



RÉGION  
Nouvelle-  
Aquitaine

La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre territoire

GUIDE

**PRODUCTEURS ET  
ARTISANS LOCAUX**

-

**POUR LES ACTEURS  
DE LA RESTAURATION  
HORS DOMICILE**

2026



# SOMMAIRE

LÉGENDE, LABELS & MARQUES.....	2
--------------------------------	---

## FRUITS & LÉGUMES

AU POTAGER DE BEAUREGARD.....	3
LA POUSSE TRANQUILLE.....	4
LE POTAGER DE L'ARNOULT.....	5
LA VALLÉE DES OURS.....	6
LES VERGERS DE BIGUENET.....	7

## PRODUITS LAITIERS

LA FERME DE CANDÉ.....	8
GAEC BROCHET PUAUD.....	9
GAEC DES LILAS.....	10
MAM'ADIZA.....	11

## VIANDES

LA FERME DES COUTURES.....	12
SAVEURS PAYSANNES CHARENTAISES.....	13
LA FERME DE L'OMBRAIL.....	14
LES PÊCHEURS DE L'ÎLE D'OLÉRON.....	15

## ÉPICERIE

LA FERME BIO DES FERRIÈRES.....	16
EARL LE PETIT BOIS.....	17
LE SEL EN SEUDRE.....	18
DE LA TERRE AUX PAINS.....	19
LES SAVEURS DE JEANNE.....	20
LES APIERS D'ALIÉNOR.....	21



# LÉGENDE



Le fournisseur vend des produits éligibles à la loi EGAlim



Le fournisseur vend à des acheteurs de la restauration collective



Le fournisseur vend à des acheteurs de la restauration commerciale

## LABELS & MARQUES



### Agriculture Biologique (AB)

Ce label constitue un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, il exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.



### Bio Cohérence

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

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

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



### Artisans Gourmands

Cette marque, attribuée pour cinq ans, par la CMA Nouvelle-Aquitaine et les Organisations Professionnelles des métiers de bouche de Nouvelle-Aquitaine, permet de reconnaître ceux qui défendent le fait maison, la proximité, l'innovation, la transmission du savoir-faire et la convivialité...



### Bleu Blanc Cœur

Cette marque émane d'une association qui a mis au point des cahiers des charges avec des obligations de moyens et de résultats concernant le lait, les œufs, les viandes et charcuteries, plus riches en Oméga 3 car issus d'animaux nourris avec du lin.



### Haute Valeur Environnementale

Cette certification garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, air, paysage, etc.)



### Bienvenue à la ferme

Ce réseau réunit plus de 8000 fermes en France, qui offrent leurs produits en circuit court ou vous accueillent le temps d'une escapade ou d'un séjour. Pour chaque produit de la ferme, une charte garantit la transparence sur l'origine des produits et les conditions de production.



### + de 17 dans nos assiettes

Cette marque territoriale indique que les produits proviennent d'une ferme de Charente-Maritime, ceux transformés (plats cuisinés et conserves) sont réalisés à la ferme ou en Charente-Maritime. Les  $\frac{3}{4}$  au moins des ingrédients sont de Charente-Maritime et les autres ingrédients sont d'origine France (à l'exception des ingrédients ne pouvant être produits localement ou en France).

# PRODUCTION MARAÎCHÈRE LOCALE

ROCHEFORT




**La Pousse Tranquille**  
(Trizay)

**La Panier du maraîcher**  
(Trizay)

**Le Potager de l'Arnoult**  
(Pont-l'Abbé-d'Arnoult)

**Stéphanie MARCHESSEAU**  
(Trizay)



**Aux potagers de Beauregard**  
(Le Douhet)

**Damien MORIN**  
(Saint-Sulpice-d'Arnoult)

**La Vallée des Ours**  
(Villars-les-Bois)



**La ferme est dans l'sac**  
(Sainte-Gemme)



**Saint-Fiacre**  
(Saintes)



**Éléments Terre**  
(Nieul-lès-Saintes)



COGNAC



**Les Asperges de Tesson**  
(Tesson)



**E.S.A.T Montandon**  
(Gémozac)



ROYAN




COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
DE GÉMOZAC  
4 rue du Centre-Village  
17130 GÉMOZAC



# AUX POTAGERS DE BEAUREGARD



Production issue d'une agriculture artisanale et solidaire qui respecte l'environnement.



## PRODUITS

### Légumes

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

### Fruits

Fraise, cassis, framboise, groseille, kiwi, pommes, poires, pêches, cerises, prunes, figues, abricot

## MODALITÉS

Rayon de livraison : 20 km autour du Douhet

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## CONTACT

**Raphaël PERROLLAZ**  
 1 lieu dit Beauregard, 17100 Le Douhet  
 06 84 85 04 14  
 @ potagersbeauregard@gmail.com





# LA POUSSE TRANQUILLE



Producteurs de légumes en agriculture biologique, installés à Trizay depuis 2019.



## PRODUITS

### Légumes

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

## MODALITÉS

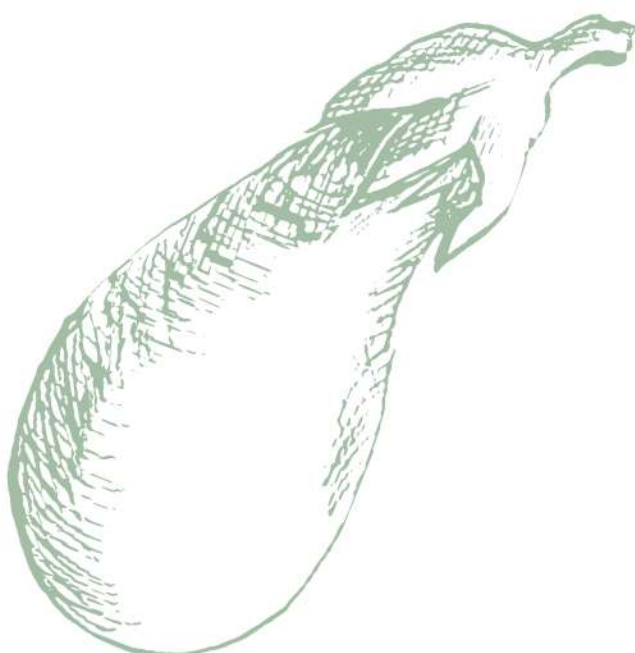
**Délais de commandes** : 48h avant la livraison

**Quantité livrable minimum** : 50 € de commande

**Jour de livraison** : Mercredi fin de matinée.  
Possibilité aux professionnels de venir chercher directement à la ferme du lundi au vendredi

**Rayon de livraison** : 10km autour de l'exploitation

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## CONTACT

**Delphine MATARD & Julien BREHAUT**  
 2 impasse du Bouil, 17250 Trizay  
 06 60 47 86 01  
 @lapoussetranquille@gmail.com



# LE POTAGER DE L'ARNOULT



Maraichage diversifié sur petite surface en Agriculture biologique. Située dans la vallée de l'Arnould, je cultive une large gamme de légumes de saison toute l'année dans le respect de l'environnement. Vente directe principalement sur un drive fermier avec possibilité de panier. Mais aussi aux épiceries et cantines.



## PRODUITS

### Légumes

Des légumes de saisons bio avec une trentaine de référence toute l'année (poireau, tomate, courgette, poivrons, aubergine, choux...)

## MODALITÉS

**Quantité livrable minimum :** Pas de minimum

**Jour de livraison :** Pas de livraison possible le lundi matin ni le vendredi après-midi.  
Livraison des produits dans des caquettes.

**Rayon de livraison :** 20km autour de Nieul-Lès-Saintes

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## CONTACT

**Marine GABARROU**  
 12 rue Jehan Chaudrier, 17810 Nieul-lès-Saintes  
 06 21 80 62 61  
 @ marine.gabarrou@hotmail.fr



# LA VALLÉE DES OURS



La Vallée des Ours se trouve au milieu des bois sur une surface de 4 ha et un sol argileux. Depuis maintenant 2 ans, on utilise des techniques d'agriculture de conservation, en limitant le travail du sol et en cultivant uniquement sur paillage (organique ou plastique non jetable). La production maraîchère se fait sur 6 000 m<sup>2</sup> et des vergers sont en cours de plantation. Un atelier mobile de poule pondeuse devrait voir le jour courant 2026. En plus de la production agricole, l'objectif est de développer toute une biodiversité très diversifiée grâce à de nouvelles haies et zones humides.



## PRODUITS

### Légumes

Production de maraîchage diversifié, une trentaine de légumes. *Première récolte en avril 2026.*

*Possible d'adapter l'assolement en fonction des besoins.*

## MODALITÉS

**Conditions de commandes :** Passer commandes via l'application WhatsApp jusqu'à la veille pour le lendemain.

**Quantité livrable minimum :** Un minimum sera demandé.

**Jours de livraison :** Variables en fonction des saisons et des commandes clients.

**Rayon de livraison :** Autour de l'agglomération saintaise et ses alentours.

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## CONTACT

**Louis-Baptiste DE MIRMAN**  
 5 rue de Gibourne, 17770 Villars-les-bois  
 06 70 59 49 79  
 @ lavalleedesours@gmail.com



# LES VERGERS DE BIGUENET



Producteurs de fruits (pommes, poires) en Agriculture  
Biologique à Sablonceaux



## PRODUITS

Fruits		Calibre
Rougelle		115/140g
Gala		115/140g
Fujion		115/140g
Belchard		140/200g
Harrow Sweet (Poire)		60/65g
Story		115/140g
Jus		Format
Jus de pomme		1-3-5 L
Pétillant de pomme		75 cL
Cidre Brut		75 cL
Purée de pomme		730g



## MODALITÉS

**Conditions de commandes :** Commander auprès de 17 et des brouettes

**Quantité livrable minimum :** 10kg

**Jour de livraison :** mardi ou jeudi (secteur CC Coeur de Saintonge)

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

**Soufiane & Issam HACHMI**

61 route de Biguenet, 17600  
Sablonceaux

06 52 01 22 24 / 07 68 30 60 63

@ vergers.biguenet@gmail.com



# LA FERME DE CANDÉ



La ferme de Candé, ferme familiale depuis plusieurs générations, a été convertie en agriculture biologique en 2018 par Sébastien Babin. Aujourd'hui c'est environs 70 vaches Montbéliarde et Jersisiase qui sont alimentées avec le foin et les céréales produites sur la ferme en complément du pâturage quotidien. Celles ci produisent un lait BIO de qualité qui permet de vous proposer des produits laitiers qui raviront vos convives.



Produits  
Laitiers

## PRODUITS

	DLC	Conditionnement
Yaourt Nature	25 j	125g ou 10kg
Yaourt Nature Sucré		
Yaourt Brassé (Citron, framboise, fraise, abricot)		
Vanille		
Fromage blanc Battu	20 j	10 kg
Lait pasteurisé entier	9 j	10 L

## AUTRES PRODUITS - EPICERIE

	Conditionnement
Lentilles vertes	5 kg min

## MODALITÉS

**Délais de commandes :** 15 jours avant

**Quantité livrable minimum :** 10 kg

**Frais de port :** Participation au transport

**Jour de livraison :** Vendredi sur le secteur de la Saintonge Romane (Saint-Porchaire, Saintes, Gémovac)

**N° Agrément CE :** FR 17.414.003 CE

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

**Pierrick NEAUD**

14 allée de Candé, 17138 Saint-Xandre

06 61 79 67 65

@ pierrick.neaud.pro@outlook.fr





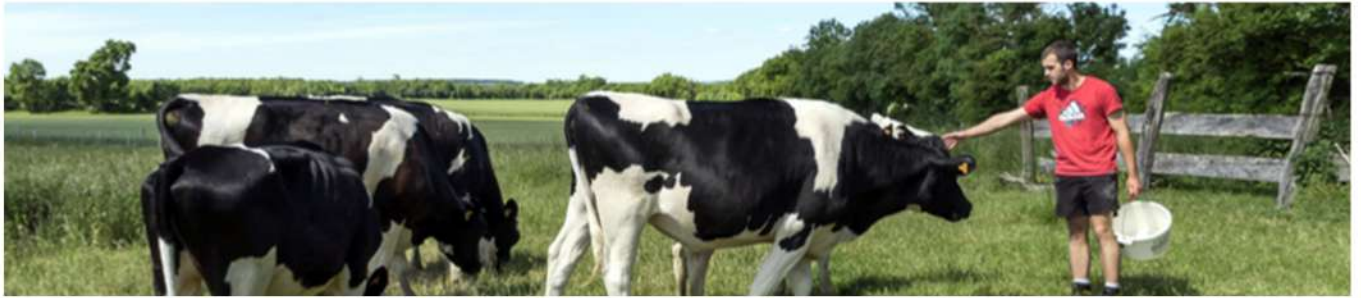
# GAEC BROCHET PUAUD



Le GAEC Brochet Puaud, situé à Breuil-La-Réorte, fabrique une large gamme de produits laitiers fermiers.



Produits  
Laitiers



## PRODUITS

	DLC	Conditionnement
Yaourt Nature	28 j	125g ou 5kg
Yaourt Nature Sucré		
Yaourt Aromatisé (Coco, Citron, framboise, pêche, vanille)		
Crème dessert (chocolat ou vanille)	21 j	0.5 - 1- 5 kg
Fromage blanc		
Skyr		
Lait pasteurisé entier	10 j	1- 5- 10 L
Lait cru entier	3 j	1L
Tomme Charentaise Pasteurisé	1 mois	au kg
Petit Réortais Pâte molle 3 mois d'affinage		
Le Bleu Pâte molle croûte fleurie		
St Breuil Persillé 1 mois d'affinage		
Trou Charentais Pâte pressée non cuite 4 mois		
Aunisien Pâte pressée cuite 5 mois		
Crème fraîche épaisse		
Beurre doux / demi-sel	1 mois	250g - 1 kg - 5kg
Tourteaux Fromage	15 J	à l'unité
Glace lait entier individuel (Chocolat, vanille, caramel, fraise)		80 mL

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 1 semaine avant

**Jour de livraison** : Lundi dans le secteur de la Saintonge Romane (Saint-Porchaire, Saintes, Gémozac)

**N° Agrément CE** : FR 17.063.001 CE

## DÉMARCHES QUALITATIVES



Mention "Produits Fermiers" pour les fromages

## LOGISTIQUE



## CONTACT

-  **Florian BROCHET**
-  253 rue de la Forge, 17700 Breuil-La-Réorte
-  06 45 52 94 22
-  gaec.brochet.puaud@gmail.com



# GAEC DES LILAS

« Yaourts 100 % local, fabriqués sur une ferme familiale, sans OGM, sans conservateur, sans colorants et sans poudre de lait »



Produits  
Laitiers



## PRODUITS

	DLC	Conditionnement
Yaourt Nature	28 j	125g
Yaourt Nature Sucré		
Yaourt Aromatisé <i>(Vanille, coco, abricot, ananas, banane, fruits des bois, citron, fraise)</i>		
Yaourt Bicouches <i>(Citron, mandarine, orange, ananas, poire, pomme caramel, pêche, pêche groseille, abricot, mirabelle, exotique, coco,...)</i>		
Crème dessert <i>(chocolat, café, vanille)</i>	10 j	
Riz au lait	3 j	
Semoule au lait		
Fromage blanc		500g
Skyr nature	1 mois	450g
Skyr confiture		
Crème fraîche	1 mois	250g

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 10 jours avant

**Jour de livraison** : Vendredi dans le secteur de la Saintonge Romane (Saint-Porchaire, Saintes, Gémozac)

**N° Agrément CE** : FR 17.089.001 CE

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

**Magali & Bruno GAUTHIER**  
 25 chemin de Chez Viaud, 17100 La Chapelle-des-Pots  
 07 62 83 46 08  
[potdvache@gmail.com](mailto:potdvache@gmail.com)



Engagée dans une agriculture responsable et respectueuse de l'environnement, la ferme valorise une production 100 % circuit court. Elle affiche un bilan carbone négatif, a investi dans la production d'électricité solaire ainsi que la production de gaz de ville en transformant des déchets agricoles revalorisés en fertilisant après en avoir extrait le biométhane. La boucle est bouclée."



## PRODUITS

	Conditionnement
Yaourt Nature	125g
Yaourt Aromatisé (Coco, vanille, myrtille, framboise,...)	
Fromage Blanc	500g - 1kg - 5kg - 10kg
Fromage Blanc sucré au Cognac	
Fromage Blanc de campagne	
Fromage Frais (fleur de sel, aux herbes, à la tomate)	~180g
P'tit Octave (fromage demi-sec)	~180g
Wagashi (Gabirotte) nature	500g ou 1Kg
Tomme fermière de la Seudre	au Kg
Tomme au Fenugrec	au Kg
Tomme Ail des Ours	au Kg
Bleu du Gua	au Kg
Beret du Gua	au Kg
Cendré	~180g

## MODALITÉS

**Délais de commandes :** 3 jours avant min

**Quantité livrable minimum :** Commande de 80 euros minimum sinon en retrait à la ferme ou au marché de Saujon le samedi (8h à 13h)

**Jour de livraison :** Le jeudi de préférence

**N° Agrément CE :** FR 17.185.003 CE

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

**Adiza MOUSSET** (production) |  
**Luc MOUSSET** (logistique)

7 bis rue des Sauniers, 17600 Le Gua

06 58 42 48 52 / 07 52 05 61 06

@ contact@mamadiza.fr





# LA FERME DES COUTURES



La Ferme des Coutures est une exploitation agricole biologique située à Thairé d'Aunis. Ferme familiale pratiquant la vente directe de viande de bœuf, veau et porc certifiée bio, produite dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Notre philosophie repose sur la préservation des sols et la transmission d'une terre saine aux générations futures. Nous aimons organiser des marchés fermiers dans l'année afin de favoriser la rencontre entre producteurs et consommateurs.



Viandes

## PRODUITS

### Porc

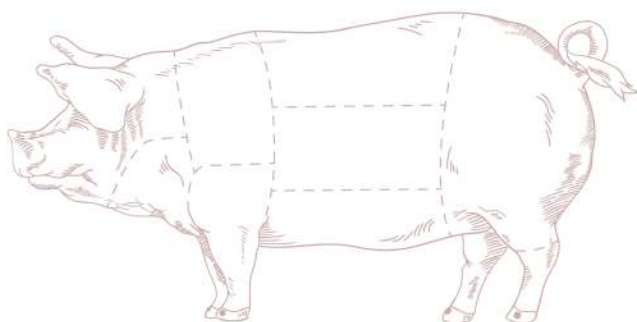
Sauté	Sous vide
Roti	
Grosse saucisse	Sous-Atmosphère (AT)
Chipo / porguez	
Chair à saucisse	Sous vide

### Veau

Blanquette	Sous vide
Saucisse	AT

### Boeuf

Bourguignon	Sous vide
Saucisse / boeufguez	AT



## MODALITÉS

Délais de commandes : 1 mois avant

Quantité livrable minimum : 3 kg

Jour de livraison : Le lundi

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

**Bruno & Laëtitia BONNIN**  
 1 Les coutures, 17290 Thairé-d'Aunis  
 06 23 23 40 52  
 @ earlbonnin@yahoo.fr

Pensé, créé et géré par des éleveurs locaux, l'atelier transforme et commercialise les produits issus de nos prairies et marais. C'est dans nos murs, au plus près de leurs fermes, que les producteurs et éleveurs du territoire maîtrisent leur matière première afin d'offrir à leurs clients un circuit de transformation et de distribution le plus vertueux possible.



## PRODUITS

### Porc

Sauté - Variante : émincé / saucisses

Rôtis Longes - Variante : Côte sans os

Saucisses - Variante : Farce

Escalopes - Variante : Rôtis jambon / émincé / sauté

Pâté de campagne - de tête

### Boeuf

Saucisses

Bourguignon

Rôtis

Haché 1% de sel

Emincés - Steaks

**DLC**  
Haché 1% sel =  
5 jours

Viande crue =  
10 jours

Saucisses =  
15 jours

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 1 mois avant

**Quantité livrable minimum** : Conditions - Atteinte de l'équilibre carcasse via les groupements de commandes entre structures

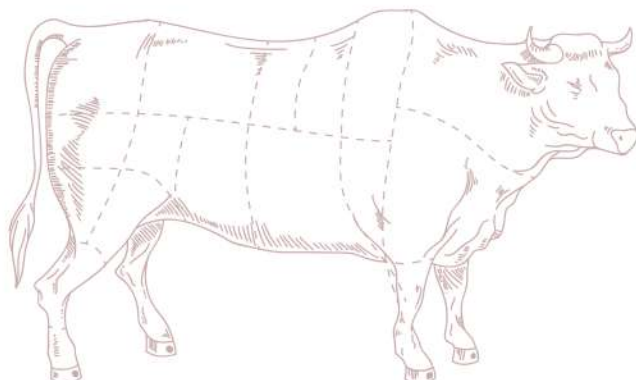
**Jour de livraison** : Mercredi et/ou jeudi, assurée par IEPR Service, compris dans le prix de la viande

**N° Agrément CE** : FR 17.421.001 CE

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

**Hugo BOURSIER**  
36 rue Van Gogh, 17600 Saujon  
05 46 21 59 28  
saveurs-paysannes-charentaises@orange.fr



# FERME DE L'OMBRAIL

Producteurs de volailles fermières en Charente maritime à MEURSAC, nous élevons toute l'année des poulets fermiers, des pintades, des cailles et des poules pondeuses. L'élevage de l'Ombraïl vous propose aussi à la vente des céréales issues de notre exploitation. Toutes nos volailles sont élevées traditionnellement avec les céréales produites à la ferme. Notre objectif est de travailler directement en filière courte afin de fournir le meilleur de la qualité au prix le plus juste à tous nos clients.



Viandes

## PRODUITS

### Poulet

Poulet entier	au kg
Filet	
Cuisse	
Pilon	
Pilon mariné <i>(thym-citron, Texas, herbes de Provence)</i>	
Haute de cuisse	
Haut de cuisse mariné <i>(thym-citron, Texas, herbes de Provence)</i>	
Aileron	
Aileron mariné <i>(thym-citron, Texas, herbes de Provence)</i>	
Foie de volailles	
Gésiers de volailles	
Rillettes	~250g
Rôti aux pruneaux cognac	au kg

### Pintade

Pintade entière	au kg
Filet	
Cuisse	

### Dinde

Escalope	au kg
Cuisse	
Ailerons	

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 1 semaine avant

**Jour de livraison** : Mardi sur le secteur de la Saintonge Romane (Saint-Porchaire, Saintes, Gémozac)

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

**Christophe & Dominique BERTRAND**

Chemin du Rondart, 17120 Meursac

05 46 74 05 06 | 06 52 03 42 12

elevage.lombrail@orange.fr

Créée en 2003 par l'Organisation de Producteurs et le GIE de la Cotinière, PIO est une structure de mareyage implantée au Port de la Cotinière. PIO se distingue comme acteur de référence des circuits courts en produits de la mer, en mettant l'accent sur la fraîcheur, la traçabilité et la valorisation de la pêche artisanale locale.



## PRODUITS

Large de gamme de produits sauvages proposés entiers ou en filets : *Merlu, Merlan, Roussette, Tacaud...*

Des produits surgelés de qualités achetés et travaillés sur place sont également proposés.

Expédition des produits :

- en bac étanche avec IEPR Service
- en caisse poly ou PP recyclable via les autres transporteurs

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 2-3 jours avant

**Jour de livraison** :

- Jeudi pour les commandes de moins de 40kg avec IEPR Services
- Mardi au samedi pour les commandes de plus de 40kg avec transporteur frigo

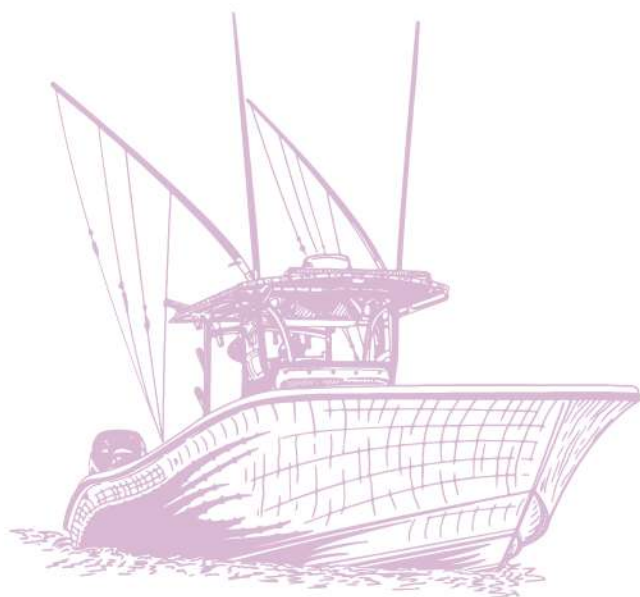
**Autres modalités** : Possibilité d'échanger directement avec la structure pour identifier des solutions de livraisons.

## LOGISTIQUE



## CONTACT

- 👤 **Stéphane PUIG-Y-MESTRE**
- 📍 10 Quai de la Pointe, 17310 La Côtinière
- ☎ 07 69 24 54 68
- ✉ [commercial@pecheurs-ile-oleron.fr](mailto:commercial@pecheurs-ile-oleron.fr)





# LA FERME BIO DES FERRIÈRES



Philippe Guedon transforme dans son unité de fabrication de pâte, du blé tendre, de blé dur, de petit épeautre et autres, qu'il cultive en agriculture biologique depuis 2015.



## PRODUITS

<b>Pâtes Les Classique</b>	<b>Conditionnement</b>	
Tagliatelle "P'tits nids"	Blé tendre ou Blé dur	500g ou en vrac
Fussilly "P'tites vrilles"		
Macaroni "Macaronnette"		
Spaghetti		
Coquillettes "P'tits coudes"		
Conchiglie		
Toupie (petite conchiglie)		
Lasagne		
<b>Pâtes Les Plus</b>		
Tagliatelle "P'tits nids"	100% Pois chiches, Blé tendre gingembre,	500g
Fussilly "P'tites vrilles"	100% Petit épeautre, 100% Pois vert	ou en vrac
<b>Farines</b>		
Farine blé tendre T80 ou T55	1 kg ou en vrac (10kg min)	
Farine Blé dur T80 ou T55		
Farine sarrasin		
Farine pois chiche		
Farine petit épeautre		
Farine pois vert		
Farine seigle		
Farine Khorasan		

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 2 semaines avant

**Jour de livraison** : Vendredi sur le secteur de la Saintonge Romane (Saint-Porchaire, Saintes, Gémézac)

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## CONTACT

**Philippe GUEDON**  
 140 rue de la trône Gourville, 16170 Rouillac  
 06 16 50 66 09  
 phicalisab@gmail.com

# EARL LE PETIT BOIS



La Ferme de l'Orée, située au cœur de la Saintonge Romane propose une diversité de produits issus de l'agriculture biologique : huiles vierges, graines, légumes secs et jus de raisin.



## PRODUITS

Huiles	Conditionnement
Cameline assaisonnement	3 L
Chanvre assaisonnement	
Colza assaisonnement	3 -10 L
Tournesol assaisonnement	
Tournesol cuisson	
Graines et légumes secs	
Graines de chanvre	Sachet 1 kg ou 25 kg (5 x 5 kg)
Graines de lin brun	25 kg (5 x 5 kg)
Lentilles vertes	Sachet 5 kg ou 25 kg (5 x 5 kg)
Pois chiches	
Pois cassés	
Jus de raisin	
Tranquille	Bouteilles 33 cL Bouteille 75 cL
Pétillant sans alcool	BIB 5 L

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 2 semaines avant

**Jour de livraison** : Vendredi sur le secteur de la Saintonge Romane (Saint-Porchaire, Saintes, Gémozac)

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



## CONTACT

 **Pascal CROC & Gary CHARRÉ**  
 5 route de chez Barraud, 17600 Thézac  
 06 12 56 50 89  
 [contact@lafermedeloree.fr](mailto:contact@lafermedeloree.fr)



# LE SEL EN SEUDRE



Délicatement raclé sur fond d'argile pour le gros sel et cueilli à la surface de l'eau pour la fleur de sel. Mise en œuvre d'un cahier des charges pour la préservation de la biodiversité, entretien doux du paysage par pâturage d'une ânesse et quelques moutons. Ce marais salant est le plus ancien de l'estuaire de la Seudre avec sûrement plusieurs centaines d'années de fonctionnement sobre en énergie (hormis éolien, solaire et huile de coude)



## PRODUITS

Conditionnement		
Sel fin	En sachet ou en seaux consignés	3 €/kg
Gros sel		2.5 €/kg
Fleur de Sel		18 €/kg
Salicorne fraîche	Mai - juillet Sur demande	18 €/kg
Salicorne Pickles	Pot 70g Sur demande	

### Visite

Visite active et découverte du marais salant (scolaires et tous publics sur demande et/ou projet pédagogique)

## MODALITÉS

**Délais de commandes :** 1 semaine avant

### Conditions Livraison :

**Pour la restauration collective :** Plusieurs lots possible mais en un seul point de livraison

**Hors restauration collective :** Livraison possible mais privilégier le passage à la cabane au port de l'Éguille sur Seudre

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## LOGISTIQUE



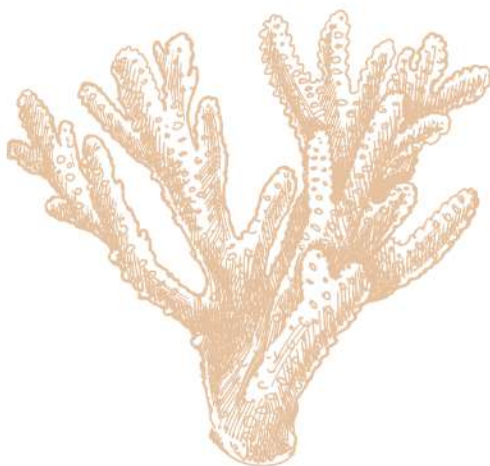
## CONTACT

**Christophe MIGNON**

Rive gauche du port, 17600 L'Éguille-sur-Seudre

06 68 09 66 78

leselmignon@gmail.com





# DE LA TERRE AUX PAINS



De petites tailles

Artisan boulanger à Port d'Envaux, Olivier prépare son pain et ses brioches avec du levain naturels et des farines locales bios, les pétris à la main et les cuis au four au feu de bois.



## PRODUITS

<i>Blé semi-complet T80</i>	<i>Conditionnement</i>
Pain de campagne	800g
Petit pain de campagne	500g
Graines et céréales	800g
Petit graines et céréales	500g
Petit pain au sésame	400g
Raisins	500g
Multi-fruits	500g
Olives & Romarin	400g
<b>Autres farines</b>	
Petit épeautre 100%	800g
	600g
Mi-Sarrasin / Mi-Engrain	800g
<b>Sucré</b>	
Croquants aux amandes	au kg
Sablés Cannelle	
Biscuit petit épeautre sésame	
Palet sarrasin noisettes	
Galette Charentaise	

## MODALITÉS

**Délais de commandes** : 1 semaine avant


**Livraison** : possible en fonction des disponibilités


## DÉMARCHES QUALITATIVES

Pas de certification mais **toutes les matières premières sont issues de l'agriculture biologique.**

## CONTACT

 **Olivier LORGUE**

 4 rue de la Garenne, 17350 Port d'Envaux

 06 76 13 39 35

 [olivier.lorgue@laposte.net](mailto:olivier.lorgue@laposte.net)





# LES SAVEURS DE JEANNE

Biscuiterie familiale et artisanale située à Geay, nous proposons une large gamme de biscuits sucrés (galette charentaise, biscuits locaux, pain d'épices, ...) et salés (sablés aux épices, crackers, ...). Tous nos biscuits sont réalisés à la main de façon artisanale, sans colorant et sans conservateur, à partir de recettes de nos « grand-mères ». Nous favorisons au maximum l'économie locale avec la plupart des matières premières provenant de producteurs de Charente-Maritime. La mise en avant de ces critères nous ont permis l'obtention du diplôme « Artisans Gourmands ».



## PRODUITS

### Grandes galettes

	Conditionnement
L'Authentique 1907 aux dés d'angélique	280 g
La Saintongeaise au citron ou au cognac	270 g

### Biscuits locaux

L'Angélique, la Charentaise, le Carasel, le Chapeau des dames	À l'unité
---	-----------

### Biscuits classiques

Le Palet choco, le Noisetin, le Pétale de noix, le P'tit Jeanne, les Meringues parfumées	À l'unité
--	-----------

### Biscuits alsaciens

La cuillère : pain d'épices sablé	À l'unité
Le Bonhomme en pain d'épices	

### Biscuits salés

L'Original (épices)	100 g
Le Tarti' Jeanne (biscuit pour tartinade)	

## MODALITÉS

Délais de commandes : 10 jours avant





Jour de livraison : Au choix

Condition de livraison : Rayon de 20 km maximum

## DÉMARCHES QUALITATIVES



## CONTACT

 **SARL LES SAVEURS DE JEANNE**  
 1 chemin de la routine, 17250 Geay  
 06 99 02 19 57 | 06 60 21 18 15  
 @ lessaveursdejeanne17@gmail.com





Les Apiers d'Aliénor

# LES APIERS D'ALIÉNOR

Ferme apicole professionnelle familiale située à Courcoury près de Saintes. Nous attachons une grande importance à fournir des miels d'excellence non chauffés, reflets de nos terroirs et exclusivement issus de notre production. Afin de faire découvrir notre métier et le monde des abeilles, nous proposons des visites immersives et des ateliers pédagogiques pour les enfants.



## PRODUITS

Miels	Conditionnement
Miel de fleurs d'été	Pots de 1kg Carton de 12 pots
Miel de printemps	
Miel de bourdaine	Pots de 400g Carton de 20 pots
Miel de forêt	
Miel de fleurs sauvages	
Miel d'acacia	

## MODALITÉS

**Prise de commandes :** Par mail

**Quantité livrable minimum :** Voir directement avec le producteur.

**Livraison :** Sous les 7 jours.

## DÉMARCHES QUALITATIVES



OR

## LOGISTIQUE



## CONTACT

**SARL LES SAVEURS DE JEANNE**  
 1 chemin de la routine, 17250 Geay  
 06 99 02 19 57 | 06 60 21 18 15  
 @ lessaveursdejeanne17@gmail.com



Produits de la ruche

# NOTES





**Communauté de communes Cœur de Saintonge**

Laurène LOUTRE - Chargée de mission projet Alimentaire Territorial  
06 62 78 68 10 - loutre@coeurdesaintonge.fr

Quentin BACHEREAU - Chargé de Développement Touristique  
06 88 31 58 63 - tourisme@coeurdesaintonge.fr

