

Guide des producteurs

en circuits courts

Edition 2023



**Réduisons les distances,
mangeons local !**

Edito

RÉDUISONS LES DISTANCES, MANGEONS LOCAL !

Notre société et nos territoires ont subi de profondes mutations. Le monde agricole a dû évoluer et s'adapter. Le Pays de Chantonay bénéficie d'une agriculture diversifiée et de produits de qualité que nous souhaitons promouvoir.

Manger local, faire le choix de la proximité, de la consommation d'aliments frais et de saison participe pleinement à la vitalité économique et sociale du territoire. C'est également un levier de transition écologique et de résilience de notre système alimentaire confronté à des crises multiformes, sanitaires et géopolitiques ainsi qu'au dérèglement climatique.

Lancée depuis l'été 2021, la réflexion avec l'ensemble des acteurs de l'alimentation pour construire collectivement un projet alimentaire territorial (PAT) marque cette ambition partagée de réancrer notre alimentation sur le territoire.

La proximité n'est pas une simple question de kilomètres, elle est aussi relationnelle, faite de rencontres, d'échanges et de convivialité.

Aussi, à travers ce guide pratique, nous vous invitons à découvrir trente exploitations agricoles engagées dans des démarches de circuits courts. Vous trouverez une présentation de leurs produits ainsi que les informations pratiques pour vous approvisionner auprès d'eux.

Reflète de la tradition d'élevage de notre territoire, cette deuxième édition fait la part belle à la viande (bovine, porcine et volaille). Elle met également en lumière l'engagement des producteurs travaillant en circuits courts en faveur de la transition agroécologique pour nous proposer des produits aussi sains que savoureux.

Merci à nos producteurs pour leur savoir-faire !
Belle découverte et bonne dégustation !

Isabelle MOINET

Présidente de la Communauté de communes
du Pays de Chantonay

Sommaire

04

Acheter et consommer local :
100% vertueux

06

Les marques et labels

08

Les producteurs en circuits courts

08

 Multiproduits

12

 Légumes

14

 Légumes secs et céréales

16

 Huile et pain

18

 Viande bovine

24

 Viande porcine

25

 Volaille

27

 Œufs, miel et produits laitiers

29

 Vin

29

Les marchés
du Pays de Chantonay

30

Carte des producteurs
du Pays de Chantonay



Acheter et consommer local et durable :

100% vertueux !

Manger local et durable...



...ce n'est pas compliqué

Il existe de nombreuses solutions pour consommer local au quotidien : aller au marché ou à la ferme, se fournir au sein d'associations ou de commerces de proximité... à vous d'explorer les possibilités pour trouver celles qui vous conviennent.

- ✓ **C'EST AGIR pour l'environnement**
 En limitant les distances parcourues par les produits et les sources de gaspillage entre chaque intermédiaire, en choisissant des produits issus de pratiques agricoles durables, avec moins d'emballage. C'est donc moins de déchets et moins de pollution.
- ✓ **C'EST ÊTRE SOLIDAIRE avec les producteurs**
 En soutenant les filières courtes qui garantissent une juste valorisation et une reconnaissance de leur travail.
- ✓ **C'EST DYNAMISER l'économie locale et l'emploi**
 Acheter pour 10 € de produits locaux en circuits courts génère 16 € de dépenses supplémentaires sur le territoire. L'argent dépensé localement permet de soutenir l'activité et de créer des emplois sur le territoire.
- ✓ **C'EST RENFORCER le lien social et la cohésion du territoire**
 Par le renouvellement du lien avec l'agriculture locale, la (re)découverte des savoir-faire locaux, les échanges sur les produits avec les producteurs et artisans de bouche... bref, c'est remettre l'humain au cœur de notre alimentation.
- ✓ Et puis, **C'EST BON pour la santé et nos papilles !**
 Consommer local, c'est privilégier les produits de saison, frais ou peu transformés, des légumes cueillis à maturité, des viandes d'animaux bien nourris et élevés en plein air. C'est choisir la qualité nutritionnelle et gustative.

QUI SONT LES AGRICULTEURS RÉFÉRENCÉS DANS CE GUIDE ?

Uniquement des producteurs qui commercialisent en circuits courts dans les communes du Pays de Chantonnay.

Circuits courts, késako ?

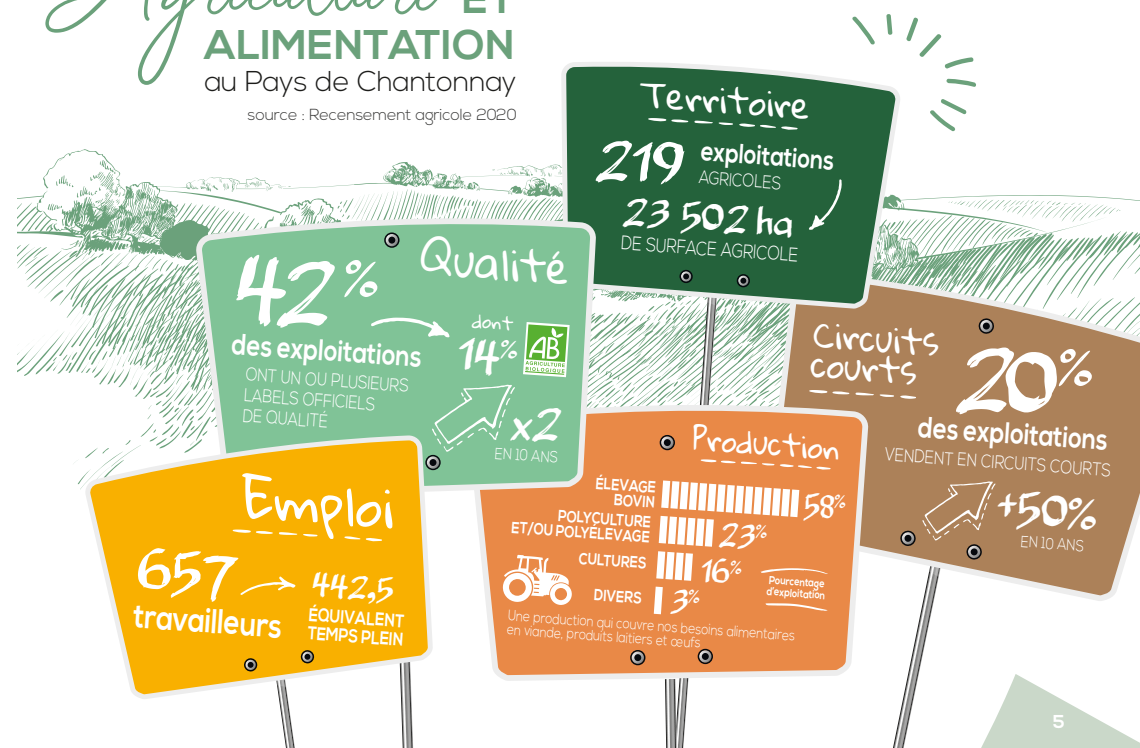
Défini par le Ministère de l'Agriculture, un circuit court alimentaire est un mode de commercialisation avec, **au maximum, un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.**

Au sens strict, le circuit court ne tient pas compte de la distance géographique, même s'il est souvent sous-entendu. C'est pourquoi on parle aussi de circuit court de proximité pour préciser la vente de produits locaux.



Agriculture ET ALIMENTATION au Pays de Chantonnay

source : Recensement agricole 2020



Le point sur...

les marques et labels

Les labels officiels de qualité et d'origine

(source : INAO)

Les produits bénéficiant de labels officiels garantissent aux consommateurs des aliments de qualité, dont les conditions de production sont strictement définies par un cahier des charges validé par l'État et contrôlés régulièrement par des organismes indépendants agréés.



Le label Agriculture Biologique

garantit un mode de production qui allie performance environnementale optimale, préservation des ressources naturelles et de la biodiversité, et l'assurance d'un niveau élevé de bien-être animal. Il exclut l'usage d'OGM et restreint très strictement l'usage de produits chimiques de synthèse. Le respect du cahier des charges est contrôlé annuellement par un organisme indépendant.



Le Label Rouge

désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité gustative supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.



L'Indication Géographique Protégée (IGP)

désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées.



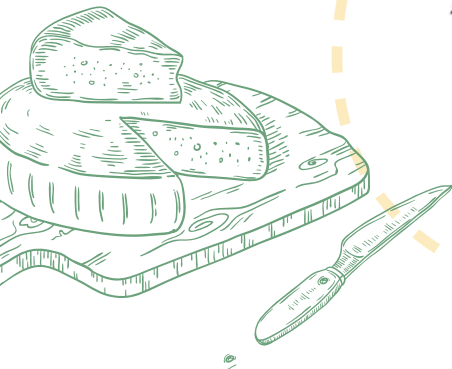
L'Appellation d'Origine Protégée/Contrôlée (AOP, AOC)

désigne un produit qui provient d'une région précise et dont la qualité ou les caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, auquel est attaché un savoir-faire local unique.



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition, mais sans lien avec une région spécifique. En France, seules les Moules de bouchots ont ce label.



Les mentions valorisantes réglementées



Le logo Haute Valeur Environnementale

permet d'identifier les produits issus d'exploitations engagées dans des démarches respectueuses de l'environnement et de la biodiversité. Créé et encadré par le Ministère de l'Agriculture, son attribution se fonde sur la préservation de la biodiversité, la gestion raisonnée de l'irrigation et la limitation de l'utilisation d'intrants chimiques (fertilisants et pesticides).

PRODUITS FERMISERS

L'appellation "Produit fermier"

désigne un produit élaboré par un agriculteur à partir des matières premières produites sur son exploitation ou transformées sous sa responsabilité. Elle concerne les fromages, les volailles, porcs et gros bovins.



Marques et labels producteurs



La marque "Bien d'chez nous"

est issue de l'association "C'est d'la ferme" qui regroupe cinq exploitations du Pays de Chantonay et la boucherie "Au bout de l'Art" de Chantonay qui assure la découpe, la transformation et la commercialisation des viandes. Les partenaires sont engagés dans une démarche responsable, respectueuse de l'environnement et de l'animal et garantissant une rémunération équitable des éleveurs.



La marque de l'association "Bœuf Cécilien"

regroupe des éleveurs bovins et des artisans locaux : la boucherie Chaigneau de Sainte Cécile et la Maison Chaigneau située à l'Oie et aux Essarts. Elle commercialise exclusivement en circuits courts des viandes de haute qualité bouchère depuis plus de 20 ans.



Le label "Au Coeur des Sols"

créé et géré par les agriculteurs membres de l'Association pour la Promotion d'une Agriculture Durable (APAD) signale les fermes engagées en agriculture de conservation des sols.



Le label de l'association nationale "Bleu Blanc Cœur"

regroupe différents acteurs de la chaîne alimentaire. Le cahier des charges vise à garantir une alimentation animale riche en oméga 3 et produite localement.



Bienvenue à la ferme

est le premier réseau de vente directe et d'accueil à la ferme en France (visites, hébergement, restauration).



01

CHARLES HERBRETEAU



Le Revoireau
85110 Sainte-Cécile
06 42 44 50 33
charles.herbreteau@gmail.com



Installé depuis 2017, Charles Herbreteau poursuit les activités d'élevage bovin et de culture de légumineuses, valorisées en circuit-court, qui avaient été mises en place par les anciens exploitants. La viande est vendue sous la marque "Boeuf Cécilien" auprès d'artisans-bouchers locaux.

PRODUITS DE LA FERME

- Viande bovine de race parthenaise
- Mogettes

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :

- Viande :
Boucherie Cyril Chaigneau à Sainte-Cécile

- Mogettes :
Superette Vival à Sainte-Cécile

02

EARL LE BIOVILLAGE



Alain Suzenet
Les Petites Roches
85110 Saint Germain de Prinçay
06 16 24 15 20
lebiovillage@orange.fr



Alain Suzenet est éleveur et paysan-boulangier. Depuis 1996, il conduit en agriculture biologique une exploitation aujourd'hui principalement composée de prairies dédiées au pâturage de ses bovins de race limousine.

PRODUITS DE LA FERME

- Pain de campagne
- Viande bovine de race limousine :
colis de 5 kg et 10 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert le mardi et le samedi
à partir de 11h



Marché :
marché de Chantonnay, le samedi matin

03

FERME DE L'ORÉE DES BOIS



Adrien Lorieu
Le Courable
85140 Saint Martin des Noyers
06 79 57 34 22
earloreeedesbois@outlook.fr
ferme-loreeedesbois.fr



PRODUITS
FERMIERS

Engagée dans une démarche responsable et bas carbone, la ferme de l'Orée des Bois travaille exclusivement en filière courte locale avec la boucherie-charcuterie-traiteur "Au bout de l'Art". Ce partenariat a été scellé avec la création de la marque "Bien d'chez nous". Les animaux sont élevés en plein air, sans antibiotique, et nourris principalement avec les cultures produites sur l'exploitation.

PRODUITS DE LA FERME

- Viande de porc fermier : en colis ou à la pièce
- Volaille fermière : poulet, poularde et chapon

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :

boucherie-charcuterie - traiteur
"Au Bout de l'Art" (possibilité de commander en ligne), rayons boucheries des Vergers de Vendée
auboutdelart.fr



Marché :

marché de Chantonnay :
stand « Au bout de l'Art »
le mardi et le samedi matin

04

GAEC LA PERDRIÈRE - AU BRIN D'HERBE



Jeannick Deborde et Martin Bridonneau
La Perdrière
85480 Bournezeau
07 54 39 66 22
gaeclaperdriere@gmail.com



Le GAEC La Perdrière élève des vaches laitières où le pâturage, le respect de la nature et l'amour des animaux sont depuis toujours au cœur du système. Jeannick et Nadine Deborde, qui ont converti l'exploitation à l'agriculture biologique en 2009, passent progressivement la main à de jeunes agriculteurs attachés à la faire perdurer tout en diversifiant ses activités, notamment avec le développement de la vente directe.

PRODUITS DE LA FERME

- Viande de veau et de bœuf de race croisée :
en colis
- Oeufs de poule : en vrac
- Lait cru : bouteille ou vrac

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :

magasin ouvert le mardi et le vendredi
de 16h30 à 18h30

Possibilité de laisser sa bouteille
et de la récupérer plus tard



Marché :

marché de Bournezeau le samedi matin

05

Gaec LES DEUX RIVES



Anthony Grimaud et Laurent Lesage
1, La Salle
85110 Sigournais
06 60 85 16 78 / 06 74 82 56 35
lesdeuxrives85@orange.fr



Sur une exploitation en polyculture-élevage depuis 3 générations, dotée d'un parcours arboré de 4 hectares pour les volailles, Anthony Grimaud et Laurent Lesage élèvent également des vaches pour leur viande et la vente de lait biologique. Ils cultivent également des céréales à pailles, haricots, lin, tournesol, colza, maïs... dont la rotation permet de préserver l'équilibre du sol. La ferme est conduite en agriculture biologique depuis 1998 pour les volailles et 2010 pour les cultures.

PRODUITS DE LA FERME

- Volailles prêtes à cuire :
poulets, pintades, canards
- Viande de veau et de bœuf :
en colis de 5 ou 10 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande et RDV

06

Gaec LES FIEFS BIO



Joëlle et Jean-Yves Durand
et Thomas Boivineau
Les Petites Barres
85110 Sigournais
02 51 62 02 57
fiefsbio@orange.fr



Depuis 1996, Joëlle & Jean-Yves Durand, rejoints par Thomas Boivineau en 2017, élèvent des vaches charolaises et des poules pondeuses selon les principes de l'agriculture biologique. Les poules ont un accès au plein air et à des bâtiments garantissant le bien-être animal.

PRODUITS DE LA FERME

- Oeufs de poule
- Colis de viande charolaise

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert tous les jours
de 11h à 12h30 sauf dimanche et jours fériés



Magasin :
Hyper U à Chantonnay

07

L'ELOGE DU BIO



Emmanuel Bordage
Les Loges
85480 Saint Hilaire le Vouhis
06 21 05 50 34
ebordage@orange.fr



Installé en agriculture biologique, Emmanuel Bordage élève des vaches limousines et des volailles nourries avec le fourrage et les céréales qu'il cultive sur son exploitation. Depuis plusieurs années, il produit également du chanvre, dont les graines sont utilisées pour l'alimentation et dont les tiges sont transformées en matériaux biosourcés.

PRODUITS DE LA FERME

- Viande bovine de race limousine : colis de 5 kg
- Poulet cou nu jaune de 1,5 kg à 2 kg
- Pintade de 1,6 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande



Association de consommateurs :
Achapti à St Hilaire le Vouhis



08

EARL L'EUPHORBE



Pauline et Pascal BRIDONNEAU
1 La Petite Goupillère
85140 Saint Martin des Noyers
06 16 01 83 02

larecolte@orange.fr



Installés sur la ferme familiale, Pauline et Pascal Bridonneau se sont lancés dans la culture de la pomme de terre bio en 2020. Tout est fait à la ferme, de la plantation au conditionnement.

PRODUITS DE LA FERME

Pommes de terre

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



En magasin :
Verger de Vendée



A la ferme :
sur commande à L'Eloge du Bio (07)

09

LE CHAMP DU MOULIN



Estelle Hullein
L'Angle
85110 Chantonay
06 84 60 94 78



Installée depuis 2012 en agriculture biologique, Estelle Hullein pratique un maraîchage diversifié qu'elle a fait évoluer vers un système de "maraîchage sur sol vivant" : une pratique culturale respectueuse et favorable à la biodiversité. Présence d'arbres et de fleurs, travail minimal du sol, paillage naturel produit sur place, irrigation limitée en sont les principaux piliers.

PRODUITS DE LA FERME

Une cinquantaine de légumes de saison différents par an

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme : magasin ouvert
d'octobre à juin
le mercredi 10h - 12h et le vendredi 16h30 - 18h
et de juillet à septembre
le lundi et le vendredi 17h - 19h
mercredi 9h - 12h



Marché :
marché bio de Chantonay le jeudi soir 17h - 19h30
marché de Bournezeau le samedi matin

10

LA FERME DE LA TONNELLE



Maxime Colombeau
Fief de la Tonnelle
85480 Saint Hilaire Le Vouhis
06 14 50 74 95

lafermedestonnelles@gmail.com



Maxime Colombeau s'est installé au Fief de la Tonnelle en 2020. Sur ses 2 ha, il cultive en plein champs et sous abri des légumes 100% bio qu'il commercialise en totalité en circuits courts.

PRODUITS DE LA FERME

Maraîchage diversifié (légumes de saisons)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert
le vendredi 16h30 - 19h
situé à La Boivinière
à Saint Martin des Noyers



Marché :
marché bio de Chantonay
le jeudi soir 17h - 19h30



Magasin :
magasins spécialisés



Association de consommateurs :
Achapti à St Hilaire le Vouhis



01

CHARLES HERBRETEAU



Le Revoireau
85110 Sainte-Cécile
06 42 44 50 33
charles.herbreteau@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Mogettes

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
Superette Vival à Sainte-Cécile

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

11

SAS LÉGUMES SECS BIO DE VENDÉE - LSBV



18 rue Pierre Brune
85110 Chantonnay
07 55 61 22 04



contact@lsbv.fr
<https://www.legumessecsbiodevendee.fr/>



Créé en 2010 par 3 producteurs, la SAS Légumes Secs Bio de Vendée commercialise les graines et légumineuses bio provenant de 10 fermes 100% bio et vendéennes, représentant environ 450 ha de cultures. Afin de renforcer la maîtrise de leurs produits, les membres du groupement ont investi dans un équipement qui trie, conditionne, stocke et expédie leurs marchandises. Basés dans les locaux d'un ancien abattoir, ils aspirent à faire de ce lieu "un repère bio pour l'agriculture locale".

PRODUITS DES FERMES

- Légumes secs : lentille verte, haricot blanc (lingot ou navy), haricot rouge, flageolet et pois chiche
- Céréales : millet (entier ou semoule), sarrasin, quinoa et petit épeautre
- Graines à consommer crues : lin brun, graine de courge et tournesol décortiqué

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Vente directe :
possibilité de commander par mail,
produits conditionnés en sac de 5 kg minimum



Magasin :
Nature Verte à Chantonnay

12

SCEA LA ROBERTERIE



Jean-Noël Carré et Marie-Laure Lardière
2, La Roberterie
85140 Saint Martin des Noyers
06 85 40 66 31 / 07 70 48 56 13
jnc.roberterie@orange.fr



Installés sur l'exploitation familiale où l'on cultive des haricots blancs (lingots et coco) de père en fils, Jean-Noël Carré et Marie-Laure Lardière ont développé la vente directe de ces produits de terroir vendéen travaillés en agriculture raisonnée.

PRODUITS DE LA FERME

- Mogettes de Vendée : en sachet
- Coco de Vendée : en sachet

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande



Magasin :
Supérette Coccimarket à Saint Martin des Noyers



02

EARL LE BIOVILLAGE



Alain Suzenet
Les Petites Roches
85110 Saint Germain de Prinçay
06 16 24 15 20
lebiovillage@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Pain de campagne

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert le mardi et le samedi
à partir de 11h



Marché :
marché de Chantonnay, le samedi matin

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

13

L'ECHO DU PAIN - OXALIS



Pierre-Yves You
85480 Saint Hilaire le Vouhis
02 51 34 39 72

Fondateur en 1986 de la ferme Touche à la Terre du Poiré-sur-Vie, Pierre-Yves You a été maraîcher bio pendant 36 ans, et, à partir de 2013, est devenu également paysan-boulangier. Il compte parmi les précurseurs d'une agriculture écologique et sociale en Vendée.

Aujourd'hui installé à Saint-Hilaire-le-Vouhis, ce jeune retraité actif poursuit avec passion et savoir-faire la fabrication de pain, qu'il vend en direct sur la commune et ses alentours.

PRODUITS DE LA FERME

- Baguettes
- Pain nature (blé-seigle)
- Pain aux graines : noix, lin/tournesol, raisin/noisettes, 5 graines

Possibilité de trancher le pain sur demande

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Vente au fournil :
Les jeudis et vendredis soir
sur commande



Marché :
Marché de Bournezeau
samedi matin de 9h à 12h



Livraison à domicile :
selon le lieu d'habitation



Magasin :
Nature Verte à Chantonnay, les vendredis soirs
Vival à Sainte-Cécile, les jeudis soirs



Association de consommateurs :
Achapti



14

LA FERME URSULE



Marie Schwab
Puyssault Saint Mars des Prés
85110 Chantonnay

06 85 18 68 82

www.laferme-ursule.fr
gaecursule@orange.fr



La ferme Ursule est engagée dans une démarche respectueuse de l'environnement depuis très longtemps. Convertie à l'agriculture biologique à la fin des années 1980, Marie, Sébastien et Sylvain, qui ont repris l'exploitation, travaillent avec leurs prairies, leurs cultures et leurs animaux en agroécologie et agroforesterie avec la volonté de continuer à aller vers le progrès écologique et éthique de leur ferme.

PRODUITS DE LA FERME

Huile vierge biologique de colza et de tournesol oléique pressée à la ferme : vendue en bouteille (0,5 et 1 litre) et en bib (5, 10 et 20 litres)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
ponctuellement sur demande



Marché :
marché bio de Chantonnay
le jeudi 17h - 19h30 au stand de Christine Biofruit



Magasin :
Nature verte, Vergers de Vendée, l'Instant Thé
et Rayon bio d'Hyper U à Chantonnay



01

CHARLES HERBRETEAU



Le Revoireau
85110 Sainte-Cécile
06 42 44 50 33
charles.herbretreau@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine de race parthenaise

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
Boucherie Cyril Chaigneau à Sainte-Cécile

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

02

EARL LE BIOVILLAGE



Alain Suzenet
Les Petites Roches
85110 Saint Germain de Prinçay
06 16 24 15 20
lebiovillage@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine de race limousine :
colis de 5 kg et 10 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert le mardi et le samedi
à partir de 11h



Marché :
marché de Chantonay, le samedi matin

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

04

GAEC LA PERDRIÈRE AU BRIN D'HERBE



Jeannick Deborde et Martin Bridonneau
La Perdrière
85480 Bournezeau
07 54 39 66 22
gaeclaperdriere@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Viande de veau et de bœuf de race croisée :
en colis

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert le mercredi et le vendredi
de 16h30 à 18h30

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

05

GAEC LES DEUX RIVES



Anthony Grimaud et Laurent Lesage
1, La Salle
85110 Sigournais
06 60 85 16 78 / 06 74 82 56 35
lesdeuxrives85@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viande de veau et de bœuf :
en colis de 5 ou 10 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande et RDV

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

07

L'ÉLOGE DU BIO



Emmanuel Bordage
Les Loges
85480 Saint Hilaire le Vouhis
06 21 05 50 34
ebordage@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine de race limousine : colis de 5 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande



Association de consommateurs :
Achapti à St Hilaire le Vouhis

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

15

AUX SAVEURS DE LA FERME GUÉDON



Vincent Guédon
7, La Guibretière
85480 Saint Martin des Noyers
06 79 91 15 68
vincentguedon85140@gmail.com



Vincent Guédon a repris en 2021 l'exploitation familiale et a lancé dans la foulée une activité de vente directe de sa viande bovine de race Blonde d'Aquitaine.

PRODUITS DE LA FERME

- Colis de viande de bœuf certifiée, contenu et poids variable d'environ 10 kg
- Colis de viande de veau certifiée, contenu et poids variable d'environ 6 kg
- Bocaux : blanquette de veau, bolognaise... (variable selon les stocks)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
Sur commande et RDV via la page facebook
Retrait au 6 Le Chêne Rond à Saint Martin des Noyers



16

EARL DE L'ETANG



Céline et Frédéric Debrabandère
La Poupardière
85480 Bournezeau

Céline : 06 83 79 58 45
Frédéric : 07 85 89 44 66

earldeletang85@gmail.com



Céline et Frédéric Debrabandère conduisent une exploitation familiale de vaches limousines nourries à l'herbe. Afin d'allonger la période de pâturage, ils ont mis en place un système de "pâturage tournant dynamique", de rotation du troupeau au sein de micros-parcelles au rythme de pousse de l'herbe. Les éleveurs, membres de l'association "C'est d'la ferme", commercialisent leur viande sous la marque "Bien d'chez nous" en partenariat avec "Au bout de l'Art".

PRODUITS DE LA FERME

Viande de bœuf limousine, nourri sans OGM : colis à partir de 2 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
vente mensuelle de colis
sur commande par mail



Magasin :
boucherie-charcuterie - traiteur
"Au Bout de l'Art" (possibilité de commander en ligne), rayons boucheries des Vergers de Vendée
auboutdelart.fr



Marché :
marché de Chantonnay :
stand "Au bout de l'Art"
le mardi et le samedi matin

17

EARL LA BRENNETIÈRE



Fabrice Menanteau
La Brennetière
85140 Saint Martin des Noyers

06 16 23 11 59

earlbrennetiere@gmail.com



Installé depuis 2012, Fabrice Menanteau s'est lancé dans la vente directe à la ferme par envie d'établir un rapport direct avec le consommateur. Il a repris l'élevage de porcs d'engraissement et l'activité de vaches charolaises de l'exploitation familiale, et s'est engagé dans une démarche qualité Label Rouge, garantissant au consommateur une alimentation sans OGM.

PRODUITS DE LA FERME

Viande de bœuf charolais, nourri sans OGM, certifiée Label Rouge en colis

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande et RDV pour les retraits

18

BONNAUDET JEAN-FRANÇOIS



Le Conlombier
85110 Sainte-Cécile



Éleveur de vaches de race Parthenaise et adhérent de l' "Association pour la Promotion d'une Agriculture Durable" (APAD), Jean-François Bonnaudet met en œuvre depuis 2013 une agriculture de conservation.

Visant la préservation de la qualité des sols et du vivant, ce système agricole repose sur trois principes : couverture maximale des sols, absence de travail du sol, diversité et rotations longues des cultures. Sa ferme est aujourd'hui labellisée "au cœur des sols".

PRODUITS DE LA FERME

Viande de bœuf de race Parthenaise

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
boucherie-charcuterie-traiteur "Au bout de l'Art"
(possibilité de commander en ligne)
rayon boucherie des Vergers de Vendée
auboutdelart.fr



Marché :
marché de Chantonnay,
stand "Au bout de l'Art"
le mardi et le samedi matin

19

GAEC L'ECHO DU LAY



Luc Brousseau et Paul Fétiveau
Le Breuil
85110 Sainte-Cécile

gaeclechodulay@orange.fr



Paul Fétiveau et Luc Brousseau, installés en 2019 et 2022, ont repris en GAEC une exploitation de 127 ha, principalement mise en prairie, sur laquelle ils élèvent des vaches de race parthenaise. Les éleveurs vendent une partie de leur viande bovine certifiée Label Rouge sous la marque "Boeuf Cécilien" auprès d'artisans-bouchers locaux.

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine de race parthenaise

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
Boucherie Cyril Chaigneau à Sainte-Cécile

20

EARL LES DEUX SAPINS



Régis Guibert
L'Hermitière
85480 Bournezeau
06 86 87 32 16
lesdeuxsapins1@orange.fr



Dès son installation en 2005, Régis Guibert a choisi de travailler la qualité de ses produits et de pratiquer une agriculture raisonnée. Il élève actuellement 120 vaches allaitantes issues de cheptels de naissance. Les animaux nés, élevés et engraisés à la ferme sont nourris à plus de 80% avec le fourrage de la ferme et pâturent environ neuf mois sur douze.

PRODUITS DE LA FERME

Viande de bœufs de race charolaise :
colis de 10 kg et demi-colis

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande par mail ou téléphone, retrait sur RDV (vendredi après-midi ou samedi matin)



Magasin :
rayon boucherie en libre-service de Leclerc Chantonnay

21

GAEC LES TROIS CHÂTEAUX



Bertrand Villain et Gaël Guédon
Dinchin
85110 Chantonnay
06 26 55 90 39
lestroischateaux@orange.fr
https://gaecles3chateaux.webnode.fr



Quatrième génération d'éleveurs bovins, Bertrand Villain et Gaël Guédon élèvent des vaches charolaises et des veaux de races croisées mis au pâturage 8 mois de l'année et nourris exclusivement des fourrages cultivés sur l'exploitation pendant l'hiver.

PRODUITS DE LA FERME

Viande charolaise et de veaux de race croisée :
colis de 5 ou 10 kg
3 types de colis : tradition, haché et haché/saucisse, détails sur le site web

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande en ligne ou par téléphone



Magasin :
rayon boucherie en libre-service de Leclerc Chantonnay

22

LA FERME DE LA BOIVINIÈRE



Danielle et Philippe Rabaud
10, La Boivinière
85140 Saint Martin des Noyers
06 79 91 55 63
daniellerabaud@wanadoo.fr
www.fermedelaboiviniere.fr



Éleveurs d'une quarantaine de vaches charolaises dans un bocage arboré préservé, Danielle et Philippe Rabaud ont fait le choix de s'engager en agriculture biologique et de développer un système d'exploitation autonome il y a déjà 20 ans. Le troupeau pâture environ 8 mois dans l'année et toute leur alimentation est produite sur la ferme.

PRODUITS DE LA FERME

- Viande de bœuf et de veau charolais : colis de 5 ou 10 kg conditionnés sous vide
- Bocaux de terrines de bœuf

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande
arrivage tous les deux mois environ



Association de consommateurs :
Achapti de Saint Hilaire le Vouhis

23

MAISON SACHOT



Vincent Sachot
La Rétière
85480 Saint Hilaire le Vouhis
maisonsachot@orange.fr



Installé depuis 2014, Vincent Sachot est un éleveur passionné de race parthenaise, dont le travail a été distingué à plusieurs reprises au Salon de l'Agriculture. En 2022, Marquis, son taureau reproducteur, a obtenu le premier prix de sa catégorie. Membre de l'association "C'est d'la ferme", la Maison Sachot commercialise sa viande en circuits courts sous la marque "Bien d'chez nous".

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine de race parthenaise

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
boucherie-charcuterie - traiteur
"Au Bout de l'Art" (possibilité de commander en ligne), rayons boucheries des Vergers de Vendée auboutdelart.fr



Marché :
marché de Chantonnay :
stand « Au bout de l'Art »
le mardi et le samedi matin

06

GAEC LES FIEFS BIO



Joëlle et Jean-Yves Durand
et Thomas Boivineau
Les Petites Barres
85110 Sigournais
02 51 62 02 57
fiefsbio@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viande de veau et de vache :
colis à partir de 5 kg, selon convenance

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande, par mail ou téléphone

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE,
VOIR ŒUFS ET PRODUITS LAITIERS

03

FERME DE L'ORÉE DES BOIS



Adrien Lorieu
Le Courable
85140 Saint Martin des Noyers
06 79 57 34 22
earloreeedesbois@outlook.fr
ferme-loreeedesbois.fr



PRODUITS FERMIERS

PRODUITS DE LA FERME

Viande de porc fermier : en colis ou à la pièce

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
boucherie-charcuterie - traiteur
"Au Bout de l'Art" (possibilité de commander en ligne), rayons boucheries des Vergers de Vendée auboutdelart.fr



Marché :
marché de Chantonnay
stand "Au bout de l'Art"
le mardi et le samedi matin

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

24

EARL LE PORC BOURNEVAIZIEN



Cédric Perrocheau
Bezeau
85480 Bournezeau
06 08 50 52 12
cedric.perrocheau85@orange.fr
<https://vente-directe-porc-bio.fr/>



Installé sur la ferme familiale dédiée à l'élevage laitier et aux cultures céréalières, Cédric Pérocheau s'est progressivement réorienté vers l'élevage de cochons bio. En accord avec ses valeurs, il l'a souhaité à taille humaine et respectueux du bien-être animal. Les cochons sont élevés sur paille avec courrette extérieure.

PRODUITS DE LA FERME

Viande de porc bio : colis de 5 à 10 kg, généralement de 8 kg, colis de grillade, pièce de porc, charcuterie et jambon au kilo détails sur le site internet de la ferme

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande
et RDV à la réception des colis

25

LE BEC GOURMAND



Sonia et Régis Leroux
Bel Air
85110 Sainte-Cécile
06 79 14 96 65
lebecgourmand85@gmail.com



Régis Leroux et, depuis six ans, son épouse Sonia, sont producteurs de foies gras à Sainte-Cécile. C'est en 2020, dans le contexte de la crise du covid, qu'ils ont débuté la vente directe. Depuis, le couple développe la commercialisation en local de leurs produits de canard, transformés au plus près. Ils seront ravis de vous parler de la qualité de leurs produits lors des marchés auxquels ils participent.

PRODUITS DE LA FERME

- Foies gras, cuit et mi-cuit
- Pièces de viande : magrets, aiguillettes, cuisses de canard
- Bocaux au canard : cassoulet, enchaud, canard à la basquaise, cuisses confites, rillettes

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
Vival à Sainte-Cécile, Epicerie Vouraisienne à Sainte Hilaire le Vouhis



Marché :
marché de Sainte-Cécile

26

LES PIGEONS DU PETIT LAY



Fabrice Gouraud
L'Aublonnière
85110 Sainte-Cécile
06 79 17 23 10
pigeons.petitlay@gmail.com



PRODUITS FERMIERS

Depuis plus de 30 ans, Fabrice Gouraud élève les "Pigeons du Petit Lay" avec passion. Ayant à cœur de leur offrir des conditions de vie optimales, les 2000 couples de pigeons et leurs petits sont élevés en semi-plein air et nourris de graines. Les pigeonneaux sont eux nourris exclusivement par leurs parents. En partenariat avec la Fabric' à Boco de Chantonnay, la ferme propose des plats préparés, confits, terrines, et rillettes.

PRODUITS DE LA FERME

Pigeonneaux fermiers entiers prêts à cuire et en bocaux (rillettes, terrines, plats cuisiniers, confits)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert en soirée et samedi matin
Commande par mail ou téléphone



Magasin :
Épicerie vouraisienne à Saint Hilaire le Vouhis et l'Instant thé à Chantonnay, supérettes Vival à Sainte-Cécile, Coccimarket à Saint Martin des Noyers et Halles Dis à Sigournais



Marché :
marché de Sainte-Cécile

03

FERME DE L'ORÉE DES BOIS



Adrien Lorieu
Le Courable
85140 Saint Martin des Noyers
06 79 57 34 22
earloreeedesbois@outlook.fr
ferme-loreeedesbois.fr



PRODUITS FERMIS

PRODUITS DE LA FERME

Poulet, poularde et chapon fermiers

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Magasin :
boucherie-charcuterie - traiteur
"Au Bout de l'Art" (possibilité de commander en ligne), rayons boucheries des Vergers de Vendée
auboutdelart.fr



Marché :
marché de Chantonnay
stand "Au bout de l'Art"
le mardi et le samedi matin

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

05

GAEC LES DEUX RIVES



Anthony Grimaud et Laurent Lesage
1, La Salle
85110 Sigournais
06 60 85 16 78 / 06 74 82 56 35
lesdeuxrives85@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

- Poulet
- Pintade
- Canard prêt à cuire

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande et RDV

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

07

L'ÉLOGE DU BIO



Emmanuel Bordage
Les Loges
85480 Saint Hilaire le Vouhis
06 21 05 50 34
ebordage@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME

- Poulet entier cou nu jaune de 1,5 kg à 2 kg
- Pintade de 1,6 kg

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
sur commande



Association de consommateurs :
Achapti à St Hilaire le Vouhis

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

27

EARL CHÈVR'O'LAIT LE CHÈVRE DE SAINTE-CÉCILE



Christelle Laval et Gaël Perceval
1 rue de Mouchamps
85110 Sainte-Cécile
06 82 95 92 62
lechevredestececile@orange.fr



PRODUITS FERMIS

Christelle Laval et Gaël Perceval s'installent en 2013 et développent leur fromagerie à partir de 2015, concrétisant leur projet de reconversion professionnelle. Quatre ans plus tard, leurs fromages fermiers sont récompensés au Salon de l'agriculture de Paris. Au sein de la ferme menée en agriculture biologique, les 100 chèvres de race saanen sortent au pâturage et les chevrettes sont élevées sous la mère.

PRODUITS DE LA FERME

- Fromage de chèvre au lait cru moulé à la louche de fabrication fermière (tomme de chèvre, Petit-cécilien)
- Yaourts
- Savon au lait de chèvre

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert
le vendredi de 17h à 19h
et le samedi de 9h à 12h



Marché :
marché de Sainte-Cécile
le 2^e dimanche du mois



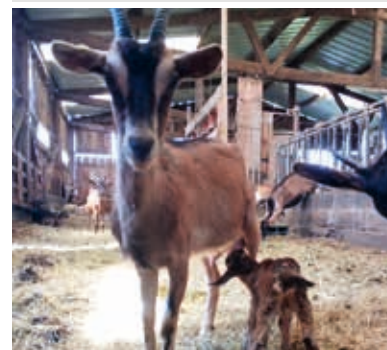
Magasin :
Superette Vival à Sainte-Cécile

28

FRANCK SEILLER



L'Angle
85110 Chantonnay
06 59 33 58 10



Depuis 2009, Franck Seiller fabrique des fromages et yaourts en transformant le lait de ses 30 chèvres élevées selon les principes de l'agriculture biologique. Le troupeau est mis au pâturage et nourri exclusivement des produits de la ferme : herbes des prés, foin et betteraves cultivées sur place. L'éleveur-transformateur complète sa gamme de produits en transformant le lait de vache certifié AB acheté à des producteurs locaux.

PRODUITS DE LA FERME

- Fromages de chèvres à la pièce et tommes au lait cru de chèvre
- Tommes au lait cru de vache
- Yaourts nature au lait de vache (pot de 500g)
- Yaourts nature au lait de chèvre (pot de 500g)

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Marché :
marché bio de Chantonnay le jeudi soir 17h - 19h30



Association de consommateur :
Achapti à St Hilaire le Vouhis

04

GAEC LA PERDRIÈRE - AU BRIN D'HERBE



Jeannick Deborde et Martin Bridonneau
La Perrière
85480 Bournezeau
07 54 39 66 22
gaeclaperriere@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

- Oeufs de poule : en vrac
- Lait cru : en bouteille ou en vrac

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme : magasin ouvert le mercredi et le vendredi de 16h30 à 18h30
Possibilité de laisser sa bouteille et la récupérer n'importe quand dans la semaine



Marché :
marché de Bournezeau, le samedi matin

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS

06

GAEC LES FIEFS BIO



Joëlle et Jean-Yves Durand
et Thomas Boivineau
Les Petites Barres
85110 Sigournais
02 51 62 02 57
fiefsbio@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Oeufs de poule

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
magasin ouvert tous les jours
de 11h à 12h30 sauf dimanche et jours fériés



Magasin :
Hyper Uà Chantonnay

POUR MIEUX LES CONNAÎTRE, VOIR MULTIPRODUITS



29

LE RUCHER DES FAB'S

Fabrice Darbin et Fabienne Suberbère
4 rue du Porche
85110 Sigournais
06 26 86 39 36 / 06 23 04 58 18
lerucherdesfabs@gmail.com

Pour Fabrice Darbin et Fabienne Suberbère, tout a commencé dans leur jardin il y a 4 ans lorsque des abeilles se sont établies dans un de leur acacias. L'apiculteur venu récupérer l'essaim leur a transmis la passion du métier. Attaché à la protection de la nature et des abeilles, le couple commercialise un miel 100% vendéen : les essaims passent l'hiver sur le canton de Chantonnay et l'été dans le Marais poitevin.

PRODUITS DE LA FERME

- Miel de printemps et d'été en pots de 125g, 250g et 500g
- Récupération d'essaims

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



A la ferme :
uniquement sur RDV



Magasin :
supérette Halles Dis à Sigournais

30

DOMAINE DE LA BARBINIÈRE



Vincent et Alban Orion
10 La Barbinère
85110 Chantonnay
02 51 34 39 72

contact@domainedelabarbiniere.com
www.domainedelabarbiniere.com



Vincent et Alban Orion ont repris le domaine familial en 2005. De père en fils, tous partagent une philosophie commune pour élaborer des vins reflétant la diversité des terroirs chantonnaisiens : un travail manuel minutieux dans le respect de l'environnement. Les sols sont travaillés mécaniquement ou enherbés. De l'épamprage à la récolte, la majorité des travaux est réalisée manuellement. Les fermentations sont naturelles et les vins sont élevés dans le respect du vivant.

PRODUITS DE LA FERME

Vins AOC Fiefs Vendéens Chantonnay blancs, rouges et rosés

OÙ TROUVER LES PRODUITS ?



Au domaine :
magasin ouvert de mars à décembre
du lundi au vendredi
de 14h30 à 18h
toute l'année le samedi
de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h



Magasin :
cavistes de Chantonnay

Les marchés du Pays de Chantonnay

Bournezeau

- **Marché traditionnel :**
vendredi matin,
place de l'Eglise
- samedi matin,
place de la liberté

Chantonnay

- Sous les Halles,
Place de la Liberté
- **Marché traditionnel :**
mardi et samedi matin
- **Marché Bio :**
jeudi de 17h à 19h30

Sainte Cécile

- Place de l'Eglise
- **Marché traditionnel :**
2^e dimanche du mois
de 10h à 13h

...à bien noter !

Les produits des producteurs du Pays de Chantonnay sont également en vente dans de nombreux commerces du territoire et alentours.

Des conchyliculteurs du littoral vendéen proposent régulièrement des produits de la mer en circuits courts dans plusieurs communes du Pays de Chantonnay.

Les producteurs

du Pays de Chantonnay



MULTIPRODUITS

- 01 Charles Herbreteau
- 02 EARL Le Biovillage
- 03 Ferme de L'Orée des Bois
- 04 GAEC La Perdrière Au Brin d'Herbe
- 05 GAEC Les Deux Rives
- 06 GAEC Les Fiefs Bio
- 07 L'Eloge du Bio

LÉGUMES

- 08 EARL L'Euphorbe
- 09 Le Champ du Moulin
- 10 La Ferme de la Tonnelle

LÉGUMES SECS ET CÉRÉALES

- 01 Charles Herbreteau
- 11 SAS Légumes secs Bio de Vendée LSBV
- 12 SCEA La Roberterie

HUILE ET PAIN

- 02 EARL Le Biovillage
- 13 L'Echo du Pain - Oxalis
- 14 La Ferme Ursule

VIANDE BOVINE

- 01 Charles Herbreteau
- 02 EARL Le Biovillage
- 04 GAEC La Perdrière Au Brin d'Herbe
- 05 GAEC Les Deux Rives
- 06 GAEC Les Fiefs Bio
- 07 L'Eloge du Bio
- 15 Aux Saveurs de la Ferme Guédon

- 16 EARL de l'Étang
- 17 EARL La Brennetière
- 18 Bonnaudet Jean-François
- 19 GAEC L'Echo du Lay
- 20 EARL Les Deux Sapins
- 21 GAEC Les Trois Châteaux
- 22 La Ferme de la Boivinière
- 23 Maison Sachot

VIANDE PORCINE

- 03 Ferme de L'Orée des Bois
- 24 EARL Le Porc Bournevaizien

VOLAILLE

- 03 Ferme de L'Orée des Bois
- 05 GAEC des Deux Rives
- 07 L'Eloge du Bio
- 25 Le Bec Gourmand
- 26 Les Pigeons du Petit Lay

OEUFS, MIEL ET PRODUITS LAITIERS

- 04 GAEC La Perdrière
- 06 GAEC Les Fiefs Bio
- 27 EARL Chèvr'oLait
- 28 Franck Seiller
- 29 Le Rucher des Fab's

VIN

- 30 Domaine de la Barbinrière



Vous êtes producteur sur le Pays de Chantonnay

vous pratiquez de la vente directe
ou vendez vos produits aux artisans
et commerçants du territoire ?

Si vous souhaitez apparaître
dans la prochaine édition,
contactez notre chargée de mission
Projet Alimentaire Territorial :

Email : pat@cc-paysdechantonnay.fr

Tél. **02 51 94 40 23**



**Pays de
Chantonnay**
Communauté de communes

