandes/volailles



40 La sauzaie 17470 Dam-pierre-sur-Boutonne
T • 06 07 22 57 62
M • fermedelasauzaie@gmail.com

Poulets noirs et jaunes Projet de verger de conservation avec des variétés anciennes



Vente



À la ferme : **commande réalisées par mail**

Les délices du potager

Sandra Fy et Yann Vequaud

41 46 rue de Cousinot
17160 Louzignac
T • 06 87 10 35 94
M • lesdelicesdupotager@orange.fr
W • www.lesdelicesdupotager.com

Légumes, oeufs, conserves



Exploitation maraîchère sur 4 ha avec des serres. Nous vous proposons des légumes de saison toute l'année ainsi que des œufs extra frais.



Vente



À la ferme : **lundi, mardi, jeudi et vendredi à partir de 15h, sur commande**



Sur les marchés : **sous les halles de Cognac, mardi, vendredi et samedi**



Livraison de paniers le lundi
En magasin spécialisé

Hans Boutin

Viandes/volailles



42 17 rue des grandes chaumes
17330 Vergné
T • 06 43 79 98 42
M • hansboutin@gmail.com
W • www.ferme-boutin.fr

Vaches et moutons élevés autant que possible à l'herbe !



Vente



À la ferme

Ferme de Bellevue

Héloïse et Grégory Preux

43 Lieu-dit Bellevue
17380 Tonnay-Boutonne
T • 06 87 70 63 26 / 06 50 87 35 61
M • fermebellevuebio@gmail.com
W • www.fermebellevuebio.fr



Farine, céréales, huiles, légumes secs, paille

farines de blé anciens (T80, T110, T150), engrain (petit épeautre), seigle, sarrasin, maïs, pois chiches, lentilles vertes. Huiles de tournesol oléique, cameline et chanvre. Légumes secs (lentilles vertes et pois chiches). Grains volailles, blé, maïs, maïs concassé et tournesol. Petites bottes de paille.



Vente

À la ferme : **sur rendez-vous**

Vente en magasins : Rochefort, Saintes, Saint Jean d'Angély, La Rochelle, Royan, Gémézac, Bourcefranc.



GAEC Plaire Massonnet

44 5 rue rigaud
17380 Les Nouillers
T • 06 71 22 62 22
M • Gaecpm@hotmail.fr

Viandes/Volailles

Viande de bœuf en colis de 10kg.
Prendre contact par téléphone de préférence.



Vente

À la ferme



La Varenne

François et Jean-François Delaunay

45 4 rue de la Varenne de Bignay
17400 Saint-Jean d'Angély
T • 06 37 96 04 83
M • biovarenne@wanadoo.fr

Farines/Céréales, Huiles, Pain/Pâtisseries, Viandes/Volailles

Farines de blé, sarrasin et seigle, huile vierge de tournesol première pression à froid, pains au levain naturel, agneaux et truffes. Installée en 1984, la ferme est en bio depuis 1986. Ainsi, nous nous sentons utiles à la société et nous sommes fiers du travail que nous accomplissons.



Vente

À la ferme : **(les mardis et vendredis sur rendez-vous)**

Autres : Associations Croq'Etyc (tous les trimestres), Courts circuits (tous les 15 jours le mercredi), Le Creuset (premier mardi du mois) et Association Port d'Envaux (tous les trimestres).



EARL Les Platanes

Muriel et Christophe Hemerit

46 45 rue d'Aumagne
17770 Aumagne
T • 06 84 49 90 19
M • platanes-bio@orange.fr
W • www.platanes-bio.com

Viandes/Volailles



Colis de bœuf (Mâles castré de 4 ans) de race Parthenaise ou Limousine. Colis de 3kg, de 5 kg ou 10 kg - conditionné sous vide.



Vente

À la ferme : **(les mardi ou mercredi (si jour de marché) en fonction du planning, voir notre site)**

Marchés : **sur notre ferme 4 à 5 fois par an**

En panier/AMAP : **Court circuit à Saintes, chou défrisé à Marennes**

En magasin spécialisé : **Biocoop saintes, saint jean d'angely et naturalys à Gémézac.**

Les + : Accès handicapé, stationnement facile.



Aux graines Buissonnières

Anne Fichet

47 7, chemin des poiriers cailla -
La Poussardière
17350 Saint Savinien
T • 06 40 41 27 93
M • auxgrainesbuissonnieres@gmail.com
W • www.ilemadame.com

Plantes aromatiques



Tisanes, aromates, eaux florales et huiles essentielles. Culture, cueillette et transformation de plantes aromatiques et médicinales. Une cinquantaine de variétés cultivées sur 1.5 ha, cueillette de plantes sauvages en complément. Récolte manuelle, séchage et distillation à la ferme. Liste des points de vente disponible sur le site internet.



Vente

À la ferme : **Vente directe le mercredi de 14h30 à 17h30 ou sur rdv**



Carottes et Gingembre

48 36 rue des Bancs
17400 Saint-Jean-D'Angély
T • 05 46 33 90 57
M • info@carottesgingembre.fr
W • www.carottesgingembre.fr



Restaurant

Une cuisine du monde, végétarienne, réalisée avec des produits locaux et biologiques autant que possible. Le menu change toutes les semaines en fonction des produits de saison. Le restaurant est composé d'une seule salle, ouverte sur la cuisine. Une grande table d'hôtes vous permettra, si vous le désirez, de partager repas et conversations.

Horaires : lundi au vendredi de 12h à 14h

Les + : Vente à emporter - Préparation de buffets sur demande.



Biocoop Saint Jean d'Angély

49 13 rue Roger Menaud
17400 Saint-Jean-D'Angély
T • 05 46 26 41 86
M • sainbiosse-biocoop@orange.fr
saintjeandangely.biocoop.net



Distributeurs

Votre magasin BIOCOP de Saint Jean d'Angély vous accueille sur une superficie de 155m², dans un bâtiment tout en bois. Vous y trouverez : des fruits et légumes, de l'épicerie, de l'ultra frais, des cosmétiques, des produits d'entretien, des compléments alimentaires. Ainsi qu'un rayon bébé, un rayon alimentation et soins des animaux et un rayon fromages à la coupe. Un rayon VRAC avec 105 références. Chaque jour, nos 2 boulangers et notre paysan boulanger nous fournissent du pain. Plus de 75 producteurs locaux ont leurs produits présents dans votre magasin.
Horaires : Ouvert du mardi au samedi



Distributeurs

Saintonge Bio Distribution, une entreprise sur le grand Ouest au service des producteurs Bio. Soucieuse de la protection de l'environnement et s'inscrivant dans une démarche de développement durable, nous commercialisons exclusivement des produits élaborés en accord avec le cahier des charges de l'agriculture biologique.
Horaires : Ouvert du lundi au vendredi de 9h-12h30 à 14h30-18h et le samedi matin 9h-13h avec le marché bio.

Saintonge bio distribution

50 27 rue du point du jour
17400 Saint-Jean d'Angély
T • 05 46 59 78 21
M • j-raballand@wanadoo.fr



LÉOPOLD, À SAINTES AU PLUS PROCHE DE LA BIO & DE VOUS !



Respect des saisons
Vrac & zéro-déchet
Produits locaux...



LE MARCHÉ
DE LÉOPOLD



**Z. commerciale
des Coteaux**
Du lundi au samedi :
9:30/19:00



Ferme de l'île Madame

Jean-Philippe Mineau

51 17730 Port des Barques
T • 05 46 84 12 67
M • minocean@ilemadame.com
W • www.ilemadame.com

Viandes/Volailles



Située sur l'île Madame, la ferme produit sel, salicornes, huîtres de claires, agneaux en agriculture biologique. Vente et dégustation sur place



Vente

À la ferme : **D'avril à octobre tous les jours 11h - 18h sauf le dimanche. Novembre à mars sur rendez vous**
 En magasin spécialisé

La Ferme de la Levée

Jocelyne et Jacques Boulnois-Maret

52 La Levee
 17450 St Laurent de La Prée
T • 06 12 37 27 48
M • jocelyneboulnois@orange.fr
W • Lafermedelalevee.fr

Viandes/Volailles, Fruits, légumes



Viande de veau et boeuf, poires, pommes légumes de saison de plein champs.



Vente

À la ferme : **sur appel téléphonique**
 Le + : **accueil social, accueil paysan**



La Ferme de Brouage

Hanh et Antoine Lévêque

53 23 grande rue
 17620 La Gripperie St Symphorien
T • 06 24 51 89 52
M • hanh@lafermedebrouage.fr
W • www.lafermedebrouage.fr

Fruits, légumes



Nous avons lancé il y a 2 ans une microferme en maraîchage bio ☺ agroforesterie, à 15 min de Rochefort et à 2 pas du marais de Brouage. L'équipe est composée de Noémie (aux cultures et en cuisine!), Antoine et Hanh (maraîchage et gîte). Nous avons à coeur de cultiver des légumes savoureux et de pratiquer une agriculture de bienveillance. Paniers de légumes à 15€ et vente au détail. Production de plants. Venez découvrir les légumes de saison (haricots verts, pois mangetout, grande variété de tomates, salade rouge/verte/ feuille de chêne..., mesclun, courgette, radis, navet, betterave, oignon ishikura/ blanc/ rouge, ail, poivrons, chou...), fleurs (fleur de souci, bleuet, fleur de coriandre, fleur de fenouil, achillé millefeuille...) ☺ aromatiques (coriandre, persil, livèche, agastache, mélisse, ciboulette...).



Vente

À la ferme : **tous les vendredis de 16h à 19h**
 En panier/AMAP : **Livraison de paniers les mardis à la Petite Kabane (Rochefort) et au Comptoir Naturel (La Tremblade), les vendredis aux Bocaux de Mélanie (Rochefort)**



Savonnerie en Bullant

54 11 rue Paul Bert
 17300 Rochefort
T • 07 68 52 30 65
M • Savonenbullant@gmail.com
W • www.en-bullant.fr



Transformateurs

Cosmétiques bio pour les corps, visages, cheveux, ... De toute la famille. Saponification à froid ; Savons surgras ; Produits naturels ; Pas d'additifs chimiques
Horaires : 9h-19h sur rdv



Biocoop Rochefort

55 Rue Villeneuve Montigny
17300 Rochefort
T • 06 27 39 04 25
M • biocoop-rochefort@orange.fr



Distributeurs

Magasin alimentaire spécialisé,
Boucherie, Boulangerie, Fromagerie,
Epicerie, Cave, Bien-être et surtout un
large choix de produits en vrac.
Horaires : de 9h à 19h du Lundi au
Samedi
Les + : Facile d'accès et grand parking,
situé dans une zone commerciale.

Le jardin de la Josière

Christine et Cécile Nadreau

57 124 route de Chaucre, La Josière
17190 Saint Georges d'Oléron
T • 05 46 76 51 75
M • lejardindelaJosiere@club.fr

Conserves, légumes

Tomates, melons, pommes de terre,
courgettes, poivrons, aubergines,
fraises, ail, oignon, échalote,
lentilles, pois cassées, pois chiche,
huile cameline, confitures, conserves
de légumes... Belle diversité de
productions proposées en frais ou
transformées, vendues à la ferme
toute l'année.



Vente



À la ferme : **du lundi au samedi**



Sur les marchés : **au marché de Domino**
tous les matins en juillet et août)



Biomonde Rochefort

56 9 av. William Ponty
17299 Rochefort
T • 06 22 91 00 98
M • beillard@yahoo.fr
W • www.biomonde.fr



Distributeurs

Le magasin Biomonde Rochefort est
un commerce indépendant adhérent
de la coopérative Biomonde Solidarité,
second réseau français de magasins bio
indépendants avec 220 coopérateurs.
Nous proposons 10000 références
bio et/ou bio et locales dès que cela
est possible. De même nous avons à
cœur de proposer une large offre de
produits vrac (200 refs), des moulins
à purée (amandes, arachide, purée
noisette chocolat) une fontaine à eau
filtrée et dynamisée Natarys, toujours
dans le souhait de réduire l'emploi des
plastiques à usage unique... Livraison
quotidienne de fruits et légumes, pain,
produits frais...
Horaires : 9h00-19h00 du lundi au
samedi
Les + : commerce certifié
distributeur bio par Ecocert

La petite sablière

Jean-Baptiste Pannetier

58 La petite sablière
17320 St Just Luzac
T • 06 32 91 62 92
M • jbpannetier@yahoo.fr
W • www.facebook.com/lapetitesabliere /

Légumes

pommes de terre primeur,
carottes botte, betteraves, haricots
verts, concombres, melons, tomates,
aubergines, poivrons, épinards, salades,
oignons, échalotes, ail, fèves, courgettes,
choux, poireaux, mâches, petit pois,
bettes, courges. Maraichage diversifié
sous serre et plein champ en vente
directe à la ferme



Vente



À la ferme : **mercredi vente à la ferme**
16H-18H30



SCEA Favre & Fils

59 6 route de l'étang - La Fromagerie
17310 Saint Pierre d'Oléron
T • 05 46 47 05 43
M • magasin.favre@orange.fr
W • www.vin-oleron.com

Vins/Boissons alcoolisées

Vins charentais IGP, Pineaux des Charentes AOP, Cognac AOC. Sur l'île d'Oléron, une cinquantaine d'hectares de vignes est travaillée par la famille Favre et son équipe depuis plusieurs générations. Différents cépages de raisin sont implantés, afin de vous proposer vins, Pineaux, Cognacs et liqueurs. Distillerie et chais sur le lieu de vente. Ouvert à l'année, nous prendrons plaisir à vous accueillir dans une ambiance familiale pour vous faire découvrir notre savoir faire et nos produits. Grand parking. Accueil de groupes sur réservation. Dégustation offerte.



Vente

À la ferme : **du lundi au samedi de 9H00 à 12H30 puis de 14H30 à 18H30**



Le Mouton Vert

Sébastien Lataste

60 291, rue du Moulin des Combes
17650 St Denis d'Oléron
T • 07 68 86 74 52
M • seblata@hotmail.fr

Confitures

Confitures et confits de fleurs. En agriculture biologique depuis sa création en 2011, l'exploitation le Mouton vert se situe au nord de l'île d'Oléron. Sébastien vous propose une gamme de confitures artisanales classiques, mure, coing, cassis, groseille, figue et aussi des préparations originales avec des baies oubliées comme le sureau, la nèfle, le gratte cul (cynorhodon) et les fleurs de sureau.



Vente

À la ferme : **téléphoner avant de passer**



La petite ferme d'Oléron

Mathieu Fesseau

61 2 chemin des vignes-Grésillon
17480 Le château d'Oléron
T • +33 6 67 01 41 22
M • mathieu.fesseau@free.fr

Oeufs



Oeufs de catégorie A. Elevage de poules pondeuses en sylvopastoralisme sur d'anciennes terres familiales agricoles aujourd'hui boisées de pins et de chênes.



Vente

À la ferme : **sur commande**



Ferme de la Poltière

Florence et Nicolas Seguin

62 Chemin fief Moine, La poltière
17550 Dolus d'Oléron
T • 06 76 52 86 74
M • fermedelapoltiere@orange.fr

Légumes, Oeufs, Confitures, Conserves, Plantes aromatiques, Semences et plants, Fraises

légumes de saisons, plants, œufs, aromatiques. Nous sommes installés depuis 2003 en bio et nous avançons.. Nourrir les hommes sans abîmer la terre. La Ferme de la Poltière c'est avant tout un chemin de vie, de la bio à la biodynamie...



Vente

À la ferme : **mardi et vendredi 16h30/19h30 de mai à mi septembre et vendredi 14h30/19h30 de mi-septembre à mars ;**
 Sur les marchés (Marchés: **Dolus d'Oléron Mercredi et samedi en juillet et août**)
 En panier/AMAP : **Le chou défrisé à Marennes le vendredi**



63. Biomonde Oléron

63 25 Route des mirouelles
17310 Saint Pierre d'Oléron
T • 05 46 85 43 30
M • biomondeoleron2@yahoo.fr
W • www.biomonde.fr

Distributeurs

Le magasin Biomonde de Saint Pierre d'Oléron est adhérent de la coopérative de magasins bio indépendants Biomonde Solidarité second réseau de magasins bio indépendants en France avec 220 points de vente. Nous offrons un très large panel de références, bio bien sûr, mais aussi bio et locales dès que cela est possible. Nous proposons un grand choix de produits vrac et avons aussi la chance sur l'île d'Oléron d'être proche de maraîchers bio de grandes qualité qui nous livrent quotidiennement la cueillette du matin.
Horaires : 9h00 - 19h00 du lundi au samedi
Les + : Commerce certifié distributeur bio par Ecocert



Lydie Bordjah

64 La petite maraîchère
17350 Port d'envaux
T • 06 49 82 58 56
M • lydie1836@gmail.com

Légumes

Tous légumes sauf asperges, champignons. Micro ferme engagée pour le respect de l'environnement avec un travail du sol limité, travail en permaculture, animation et activités en faveur de la biodiversité : création de massifs fleuris, hébergement de ruches, de nichoirs, bassin en faveur de plantes aquatiques et batraciens.



Vente

Animations autour de la biodiversité et du travail en agriculture biologique en partenariat avec l'association Terre d'Ève, découverte et création du potager avec les écoles primaires.

 À la ferme : **(Samedi matin 10h/13h)**

 Retrait panier : **tous les jours sauf mercredi et dimanche avec un délai de commande 24h à l'avance)**



Victorien Soulice

65 30 rue des moulins à vent, la queue du marais
17250 Geay
T • 06 65 37 94 75
M • vic17.soulfly@hotmail.fr
Site du Pays de Saintonge Romane: producteurs fermiers

Farines/Céréales

Pains 100% engrain et pains 70% engrain et 30% sarrasin, farines d'engrain et farines de sarrasin. Coques de sarrasin pour paillage, son d'engrain. Spécialités engrain (petit épeautre) et sarrasin. Ferme biologique céréalière.



Vente

 À la ferme : **sur commande**

 En magasin spécialisé : **mardis et mercredis**



Aux potagers de Beauregard

Légumes



66 1 lieu dit beauregard
17100 Le douhet
T • 06 84 85 04 14
M • potagersbeauregard@gmail.com
W • http://potagersbeauregard.e-monsite.com



Légumes de saisons diversifiés. "Aux Potagers de Beauregard" est une exploitation de maraîchage biologique diversifié à portée locale. Notre production est issue d'une agriculture familiale et solidaire qui respecte l'environnement, labellisée AB et Bio Cohérence. En effet, nous n'utilisons aucun produit chimique de synthèse, seulement des produits naturels afin de vous garantir la meilleure qualité de légume. De plus, notre commerce local et l'utilisation minimale de ressources en eau nous engagent dans la lutte contre deux grandes problématiques mondiales que sont l'utilisation excessive d'énergies fossiles et le gaspillage de l'eau potable. Nous vous proposons deux formules d'achat de légumes frais. Une vente directe sur le lieu de production, au prix du marché des produits AB. Une vente hebdomadaire au panier, avec adhésion à l'année, un mois d'essai sans engagement, aucun acompte à l'inscription, et un prix unique au kilo.

Vente

 À la ferme : **Vente au détail le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h et vente au panier du panier mardi au samedi)**



Maria's spirits

Vin Boissons alcoolisées



67 80 B rue de Saintonge
17800 Saint Sever de Saintonge
T • 07 61 27 52 78
M • m.marion.saltos@gmail.com

Liqueurs de roses et digestifs de plantes, sirops, vinaigres, confits, miels ... Petite exploitation familiale où tout est fait main, de la plantation à la mise en bouteille.

Vente

 Sur les marchés : **2^{ème} et 4^{ème} samedi du mois Les Bujolières, tous les dimanches matin à Pontailac, 3^{ème} vendredi après midi St Mainx marché des producteurs, salons des vins, salon du chocolat ...**



 En magasin spécialisé : **produits vendus à l'escalpe fermière Royan, magasin de producteurs au Maine Alain, Le Comptoir à Pons...**



Pays de Saintonge romane

La Ferme de l'Orée

Pascale Croc et Gary Charré

68 5 route de Chez Barraud
17600 Thézac

T • 06 12 56 50 89

M • contact@lafermedeloree.fr

W • www.lafermedeloree.fr



Légumes secs

Huiles vierges de cameline, chanvre, colza, tournesol ; Légumes secs : lentilles vertes, pois cassés, pois chiches ; Farines de légumes secs ; Conserves de légumineuses ; Graines : chanvre, lin ; Jus de raisin tranquille et pétillant.

Au cœur de la Saintonge Romane, entre terre et vigne, notre ferme vous propose huiles vierges, graines, légumes secs et jus de raisin, pour que la diversité de nos productions soit aussi source de diversité dans vos assiettes. Nos produits de la vigne sont certifiés en agriculture biologique depuis la récolte 2015 et nos produits de la terre depuis la récolte 2019, pour une alimentation saine, savoureuse et équilibrée.



Vente

À la ferme : **Commande en ligne sur notre site internet avant 8h le lundi. Retrait le mercredi entre 17h et 19h**



Magasins collectifs fermiers (17-16-33).

Le Domaine Chaillou

Bertrand Gazeau

69 14 route des Cèdres
17610 Chaniers

T • 06 18 14 46 31

M • Contact@maineallain.fr

W • www.lemarchedumaineallain.fr



Légumes

Tomates, salades, aubergines, courgettes, fenouil, navet, rutabaga, céleri branche, poireaux, choux, courges, céleri rave ... Le DOMAINE CHAILLOU exploitation 100% BIO à Gémozac de fruits (vergers de pommes/poires plantés début 2021) et de légumes depuis 2020. La vente directe des produits de l'exploitation est assurée par Le Marché du Maine Allain à Chaniers. N'hésitez pas à venir nous rencontrer !



Vente



Sur les marchés : **En vente directe au Marché du Maine Allain à Chaniers**



Horaires : **Lundi 14h-19h, Mardi au vendredi 9h-12h30 14h-19h, Samedi 9h-12h30**

Charles Girardeau

70 2 rue de la Gare
17250 Les Essards

T • 06 86 67 23 04

M • la17@orange.fr



Vin Boissons alcoolisées



Bière Paysanne Bio. Ferme Malterie Brasserie.

Vente



À la ferme : **vendredi sur rdv**



La Ferme du pas du loup

Sophie et Stéphane Monceau

71 1 route du pas du loup
17250 Beurlay

T • 06 66 97 86 14

M • lafermedupasduloup@gmail.com

Viandes/Volailles



Viandes de bœuf, veau et agneau. La ferme du pas du loup est une exploitation familiale labellisée bio, produisant la totalité de l'alimentation destinée aux animaux. Toute notre activité est basée sur l'élevage et la vente directe. Marché bio de Pons Arvert et différents magasins.

Vente



À la ferme : **en journée**



La Ferme de Pibot

Stève et Lydie Barraud

72 6 rue de la Garenne
17350 Port d'Envaux

T • 06 06 83 51 38

M • lafermedepibot@gmail.com
lafermedepibot.fr

Oeufs



œufs biologiques, poules de réforme. Petite ferme familiale sur 4 ha dans la vallée de la Charente s'inspirant des techniques de la permaculture, de l'agriculture régénératrice et de la biodynamie pour la production d'œufs et de fruits (noix, noisettes, pêches, prunes, raisins). Les poules sont élevées par bande de 250 en petites cabanes mobiles déplacées régulièrement au gré de l'enherbement.

Vente



AMAP Boutonne et Charente : **vendredi après midi, St Jean d'Angely**



Pays de Saintonge romane

LABBE Marie-Claire

73 5 impasse des ouailles
17460 Retaud
T • 06 21 13 00 52

Viandes/Volailles

Agneaux sur pieds.



Vente



Ô Folles Herbes

Mylène Ibarra

74 7 bis route de la vignerie
17810 Ecurat
T • 06 29 48 14 68
M • ofollesherbes@gmail.com

Plantes aromatiques

Tisanes, sirops, confits, sels aromatiques, plants. Culture, Cueillette et Transformation de plantes Aromatiques et Médicinales dans un joli vallon où nous produisons et récoltons manuellement au rythme des saisons !



Vente



À la ferme : **le samedi matin de 10h à 12h**
Sur les marchés ; En magasin spécialisé



Angélique et plantes aromatiques

75 5 rue des tourterelles
17100 Saintes
T • 06 45 67 00 32
M • veronique.guinnnet@laposte.net

Plantes aromatiques

- Angélique en tisanes, bâtonnets, confits, ...
- Tisanes de plantes aromatiques et médicinales
- Récolte manuelle
- Culture et cueillette



Vente



À la ferme : **sur rendez-vous**
En magasin spécialisé : à Saintes : la Vie Claire, la Belle étoile, la Chocolat'hier, Biocoop, Office de tourisme ; à Vaux-sur-mer : Bio et Soleil



Des Bottes et des Mottes

Perrine Goyau et Sylvain Léauté

76 1 rue de la foire
17250 Pont l'Abbé d'Arnoult
T • 07 82 85 45 13
M • desbottesetdesmottes@gmail.com

Fruits, Légumes Plantes aromatiques

courgette, haricots vert, fraise, oignons ... Nous sommes une ferme entièrement en agriculture biologique dans la vallée maraîchère historique de Pont l'Abbé d'Arnoult.



Vente



À la ferme (tous les vendredis de 16h à 19h30) ;



Sur les marchés (marché de marennes : **un samedi sur deux (17h-22h) juillet, août, septembre**)



En magasin spécialisé

Domaine ANDRE

Annie André

77 5 rue des platanes chautabry
17770 Villars les bois
T • 06 81 52 13 68
M • laurent.andre4@wanadoo.fr
W • vin-bio-andre.fr

Vins Boissons alcoolisées

vin rouge, rosé, blanc, méthode traditionnelle. Petite exploitation familiale en bio depuis 2000. Différents cépages sont cultivés : colombar, sauvignon pour les blancs, merlot et arinarnoa pour les rouges.



Vente



À la ferme : **sur rendez-vous**



Saint Fiacre 17

78 1 Rue des Fougères
17100 Saintes
T • 06 30 10 75 72
M • commande.legumes@saint-fiacre17.fr
W • https://saint-fiacre17.fr

Légumes, Conserves

Légumes de saison variés - Produits transformés. Bio Local Solidaire. Nous produisons des légumes Bio et nous sensibilisons le public ainsi que nos salariés au respect de l'environnement.



Vente



<https://lebassicot.fr>

Autre : En direct par un magasin sur l'exploitation.

Pays de Saintonge romane

La Vie Claire Saintes

79 13 Avenue Gambetta
17100 Saintes
T • 05 46 93 79 96
M • lavieclaire.saintes@orange.fr
W • www.lavieclairesaintes.com



Distributeur

La Vie Claire c'est la promotion de l'alimentation Bio et locale depuis plus de 70 ans, La Vie Claire c'est l'expérience et le savoir-faire pour vous permettre de consommer durablement bio et équitable au quotidien dans le respect de la saisonnalité.
Horaires : du mardi au samedi de 9h30 à 13h00 et de 14h30 à 19h00
Les + : Click and collect : www.lavieclairesaintes.com

Biocoop du Pays Santon

80 4 rue du champ de tir, ZAC Parc Atlantique Les Côteaux
17100 Saintes
T • 05 46 98 72 06
M • biocoopdupayssanton@orange.fr
W • www.biocoopdupayssanton.fr



Distributeur

Priorité à la Bio locale, aux produits équitables et solidaires. Plus de 100 producteurs locaux livrent tous les jours : fruits et légumes de saison, pains variés, gâteaux, viandes et volailles, fromages, oeufs frais, vins, conserves, cosmétiques, pineaux et cognacs... Plus de 8000 références Bio et écologiques certifiées (dont 2000 locales) et 250 références en Vrac.
Horaires : Du Lundi au Samedi de 9h30 à 19h

Pays Royannais

Domaine la Prenellerie

Frédéric Billonneau

81 1 domaine la prenellerie
17120 Epargnes
T • 06 08 33 00 80
M • fbillonneau@yahoo.com
W • domaine-la-prenellerie.fr



Vins/Boissons alcoolisées



Vin rouge Merlot Malbec, Rosé. Le domaine la prenellerie est situé sur les coteaux calcaire de la gironde avec une exposition idéale pour la culture de la vigne. Tout y est mis en œuvre pour obtenir des vins complexes et structurés. Le meilleur de notre terroir d'Estuaire en Bouteille.

Vente



À la ferme : 8h12H 14h18h lundi à vendredi. samedi 9h 12H

EARL La Rondellerie

Juliette Morel

82 55 Route De La Rondellerie
17600 Sablonceaux
T • 07 78 26 10 59
M • moreljuliette55@yahoo.fr
W • La-rondellerie.fr

Fruits ; Viandes/Volailles ; Produits laitiers

Fromages et yaourts de brebis, viande ovine/bovine et pommes. Nous vous proposons des fromages frais, affinés, de la tomme, des yaourts et des caillés fermiers fabriqués avec le lait de nos 140 brebis manech et lacaunes. Nous proposons également selon la période de l'année de la viande d'agneau de lait, de veau ou de bœuf et des pommes.



Vente



À la ferme : (tous les jours sauf le vendredi après midi et le dimanche)

Sur les marchés : Au marché bio d'Arvert le vendredi après midi

En panier/AMAP : Aux AMAP de Marennes le vendredi soir, Rochefort le mercredi soir et à l'association des Paniers de Georges à St Sulpice de Royan jeudi soir

Huitres GEAY

Adrien Geay

83 Rue des brunettes
17390 La Tremblade

T • 05 46 36 28 29

M • order@huitres-geay.fr

W • https://www.huitres-geay.fr /



Les Graines dans le Vent

Marie-Noëlle Martin

84 11 route de la Providence
17120 Epargnes

T • +33 6 44 86 12 43

M • contact@grainesdanslevent.fr

W • www.grainesdanslevent.fr



Huîtres



Huîtres. Tout a commencé sur le petit port ostréicole de La Tremblade en Charente Maritime où Eutrope GEAY et son fils Georges, les pionniers de la famille, animent les marchés locaux par leur personnalité charismatique et la qualité exceptionnelle de leurs huîtres. Ce n'est qu'après la Seconde Guerre Mondiale que René GEAY, issu de la 3ème génération, dépasse les frontières régionales et développe la réputation des Huîtres GEAY en livrant lui-même les poissonniers dans toute la France. L'héritage de ce savoir-faire est perpétué par Patrice GEAY qui perfectionne les techniques et développe une gamme d'huîtres d'exception allant de la fine de claire au grand cru de l'huître afin d'asseoir sa réputation au niveau National. Aujourd'hui, Adrien GEAY, fier de ses parcs qui lui offrent ses grands crus, déploie son énergie à les faire découvrir autour du monde.

Vente

À la ferme : **Lundi au jeudi : 7 h à 16 H et vendredi 7 h à 12 H**

Sur les marchés : **Marché central de Royan : mercredi, vendredi, samedi et dimanche. Juillet/Aout : Tous les jours)**



Semences et plants



Graines de fleurs sauvages, d'aromatiques et de potagères. L'activité de production de graines bio des Graines dans le Vent s'inscrit dans une démarche de préservation de l'environnement et de la biodiversité. La production se fait dans le respect du vivant avec des méthodes les plus naturelles possibles.

Vente

À la ferme : **sur rendez-vous**

Sur les marchés (Marchés d'Epargnes le vendredi matin de 9h00 à 12h00 en mars et avril. Marché bio d'Arvert le vendredi de 16h00 à 19h00 en mars, avril et mai)



GAEC Domaine Coussot

85 66 Rue de la Grande Gorce
17600 Corme-Écluse

T • 05 46 02 94 61

M • coussotphilippe@orange.fr

W • www.legumes-bio-coussot.com



Légumes Plantes aromatiques

Légumes de saison et aromates. Nous sommes une entreprise familiale en bio depuis 1963 et dédiée à la vente aux particuliers.



Vente

À la ferme : **mardi et vendredi de 17h à 19h30 et le jeudi de 15h à 19h30**
Marché de Pessac (33) : **mardi matin au centre ville, Marché de Saintes (17) : mardi et vendredi matin au cours Reverseau, Marché de Bordeaux (33) : jeudi matin au quai des Chartrons, Marché d'Arvert (17) : vendredi après-midi sous les halles)**

Ferme de la Grange

Olivier Guillon

86 153 Boulevard du Marais
17132 Meschers sur Gironde

T • 06 88 97 50 54

M • earllagrange@gmail.com



Viandes/Volailles



Vente agneau en cassettes merguez saucisses. Nos brebis pâturent tout au long de l'année les prairies bordant l'estuaire de la Gironde. Les agneaux naissent au mois de mars et profitent du lait de leurs mères ainsi que des pâturages multi espèces de notre exploitation. L'herbe est l'aliment majeur de notre élevage.

Vente

À la ferme : **sur commande uniquement à partir de juillet -**



Domaine des Claires

Jonathan Guillon

87 2 rue des Tonnelles
17530 Arvet

T • 05 46 47 31 87

M • contact@domainedesclaires.fr

W • www.domainedesclaires.fr

Vins/Boissons alcoolisées



Vin de pays charentais, IGP Atlantique, Cognac, Pineau des Charentes. Au Domaine des Claires, l'amour du terroir et la passion du métier se transmettent depuis six générations. Vignerons et affineurs d'huîtres, nous sommes aussi les seuls bouilleurs de cru de la presqu'île d'Arvert : nous distillons notre cognac avec l'unique alambic de la presqu'île ! Nous proposons à la vente des vins de pays charentais blanc, rosé, rouge; Pineau des Charentes blanc, rouge et Cognac VS, VSOP, XO. Visitez nos vignes et notre chai. En venant au domaine vous serez toujours invité à en visiter le cœur - le chai et la distillerie - et à déguster nos produits. Profitez des visites guidées pour prolonger l'immersion : vous traverserez nos vignes et découvrirez nos méthodes de vinification et d'élaboration du cognac et du pineau des Charentes.



Vente

À la ferme : **Des vacances de Printemps à celles de la Toussaint, période de Noël (15 au 31 déc.), du lundi au samedi : 9h30-12h30 et 14h30-19h (jours fériés : 9h30-12h30), le reste de l'année, du mardi au samedi : 15h-18h et samedi matin : 10h-12h30 (jours fériés : fermé);**

La Ferme Côtière

Monique Rolland

88 11 rue du professeur Langevin
17110 St Georges de Didonne

T • 05 46 05 77 84

M • rolland.mp@orange.fr ,



Huiles



Huiles vierges 1ère pression à froid de caméline, lin, chanvre, tournesol oléique, tournesol linoléique et colza. Paysans moulinsiers depuis 2002, nous avons la volonté de promouvoir les produits de notre région en offrant au consommateur, des huiles vierges de 1ère pression à froid de grande qualité, issues de graines cultivées en agriculture biologique et commercialisées en circuit court.

Vente

À la ferme : **sur rendez-vous**

Sur les marchés (Marché central de Royan toute l'année le samedi et le dimanche (et en semaine juillet et août). Marché de Cozes le 1er mercredi de chaque mois. Marché bio de Pons le 3ème jeudi de chaque mois) ;



Ferme d'accueil La Gravelle

89 La Gravelle
17120 Mortagne-sur-Gironde

T • 05 46 90 50 91

M • fermebioestuaire@yahoo.fr
lagravelle.com

Pain/Pâtisseries ; Viandes/Volailles



Pain au levain et caissettes d'agneau.



Vente

En magasin spécialisé

Les + : Hébergement à la ferme. Accueil Paysan. Table paysanne pour groupe, camping et gîte



Le quai des paysans

90 Port Maubert
17240 Saint-Fort-sur-Gironde

T • 06 41 60 26 35

M • lequaidespaysans@yahoo.com



Restaurant

Une ginguette paysanne, portée par quatre éleveurs bio locaux, pour redonner du goût et du sens à la restauration. Moules/Frites, Biorger (Viande ou Végé), Assiettes Végétariennes, Saucisses et Steak /Frites, Plats paysans du jour.
Horaires : Ouvert tous les jours en juillet et en août
Les + : -5 % pour les adhérents réseau FNAB

Le QUAI des PAYSANS

Chantal Chassot

91 10 chez marchand
17240 Champagnolles

T • 05 46 70 92 28

M • philippechassot@orange.fr

Légumes



Pomme de Terre. Deux variétés de pommes de terre : chaire tendre et chaire ferme en culture biologique depuis plus de 30 ans. Merci de prendre rendez-vous au T • 05 46 70 92 28.



Vente

À la ferme : **sur rendez-vous par tél** :
T • 05 46 70 92 28



Anita Rivière

92 49 chemin de Pons La Pouyade
de Moings

17500 Réaux sur Trèfle

T • 05 46 48 38 68

Fruits, légumes, semences et plants

Fruits et légumes diversifiés et plants.



Vente

À la ferme : **sur rendez-vous**



Bio Chemins

Pouget Patrice

93 18 le grand village
17270 Clerac

T • 05 46 04 03 03

M • biochemins@biochemins.fr

W • www.biochemins.fr

Légumes



Légumes de saison, toute l'année. En activité depuis 1993, la ferme maraîchère produit sur 5ha des légumes variés, en plein champ ou sous tunnel, au cœur de la saintonge boisée, dans un territoire arboré.



Vente

À la ferme : **le samedi de 10h à 12h**



Sur les marchés : **dimanche matin à Bordeaux, quai des Chartrons de 7h30 à 13h**



En panier/AMAP : **mardi : le cabas à Gradignan (33), mercredi: le panier loubésien à St Loubès (33), vendredi: bio'gustin à Bordeaux quartier St Augustin (33)**

Pays de Haute-Saintonge

EARL des collines

Maurice Chevallier

94 Chez Joyeux
17210 Sainte Colombe

T • 06 84 17 70 37
M • mauricechevallie@aol.com

Plantes aromatiques



Safran. Ferme familiale polyculture
élevage situé en sud Charente maritime.

Vente



Domaine Viticole Le Renaudin

95 Domaine viticole Le Renaudin
17500 Saint Germain de Lusignan

T • 05 46 48 04 44
M • jean-claude.cougnon@educagri.fr
W • http://formagri17.fr

Vins Boissons alcoolisées



Vin de Pays Charentais rosé et rouge bio.
Exploitation viticole et céréalière avec
atelier de vente directe Pineau, Cognac,
vins de pays et jus de raisin.

Vente

À la ferme : Du lundi au vendredi de 8h00
à 12h00 et de 13h30 à 18h00



La Gourmande

Isabel Delval

96 2 impasse chez Huguet
17150 Soubran

T • 07 62 92 75 10
M • lagourmandedu17@gmail.com
W • lagourmandedu17.wordpress.com

Légumes, œufs, confitures



Légumes plein champ, œufs de
poules plein air, confitures avec
les fruits du verger. Ferme en
activité depuis juin 2019 sur
petite surface.



Vente

À la ferme : samedi de 10h à 12h15

Sur les marchés : Saint Simon de Bordes
jeudi de 16h à 18h30

En panier/AMAP : Amap "Autour de la
Libauderie" à Jonzac jeudi de 17h à 18h30



Les fromages de Babeth

97 14 rue de la Fontaine
17240 Saint Ciers du Taillon

T • 06 08 04 50 16
M • dewezelisabeth@orange.fr
lesfromagesdebabeth.jimdo.com



Produits laitiers

Fromages, laits et yaourts de
chèvre et vache. Depuis 2011, je
transforme la totalité du lait de
la ferme en fromages, yaourts, tommes
et lait en bouteille. Nous produisons
le foin et les céréales sur nos 23 ha.
Les chèvres sont de race saanens et
alpines, les vaches brunes des alpes. Les
fromages sont moulés à la louche. La
production dure toute l'année.



Vente

À la ferme : le vendredi et le samedi de
16h à 19h



Le Four A Mi

Mireille Fontan

98 5 Chemin des Bruyères Les
Potiers
17270 Cercoux

T • 06 43 84 29 43
M • fontanmireille.mf@gmail.com



Pains/Pâtisseries



Pains variés au levain, confitures. 10
ha de céréales anciennes moulues sur
meule de pierre, cuisson au feu de
bois. Pains de blé variés, d'épeautre,
d'engrain, de seigle au levain, en
fermentation lente. Confitures de fruits
de la ferme.

Vente

À la ferme : Vente au fournil les jeudi et
vendredi soirs

En panier/AMAP : (Amap des Jalles - Saint
Médard en Jalles le jeudi de 19h à 20h ;
Amap Bio'Gustin (Bordeaux) et Paniers Des
Familles (Bonzac) le vendredi de 18h30 à
20h)



Les tritons du Closne

Laurent Gouelle

99 11 rue du closne
17500 St simon de bordes

T • 07 83 14 50 11
M • laurent.gouelle@wanadoo.fr



Fruits, Légumes, Plantes aromatiques, Semences et plants

Fruits et légumes diversifiés. La
ferme biologique "les tritons du
closne" produit toute l'année, des
fruits et légumes diversifiés, de
saison sur un hectare



Vente

Sur les marchés : St simon de bordes le
jeudi 16h30-18h30 (été) 16h00-1800 (hiver)
- Jonzac le vendredi 07h30-12h30

En panier/AMAP : (AMAP "autour de la
libauderie" distribution de panier à Jonzac
le jeudi 17h-18h30)



La ferme du Maine Vigier

Julie Perez

100 22 rue du Maine Vigier
17800 Saint Palais de Phiolin

T • 06 74 28 46 55

M • fermedumainevigier@gmail.com

W • www.facebook.com/fermedumainevigier /

Fruits, Légumes, Oeufs, Autres : Boissons non alcoolisées

Légumes de saison, raisin de table, pétillants de raisin, œufs et produits locaux bio des fermes voisines. La ferme du Maine Vigier est située à 5min au sud de Pons. Nous vous proposons des légumes et un fabuleux raisin de table décliné en pétillant. Nous vendons également les produits des copains bio voisins (huile de tournesol, bières, jus de pommes...)



Vente

À la ferme : **le vendredi de 16h à 19h**

Sur les marchés : **Vente aux halles de Pons le jeudi de 16h30 à 20h (marché de produits bio et artisanaux)**



La ferme Sauvage et Jardinée

Mélanie Lhériteau

101 4 route de Chez Fichoux
17240 Mosnac

T • 06 63 12 38 96 ; T • 05 16 77 90 20

M • contact@sauvage-et-jardinee.fr

W • https://sauvage-et-jardinee.fr

Plantes aromatiques

Tisanes, aromates, sirops de plantes, sel et vinaigre aux herbes, chutneys, confitures, plants et fruits à la saison. La ferme Sauvage et Jardinée est heureuse de vous présenter ses produits issus de la culture et de la cueillette de plantes aromatiques et médicinales. Venez à la ferme découvrir le jardin, le séchoir et les produits proposés ou nous rencontrer sur les marchés.



Vente

À la ferme : **le lundi 17h-18h30 et mercredi 11h-12h30 ou sur RDV**

Sur les marchés : **Pons le jeudi 16h-20h (marché bio dans les Halles) et Jonzac le vendredi 8h- 12h30 (Halles) + marchés ponctuels**

En panier/AMAP : **AMAP "Autour de la Libauderie" à Jonzac le jeudi à 17h**

En magasin spécialisé



Ferme des Bertineries

Laurent Violleau

102 14 impasse des Bertineries
17150 Saint Thomas de Conac

T • 06 22 13 85 93

M • laurent.violleau@laposte.net

Légumes

Autre certification : + de 17 dans nos assiettes

Légumes de saison. Ferme maraîchère créée en 2016. Légumes diversifiés de saison cultivés en partie en traction animale.



Vente

Sur les marchés : **marché de Mirambeau, samedi matin**

Le + : Hébergement à la ferme



Rencontrer les producteurs bio

Tout au long de l'année, venez rencontrer les producteurs bio à l'occasion d'événements organisés en Charente-Maritime !

- Salon Respire la vie à La Rochelle, **dernier weekend de mars**
- Fête citoyenne Messidor à Aytré, **3^e weekend de juin**
- Salon des vignerons bio de l'estuaire à Mortagne sur Gironde, **1^{er} weekend de juillet**
- Marché Bio d'Aumagne trimestriel de 16h à 20h, à la Ferme des Platanes 45 rue d'Aumagne à Aumagne
- Marché des filles **tous les samedis** de 9h à 13h, devant le fournil de la ferme Saint-Germain
- La Rentrée Bio en Charente-Maritime sur un site tournant, **un weekend en septembre une année sur deux**
- Marché bio hebdomadaire à Arvert (sous la halle du marché), **tous les vendredis de 16h à 19h**
- Marché bio hebdomadaire à Aigrefeuille d'Aunis, **tous les mercredis de 16h à 20h**
- Marché bio hebdomadaire de Pons, **tous les jeudis de 16h à 20h**

Cette liste est non exhaustive et soumise à de possibles évolutions (création ou annulation d'événements) alors n'hésitez pas à contacter le GAB17 pour toute demande d'informations.

Retrouvez l'actualité du GAB17 sur l'agenda en ligne de notre site : www.bionouvelleaquitaine.com



Qu'est qu'une AMAP ?

C'est une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne. Elle a pour objectifs d'offrir :

- des aliments frais, de saison, diversifiés et savoureux (souvent produits en bio),
- une garantie de revenu pour le paysan,
- un prix équitable défini conjointement par le paysan et les consommateurs, fixé en fonction des coûts réels de production et non pas par les cours du marché,
- du lien social, de l'éducation au goût et à l'environnement : le paysan est présent à chaque partage de récolte pour faire découvrir aux consommateurs ses produits et son métier. Des animations sont également organisées sur la ferme.

Comment ça marche ?

Un groupe de consommateurs passe un contrat avec un paysan local. Chaque consommateur achète à l'avance une part de la production. Le paysan s'engage à produire des aliments sains, si possible selon les règles de l'agriculture biologique (sans engrais et produits chimiques de synthèse). Durant la période définie par le contrat, et de manière périodique, les consommateurs se rendent sur le lieu de distribution et composent leur panier avec les produits frais du jour. Un comité de bénévoles aide au bon fonctionnement de l'association : distribution, trésorerie, lien entre les partenaires.

Le contenu du panier

Il varie suivant la ferme et la demande des consommateurs. Le panier peut contenir des légumes, des fruits, des oeufs, de la viande, du fromage... pour 2 à 3 personnes, voire plus. Le prix du panier est fixé conjointement par le paysan et par le groupe de consommateurs. Ainsi, chacun s'y retrouve !

Vous pouvez vous procurer la liste des AMAP et autres groupements d'achats en Charente-Maritime en visitant le site :

www.reseau-amap.org



CONSTRUCTION ET RÉNOVATION ÉCOLOGIQUE MAISON EN CHAUX CHANVRE



MUR en chaux chanvre projeté



DALLE chaux chanvre

ISOLATION THERMIQUE
par l'extérieur en liège



ISOLATION TOITURE
en laine de chanvre soufflée
ou chaux chanvre projeté



CLOISON SÈCHE
fermacell, ossature bois,
laine de chanvre

ENDUITS-FINITIONS
chaux sable, chaux chanvre, terre,
stuc, tadelakt, badigeon

SPECIALISTE CHAUX, CHANVRE, TERRE, LIÈGE

16 rue du bosquet
17250 Sainte-Radegonde
Showroom - Zac de Liauze
17250 Pont l'Abbé d'Arnoult

www.acdeco17.fr

contact@acdeco17.fr - Tél. 06 82 13 06 52





Ce guide a été édité par le GAB 17
et Bio Nouvelle-Aquitaine.



• GAB 17 •

T • 05 46 32 09 68

M • gab-17@wanadoo.fr

9 avenue Gustave Eiffel 17400 Saint Jean d'Angély

MEMBRE DE



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



• FNAB •



Retrouvez toutes les guides bio de Nouvelle-Aquitaine sur notre site :

www.bionouvelle-aquitaine.com