



• GAB 17 •

LE GUIDE
du manger
BIO & LOCAL
en Charente-
Maritime

2026
2027

Biocoop Gemozac

Sommaire

- 4 Qui sommes-nous ?
- 6 La bio, c'est quoi ?
- 8 Comment répondre avec tact aux bio-sceptiques ?
- 10 Les chiffres de la bio
- 12 Les labels complémentaires
- 14 Où trouver des produits bio et locaux ?
- 16 Les points de vente en Charente-Maritime
- 19 Les associations de paniers bio
- 22 Légendes des pictogrammes
- 23 Les producteurs bio
- 60 Les fruits et légumes de saison
- 62 Retrouvez les guides bio de nos voisins



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •



Editeur :

Bio Nouvelle-Aquitaine, 322 Bd Jean Jacques Bosc, 33130 Bègles
T. 05 56 81 37 70

Régie de publicité :

Alterrenat Presse, 1400 Route de saint Michel, 82120 Castéra Bouzet
T. 05 63 94 15 50



PEFC® 04-31-1716



Papier issu
de sources
responsables
FSC® C106140



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.

Le GAB17 soutient les conversions et installations, développe les filières locales, organise formations et rencontres, et appuie les projets des collectivités et acteurs du territoire.

Structure de terrain et de réseau, il est membre de Bio Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale d'Agriculture Biol de Nouvelle-Aquitaine) et de la FNAB (Fédération Nationale de l'Agriculture Bio).

Notre réseau œuvre pour une agriculture Bio durable, solidaire et locale.

Nos principales missions



Accompagner les agriculteurs

Nous guidons les agriculteurs dans leur transition vers l'AB et les porteurs de projet vers l'installation. Nous proposons des formations, des conseils techniques et facilitons les échanges de savoir-faire.



Expérimenter et innover

Nous développons des projets d'expérimentation et collaborons avec les acteurs de la recherche.

Nous informons les agriculteurs via nos publications et événements.



Défendre les intérêts des agriculteurs

Nous représentons et défendons les intérêts des agriculteurs bio auprès des pouvoirs publics et de la profession agricole. Nous mobilisons nos partenaires et les citoyens pour soutenir la transition agricole et alimentaire.



Structurer les filières

Nous travaillons à structurer les filières bio de la production à la distribution, en veillant à ce que les producteurs soient rémunérés équitablement.



Soutenir les politiques publiques

Nous accompagnons les collectivités via l'élaboration de projets de territoire favorisant la bio, dynamisant l'économie locale et la promotion d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement.

Plus que jamais, la bio a besoin de soutien !

*En rejoignant notre réseau
en tant qu'adhérent.e, vous contribuez ...*

Au développement d'une agriculture respectueuse des hommes et du vivant

Notre équipe œuvre au quotidien pour développer et défendre la bio avec :

- Des conseils et appuis personnalisés
- Des formations au plus près des besoins du terrain
- Des expérimentations et innovations
- Des newsletters d'informations
- Des bulletins techniques

À la vie associative

- Des rencontres et du réseautage
- Un lieu de construction collective au service d'une agriculture paysanne
- Le développement et la promotion de la bio à échelle locale

À la défense des droits des agriculteurs bio

Grâce au réseau FNAB, les agriculteurs bio bénéficient du Crédit d'impôt bio, ainsi que d'une représentation forte dans les instances nationales.



Scannez-moi !

Rejoignez-nous en tant
qu'adhérent.e sur
www.helloasso.com



La bio, c'est quoi ?

L'agriculture biologique est un mode de production qui recourt à des pratiques culturales et d'élevage respectueuses de l'homme et de l'environnement.

L'agriculture biologique, c'est aussi le seul signe officiel de qualité agricole à garantir une obligation de moyens à mettre en œuvre pour préserver l'environnement et ses ressources.

Tous les acteurs de la filière – producteurs, transformateurs, distributeurs et importateurs – doivent respecter un règlement harmonisé au niveau européen.

L'IFOAM (Fédération internationale des acteurs historique de l'agriculture biologique) définit 4 grands principes de l'agriculture bio :



L'écologie



La santé



Le soin



L'éthique



Un cahier des charges exigeant

L'agriculture biologique se réfère à un **cahier des charges** européen, dont les principes sont notamment :

- L'interdiction des produits chimiques de synthèse (engrais, fongicides, insecticides, herbicides),
- L'interdiction des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

Le respect du bien-être animal est un autre élément majeur de la réglementation bio : accès en plein air obligatoire pour les animaux, espace suffisant, mutilation interdites, nourriture bio (le plus souvent issue de la ferme), etc.

Des contrôles réguliers

Pour veiller au respect de ce cahier des charges, les fermes et les entreprises bio sont **contrôlées** par un organisme certificateur (OC) **indépendant au moins une fois par an**, mais aussi par **contrôles inopinés**. En France, 9 OC sont actuellement habilités pour effectuer ces contrôles stricts et systématiques sur les lieux de production et de transformation.

Ces organismes effectuent également des **prélèvements** et **analyses** pour vérifier la non utilisation de produits chimiques ou d'OGM.

Comment identifier un produit bio ?

Les produits bio sont reconnaissables par le **logo Eurofeuille** (label de l'Union Européenne obligatoire), éventuellement accompagné du **logo AB** (label français optionnel).

La bio, en quelques mots ...



Pas de chimie
de synthèse

Plus d'emploi
sur les fermes



Le mode de
production
le plus contrôlé



+30%
de biodiversité
sur les fermes



Préserve
la qualité
de l'eau

Respect du
bien-être animal



**Une filière solidaire
et équitable**



Comment répondre avec tact aux bio-sceptiques ?

Consommateurs bio, nous sommes parfois démunis face à nos amis peu convaincus par l'agriculture biologique... Vous trouverez dans ce **petit argumentaire** quelques réponses aux **idées reçues** qui ont la vie dure...

*On n'est jamais sûr
qu'un produit bio
soit bio !*



Et s'il suffisait d'acheter le label ? Heureusement, en Europe et en France en particulier, il existe des **normes et des organismes de certification indépendants** qui s'efforcent de garantir l'**authenticité** des produits biologiques. Ces contrôles sont effectués sur **toute la chaîne** (bâtiments, cultures, comptabilité...) au **minimum une fois par an** et parfois davantage avec des « **contrôles surprise** ». C'est le **seul** mode de production agricole qui soit autant et aussi bien contrôlé !

La bio exclut le recours aux **pesticides chimiques de synthèse**, mais autorise des « pesticides naturels ». Ces produits ont l'avantage de se dégrader plus vite, on en retrouve donc peu de traces dans les aliments. Autant que possible, les producteurs bio privilégient les **alternatives** (rotations, association de plantes, purins...). Le cuivre, notamment utilisé en viticulture, est le produit le plus controversé car ne se dégradant pas dans les sols. N'oublions pas cependant que l'agriculture **conventionnelle** reste la **première utilisatrice de cuivre**. En Dordogne, où plus de 20 % du vignoble est en bio¹, les viticulteurs expérimentent des **alternatives pour réduire leurs dosages**.



*En bio aussi
il y a des produits
nocifs !*

*L'agriculture bio
ne peut pas nourrir
le monde !*



Il faut **changer les comportements**, pas les rendements !

Nous pourrions obtenir d'importantes quantités de nourriture supplémentaires sans produire plus en **réduisant le gaspillage alimentaire** (plus d'un tiers de la production est jetée²), et en **réduisant notre consommation de viande**, dont la production est très gourmande en surface agricole.

Produire en bio coûte plus cher, c'est vrai. Les contrôles, les semences bio, l'alimentation des animaux, les apports en matière organique et une main d'œuvre plus importante représentent des **charges plus élevées**. S'ajoutent à cela des **rendements souvent moins importants**.

Mais **manger bio sans se ruiner** c'est possible ! Par exemple, acheter **directement au producteur** pour éviter les marges des intermédiaires (vous tenez le bon outil entre vos mains !), **consommer de saison**, cuisiner les **produits bruts**...

Par ailleurs, les aliments non bio sont **plus coûteux** qu'on ne le pense. Leur prix n'intègre pas les coûts supportés par les **impôts des contribuables** : santé, dégâts environnementaux, traitement de l'eau...

De plus, manger bio n'est pas un luxe, mais c'est une façon de **changer ses habitudes alimentaires**, pour aller vers une façon de se nourrir **plus saine, meilleure pour soi** et pour la planète.



Attention, ce n'est pas aussi simple ! Effectivement, l'impact carbone du déplacement est moins important en achetant à proximité, mais le « **local** » seul **n'apporte aucune garantie** sur le mode de production, qui représente à lui seul **57 % du bilan carbone d'un produit**³. Si on se soucie des émissions de gaz à effet de serre, il faut considérer **l'ensemble du système**.

En conventionnel :

- L'alimentation de la plupart des animaux d'élevage est importée, avec du soja dont la culture déforeste l'Amazonie notamment ;
- Les émissions de gaz à effet de serre liées à la fabrication et à l'utilisation des engrais chimiques sont considérables. Par exemple, en grandes cultures, elles représentent 70 à 80 % des émissions totales des exploitations⁴.

1. L'Agence Bio, observatoire de la bio

2. Rapport « Global food losses and food waste », FAO, mai 2011

3. « Consommer local, les avantages ne sont pas toujours ceux que l'on croit », le point sur n°158, mars 2013, Commissariat général au développement durable www.developpement-durable.gouv.fr

4. L'agriculture biologique pour nourrir l'humanité, Jacques Caplat, Éditions Actes Sud

Les chiffres de la bio

La bio en *Charente-Maritime* en 2025

610
FERMES
engagées
EN **BIO**

soit
10%
DES FERMES
du département



19283
hectares
EN BIO ET EN
CONVERSION

soit
6%
DE LA SURFACE
AGRICOLE
du département

La bio en *Nouvelle-Aquitaine* en 2024



8896
FERMES
engagées
EN **BIO**



Région de *France*

en nombre
DE FERMES
et en surface

340569
hectares
EN BIO ET EN
CONVERSION
soit

9 % DE LA SURFACE
AGRICOLE
de la région

Agrosemens

Les labels complémentaires



L'agriculture biodynamique

Demeter est la **marque internationale** de certification de l'**agriculture biodynamique**, présente dans plus de 60 pays. La biodynamie est une méthode de production biologique dont l'objectif est de renforcer la **fertilité des sols** et la **vitalité des plantes et des animaux**, notamment via l'utilisation de préparations à base de plantes et de minéraux.

→ www.demeter.fr



L'agroécologie paysanne

La marque associative **Nature & Progrès** garantit des produits alimentaires et cosmétiques **respectueux de l'environnement, des hommes et des animaux**. Elle s'appuie sur ses propres cahiers des charges et l'engagement de ses adhérents au travers d'une charte.

→ www.natureetprogres.org



Pour une bio plus exigeante

Bio Cohérence est une marque française de filière qui certifie, du champ à l'assiette, une **agriculture biologique engagée dans une démarche sociale et environnementale**. Son cahier des charges vise à **compléter la réglementation officielle bio** en y ajoutant des spécificités techniques, économiques et sociales supplémentaires et garantir ainsi des produits bio répondant à des **critères exigeants**.

→ www.biocoherence.fr



Les producteur·rices aux manettes

En complément du règlement bio, la **FNAB a construit un cahier des charges mettant l'accent sur des enjeux environnementaux et sociaux fondamentaux** et encore peu pris en compte dans d'autres démarches.

Pourquoi ce label ?

- Un moyen de faire connaître et communiquer sur nos pratiques
- Une garantie fiable, auditée chaque année par un organisme de contrôle indépendant
- Une démarche de progrès pour continuer à faire évoluer nos pratiques dans le temps

→ www.fnab.org/un-label-paysan/

Biaugerme

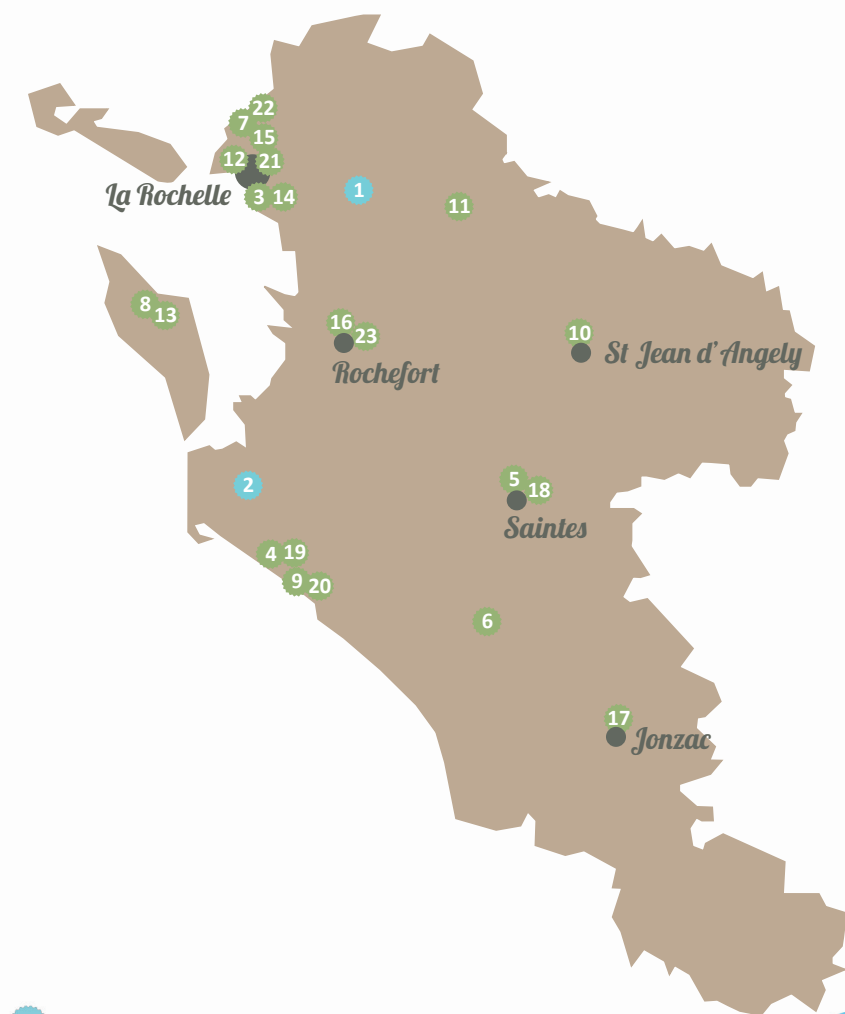
Où trouver des produits bio et locaux ?

Il existe divers circuits de commercialisation permettant aux producteurs bio de la Vienne de vendre leurs produits.



Marché de Léopol

Les points de vente en Charente-Maritime



- Les marchés
- Les magasins



Les marchés, où trouver du bio :

1 Les Halles'ternatives, "le bio marché"

Mer 16h-20h

Passage des Halles 17290 Aigrefeuille

2 Marché bio d'Arvert

Ven 16h-19h

La Halle d'Arvert 17530 Arvert

Les magasins, où trouver du bio :

3 Biocoop Angoulins (REGAIN)

Lun 14h-19h ; Mar-Sam 9h-19h

ZAC des Fourneaux, Rue Albert Denis
17690 Angoulins

4 BIOCOOP DU PAYS ROYANNAIS

Lun-Sam 9h-13h & 14h-19h

16 Rue Georges Claude (ZA du Plain)
17640 Vaux-sur-Mer

5 Biocoop du Pays Santon (Saintes)

Lun-Sam 9h30-19h

2 rue de Gatérat, Parc Atlantique les Côteaux
17100 Saintes

6 Biocoop Gémozac

Lun-Sam 9h30-13h & 14h-19h

ZA de Pied Sec Nord
17260 Gémozac

7 Biocoop La Rochelle Nord (REGAIN NORD)

Lun 14h-19h ; Mar-Sam 9h-19h

27 Avenue de Lagord-Vendôme 17140 Lagord

8 Biocoop Oléron

Lun-Sam 9h30-13h30 & 15h30-19h

Route de la Grossetière
17310 Saint Pierre d'Oléron

9 Biocoop Royan (Lavoisier)

Lun-Jeu 9h30-19h ; Ven-Sam 9h-19h

24 Rue Antoine Laurent de Lavoisier
17200 Royan

10 Biocoop Saint Jean d'Angely

Mar-Jeu 9h30-13h & 14h30-19h ; Ven-Sam
9h30-18h30

13 Rue Roger Menaud, ZA La Grenoblerie
17400 Saint Jean d'Angely

Les magasins, où trouver du bio :

11 Biocoop Surgères

Lun 14h30-19h; Mar-Ven 9h30-13h &
14h30-19h; Sam 09h30-18h30
Rue Théodore Tournat (ZI Ouest)
17700 Surgères

12 Biomonde La Rochelle

10 Rue de Quatrefages
17000 La Rochelle

13 Biomonde Saint-Pierre-d'Oléron

25 Route Mirouelles
17310 Saint-Pierre-d'Oléron

14 Colibri Angoulins

Lun-Sam 8h-19h30
17 Rue Albert Denis
17690 Angoulins

15 Colibri Puilboreau

Lun-Sam 9h-19h30
13 Rue du 14 Juillet
17138 Puilboreau

16 Colibri Rochefort

Lun-Sam 9h-19h
95 Rue des Pêcheurs d'Islande
17300 Rochefort

17 La Vie Claire Jonzac

29 Rue Sadi Carnot 17500 Jonzac

18 La Vie Claire Saintes

13 Avenue Gambetta 17100 Saintes

19 La Vie Claire Vaux-sur-Mer

2 Chemin de Bel Air
17640 Vaux-sur-Mer

20 Le Beau Pré - Accord bio

Lun-Sam 9h-13h & 14h-19h ; Dim fermé
1 Place de la Gare 17200 Royan

21 Naturalia La Rochelle Minage

11 rue du Minage
17000 La Rochelle

22 So.bio Lagord (La Rochelle Nord)

4 avenue du Fief Rose
17140 Lagord

23 So.bio Rochefort

9 Avenue William Ponty
17300 Rochefort

Les associations de paniers bio

Association de paniers et amap

Les associations et AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) ont pour objectif de **créer un lien direct de proximité entre les consommateurs et les agriculteurs**.

Elles proposent **des paniers de produits de saison** (fruits, légumes, produits laitiers, pain, viande...) aux consommateurs qui adhèrent à l'association.



Les associations de paniers bio

1 AMAP d'ici

Jeu 17h30-18h45

5 Avenue du Val de Loire 17140 Lagord
gaec.biochalogne@laposte.net

2 AMAP de Ballon

Mar 18h30

Au local (Maison des Associations)
17290 Ballon
marlene.pujol17@gmail.com

3 AMAP de Marans

Ven 18h30-19h30

Place des Halles 17230 Marans
amapmarans@gmail.com

4 AMAP des deux mains

Mer 17h30-18h45

5 Rue du soleil couchant
17139 Dompierre sur Mer
contactamapdes2mains@gmail.com

5 AMAP en Ré

Mar et Ven 18h30-19h30

30 Rue de la République
17430 Sainte Marie de Ré
amapenre@gmail.com

6 AMAP en Ré

108 rue des acacias
17940 Rivedoux

7 AMAP Le Chou Défrisé

Ven 17h30-19h00 (Marennes)

17320 Marennes-Hiers-Brouage
contact@amap17320.fr

8 AMAP Tasdon Paysanne

Jeu 18h30-19h30

38 Rue des Frênes (CADIT de Tasdon)
17000 La Rochelle
amap.tasdon@tutanota.com

9 Le panier à salades

Jeu 18h45-19h30

10 Rue de Montreal (Maison des Associations)
17000 La Rochelle
amaplepanierasalades@gmail.com

10 Les locavores

Ven 18h15-19h

22 Rue de la Potence (Chez Nicole et Thierry)
17170 Courçon d'Aunis
locavore.aunis@gmail.com

Les associations de paniers bio

11 Les Paniers bio de To-Fou

(Tonnay-Ch. Et Fouras)

**Ven 17h-18h (Fouras) & 18h-18h30
(Tonnay-Ch)**

20 Avenue Charles de Gaulle
17430 Tonnay-Charente

Facebook : lespaniersbiodetofou

12 Les Paniers du Marais

Mer 17h30-18h30

Epicerie Solidaire la Boussole
Place Samuel de Champlain
17300 Rochefort
paniers_du_marais@yahoo.fr

**Certisud
1/4 page**

**Saintonge
1/4 page**

Les producteurs bio

Légendes des pictogrammes

Légumes



Fruits



Pain



Céréales, farines,
huiles



Volailles



Viande



Plantes
aromatiques



Produits
de la mer



Produits laitiers



Bières



Fleurs



Épicerie salée



Vins



Animation et
événement



Épicerie sucrée



Semences et plants



Hébergement



Miel
et produits
de la ruche



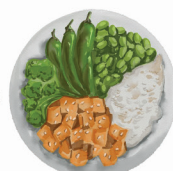
Boissons
sans alcools



Cosmétiques
et produits
d'entretien

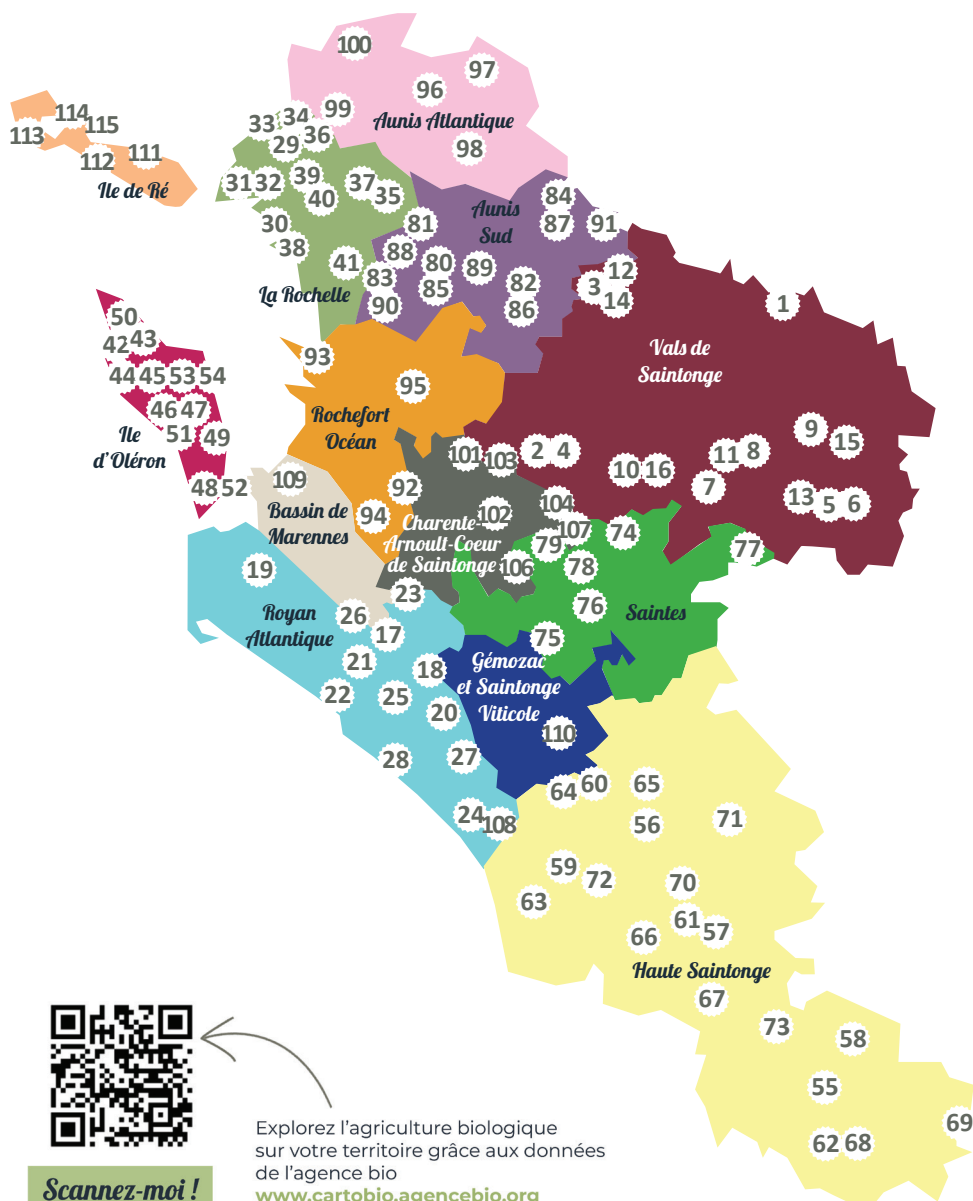


Restauration



Les producteurs bio

Carte de Charente-Maritime



Les producteurs bio

CC Vals de Saintonge Communauté

1

Au jardin d'Angélique

✉ 27 rue du gros chêne echarbot
17470 La Villedieu
T 06 45 67 00 32
@
veronique.guionnet@laposte.net

Produits : Epicerie salée, épicerie sucrée, plantes aromatiques, produits transformés

Vente : me contacter



Le mot de la ferme : Productrice de plantes aromatiques, transformation de plantes, spécialité en Angélique confite, récolte manuelle, aucune mécanisation, récupération des eaux pluviales. présente sur certains marchés locaux et magasins de producteurs sur Saintes

2

Aux graines buissonnières

✉ 7 chemin des poiriers cailles,
La poussardière
17350 Saint-Savinien
T 06 40 41 27 93
auxgrainesbuissonnieres@gmail.com
www.auxgrainesbuissonnieres.com

Produits : Plantes aromatiques, ateliers, animation et événementiel, boissons non alcoolisées

Vente : Mercredi de 14h30 17h30 ou sur RDV Marchés ponctuels AMAP le chou défrisé (Marennes), Associations Court-circuit (Saintes) et Croqu'Etyc (St Jean d'Angely)



Le mot de la ferme : Culture, cueillette et transformation de plantes aromatiques et médicinales. Plantes sèches et distillation (aromates, tisanes, hydrolats et huiles essentielles)

3

Bessonnet Sébastien

✉ 2 la planche
17330 Bernay-Saint-Martin
T 06 21 72 62 19
@ contact@lafermedes3soleils.fr
www.lafermedes3soleils.fr

Produits : Epicerie sucrée, miel et produit de la ruche, marché bio, produits transformés

Vente : le mercredi 9h-12h30 de septembre à décembre ou sur rendez-vous toute l'année



Le mot de la ferme : Ferme en apiculture produisant du miel et de la propolis. Tous les miels sont mis en pot après récolte, sans refonte hivernale. Les récoltes sont exclusivement faites sur les ruchers de la ferme avec des zones de butinage limitées au département

4

Champs du Marronnier

✉ 10 chez praud
17350 Saint-Savinien
T 06 40 76 14 84
@ girardonjonathan@hotmail.fr

Produits : Céréales, farines, huiles, légumes

Vente : me contacter



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Maraîcher et céréalier avec transformation en farine et huile (anciennement la Ferme de la Varenne)

Les producteurs bio

CC Vals de Saintonge Communauté

5

Du vert au jardin

✉ 42 rue du vieux chêne
17160 Louzignac
T 06 79 30 79 67
@ Duvertaujardin@outlook.fr

Produits : Céréales, farines, huiles, graines

Vente : Sur rendez-vous Villars les bois 1^{er} et 3^e vendredi après-midi chaque mois de l'année

Le mot de la ferme : Ferme 42 ha, pratiquement toutes mes parcelles ont des haies. Culture de légumineuses, céréales et légumes de plein champ. Mes céréales et légumineuses sont valorisées via le groupement de producteurs "LES FERMES DE CHASSAGNE"



• GAB 17 •

6

Earl Les delices du potager

✉ 46 rue de cousinot
17160 Louzignac
T 06 87 10 35 94
@ lesdelicesdupotager@orange.fr

Produits : Fruits, légumes, oeufs, produits transformés

Vente : du jeudi au samedi de 8h-20h sur commande boutique de producteurs, le panier des coquelicots. Mercredi de 15h à 19h et vendredi de 9h30 à 18h30

Le mot de la ferme : ferme 100 % bio de 4 ha de maraîchage diversifié, en plein champ et sous tunnels froids. Production de fraises. Élevage de 250 poules pondeuses. produits transformés type soupes, coulis, caviar, houmous pour valoriser nos surplus de production.



• GAB 17 •

7

Ferme maraîchère & atelier de Transformation - Le jardin d'Aujac

✉ 17 rue de l'orioux
17770 Authon-Ébéon
T 06 16 70 91 09
@ maraichage@valssaintonge.fr www.sieva
lsdesaintonge.jimdo.com

Produits : Légumes, fruits

Vente : Lundi-Mardi & Jeudi-Vendredi 10h-19h. Vente sur place - Au détail - En panier - Livraison

Le mot de la ferme : Large gamme de légumes et fruits de saison : haricots verts, petits pois, fraises, cerises... Notre atelier donne une seconde vie aux récoltes et surplus des maraîchers bio, en légumes de 4^e gamme prêts à cuisiner. Démarche locale, durable et solidaire.



• GAB 17 •

8

La Ferme De Suchet

✉ 2 rue de la moisson
17160 La Brousse
T 06 82 94 32 20
@ lafermedesuchet@gmail.com
www.la-ferme-de-suchet-95.websselfsite.net

Produits : Légumes

Vente : Mercredi 10h30-12h ; samedi 10h-12h

Le mot de la ferme : Exploitation agricole de céréales et légumes de plein champ en agriculture biologique depuis 2018
Vente directe de légumes de plein champ et de légumineuses
pommes de terre, patates douces, courges (potimarron, butternut), lentilles, pois chiches



Les producteurs bio

CC Vals de Saintonge Communauté

9

Légumes Garden - Gaëlle Chollet

✉ 5 rue de la cour
17160 Les Touches-de-Périgny
T 07 68 73 14 40
@ legumes.garden@laposte.net

Produits : Légumes

Vente : me contacter

Le mot de la ferme : Légumes bio - Vente en magasin bio spécialisé (Biocoop, Le marché de Léopold) sur Cognac, Saintes, Gemozac, Royan, Vaux sur mer et Angoulême



• GAB 17 •

10

Les brebis de Saintonge

✉ 3 rue des glycines, la frédière
17770 Saint-Hilaire-de-Villefranche
T 06 66 25 91 06
@ audrey.tricard@etik.com

Produits : Produits Laitiers

Vente : Biomagne; marché de producteur 1er mardi du mois à Aumagne EARL Les Platanes Association Court-Circuit à Saintes, Site internet Local bio pour dépôt à Aumagne

Le mot de la ferme : Ferme de 50 brebis laitières. Vente de yaourts et fromages frais de brebis. Attention la production est saisonnière donc il y a une période où la vente est fermée.



11

Les platanes bio

✉ 45 rue d'aumagne
17770 Aumagne
T 06 84 49 90 19
@ platanes-bio@orange.fr
www.platanes-bio.com

Produits : Marché bio, Viande, Légumes

Vente : le mardi 16h-20h et vendredi 17h-19h biomagne, aumagne, le premier mardi de chaque mois colis classique (3kg, 5kg, 10 kg)

Le mot de la ferme : Une ferme d'élevage de bœuf (mâles castrés) : des bœufs de race Parthenaise et Limousine transformés sur la ferme, vente en colis. Nous produisons des légumineuses haricots blancs, rouges, pois chiches, lentilles et fenugrec.



12

Les serres de Saint Félix

✉ 36 rue de saintonge 17330
Saint-Félix
T 07 78 10 47 19
@ lesserresdesaintfelix@gmail.com

Produits : Pépinière (fruitiers, légumes, ou autres), plantes aromatiques, produits transformés, ateliers, animation et événementiel

Vente : Variable Châtaillonon plage / vendredi

Le mot de la ferme : Les serres de Saint-Felix en Saintonge cultivent des plants biologiques et reproductibles de légumes, aromatiques et fleurs compagnes pour professionnels et particuliers.



• GAB 17 •

Les producteurs bio

CC Vals de Saintonge Communauté

13

Marilleau Didier

✉ 30 chemin des moulins
17160 Sonnac
T 06 17 06 08 46
@ didier.marilleau@orange.fr

Produits : Fruits

Vente : sur rendez-vous. Marché
Aumagne 1er mardi du mois 16h à 19h

Le mot de la ferme : Verger de 3 ha : vente de pommes, poires et jus de pommes.



14

Mercier Joël

✉ 10 rue de la laiterie
17330 Bernay-Saint-Martin
T 06 85 53 04 41
@ joel_mercier@yahoo.com

Produits : Plantes aromatiques, boissons
non alcoolisées

Vente : sur appel pas régulier

Le mot de la ferme : Culture de niches dont les crocus à safran, tous issus du Conservatoire Botanique. Le safran est valorisé dans la composition d'un apéritif créé en 2018, Le Safranello, validé par un cabinet d'œnologie.



15

Pique Russe

✉ 21 rue de bellevue
17490 Gourvillette
T 06 74 95 65 10
@ cyrille.cornerotte@gmail.com
www.piquerusse.fr

Produits : Vins et spiritueux

Vente : Sur rendez-vous

Le mot de la ferme : Pique Russe, domaine bio de 4 ha en Charente-Maritime, cultive Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon et Colombard. Vendanges manuelles et élevage en amphores ou barriques, les vins précis de Camille, Clémence et Cyrille vous attendent au domaine.



• GAB 17 •

16

Tachet Loïc

✉ 1 impasse du grand fief,
Le Crignolet
17770 St-Hilaire-de-Villefranche
T 07 70 46 01 37
@ vergerdugrandfief@gmail.com

Produits : Fruits

Vente : 14h-18h

Le mot de la ferme : Verger bio extensif planté dans d'anciens prés de vallon entourés de haies hautes et diversifiées. Sur 3 ha de verger il y a 1 ha 50 de planté et 1 ha 50 de biodiversité (haies, bosquets, bandes enherbées et mellifères).



Les producteurs bio

CA Royan Atlantique

17

Aux jardins d'Armelys



✉ la croix du bourdon - rue de saintonge - 17600 Saujon
T 06 61 95 17 02
@ frederic.gombaud@educagri.fr
www.auxjardinsdarmelys.fr

Produits : Légumes, plantes aromatiques

Vente : 9h-12h ; 14h30-17h Saujon
Paniers sur demande

Le mot de la ferme : Production de légumes diversifiés, d'aromatiques et de fleurs comestibles, le tout en bio

18

Domaine Coussot



✉ 66 rue de la grande gorge
17600 Corme-Ecluse
T 06 02 60 08 86
@ philippe.coussot@laposte.net
www.legumes-bio-coussot.com

Produits : Légumes

Vente : mardi et vendredi 17h-19h30 et jeudi 15h-19h30.
Magasin à Corme-Ecluse ouvert le mardi et vendredi 17h à 19h30 et jeudi de 15h à 19h30. Les paniers peuvent être commandés via notre formulaire de commande sur le site internet et peuvent être récupérés au magasin.

Le mot de la ferme : Production de légumes de saison issus de l'agriculture biologique depuis 1963. Nous proposons également des produits biologiques de producteurs locaux : du pain les jeudis à 15h, des œufs, du vin, du miel local non bio.

19

Domaine des Claires



✉ 2 rue des tonnelles
17530 Arvert
T 05 46 47 31 87
@ contact@domainedesclaires.fr
www.domainedesclaires.fr

Produits : Vins et spiritueux, boissons non alcoolisées

Vente : D'Avril à Octobre et période de Noël (15/12-31/12) : du lundi au samedi 9h30-12h30 ; 14h30-19h Le reste de l'année du mardi au samedi 15h-18h et samedi matin 10h-12h30

Le mot de la ferme : Le Domaine des Claires est une propriété viticole familiale située au cœur de la presqu'île d'Arvert. Dans ce cadre naturel d'exception, traditions de vignerons et d'affineurs d'huîtres en claire se transmettent depuis 6 générations.

20

Domaine Gardrat



✉ 13 rue de la touche
17120 Cozes
T 05 46 90 86 94
@ lionelgardrat@hotmail.com
www.domaine-gardrat.fr

Produits : Vins et spiritueux

Vente : 14h-18h

Le mot de la ferme : Domaine viticole - producteur de vins, Pineau et whisky bio

Les producteurs bio

CA Royan Atlantique

21 Earl Boubes



✉ 7 impasse du pré ravid
17600 Médias
T 06 45 51 68 96
@
pascal.sallaud-pillet@wanadoo.fr

Produits : Pains, pâtes, fruits, légumes, céréales, farines, huiles, graines

Vente : sur le marché central de Royan toute l'année les me, ve, sa, di puis à partir du 15 juin tous les jours marché central de Royan toute l'année les me, ve, sa, di puis à partir du 15 juin tous les jours pas d'apam ni de paniers

Le mot de la ferme : Vente de fruits et légumes, préparations de légumes (coulis de tomate, veloutés de potimarron et de butternut, caviar d'aubergine), farines et pains de blés anciens et de petit épeautre produits sur la ferme

22 Earl Champagne Rolland



✉ 11 rue du professeur langevin
17110 Saint-Georges-de-Didonne
T 06 48 57 18 39
@ rolland.mp@orange.fr

Produits : Céréales, farines, huiles, graines

Vente : sur rendez-vous Marché de Royan toute l'année le samedi et le dimanche & Port des Salines île d'Oléron tous les mercredi du 1er avril au 30 octobre

Le mot de la ferme : 6 huiles vierges de 1re pression à froid (colza, lin, chanvre, caméline, tournesol oléique, tournesol linoléique) et légumineuses (pois chiches, lentilles) vendues en circuit court : à la ferme, sur les marchés, magasins, restauration et écoles.

23 Earl La Rondellerie



✉ 55 route de la rondellerie
17600 Sablonceaux
T 07 78 26 10 59
@ moreljuliette55@yahoo.fr
www.la-rondellerie.fr

Produits : Produits laitiers

Vente : Me contacter. Arvert le vendredi après midi. Amap Marennes et Rochefort

Le mot de la ferme : Ferme avec 120 brebis laitières, quelques bovins et un élevage de chevaux. Nous proposons des yaourts et fromages frais de novembre à juin, et de la tomme toute l'année. Viande de bœuf en colis deux fois par an.

24 Ferme de Font Pâques



✉ 9 route de font paques
17120 Mortagne-sur-Gironde
T 06 84 09 21 63
@ lucie.bissonnet@gmail.com

Produits : Pains, céréales, viande

Vente : jeudi et vendredi sur commande. Merci de commander maximum jusqu'au mercredi soir.

Le mot de la ferme : Nous avons une ferme en polyculture élevage. Notre production principale (le blé) est transformée en pain au levain directement sur site. Nous avons également une activité d'élevage en bovins allaitants.

Les producteurs bio

CA Royan Atlantique

25

Haras de Kappa



✉ 23 lieu dit château de didonne
17120 Semussac
T 06 99 01 47 99
@ dynamial.concept@gmail.com
www.dynamial.com

Produits : Produits transformés,
ateliers, plantes aromatiques

Vente : 10h-13h du mardi au samedi

Le mot de la ferme : Ferme en agriculture biologique cultivant du chanvre sur sol vivant et élevage de chevaux de sport. Production artisanale de fleurs et feuilles de chanvre destinées à des huiles et tisanes bien-être, dans le respect de la terre et du vivant.

.....

26

Le sel en Seudre



✉ Rive gauche du port
Cabane orange
17600 L'Éguille
T 06 68 09 66 78
@ leselmignon@gmail.com

Produits : épicerie salée, animation et événementiel

Vente : Sur rdv Marennes, Jonzac, Melle

Le mot de la ferme : Marais salant traditionnel de 48 aires saunantes. Outils en bois, roulage à la brouette, pratiques d'entretien et de récolte douces afin de favoriser la biodiversité et contribuer au bon fonctionnement de cette zone humide dans sa fonction écologique

.....

27

Scea Billonneau



✉ 1 domaine de la prenellerie
17120 Épargnes
T 06 08 33 00 80
@ fbillonneau@yahoo.com
www.domaine-la-prenellerie.fr

Produits : Boissons non alcoolisées

Vente : 9h-12h ; 14h-17h30 ; samedi
10h-12h

Le mot de la ferme : Engagés pour une viticulture durable, nous privilégions des pratiques écoresponsables et authentiques. Chaque cuvée reflète notre passion du terroir et notre exigence de qualité. Vin merlot, malbec, colombar, Pineau, Cognac

.....

28

Vignoble Les hauts de Talmont



✉ rue du port
17120 Talmont-sur-Gironde
T 06 61 67 17 17
@ com@leshautsdetalmont.com
www.leshautsdetalmont.com

Produits : Vins et spiritueux

Vente : De 11h-18h les jeudi, vendredi, samedi, dimanche

Le mot de la ferme : Domaine viticole sur la falaise du Caillaud à Talmont-sur-Gironde en bordure d'estuaire au sud de la Charente-Maritime. Le vignoble en biodynamie élabore des vins blancs, rouges, rosés, vins mutés, vin effervescent rosé et des cognacs millésimés.

Patner et Co

Les producteurs bio

CA de La Rochelle

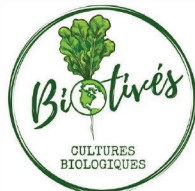
29

GAEC Biotives

✉ 3 c chemin de bel air
17138 Saint-Xandre
T 07 68 93 73 63
@ biotives@gmail.com
Facebook/biotives

Produits : Légumes, fruits, pépinière (fruitiers, légumes, ou autres), produits transformés, boissons non alcoolisées

Vente : Marché de La Rochelle les mercredis et samedis matins. AMAP Dompierre mercredi/AMAP - Marsilly jeudi



Le mot de la ferme : Production et vente de fruits et légumes 100% produits sur la ferme. Du bio, du local et de la bonne humeur !

30

D'hier Et D'ici

✉ 54 le moulin de la pierre
17690 Angoulins
T dhieretdici@orange.fr
www.dhier-et-dici.com/
notre-ferme-2.html

Produits : Légumes, alimentation, marché bio, produits laitiers, pains, épicerie salée, volailles, plantes aromatiques, céréales, farines, huiles, graines, miel, bières, oeufs

Vente : Jeudi et vendredi 15h-19h ; samedi 10h-13h ; 16h-18h. Paniers le jeudi, infos par mail



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Ferme diversifiée : maraîchage, céréales, légumes secs, dans le respect de la biodiversité. Notre ferme est un véritable lieu de vie. Vente directe et paniers. Fruits, légumes, légumes secs, miel, farines, huiles, laitages vache et brebis et œuf.

31

Durivaud

✉ 26 port de pêche, chef de baie,
quai septentrional
17000 La Rochelle
T 05 46 35 50 84
@ durivaud.moules@sfr.fr
www.durivaud.com

Produits : Produits de la mer, animation et événementiel

Vente : De mai à septembre, du lundi au vendredi 10h-14h Coulonges/mardi samedi Commande mini de 20 kg



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Exploitation familiale, production de MOULES de bouchot et MOULES de corde, dans les pertuis charentais. Sentinelles de l'environnement, notre équipage veille quotidiennement au développement des coquillages, tels les gardiens de la mer

32

Earl Bonnin Bruno

✉ 3 les coutures
17 290 La Rochelle
T 06 23 23 40 52
@ earlbonnin@yahoo.fr
www.la-ferme-des-coutures.fr

Produits : Viande

Vente : Vendredi 16h-19h et Samedi 10h-12h Marché occasionnel de Biomagne à Aumagne
AMAP DE MARENNES tous les 3 mois



Le mot de la ferme : Ferme engagée à taille humaine. Nous élevons 35 vaches de races limousines et les veaux sont nourris sous la mère. Nous engraissons une centaine de porcs à l'année. Retrouvez-nous en vente directe tous les 1er vendredi et samedi de chaque mois.

Les producteurs bio

CA de La Rochelle

33

Herbes & Embruns

✉ 24b rue des oiseaux
17137 Marsilly
T 06 62 28 43 35
@ contact@herbesetembruns.fr
www.herbesetembruns.fr

Produits : Plantes aromatiques,
produits transformés

Vente : Sur RDV.
Selon les conditions de l'AMAP - Sur
commande

Le mot de la ferme : Paysanne herboriste, je cultive en AB des plantes aromatiques et médicinales en favorisant la biodiversité. Récoltes manuelles et séchage dans un séchoir en bois brut.

Vente directe et en circuit court (tisanes, aromates séchés et sirops...).



Herbes
&
Embruns

34

La ferme de Candé

✉ 14 allée de candé
17138 Saint-Xandre
T 06 13 03 79 34
@ sebastienbabin@sfr.fr
Facebook/Ferme-de-Candé

Produits : Produits
Laitiers, Viande, Légumes

Vente : Mercredi 10h-13h ; Vendredi
14h-19h ; Samedi 10h-13h

Le mot de la ferme : La ferme de Candé transforme à la ferme le lait BIO de ses vaches jersiaises et montbéliardes en yaourts, fromages blancs et fromages. Elle propose également une fois par mois de la viande de bœuf. Retrouvez tous nos produits au magasin à la ferme.



35

La ferme du Treuil Charré

✉ le treuil charré
17220 Saint-Christophe
T 06 79 53 56 95
leslegumesdecharre@club-internet.fr

www.laferme-dutreuilcharre.fr

Produits : Fruits, légumes

Vente : Vendredi 10h-12h 15h-18h et samedi
matin 9h30-12h30 La Rochelle Laleu
mercredi 16h à 19h / Salles sur Mer jeudi 16h
à 19h / Mauzé sur le Mignon samedi 8h30
12h30 / St Hilaire la Palud dimanche 8h30
12h30. Paniers sous contrat pour les
entreprises dans le cadre de leur démarche
RSE.

Le mot de la ferme : Maraîchage biologique et agroécologique hyper
diversifié



36

Les Enfourneaux

✉ 14 fief de l'enfourneau
17138 Saint-Xandre
T 05 46 42 19 27
@ cultures@lesenfourneaux.com
www.lesenfourneaux.com

Produits : Légumes, fruits, plantes
aromatiques, céréales, farines, huiles,
graines

Vente : Lun, mar, 9h-13h ; mer : 9h-13h /
16h30-19h ; Jeudi 9h-13h ; Vendredi 9h-13h /
16h30-19h ; fermé le week-end.
Paniers possibles en commandes groupées
à organiser - nous contacter



Les Enfourneaux
PRODUCTEURS

Le mot de la ferme : Vente à la ferme de légumes, fruits et herbes
aromatiques issues de l'agriculture biologique.

Les producteurs bio

CA de La Rochelle

37

Les jardins d'Hubert

✉ 3 les tourettes

17220 Saint-Médard-d'Aunis

T 06 01 73 37 00

@ hmouglin@gmail.com

Produits : Fruits, légumes

Vente : Mercredis et samedis matin de mai à septembre

Le mot de la ferme : Jardins de production de fruits et légumes bio dans un univers où les arbres dessinent les parcelles. Utilisation minimale de tout type de produits industriels. Enrichissement des sols le plus naturellement possible.



• GAB 17 •

38

Les serres des Anglois

✉ 1 les anglois 17690 Angoulins

@ les.serres.des.anglois@wanadoo.fr
les-serres-des-anglois.com

Produits : Légumes

Vente : voir sur le site

Le mot de la ferme : Exploitation maraîchère bio de 9 ha + 1 ha de serres aux portes de La Rochelle



39

Normandin Edouard

✉ 1 chateau de la peraudière

17139 Dompierre-sur-Mer

T 05 46 68 00 65

@ edouard@cognacnm.com

Produits : Vins et spiritueux

Vente : 9h-12h ; 14h-18h

Le mot de la ferme : Vignoble en agriculture biologique sur sol vivant en combinaison d'agroforesterie et de viti-pastoralisme, plantation d'un verger intra-parcellaire et d'une large diversité de cépages (Folle blanche, Montils, Ugni blanc et Vidal)



• GAB 17 •

40

Scea La Moinerie

✉ 3 rue de la moinerie, bel croix

17139 Dompierre-sur-Mer

T 06 70 30 71 97

@ pastaeric@mailo.com

Produits : Epicerie salée, pains, pâtes

Vente : Vendredis-10h30-12h30 ;
15h-19h30 / Samedis 10h-13h /
Lundis-10h30-12h30 ; 17h-19h30



Le mot de la ferme : Ferme familiale - agroforesterie - pâtes fraîches (blés anciens siciliens) et tous types de plats italiens - vente directe - service traiteur - truffes - oliveraie - légumes secs - huile de tournesol - vente particuliers - restaurants

Les producteurs bio

CA de La Rochelle

41

Thair'&légumes

✉ 0 les coutures

17290 Thairé

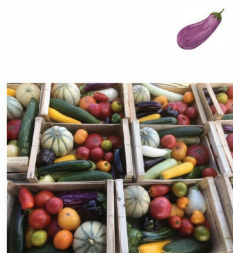
T 06 75 43 93 56

@ thairetlegumes@gmail.com

www.thairetlegumes.com

Produits : Légumes

Vente : paniers (mardis et jeudis 17h45-19h) ; vente au détail juin à octobre les jeudis 17h-19h. Paniers hebdomadaires à 15€ et 24€, sur abonnement. Retrait sur place le mardi ou jeudi de 17h45 à 19h. Contrat et infos disponibles sur notre site.



Le mot de la ferme : Thair'&Légumes est une exploitation maraîchère 100% AB sur 1 ha. Plus de 40 légumes différents y sont cultivés à l'année en favorisant le respect des saisons, de la biodiversité, du sol et de la qualité des produits.

Terradica

Les producteurs bio

CC de l'Île d'Oléron

42

Bec Salé

✉ 1 la nouette
17190 Saint-Georges-d'Oléron
T 06 78 03 63 82
@ clemsoule@gmail.com
www.bec-s.fr

Produits : Produits de la mer

Vente : me contacter



Le mot de la ferme : Saunier récoltant à ST GEORGES D'OLERON, SAUZELLE. J'exploite un marais salant de 50 carreaux produisant du gros sel et de la fleur de sel, 100% naturel. Récolté à la main et séché au soleil de l'île d'Oléron. Indépendant et engagé en agriculture bio.

43

Bière des Naufrageurs

✉ 1 les landes
17190 Saint-Georges-d'Oléron
T 05 46 76 67 50
@ jeanlucmetayer@yahoo.fr

Produits : Bières

Vente : ouvert tous les jours sauf mardi matin et dimanche



Le mot de la ferme : Ferme céréalière sur 25 ha avec production de bières

44

Cooperative agricole St Pierre d'Oléron

✉ 14 impasse de la coopérative
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
T 05 46 47 02 65
@ jd.martineau@coopoleron.fr

Produits : Plantes aromatiques, légumes

Vente : 8h30-12h30



Le mot de la ferme : Production de plants de légumes et de plants d'aromatiques pour les maraîchers

45

Earl Bois de la Lande

✉ 1 route de la taverne
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
T 06 31 89 06 49
@ baptistemouhe@hotmail.com

Produits : Légumes

Vente : . Cheray, Saint-trojan les bains, port des salines, Arvert
Sur commande.



Le mot de la ferme : Ferme en maraîchage diversifié orientée sur des pratiques sol vivant en essayant au mieux de conserver et d'aggrader les sols. Production de fruits et légumes de saison. En bio depuis 2011.

Les producteurs bio

CC de l'Île d'Oléron

46

Ferme de la Poltière



✉ 2 impasse de la poltière
17550 Dolus-d'Oléron
T 05 46 75 43 62
@ fermedelapoltiere@orange.fr

Produits : Légumes, plantes aromatiques

Vente : les mardi et vendredi 16h30-19h30 de mai à septembre et le vendredi de 14h30-20h de septembre à mars. Dolus D'oléron le mercredi et samedi matin en juillet et Août. AMAP le chou défrisé sur Marennes. Panier sous forme d'abonnement à l'année.

Le mot de la ferme : Nous sommes installés depuis 2003 en agriculture biologique et biodynamique. Nous cultivons des légumes de saison, des fleurs, de l'osier pour fabriquer des paniers de pêche traditionnels.
Notre engagement : soigner et respecter le vivant.

.....

47

Gilles Masse



✉ 1 bis route de bellevue
17550 Dolus-d'Oléron
T 05 46 75 37 32
@ gilles.masse6@wanadoo.fr
www.huitresmasse.fr

Produits : Produit de la mer

Vente : 7h30-12h30 ; 14h-17h30

Le mot de la ferme : Établissement ostréicole situé à Dolus d'Oléron en Charente-Maritime, entreprise familiale depuis 1948. Producteur, éleveur et expéditeur. Certifié Bio, IGP Marennes Oléron, Label Rouge.

.....

48

L'Atelier Du Jardin Sauvage



✉ 13 rue de la gachoune
17370 Le Grand-Village-Plage
T 06 64 22 34 18
@ latelierdujardinsauvage@gmail.com
latelier-du-jardin-sauvage.sumupstore.com

Produits : Plantes aromatiques

Vente : Sur rdv Marché des Salines les mercredis d'avril à octobre. Marchés aux plantes au printemps sur le département et marchés de Noël sur oléron et Mornac sur Seudre.

Le mot de la ferme : Productrice et cueilleuse de plantes aromatiques et médicinales sur l'île d'Oléron. Vente d'une gamme alimentaire (tisanes, sirops, gelées, gomasios, oxymels et vinaigres aromatisés) et bientôt une gamme cosmétique (huiles et baumes)

.....

49

La Petite Ferme



✉ 2 chemin des vignes, grésillon
17480 Le Château-d'Oléron
T 06 67 01 41 22
@ mathieu.fesseau@free.fr
www.lapetitefermedoleron.fr

Produits : Oeufs

Vente : Vente via des revendeurs sur les marchés de Dolus, Cheray, Domino La Cotinière et Saint Denis d'Oléron

Le mot de la ferme : Ferme avicole en forêt

Les producteurs bio

CC de l'Île d'Oléron

50

Le champ des Alouettes

✉ 260 rue de l'école, chaucré
17190 Saint-Georges-d'Oléron
T 06 63 56 47 63
@lalouette.io@ecomail.fr
www.lechampdesalouettes.fr

Produits : Légumes, plantes aromatiques fruits

Vente : nous contacter



Le mot de la ferme : Paysans glaciers en agriculture biologique sur Oléron. Nous produisons des petits fruits et plantes aromatiques et médicinales que nous transformons en sorbets. Nous proposons également une gamme de tisanes, sirops et aromates secs.

51

Les huîtres du Cayens

✉ 2 rue du bocage des allards
17550 Dolus-d'Oléron
T 06 79 74 99 41
@leshuitresducayens@sfr.fr
www.leshuitresducayens.fr

Produits : Produit de la mer

Vente : 8h-12h ; 13h30-17h30 tous les weekends, Méry sur Oise, Gasny, Pontoise, Ermont, Paris Batignolles bio, Rueil centre, Rueil Malmaison bio, St Cloud, Boulogne bio, Paris Raspail bio, Beauchamp, Eaubonne non



Le mot de la ferme : exploitation ostréicole ne produisant que des huîtres naturelles 100% locales et 100% bio

52

Les jardins de Claire

✉ 45 rue des anciennes salines
17370 Le Grand-Village-Plage
T 06 13 72 48 70
@pinter@lesjardinsdeclaire.com
www.lesjardinsdeclaire.com

Produits : Légumes, fruits, marché bio

Vente : Voir notre site internet.



Le mot de la ferme : Notre ferme bio est un paradis pour les amateurs de produits frais. Au cœur de la verdure, nous cultivons des fruits et légumes de saison, cueillis à la main.

53

Maison Favre

✉ 3 route de l'étang, la fromagerie
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
T 05 46 47 05 43
@vignoble.favre@orange.fr
www.vin-oleron.com

Produits : Boissons non alcoolisées

Vente : 9h-12h30 ; 14h30-18h



Le mot de la ferme : Nous vendons directement nos vins, pineau et cognacs. Nous assumons tous les travaux de culture des neuf cépages présents dans la vigne et l'élevage des produits dans nos chais.

Les producteurs bio

CC de l'Île d'Oléron

54

O Pre des racines

✉ 4 chemin des racines
17310 Saint-Pierre-d'Oléron
T 06 86 47 07 09
@ stephane.roseo@gmail.com

Produits : Légumes

Vente : 16h30-18h30 le mardi de mars à novembre et le jeudi soir en été. La pallice le dimanche et marche de Rochefort le samedi. Nous fournissons les cantines via l'asso du MOPS et pour les paniers du mardi, nous téléphoner.



Le mot de la ferme : Dans notre micro-ferme maraîchère, nous produisons toute l'année des légumes bio cultivés sur planche permanente, pas ou peu de travail du sol. Nous bâtissons un sol fertile grâce à un apport massif de matière organique (compost et broyat de bois)

Qualisud
1/4 page

Ecobio Matériaux
1/4 page

Les producteurs bio

CC de la Haute Saintonge

55

Bio Chemins

✉ le grand village
17270 Clérac
T 06 73 53 23 87
@ biochemins@biochemins.fr
www.biochemins.fr

Produits : Légumes

Vente : samedi de 10h-12h. Marché quai des Chartrons Bordeaux le dimanche matin. Paniers à l'AMAP Biogustin Bordeaux

Le mot de la ferme : Exploitation maraîchère bio diversifiée de plus de 40 légumes différents dans un lieu protégé entouré de forêts. La vente se fait sur place le samedi matin de 10h à 12h, et la commercialisation se complète avec AMAP, cantine et marché de Bordeaux.



EARL BIOCHEMINS
Maraîchage biologique
Grand Village 17270
CLÉRAC

Marché sur l'exploitation le samedi matin de 10h à 12h
Production de plus de 40 légumes bio avec un marché sur place le samedi matin, système AMAP et distribution de paniers.
Changement d'exploitation en 2025, Bénédicte Nicot reprend l'exploitation.
Renforce de accompagnement, des producteurs par mail : biochemins@biochemins.fr ou par téléphone 06 73 53 23 87



56

Chez Paul & Pauline

✉ 15 rue de l'ansac
17240 Clion
T 05 46 04 54 96
@ paul-emile.perez@hotmail.fr

Produits : Produits laitiers

Vente : du lundi au jeudi 17h-19h Jonzac le mardi et vendredi, Montendre le jeudi, Pons le samedi Jonzac

Le mot de la ferme : Élevage d'une cinquantaine de chèvres poitevines élevées en plein air, production de fromages fermiers au lait cru certifiée Fermier ADDCP et AB.



• GAB 17 •

57

David Valerie Marielle

✉ 14 rue de chez renauleau
17130 Tugéras-Saint-Maurice
T 06 89 16 96 66
@ toli216850@aol.com

Produits : Légumes

Vente : nous contacter

Le mot de la ferme : Maraîchage, production vendue sur les marchés alentours et magasin BIOLIVAL



• GAB 17 •

58

Earl Chailloux

✉ 1 chemin de maison neuve
17270 Neuvicq
T 06 80 15 07 71
@ pineaucognacchailloux@orange.fr

Produits : Vins et spiritueux

Vente : 17h-19h Montguyon mercredi et samedi

Le mot de la ferme : 10 ha de vigne et 18 ha de terre. Les vignes sont gérées avec un couvert végétal. Vente directe à la ferme, sur les marchés et salons



• GAB 17 •

Les producteurs bio

CC de la Haute Saintonge

59

Ferme des Robins

✉ 7 chez robin
17240 Saint-Ciers-du-Taillon
T 06 85 59 31 99
@ solene33@gmail.com

Produits : Légumes

Vente : 17h-18h30 sur commande
AMAP Petal Talence

Le mot de la ferme : Production de légumes bio - maraîchage diversifié



60

Ferme Du Maine Vigier

✉ 22 rue du maine vigier
17800 Saint-Palais-de-Phiolin
T 07 80 68 65 70
@
fermedumainevigier@gmail.com
Facebook/fermedumainevigier

Produits : Légumes, fruits, produits laitiers, alimentation, oeufs, boissons non alcoolisées

Vente : Mirambeau le samedi matin et
Pons le dimanche matin

Le mot de la ferme : Production sur la ferme de légumes et de raisin de table. Notre produit phare est le Noctambulle (à découvrir d'urgence !). Nous vendons aussi les produits des copains bio : autres légumes, pain et brioches, œufs, fromages, spiruline, jus, vrac.



61

La botte aux champs

✉ 11 allée de chez trochon
17500 Villexavier
T 07 68 28 42 51
@ labotteauxchamps@mailo.com

Produits : Légumes, fruits, pépinière (fruitiers, légumes, ou autres), épicerie sucrée

Vente : 9h-12h les samedi. AMAP Autour de la Libauderie (JONZAC/MONTENDRE)

Le mot de la ferme : Micro-ferme maraîchère sur petite surface, conduite en agroforesterie selon les principes de l'agriculture paysanne. Production de légumes, fruits, petits fruits, confitures.



• GAB 17 •

62

La ferme du Grand Loup

✉ 3 route de quillet
17270 Cercoux
T 07 84 07 62 19
@ lafermedugrandloup@gmail.com

Produits : Produits laitiers

Vente : Les mercredis de 16h-18h30
Le marché de Lapouyade les samedis de 9h à 12h

Le mot de la ferme : Roxanne et Julian, deux paysans fromagers fraîchement installés. Nous travaillons avec une quarantaine de biquettes qui passent leur vie entre prairies et forêts. Nous faisons la traite à la main et transformons le fromage à la ferme chaque jour.



• GAB 17 •



Les producteurs bio

CC de la Haute Saintonge

63

La ferme du Roc

✉ 35 route basse, le roc
17150 Saint-Thomas-de-Conac
T 06 19 81 75 61
@ lafermeduroc17150@gmail.com

Produits : Produits laitiers

Vente : Sur rendez-vous. Meschers sur Gironde le Samedi et Mortagne sur Gironde le Dimanche



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Vente de fromages de chèvre fermiers bio 'Le Roc' In Chevre', notre gamme : fromages lactiques au lait cru, tomme, faisselle, yaourt... Dans les marais de l'estuaire de la Gironde, nous élevons des chèvres Poitevines et Lorraines.

64

La ferme du Seudre

✉ 12 bis rue du seudre
17240 Champagnolles
T 06 10 79 69 10
@ contact@lafermeduseudre.fr

Produits : Vins et spiritueux, boissons non alcoolisées

Vente : Sur rendez vous Saujon le samedi matin



Le mot de la ferme : Exploitation viticole familiale à taille humaine en agriculture biologique, et pratiquant la vente de vins charentais et de Pineaux, sur place ou dans les supérettes de la région.

65

La ferme sauvage et jardinée

✉ 4 route de chez fichoux
17240 Mosnac
T 06 63 12 38 96
@ contact@sauvage-et-jardinee.fr
www.sauvage-et-jardinee.fr

Produits : Plantes aromatiques, produits transformés, fruits

Vente : Sur RDV. Marché Jonzac le vendredi matin. Amap de la Libauderie à Jonzac, livraison 1 jeudi/mois



Le mot de la ferme : Ferme de culture, cueillette et transformation de plantes aromatiques et de plantes médicinales. Vente de produits transformés : tisanes, aromates, sel et vinaigres aromatiques, sirops, confitures, chutneys, pickles. Plants et fruits à la saison.

66

La gourmande

✉ 2 impasse chez huguet
17150 Soubran
T 07 62 92 75 10
@ lagourmandedu17@gmail.com

Produits : Légumes, oeufs, fruits, épicerie salée, épicerie sucrée

Vente : mardi et mercredi 17h30-19h30 ; vendredi 16h30-19h30 ; samedi 16h30-18h30. Au Pain à la ferme à Chamouillac le samedi matin. Paniers bio en commande.



Le mot de la ferme : Légumes toute l'année de plein champ et sous abris, œufs de poules bio, confitures des fruits du verger et autres transformations. Ferme en activité depuis juin 2019 sur petite surface. Épicerie de produits locaux et vrac depuis 2025.

Les producteurs bio

CC de la Haute Saintonge

67

La maison des graines

✉ 22 rue de chez fedon
17130 Montendre
T 06 17 41 40 81
@ lamaisondesgraines@gmail.com
www.lamaisondesgraines.fr

Produits : Pépinière (fruitiers, légumes, ou autres)

Vente : sur rdv Montendre, Jonzac non

Le mot de la ferme : Productrice d'arbres fruitiers, aux variétés locales et anciennes, petits fruits champêtres, et arbres/arbustes d'accompagnement. J'adopte des pratiques agricoles qui favorisent la biodiversité, enrichissent les sols, sans pesticide.



La
maison
des graines



68

Le four à Mi

✉ 5 chemin des bruyères,
Les potiers
17270 Cercoux
T 06 43 84 29 43
@ fontanmireille.mf@gmail.com

Produits : Pains, céréales

Vente : Jeudi à partir de 16h Marché Paysan de Cercoux au jardin de la Minodièr Marché Paysan de Cercoux le jeudi au Jardin de la Minodièr

Le mot de la ferme : Installée depuis 2009 sur 10 ha de céréales et un fournil. Vente de pains variés au levain cuits au feu de bois
Vente en direct sur commande



• GAB 17 •

69

Le fournil du petit Mondain

✉ 9 chemin du petit mondain
17360 Saint-Aigulin
T 06 52 89 68 36
@ laurenceodotrousseau@gmail.com

Produits : Pains, céréales

Vente : le vendredi 17h-19h marché des Quais, Bordeaux le dimanche matin
Livraison possible le mercredi de 17h à 19h

Le mot de la ferme : Dans mon fournil installé à la ferme, je produis des pains bio au levain cuits au feu de bois. Je vous propose un pain de campagne, un pain tradition et un pain aux graines. Les farines viennent de producteurs locaux.



• GAB 17 •

70

Les tritons du Closne

✉ 11 rue du closne
17500 Saint-Simon-de-Bordes
T 07 83 14 50 11
@ laurent.gouelle@wanadoo.fr

Produits : Légumes, fruits, plantes aromatiques, pépinière (fruitiers, légumes, ou autres)

Vente : Jonzac le vendredi matin
AMAP Autour de la libauderie -
Distribution à Jonzac le jeudi soir

Le mot de la ferme : Maraîchage biologique diversifié. Production de plants. Petit verger



• GAB 17 •

Les producteurs bio

CC de la Haute Saintonge

71

O Jardins de Celine

✉ 6 chemin des ramiers
17500 Réaux sur Trèfle
T 06 26 73 19 52
@ labrunec.line@yahoo.fr

Produits : Légumes, pépinière (fruitiers, légumes, ou autres) plantes aromatiques, produits transformés

Vente : nous contacter



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Maraîchère et productrice de plantes aromatiques et médicinales. Je vends et transforme (tisanes, huiles essentielles... et pour l'année 2026 des conserves) les produits issus de ma production seulement.

72

Spiruline de Haute Saintonge - Earl Carpio

✉ 1 le bois des servants
17150 Consac
T 07 61 99 19 96
@ info@spiruline-fr.com
www.spiruline-fr.com

Produits : Produits de la mer

Vente : 8h-18h.
Fête des plantes / Domaine de Péré
Ferme du Maine Vigier



Le mot de la ferme : Maraîchers de l'eau : sous nos serres, des bassins où pousse un légume microscopique. Spiruline, aliment d'exception très complet. Visite de la ferme : c'est bien de savoir ce qu'on mange. Culture dans l'eau, source de vie si on recycle.

73

Terr'eau

✉ 17 moulin de combe
17210 Chepniers
T 06 79 35 21 07
@ terreau17210@gmail.com

Produits : Légumes, plantes aromatiques, épicerie salée, épicerie sucrée

Vente : nous contacter



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Exploitation horticole certifiée bio produisant des jeunes plants de légumes, aromatiques et plantes à massif

St Hervé

Les producteurs bio

CA de Saintes

74

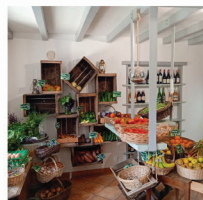
Aux potagers de Beauregard

✉ 1 beauregard
17100 Le Douhet
T 06 84 85 04 14
@ potagersbeauregard@gmail.com
www.auxpotagersdebeauregard.fr

Produits : Alimentation, céréales, huiles, épicerie salée, épicerie sucrée, fruits, hygiène, légumes, bières, miel, oeufs, pépinière, vins et spiritueux, ateliers, plantes aromatiques, animation, boissons non alcoolisées

Vente : Mer et ven 15h-19h, sam 9h-13h.
Marchés estivaux. Panier bio.

Le mot de la ferme : Ferme AB/Bio Cohérence. Maraîchage diversifié bio intensif planches alternes ; arboriculture diversifiée, verger piéton. Préservation des écosystèmes, des sols et des ressources.



75

La ferme d'Isia

✉ 3 allée du plaud
17460 Chermignac
T 06 50 80 78 46
@ lafermedisia@ecomail.fr
www.lafermedisia.fr

Produits : Alimentation, ateliers

Vente : Samedi de 10h-12h

Le mot de la ferme : Petit élevage, pas d'abattage des poules de réforme (vente aux particuliers), et surtout élevage agroforestier



• GAB 17 •

76

La marmotte gourmande

✉ 26 rue paul claudel
17100 Les Gonds
T 06 85 78 36 59
@ contact@lamarmottegourmande.fr
www.lamarmottegourmande.fr

Produits : Epicerie sucrée

Vente : nous contacter

Le mot de la ferme : Fabrication de biscuits et gâteaux sans gluten ni aucun autre allergène majeur (pas de lait, œufs, fruits à coque, soja, arachide...). Commercialisation en magasins bio et sur notre site internet.



• GAB 17 •

77

Le fournil de Vergnée

✉ 3 moulin de vergnée
17770 Le Seure
T 06 14 03 52 99
@ fournildevergne@gmail.com
www.fournildevergne.fr

Produits : Pains, céréales

Vente : 16h-19h mardi et vendredi.
Marché Villars les Bois, 1er et 3ème
vendredi du mois, 17h-20h / Aumagne,
1er mardi du mois, 16h-19h.
Paniers bio de Biaumagne

Le mot de la ferme : Boulangerie artisanale, production de pains au levain, cuisson au four à bois. Nous travaillons avec des farines bio, principalement des Fermes de Chassagne (16).



• GAB 17 •

Les producteurs bio

CA de Saintes

78

Les serres de Chadignac

✉ 1 le petit chadignac

17100 Saintes

T 06 26 36 23 38

@ expl.chadignac@educagri.fr

www.serresdechadignac.com

Produits : Légumes, plantes aromatiques

Vente : hors vacances scolaires : mercredi 8h-12h ; jeudi 8h-12h/13h30-17h ; Vendredi 8h-12h



Agrocampus
de Saintonge
Les serres de Chadignac

Le mot de la ferme : L'exploitation du lycée horticole Le Petit Chadignac cultive des légumes et plants de légumes bio. Rencontrez-nous à la boutique du lycée et aux événements organisés par les élèves : "Les saveurs d'automne" en novembre et "Foliflores" en mai.

79

O Folles Herbes

✉ 7b route de la vignerie

17810 Écurat

T 06 29 48 14 68

@ ofollesherbes@gmail.com

www.ofollesherbes.com

Produits : Plantes aromatiques

Vente : Le Mercredi 16h-18h30.
Marchés fermiers ponctuels

Le mot de la ferme : Culture, cueillette et transformation de plantes aromatiques et médicinales. Vente de tisanes, sirops, gemmothérapie, sels aromatiques.



Les producteurs bio

CC Aunis Sud

80

Alma Mater

✉ rue du marais
17290 Landrais
T 06 51 53 29 60
@ almmater.landrais@gmail.com
www.almmater-landrais.fr

Produits : Légumes, miel et produit de la ruche, fruits

Vente : 16h30-18h30 le vendredi.
Aigrefeuille d'Aunis les mercredis (16h/19h)
et samedis (8h30/12h30) Abonnement au trimestre. Contactez-nous directement



Alma Mater
productrice de légumes bio

Le mot de la ferme : Alma Mater, micro-ferme bio à Landrais. Sur 1 ha : légumes de saison, petits fruits, œufs (poules rousses et Marans) et miel. Travail manuel et passionné. 100 % vente directe, de notre ferme à votre assiette !

81

Aux jardins d'Aunis

✉ 4 rue du bois des coucous
17290 Forges
T 06 70 92 42 74
@ auxjardinsdaunis@gmail.com
Facebook/auxjardinsdaunis

Produits : Légumes, fruits, marché bio

Vente : Vendredi 16h-19h Aigrefeuille
d'Aunis / mercredi 16h-19h. Paniers à
Forges, Aigrefeuille et Saint Germain de
Marencennes



Le mot de la ferme : Micro ferme maraîchère bio produisant une cinquantaine de fruits et légumes tout au long de l'année. Vente sous forme de panier et de marchés.

82

Earl La Houlette

✉ 1 charmeneuil
17700 La Devisse
T 06 35 37 45 21
@
lesbrebisdelahoulette@gmail.com

Produits : Produits laitiers

Vente : Tous les vendredis (de février à
octobre) 18h-19h30 et sur commande
toute l'année.

Le mot de la ferme : Ferme bergère fromagère travaillant dans le respect des saisons. Notre troupeau est conduit au pâturage, développement de la biodiversité (mare, haie). Fromages au lait cru, produits laitiers, crème glacée, viande d'agneau, charcuterie, tajine.



83

Earl Le Rouge Gorge

✉ 16 rue de l'hôtel de ville
17290 Ballon
T 06 28 72 32 70
@ lerougegorge@gmx.fr

Produits : Légumes

Vente : vendredi 16h-19h. Marché centre
ville mercredi et samedi.
AMAP Ballon/ La Rochelle/ Chatelaillon



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Ferme maraîchère en collectif sur 3 ha, pratiquant l'agriculture paysanne pour créer de l'abondance en lien avec le vivant... légumes bio locaux et de saison en vente directe

Les producteurs bio

CC Aunis Sud

84

Gaëc L'accueillette du Mignon

✉ 9 la motte aubert
17700 Saint-Saturnin-du-Bois
T 05 46 27 30 17
@ contact@
laccueilleddumignon.com
Facebook/Accueilleddumignon

Produits : Légumes, produits transformés, plantes aromatiques, marché bio, fruits, oeufs

Vente : Tous les samedis 9h-14h.
Paniers hebdomadaires sur abonnement. Nous contacter

Le mot de la ferme : Ferme maraîchère bio. Préservation des sols, de l'environnement et rotation des cultures. Production de lacto-fermentés. Pépinière (plants et agrumes). Vente en direct à la ferme : marché tous les samedis matins. Paniers sur abonnement



85

La Ferme Des Granges

✉ 1 rue du pré trenai
17290 Landrais
T 06 74 20 40 62
@ lafermedesgranges@lilo.org

Produits : Oeufs, produits laitiers

Vente : 18h15-19h15 (horaires été)
17h30-18h30 (horaires hiver) Aigrefeuille
d'Aunis tous les mercredis 15.00 - 19.00 /
Périgny tous les vendredis 14.30 - 19.00

Le mot de la ferme : Ferme laitière 100 % bio avec un troupeau d'environ 50 vaches de différentes races, pratiquant le pâturage tournant, développant l'agroforesterie et la plantation de haies. Vente de lait cru bio et d'œufs extra-frais bios.



86

La ferme des sens

✉ 4 les carrières
17700 La Devisse
T 06 59 56 70 64
@ lafermedessens.17@gmail.com
Www.lafermedessens.fr

Produits : Céréales, , plantes aromatiques, viande

Vente : Vendredi 16h-18h Saintonge bio
distri 1/mois Paniers de maraîchers bio
voisins à réserver

Le mot de la ferme : Lieu d'échange et de visites, la ferme des sens produit céréales, légumes secs, plantes aromatiques et élève des cochons en bio, sur paille. La ferme propose la vente en direct d'une partie de ses produits.



87

La ferme du bois du Treuil

✉ 2 bis chemin de Saint-Pierre
Le coudret
17 700 Saint-Saturnin-du-Bois
T 07 71 05 13 58
@ contact@farinepainbio.com
www.farinepainbio.com

Produits : Pains, céréales, farines

Vente : Mercredi, Jeudi et Vendredi
16h30-19h. Marché SURGERES - samedi
matin. Sur commande avant le lundi 17h

Le mot de la ferme : Paysans-meuniers-boulangers depuis 2006, nous cultivons des céréales que nous transformons sur place en farine grâce à un moulin à meule de pierre. Nous réalisons ensuite du pain bio au levain, façonné à la main et cuit dans un four à granulés.



Les producteurs bio

CC Aunis Sud

88

La ferme du Mont d'Or

✉ 7 le mont d'or
17290 Le Thou
T 06 28 58 08 58
@ manu@lafermedumontdor.fr
www.lafermedumontdor.fr

Produits : Ateliers, bières, céréales, farines, huiles, hébergement, animation et événementiel

Vente : Le vendredi 16h-19h
www.app.cagette.net/group/5133



Le mot de la ferme : Légumes secs, farine, bière paysanne
Espace de biodiversité, de production, de transformation et de pédagogie, la ferme constitue une belle opportunité pour respecter la nature et les humains. Je transforme en farine et en bière.

89

La ferme Saint Germain - Le pain de Mathilde

✉ Saint Germain
17700 Saint-Pierre-La-Noue
T 06 21 47 11 97
@
fermebio.stgermain@gmail.com
www.fermesaintgermain.fr

Produits : Pains, pâtes, céréales, farines, huiles, graines

Vente : mer. 17h-18h ; ven. 16h30-18h.
Marché ponctuel. AMAP : Fouras/Tonnay
Charente et Ballon - Magasins producteurs
: Paniers de nos Campagnes (La Rochelle)
et A la Ferme d'Aunis (Surgères)



Le mot de la ferme : Ferme produisant des céréales et des légumes secs en biodynamie. Station de triage et de stockage des grains sur site. Meunerie et fournil à la ferme. Pains 100 % levain et cuits au feu de bois. Ventes : pains, farines et légumes secs

90

La Plage Aux Légumes

✉ 42 rue de chizé
17290 Ballon
T 06 62 61 57 51
@
stephane.gendre17@gmail.com
Insta/laplageauxlegumes

Produits : Légumes

Vente : Mercredi et samedi Laleu.
Le mercredi à 15h. Commande via sms
ou appel



Le mot de la ferme : La plage aux légumes est une exploitation de maraîchage biologique sur 2,7 hectares, vente sur le marché de Laleu et livraison de paniers de saison, commandes possibles sur Instagram ou Facebook en message privé.

91

Pipoka ferme florale

✉ 5 rue sacré coeur
17700 Marsais
T 06 58 25 78 38
@
pipokafermeflorale@gmail.com
www.pipokafermeflorale.com

Produits : Fleurs

Vente : Jeudi 8h-13h ; samedi 8h-13h
Jeudi à Niort et La Rochelle le samedi



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Production de fleurs bio de saison, vente en direct sur les marchés de Niort et La Rochelle et sous la forme d'abonnements.

Les producteurs bio

CA Rochefort Océan

92

Al Accad Mariam

✉ la.salle
17620 Champagne
T 06 66 87 81 21
@ mariam.alaccad@gmail.com

Produits : Viande

Vente : 9h-12h ; 14h-17h



Le mot de la ferme : Ferme de 13 ha produisant de la viande de bœuf et d'agneau, des céréales et des haricots

93

Earl La ferme de La Levée

✉ 2 la levée
17450 Saint-Laurent-de-la-Prée
T 05 46 99 08 32
@ jocelyneboulnois@orange.fr
www.lafermedelalevee.fr

Produits : Hébergement fruits, légumes, viande

Vente : Sur rdv



Le mot de la ferme : Élevage situé dans les marais de Fouras permettant un pâturage de très bonne qualité, également producteurs de fruits, variétés anciennes, légumes de plein champ, accueil social, camping à la ferme

94

La ferme de Brouage

✉ 23 grande rue
17620 La
Gripperie-Saint-Symphorien
T 07 60 03 78 04
@ antoine@lafermedebrouage.fr
www.lafermedebrouage.fr

Produits : Fruits, hébergement, légumes, musique, plantes aromatiques, pépinière (fruitiers, légumes, ou autres), animation et événementiel

Vente : inscription sur le site



Le mot de la ferme : Ferme en maraîchage bio et agroforesterie spécialisée pour les restaurants gastronomiques et étoilés. La ferme dispose de gîtes et d'une programmation culturelle (concerts, théâtre, cinéma de plein air, résidence d'artistes).

95

Les maraîchers du Chêne Vert

✉ 4 le chêne vert
17430 Tonnay-Charente
T 06 30 08 39 22
@ lmdcv.contact@gmail.com

Produits : Légumes

Vente : Vendredi 16h-19h ; Samedi 9h-12h
- Retrouvez-nous sur Coopcircuits.fr



Le mot de la ferme : Micro-ferme maraîchère sur sol vivant. Retrouvez nos légumes frais, bio et locaux en vente directe à la ferme ou en drive ainsi que nos plants de légumes et aromates au printemps pour votre potager !

Les producteurs bio

CC Aunis Atlantique

96

Earl Ferme de Bonneville

✉ 3 chemin de la sablière
17170 Saint-Jean-de-Liversay
T 05 46 35 81 65

@
fermedebonneville@gmail.com
www.ferme-de-bonneville.fr

Le mot de la ferme : Ferme en polyculture élevage depuis 4 générations sur un territoire de marais, avec pâturage extensif et réimplantation de haies. Transformation d'une majorité des récoltes sur la ferme (farines, pâtes, huiles...) et vente directe.

Produits : Oeufs, miel, céréales, farines, huiles, volailles, produits transformés, viande, plantes aromatiques, épicerie salée, épicerie sucrée

Vente : 9h-12h30 du lun au sam - sur RDV l'après midi



97

Gaec Du Bio Chalogne

✉ 19 bis chalogne
17170 La Ronde
T 06 52 90 58 28
@ gaec.biochalogne@laposte.net
www.gaec-bio-chalogne.com

Le mot de la ferme : Vente de paniers de légumes bio de saison. 60 légumes et 150 variétés sur 2 ha de terres de marais. Livraisons sur l'axe Courçon/La Rochelle.

Produits : Légumes

Vente : sur commande. Pas de marchés
Voir détails sur notre site internet



98

Le bois des Moines

✉ 1 le pavillon
17170 Benon
T 06 30 56 60 60
@ contact@leboisdesmoines.com
www.Leboisdesmoines.com

Le mot de la ferme : Ferme laitière avec 45 brunes des Alpes et autres, système tout herbe avec pâturage. Un atelier de transformation permet la fabrication de yaourt, fromage blanc et crème dessert en bio. Un parfum de montagne entre plaine d'Aunis et Marais Poitevin.

Produits : Produits laitiers, hébergement

Vente : Sur rendez-vous ou mardi soir vacances d'été Le petit taugonnais



• GAB 17 •

99

Les oeufs d'Antan

✉ 5 bis rue de longèves
17230 Saint-Ouen-d'Aunis
T 06 77 51 85 72
@ lesoeufsdantan@gmail.com
www.lesoeufsdantan.com

Le mot de la ferme : Clémence et Brice installés sur la commune d'Andilly, sur la plaine d'Aunis, région agricole du Marais Poitevin. De jeunes producteurs, installés en 2019, nous valorisons nos œufs en vente directe : à la ferme, en magasins bio, AMAP...

Produits : Oeufs, produits transformés, volailles

Vente : Lundi/Mercredi 10h-12h ;
Vendredi 17h-19h
Sur contrat



• GAB 17 •

Les producteurs bio

CC Aunis Atlantique

100

Les petites mains

✉ 1 saint léonard

17230 Marans

T 07 86 03 23 61

lespetitesmains.herbaliste@yahoo.com

www.lespetitesmainsher.wixsite.com

Produits : Plantes aromatiques, alimentation, produits transformés

Vente : VENTE DIRECTE marchés ponctuels et de Noël



Le mot de la ferme : Production et cueillette sauvage de plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique. Produits entièrement réalisés à la main : tisanes, hydrolats, huiles essentielles, graines comestibles, bombes de graines, gelées de plantes...



Aquatechnique

Les producteurs bio

CC Coeur de Saintonge

101

Chai Marguerite

✉ 9 rue du midi
17250 Romegoux
T 06 42 04 92 45
@ elsa.perrier@gmail.com
www.chai-marguerite.fr

Produits : Vins et spiritueux

Vente : SUR RDV. Marchés de Noël :
Boc17, Silo (Saintes), Gare Grouille (Saint
Savinien)



• GAB 17 •

Le mot de la ferme : Notre vignoble de 2 hectares aujourd'hui est composé de cépages locaux et rares. Suite à la plantation d'une haie l'année dernière nous continuons nos aménagements pour favoriser la biodiversité. Nous proposons actuellement 2 vins blancs.

102

Charles Girardeau - Bières La 17

✉ 2 rue de la gare
17250 Les Essards
T 06 86 67 23 04
@ la17@orange.fr

Produits : Bières, céréales, boissons non alcoolisées

Vente : sur rdv



Le mot de la ferme : Bières paysannes sur lie fabriquées à partir des céréales cultivées et maltées à la ferme. Bière blonde, blonde de garde, ambrée, brune, blanche, cervesoie en 33 cl et 75 cl

103

Floriccote

✉ 4 rue de la Pouzinerie des
Longuets
17250 Geay
T 05 46 72 48 54
@ contact@floricotte.fr
www.floricotte.fr

Produits : Plantes aromatiques,
animation et évènementiel

Vente : 9h-16h du lundi au vendredi.
Ouverture lors de 3 foires aux plantes
avril-mai-octobre.



Le mot de la ferme : L'association Floriccote cultive une gamme de fleurs coupées bio et de saison et des fleurs vivaces en pots. Un atelier de bouquetterie permet de confectionner des bouquets frais et de fleurs séchées, des prestations mariage sont aussi proposées.

104

La ferme de Pibot

✉ 6 rue de la garenne
17350 Port-d'Envaux
T 06 28 76 39 34
@ lafermedepibot@gmail.com
www.lafermedepibot.fr

Produits : Fruits, animations

Vente : nous contacter



Le mot de la ferme : Petite ferme familiale disposant d'une grande parcelle de verger sur 4 ha où les poules pondeuses pâturent librement. Vente d'œufs bio et de fruits biologiques issus d'anciennes variétés (pêches, prunes, noix, noisettes, raisins de table)

Les producteurs bio

CC Coeur de Saintonge

105

Potager de l'Arnoult

✉ 12 rue jéhan chaudrier
17100 Nieul-lès-Saintes
T 06 21 80 62 61
@ marine.gabarrou@hotmail.fr
www.lepotagerdelarnoult.fr

Produits : Légumes, fruits

Vente : Jeudi 17h30 ; vendredi 16h30
Marché de saint porchaire dimanche
matin. Banc de légumes Nieul les
saintes vendredi après midi. Drive
fermier : <https://l.ciboulette.net/tjg7oX>.

Le mot de la ferme : Production de légumes bio de saison, toute l'année, dans la vallée de l'Arnoult. Également fraises et aromatiques. Vente directe et drive fermier.



106

Soulize Victorien

✉ 30 rue des moulins à vent
17250 Geay
T 06 65 37 94 75
@ vic17.soulfly@hotmail.fr
www.producteursfermiers.fr

Produits : Céréales, farines, huiles, graines

Vente : Sur commande

Le mot de la ferme : Ferme céréalière bio en TCS, grains anciens : petit épeautre et sarrasin. Valorisés, vendus sur la ferme et en magasins spécialisés, en pains, farines et pâtes



107

Viallet Alexis

✉ 7 route des aubaupains
17350 Port-d'Envaux
T 07 67 51 90 05
@ contact@spiruline-portdenvaux.fr
www.spiruline-portdenvaux.fr

Produits : Spiruline

Vente : 18h les vendredis Saintes
samedis Royan dimanche

Le mot de la ferme : Production de spiruline sous serre dans 600 m² de bassins. Vendue sous forme de paillettes, poudre et comprimés. Des cures de 100 g = un mois, afin de faire le plein de vitamines, minéraux et oligoéléments. Un des aliments les plus complets au monde !



**Spiruline de
Port-d'Envaux**

Les producteurs bio

CC Coeur de Saintonge

108

Boisnard Yohann

✉ 4 route de la richarde
17120 Mortagne-sur-Gironde
T 07 68 60 98 85
@ yohann-boisnard@live.fr
www.fermebrunette.com

Produits : Fruits, légumes, fleurs, miel et produit de la ruche, volaille, produits transformés

Vente : 16h30-18h30 vendredi. Marché de Mortagne sur Gironde, dimanche matin.

Le mot de la ferme : ferme conduite en agroforesterie, production très diversifiée : culture d'arbres fruitiers, de légumes et de fleurs ; élevages d'abeilles et de volailles ; transformation (confitures, pickles, jus...).



109

Ferme du Moineau

✉ 23 rue de la gataudière
17320 Marennes-Hiers-Brouage
T 06 95 07 27 86
@ piquesbertrand@gmail.com

Produits : Légumes, oeufs

Vente : A la ferme le mardi de 17h-19h de début juin à fin septembre. Marché bio d'Arvert le vendredi de 16h à 19h.

Le mot de la ferme : Maraîchage et petit élevage de poules pondeuses sur microferme d'un hectare entourée par les bois et les marais. Nous vendons nos légumes de saison principalement de mai à décembre et les œufs extra frais toute l'année.



Les producteurs bio

CC de Gémozac et de la Saintonge Viticole

110

Le domaine Chaillou

✉ 1 le chaillou
17260 Gémozac
T 06 10 35 95 18
@ domainechaillou@gmail.com

Produits : Bières, épicerie salée, épicerie sucrée, fruits, légumes, miel, oeufs, viande, vins et spiritueux, volailles, pains, produits laitiers, boissons non alcoolisées

Vente : Mar, Mer, Ven 9h30-12h30 ;
15h-18h30 / Sam 9h-12h30 / Thénac tous
les jeudis matin 8h-12h30



Le mot de la ferme : Installé au cœur de l'exploitation bio. Le Domaine Chaillou, ce magasin de produits locaux propose non seulement les fruits et légumes BIO issus du Domaine mais également toute une sélection de produits locaux : viande, volailles, crèmerie, boisson...

Alterrenat

Les producteurs bio

CC de l'Île de Ré

111

Aore

✉ 14 route du praud
17630 La Flotte
@ contact@aore.fr
www.aore.fr

Produits : Alimentation, épicerie sucrée, épicerie salée, animation et événementiel, boissons non alcoolisées

Vente : nous contacter par mail



Le mot de la ferme : Nous sommes 100% producteurs de tartares d'algues et d'algues déshydratées récoltées dans les eaux pures de l'île de Ré. Ils sont bio et nous faisons tout nous-mêmes : récolte à la main, cuisine, emballage, commercialisation et distribution.

112

Famille Chupin Apiculture

✉ 1 rue des albizzias
17580 Le Bois-Plage-en-Ré
T 06 84 33 38 88
@ famillechupinapiculture@orange.fr
www.famillechupinapiculture.com

Produits : Miel et produit de la ruche

Vente : Le Bois Plage en Ré



Le mot de la ferme : Apiculteur, producteur de miel

113

Jardins de Mouillebarbe

✉ 6 rue du pleurdoux
17590 Ars-en-Ré
T 06 52 69 69 08
@ lesjardinsdemouillebarbe@gmail.com
www.lesjardinsdemouillebarbe.fr

Produits : Légumes, fruits, miel et produit de la ruche, produits transformés, plantes aromatiques

Vente : 10h-12h30 Ars en Ré de Pâques à la Toussaint. Abonnement au mois



Le mot de la ferme : Exploitation familiale agroécologique et diversifiée : pommes de terre nouvelles et de conservation, légumes diversifiés, produits transformés

114

Les 4 Marais

✉ 1 chemin du gros bot
17111 Loix
T 06 49 80 01 10
@ les4marais@gmail.com
www.les4marais.com

Produits : Produits de la mer, épicerie salée, plantes aromatiques

Vente : 9h-16h



Le mot de la ferme : Permaquaculture en marais salé où j'associe la production de palourdes, huîtres, algues et crevettes dans une boucle de production vertueuse. Production de maceron, salicorne et autres plantes du marais sur les bords de claires.

Les producteurs bio

CC de l'Ile de Ré

115

Les aromatiques de Ré

✉ 28 route du grouin
17111 Loix
T 06 23 72 31 30
@ pascalrenoux@sfr.fr

Produits : Plantes aromatiques, produits transformés

Vente : Vente directe 14h-17h du lundi au vendredi du 1er avril au 31 octobre et le mercredi 14h-17h du 1er novembre au 31 mars pas pas



Le mot de la ferme : Exploitation de 4,6 ha d'une quinzaine de plantes aromatiques cultivées dans le respect de l'environnement pour obtenir des tisanes, des sirops, des aromates, des sauces, des huiles essentielles et des hydrolats.

??

Les fruits et légumes de saison



Janvier

Légumes

Ail, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Chou-de-Bruxelles, Courge, Crosne, Échalote, Endive, Épinard, Mâche, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potimarron, Potiron, Radis noir, Salsifi, Topinambour

Fruits

Kiwi, Noix, Poire, Pomme



Février

Légumes

Ail, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Chou-de-Bruxelles, Courge, Crosne, Échalote, Endive, Épinard, Fenouil, Frisée, Mâche, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potimarron, Potiron, Radis noir, Rutabaga, Salsifi

Fruits

Kiwi, Poire, Pomme

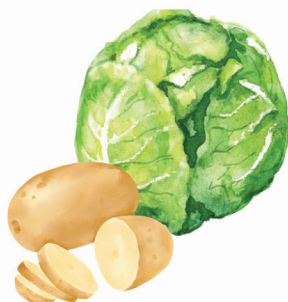
Mars

Légumes

Asperge, Betterave, Blette, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Endive, Épinard, Navet, Oignon blanc, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potimarron, Potiron, Radis noir, Radis rose

Fruits

Kiwi



Avril

Légumes

Aillet, Asperge, Betterave, Blette, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Endive, Épinard, Navet, Oignon blanc, Petit pois, Poireau, Pomme de terre primeur, Radis noir, Radis rose, Salade

Fruits

Kiwi

Mai

Légumes

Ail, Aillet, Artichaut, Asperge, Aubergine, Betterave, Blette, Carotte, Céleri branche, Chou-fleur, Chou, Concombre, Courgette, Épinard, Fenouil, Fève, Navet, Oignon blanc, Petit pois, Poireau, Pomme de terre, Radis rose, Salade

Fruits

Cerise, Fraise, Rhubarbe



Juin

Légumes

Ail, Aillet, Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri branche, Chou-fleur, Chou, Concombre, Courgette, Échalote, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Navet, Oignon sec, Petit pois, Poireau, Pomme de terre primeur, Radis rose, Salade, Tomate

Fruits

Cassis, Cerise, Fraise, Framboise, Pêche, Prune



Juillet

Légumes

Ail, Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Concombre, Courgette, Échalote, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Maïs doux, Navet, Oignon sec, Petit pois, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Potimarron, Radis rose, Salade, Tomate

Fruits

Abricot, Brugnon, Cassis, Cerise, Figue, Fraise, Framboise, Groseille, Melon, Mûre, Myrtille, Nectarine, Pêche, Poire, Prune



Août

Légumes

Ail, Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Concombre, Courgette, Échalote, Épinard, Fenouil, Fève, Haricot vert, Maïs doux, Navet, Oignon blanc, Oignon sec, Petit pois, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Potimarron, Potiron, Radis rose, Salade, Tomate

Fruits

Abricot, Figue, Fraise, Framboise, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Pastèque, Pêche, Poire, Prune



Septembre

Légumes

Ail, Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Chou de Bruxelles, Concombre, Courge, Courgette, Échalote, Épinard, Fenouil, Haricot à écosser, Haricot vert, Maïs doux, Navet, Oignon sec, Petit pois, Poireau, Poivron, Pomme de terre, Potimarron, Radis, Salade, Tomate

Fruits

Coing, Figue, Framboise, Melon, Mirabelle, Mûre, Myrtille, Noix fraîche, Pastèque, Pêche, Poire, Pomme, Prune



Octobre

Légumes

Ail, Artichaut, Aubergine, Betterave, Blette, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Chou de Bruxelles, Concombre, Courge, Courgette, Échalote, Épinard, Fenouil, Haricot à écosser, Haricot vert, Maïs doux, Navet, Oignon sec, Petit pois, Poireau, Pomme de terre, Potimarron, Radis, Salade, Tomate

Fruits

Châtaigne, Coing, Figue, Framboise, Myrtille, Noix fraîche, Pêche de vigne, Poire, Pomme, Raisin

Décembre

Légumes

Ail, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou-fleur, Chou, Chou de Bruxelles, Courge, Échalote, Endive, Épinard, Mâche, Navet, Oignon, Panais, Poireau, Pomme de terre, Potiron, Radis

Fruits

Châtaigne, Kiwi, Noix, Poire, Pomme



Novembre

Légumes

Ail, Artichaut, Betterave, Blette, Brocoli, Carotte, Céleri, Chou, Chou de Bruxelles, Courge, Échalote, Endive, Épinard, Fenouil, Navet, Oignon sec, Panais, Poireau, Pomme de terre, Radis, Salade

Fruits

Châtaigne, Coing, Kiwi, Noix, Poire, Pomme, Raisin

Découvrez les guides bio de nos voisins



Scannez ce QR code

Et trouvez des produits
bio et locaux facilement
dans les autres
départements de
Nouvelle-Aquitaine !

Biomonde 17

**Les producteurs et productrices bio de la Charente-Maritime
qui vendent en direct vous remercient de l'intérêt
que vous portez à l'agriculture biologique locale !**

En faisant le choix de consommer bio et local, vous affirmez votre soutien à une agriculture éthique et cohérente qui protège l'environnement, qui respecte la santé des humains comme des animaux, qui soit rémunératrice pour les producteurs.

Bonnes dégustations !



• **GAB 17** •

**ASSOCIATION DE DÉVELOPPEMENT
D'UNE AGRICULTURE BIOLOGIQUE DURABLE,
SOLIDAIRE ET COHÉRENTE
EN CHARENTE-MARITIME**

9 avenue Gustave Eiffel
17400 Saint Jean d'Angely

Tél : 05 46 32 09 68

Mail : gab-17@wanadoo.fr

www.bionouvelleaquitaine.com



Cofinancé par
l'Union européenne



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



PRÉFET
DE LA RÉGION
NOUVELLE-AQUITAINE
*Liberté
Égalité
Fraternité*