

Guide Bio

des Deux-Sèvres 2017/2018



Guide édité par Agrobio Deux-Sèvres et la FRAB Nouvelle-Aquitaine
www.bio-nouvelle-aquitaine.com



Nouvelle-Aquitaine, nouveau guide bio !

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

Cette nouvelle édition, qui recense 74 producteurs et lieux de vente, est un outil indispensable pour vous permettre d'accéder à une alimentation de qualité issue d'une agriculture bio et locale !

Ce guide vous propose une multitude de façons de vous approvisionner en produits locaux, en fonction de vos habitudes et de vos envies : vente à la ferme, marchés, magasins de producteurs, paniers... Il vous invite à la découverte et à la rencontre de femmes et d'hommes qui travaillent au quotidien pour vous proposer des produits sains et durables, en pratiquant une agriculture globale dans laquelle l'Homme et l'Animal vivent en harmonie avec la Nature. À une époque où l'alimentation est au cœur de nos préoccupations (transition alimentaire des territoires), vous êtes de plus en plus nombreux à faire le choix des produits bio : 69% des français disent consommer régulièrement des produits bio (source baromètre consommation agence bio sept. 2017).



Nous vous remercions pour ce choix et espérons que ce guide vous permettra de partir à la rencontre de nos producteurs qui œuvrent pour un développement cohérent, durable et solidaire du mode de production biologique.

Le conseil d'administration
d'Agrobio Deux-Sèvres

Qui sommes-nous ?



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

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

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

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

Les missions d'Agrobio Deux-Sèvres

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



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

La FRAB Nouvelle-Aquitaine (Fédération Régionale d'Agriculture Biologique) agit, dans l'intérêt général, pour le développement de l'agriculture biologique et d'une alimentation saine, locale, équilibrée, respectueuse de l'environnement.

L'agriculture biologique représente l'avenir du secteur agricole et se situe comme la filière incontournable pour la transition agricole de nos territoires.

La FRAB et ses structures adhérentes accompagnent l'ensemble des acteurs (agriculteurs, collectivités, entreprises de transformation et distribution...) dans leurs projets agricole et alimentaire.

Chiffres clés de la bio

en Deux-Sèvres



416

fermes bio
en fin 2017



+17%

par rapport à 2016



4,5%

de la SAU (Surface
Agricole Utile)

Agriculture

en Nouvelle-Aquitaine

5 441

fermes bio
en fin 2017

+6%

des fermes bio
de la région

4,8 %

de la SAU
en région

en France

37 714

fermes bio
en fin 2017

7,3%

des fermes bio
françaises

5,7%

de la SAU
nationale

Consommation



7,1 milliards d'euros

le marché des produits bio
en France



+20%

par rapport à 2016



76%

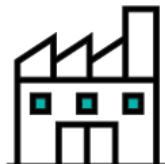
des produits bio consommés
en France sont produits en France

Économie



118 000

emplois directs dont
77 700 dans les fermes



14 859

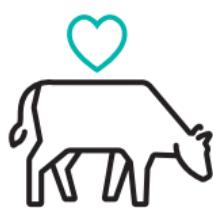
transformateurs,
distributeurs et importateurs

Agriculture biologique

Qu'est-ce que c'est ?

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

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



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

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



Comment passer à l'agriculture biologique ?

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

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

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



Pour une garantie du champ à l'assiette !

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

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

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

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

À RETENIR :

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

Comment reconnaître un produit bio ?

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

LE LOGO EUROFEUILLE

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

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



Numéro de l'organisme certificateur



LE LOGO AB

Il s'utilise en France dans les mêmes conditions que l'Eurofeuille. Il n'indique pas que le produit est d'origine française, mais qu'un produit respectant le cahier de charges européen est à destination du marché français.



BIO COHÉRENCE

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



NATURE &
PROGRES

NATURE & PROGRÈS

C'est une marque privée associative, pionnière dans le domaine de l'agrobiologie. La mention Nature & Progrès sur les produits identifie les produits respectant un cahier des charges plus strict que la réglementation bio européenne. Par contre il n'y a pas besoin du respect du cahier des charges européen pour l'attribution de la mention Nature & Progrès.

L'attribution de la mention s'effectue dans le cadre des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) qui rassemblent les adhérents consommateurs et professionnels.



DEMETER

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



BIO SUD OUEST FRANCE

C'est une marque associative privée qui ajoute à la certification biologique la garantie de l'origine.

Les matières premières caractéristiques et principales fondant la dénomination commerciale du produit et sa transformation doivent être faites sur le territoire de la région Aquitaine et/ou Midi-Pyrénées.

Index thématique par produits

Produits d'origine végétale



FRUITS

- 2 - Au'P'tit'Bio'N'Heur
- 20 - François MINOZA
- 25 - EARL Les vergers de Clazay
- 32 - Annie et Nicolas BONNET
- 36 - Pascal DUPONT
- 43 - Fruitière de Mizaudrie
- 45 - Jean-Denis MIMEAU
- 46 - Jean-Fabrice MIMEAU et Geoffrey TROUVÉ
- 48 - Jean-Denis PACAULT
- 49 - Le panier d'Claire
- 50 - Parenthèse au jardin
- 52 - La Schaaffranière
- 53 - EARL Les vergers de Pirouette
- 54 - Les vergers Gazeau
- 71 - Samuel LE MERCIER

LÉGUMES FRAIS

- 2 - Au'P'tit'Bio'N'Heur
- 4 - Philippe BLANCHARD
- 15 - EARL Le jardin des Ormeaux
- 17 - Jeannie Légumes
- 18 - Légumes & Co
- 20 - François MINOZA
- 25 - EARL Les vergers de Clazay
- 32 - Annie et Nicolas BONNET
- 36 - Pascal DUPONT
- 40 - Ferme de la Barrière
- 41 - La ferme de la Riberderie
- 46 - Jean-Fabrice MIMEAU et Geoffrey TROUVÉ
- 49 - Le panier d'Claire
- 50 - Parenthèse au jardin
- 59 - AIPEMP
- 60 - Valérie BOST
- 64 - Dany BLONDIO
- 68 - La ferme de la Vacherie
- 71 - Samuel LE MERCIER
- 72 - Les Jardins de Juillé

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

- 2 - Au'P'tit'Bio'N'Heur
- 72 - Les Jardins de Juillé

OSIER

- 24 - Vannerie de l'Auzizière

AGNEAU

Produits d'origine animale



- 10 - La ferme de Mathurille
- 31 - Gérard BAUDOUIN
- 42 - Ferme de Sauvigny
- 46 - Jean-Fabrice MIMEAU et Geoffrey TROUVÉ
- 66 - La ferme de Magnantru
- 73 - GAEC Il était une ferme

ŒUFS

- 38 - Jean-Jacques FAUCHER
- 41 - La ferme de la Riberderie
- 46 - Jean-Fabrice MIMEAU et Geoffrey TROUVÉ

PORC

- 7 - Philippe BROSSARD
- 22 - Isabelle SABIRON et Jean-Marc ROUSSELOT
- 51 - GAEC La Renéamière
- 68 - La ferme de la Vacherie

PRODUITS LAITIERS

- 8 - GAEC Chevrefeuille
- 11 - Ferme des Taillis
- 35 - GAEC La Chevrochère
- 39 - Ferme Albert
- 62 - EARL Le pont de la Grange
- 67 - La ferme Le Mel'Elie
- 70 - EARL des Fontaines
- 73 - GAEC Il était une ferme

VEAU, BŒUF

- 1 - EARL L'Audonnière
- 3 - Régis BAUDOIN
- 5 - GAEC Bonneau
- 6 - GAEC les Bords de Sèvre
- 9 - Élevage de l'Hermitage
- 16 - Benoît JAUNET
- 21 - EARL Pelletier
- 27 - Guillaume MORIN
- 35 - GAEC La Chevrochère
- 37 - EARL l'Edelweiss
- 38 - Jean-Jacques FAUCHER
- 42 - Ferme de Sauvigny
- 48 - Jean-Denis PACAULT
- 51 - GAEC La Renéamière
- 60 - Valérie BOST
- 66 - La ferme de Magnantru
- 68 - La ferme de la Vacherie

VOLAILLES

- 5 - GAEC Bonneau
- 10 - La ferme de Mathurille
- 13 - EARL JP et Y Gobin
- 19 - Virginie MILLASSEAU
- 23 - SCEA Sainte-Marie
- 47 - Nicolas MOREAU
- 62 - EARL Le pont de la Grange
- 69 - GAEC Fradin

Vins et boissons



BIÈRE

- 33 - Brasserie Louis et Marguerite
- 58 - Brasserie du Val de Sèvre

Produits transformés



CONSERVES, CONFITURES

- 2 - Au'P'tit Bio'N'Heur
- 9 - Élevage de l'Hermitage
- 19 - Virginie MILLASSEAU
- 22 - Isabelle SABIRON et Jean-Marc ROUSSELOT
- 23 - SCEA Sainte-Marie
- 41 - La ferme de la Riberderie
- 44 - Mélissé Gourmet
- 52 - La Schaafanière
- 66 - La ferme de Magnantru

PAIN

- 12 - GAEC La ferme du Petit Puyaume
- 73 - GAEC Il était une ferme

HUILE, PRODUIT CÉRÉALIER ET LÉGUMES SECS

- 12 - GAEC La ferme du Petit Puyaume
- 14 - Huile du Patis
- 32 - Gérard BAUDOUIN
- 33 - Annie et Nicolas BONNET
- 34 - Arnaud CHABAUTY
- 61 - Ferme de Boussentin
- 64 - Dany BLONDIO
- 65 - Hervé BOUCHAUD
- 68 - La ferme de la Vacherie

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- 31 - Gérard BAUDOUIN
- 45 - Jean-Denis MIMEAU
- 46 - Jean-Fabrice MIMEAU et Geoffrey TROUVÉ
- 52 - La Schaafanière

VINS

- 28 - Les Terres Blanches

Magasins, restaurants, transformateurs



MAGASINS

- 26 - Biocoop Bressuire
- 29 - Biocoop Thouars
- 30 - POT'É BIO
- 57 - Biocoop Coulonges/l'Autize
- 63 - L'Eau Vive
- 74 - À l'Essentiel

TRAITEURS

- 56 - Les papilles libres

TRANSFORMATEURS

- 55 - Les p'tits amoureux (pâtisserie)

Légende icônes mode de vente



À la ferme



Marché



Magasin



Panier



Professionnels



Restauration



Par correspondance

Pays du Bocage Bressuirais

EARL L'Audonnière

1 L'audonnière
79140 LE PIN

Viande bovine



En + : Hébergement à la ferme.

Vente

À la ferme

Au'Ptit'Bio'N'Heur

Romain AUDOUIT

2 Les Audonnières
79700 ST PIERRE DES ECHAUBROGNES

T • 06 76 35 98 80
M • romainaudouit@live.fr

Fruits, légumes,
conserves
et plantes
aromatiques



Fruits et légumes diversifiés de saison.

Vente

À la ferme : samedi 9h-12h30



Magasin spécialisé : Biocoop
de Cholet et Bressuire

Restauration collective



Régis BAUDOIN

3 La Sorinière Neauve
Beaulieu
79300 BRESSUIRE

T • 06 82 45 75 44
M • regisbaudoin@orange.fr

Viande bovine



Vente

À la ferme

Philippe BLANCHARD

4 La Touche
79300 BREUIL CHAUSSÉE
T • 06 16 60 08 98
M • sophie-blanchard512@orange.fr

Légumes



Légumes diversifiés de saison.

Vente

Marchés : Neuil les Aubiers -
vendredi // Bressuire - samedi



À l'AMAP : Asphodèle

Pays du Bocage Bressuirais

GAEC Bonneau

Antoine et Olivier BONNEAU

5 Grateloube
79380 LA RONDE

T • 06 70 74 02 34
M • antoinebnn@gmail.com

Viande bovine et volailles



Élevage de parthenaise, angus et volailles.
Colis de viande bovine (parthenaise et angus) de 5 et 10 kgs.
Vente en poche pour les poulets.

Vente



À la ferme selon les abatages (contactez-nous)

GAEC les Bords de Sèvre

Yann LIAIGRE et Vincent ROUSSEAU

6 La Burelière
79320 MONCOUTANT

T • 06 73 51 00 92 / 06 15 61 24 79
M • liaigrebordsdesevre@orange.fr

Viande bovine



Vente



À la ferme : toutes les 7 semaines.



Par correspondance : le vendredi par livraison



Aux AMAP : Asphodèle Bressuire - jeudi 17h15 // Amap Ine boune penerie Moncoudant - jeudi 17h30 // Amap de Boismé - mercredi 18h30.

Philippe BROSSARD

7 7, La Basse Barangerie
79700 ST AMAND SUR SÈVRE

T • 06 28 49 62 87
M • philbro@live.fr
W • produitici.fr/producteur-brossard-philippe

Porcs



Vente directe de porcs : saucisses, escalopes, paupiettes... et bien d'autres produits sont proposés avec des assaisonnements originaux.

Vente



À la ferme : vendredi 17h-19h // samedi 9h-12h



À l'AMAP : Iodée (85)



Par correspondance

GAEC Chevrefeuille

8 La maison des bois
79140 BRETIGNOLLES

T • 05 49 81 12 49
M • gaec.chevrefeuille@gmail.com

Fromage de chèvre



Spécialité de Tomme de Chèvre

Vente



À la ferme : lundi au samedi 8h-12h



Marché : Bressuire - mardi et samedi



Pays du Bocage Bressuirais

Elevage de l'Hermitage

9 Lieu dit La Boisrelière
79300 CHAMBROUTET
T • 05 49 80 28 21
M • lhermitage711@orange.fr

Viande bovine
et conserves



Produits frais et conserves.

En + : Restauration à la ferme.

Vente



La ferme de Mathurille

10 2 Le Bas Genneton
79150 GENNETON

T • 06 21 89 75 53
M • mathurille@gmail.com

Volailles et
agneaux



Vente de volailles prêtes à cuire et agneau
en caisse sous vide par 1/2 agneau avec
gigot entier ou gigot tranché.

Vente

11 À la ferme sur rendez-vous

Magasin de producteurs : Poté
Bio à Sainte-Radégonde - ven-
dredi 9h-19h et samedi 9h-18h



Aux AMAP : Couts-Cicuiteurs
Thouars - jeudi 18h30-19h30 //
Asphodèle Bressuire (2 fois par an
pour l'agneau) - jeudi 17h-18h30
// Le Panier du Thouaret Chiché -
vendredi 18h-19h

Ferme des Taillis

11 Les Taillis
79300 CLAZAY
T • 06 73 75 75 65
M • christine.cherel@orange.fr
W • fromages-des-taillis.fr

Fromage de chèvre



Petite exploitation caprine située dans
le bocage bressuirais. Vente directe de
fromages frais nature ou aromatisé
(échalote, ail et fines herbes, bambino,
oriental, indien, mexicain), affiné ou sec,
issus du bon lait de nos chèvres.

Vente

12 Marchés : Cerizay - mercredi
et samedi // Nueil les Aubiers
- vendredi



Aux AMAP : Le panier argen-
tonnais - mercredi 18h30-
19h30 // MACOPA - mercredi
18h30-19h30 // Le panier du
Thouaret - vendredi 18h-19h

Pays du Bocage Bressuirais

GAEC La ferme du Petit Puyaume

12 Le Puyaume
79140 MONTRavers

T • 06 32 71 00 99
M • lafermedupetitpuyaume@gmail.com
W • lafermedupetitpuyaume.com

Farine, pain et pâtisserie



Exploitation de 30 ha en prairie et culture de céréales pour la transformation en farine et pain, 13 vaches allaitantes.

En + : Ferme pédagogique et camping à la ferme

Vente

-  À la ferme : mercredi, jeudi et vendredi soir à partir de 18h (sur réservation)
-  À l'AMAP : Asphodèle - jeudi 17h15



Magasins spécialisés : «Au cabas fermier» des Herbiers // La Ferme du Bignon à La Verrie // Biocoop de Bressuire // Biocoop de Cholet

EARL JP & Y Gobin

13 Le Grand Fay
79130 NEUVY BOUIN

T • 05 49 63 51 30
M • jeanpaul.gobin@wanadoo.fr
W • duchampaupanier.fr

Volailles



Poulets, pintades toute l'année, canards, canettes d'octobre à février, volailles festives (chapons, oies).

Vente

-  À la ferme



Magasin spécialisé

Huile du Patis

GAEC Patepi

14 Le Patis
Noirlieu
79300 BRESSUIRE

T • 06 45 50 44 47
M • huiledupatis@orange.fr

Huiles



L'huile est entièrement produite sur notre exploitation, de la graine à la bouteille. Les résidus de pressage (tourteaux) alimentent nos vaches laitières bio depuis 2009.

Vente

-  Aux AMAP de Moncoutant, Thouars et Breuil-Chaussée



Légumes



Légumes diversifiés de saison.

EARL Le Jardin des Ormeaux

15 3 Les Ormeaux
79150 MOUTIERS SOUS ARGENTON

T • 05 49 65 00 26
M • lejardindesormeaux@netcourrier.com

Vente

-  À l'AMAP : Les Courts-circuiteurs de Thouars - jeudi soir



Magasin de producteurs : Poté Bio à Sainte Radegonde des Pommiers

-  Marché : Thouars (place Lavault) - vendredi

Pays du Bocage Bressuirais

Benoît JAUNET

16 Punault
79250 NUEIL LES AUBIERS
T • 06 89 32 23 32
M • jaunet.benoit@laposte.net

Viande bovine



Colis de viandes bovines (vache et veau) en assortiment avec possibilité de transformation (haché, saucisses).

Vente

 À la ferme tous les 6 semaines



À l'AMAP : Les Courts-circuiteurs de Thouars

 Marché : Légumes and co à Combrand

Jeannie Légumes

17 Le Petit Sault
79320 MOUTIERS SOUS CHANTEMERLE
T • 06 73 48 22 26
M • lepetitsault@gmail.com

Légumes



Large sélection de variétés «Paysannes».

En + : Hébergement à la ferme

Vente

 À la ferme : lundi, mardi, jeudi et vendredi



Marché : La Rochelle - mercredi et samedi

 Panier : nous contacter

Légumes & Co

18 La Gorère
79140 COMBRAND
T • 05 49 81 73 47
M • legumes-and-co@orange.fr

Légumes



Tout les jeudis de 17h00 à 19h30, un marché à la ferme. Vous y trouverez 25 producteurs différents : légumes, pain, produits laitiers, œufs, porc, volaille, bœuf, veau, bière, ananas, kiwis, tisanes, savon au lait d'ânesse, pâtes...

Vente

 À la ferme : jeudi 17h-19h30



Marché : Bressuire - samedi matin

Virginie MILLASSEAU

19 5 La grande Marvalière
79380 MONTIGNY
T • 06 74 73 26 20
M • millasseau.virginie@neuf.fr

Volailles et conserves



Vente directe de poulets et volailles de Noël. Produits transformés (rillettes, poulet basquaise, coq au vin, poulet au curry, ...). Sur commande uniquement.

Vente

 À la ferme sur rendez-vous



Aux AMAP : un jeudi par mois 17h-18h30 - Asphodèle à Breuil Chaussée // 17h30-18h30 Ine Boune Penerie à Moncoutant // 18h30-19h30 Le Bocageot de Cerizay

 Marchés : Légumes and co à Combrand - un jeudi par mois 17h-19h30 // Cerizay - un samedi par mois 8h30-12h30



Restauration collective

Pays du Bocage Bressuirais

Francis MINOZA

ECO-PETIT-GRAIS

20 Le petit Gras
79350 CHICHÉ

T • 05 49 72 52 12 / 06 45 30 20 70
M • francis.minoza@wanadoo.fr

Légumes et fruits



Production au plus près du consommateur.
Journées participatives pour des prix
accessibles. 30 à 35 légumes traditionnels, 5 à
10 fruits. A venir : produits exotiques (oseille
africaine, gombo, piments...)

Vente



Aux AMAP : MACOPA de Boismé
- mercredi 18h30-19h30 // Le
Panier du Thouaret à Chiché -
vendredi 18h-19h



Restauration collective sur
Chiché et Boismé

EARL Pelletier

21 2 Château de la Vergne
79300 SAINT-SAUVEUR

T • 06 76 84 54 32
M • cedric.pelletier@akeonet.com

Viande bovine



Ferme familiale en bio depuis 2000.
Vente directe depuis 2001. Autonomie
alimentaire. Caissettes de boeuf et de
veau sous la mère en 7 ou 10 kg de race
Blonde d'Aquitaine.

Vente



À la ferme : un jeudi par mois 17h-20h

Isabelle SABIRON et Jean-marc ROUSSELOT

22 27 Les Grandes Souches
79700 MAULEON
T • 05 49 81 68 93
M • rousselotsabiron@gmail.com

Porcs, charcuterie et conserves



Installés sur 23 ha avec 30 truies, tous les
porcelets sont engrangés sur la ferme,
élevés sur la paille et se nourrissent en
partie avec les céréales produites sur
l'exploitation. Nous fabriquons nous même
notre charcuterie (pâté, boudin, rillettes...).

Vente

23 À la ferme : mercredi à partir de
17h30 (les semaines de vente)



Aux AMAP : Breuil Chaussée,
Moncoutant et Cerizay



Restauration collective

SCEA Sainte-Marie

Marie-Jo et François SARDET

23 Les Rochers
79240 LARGEASSE
T • 05 49 95 82 61
W • fermiersduborddesevre.com

Volailles et conserves



Volailles, volailles festives, plats préparés
et conserves.

En + : Livraisons à domicile sur Paris (10
rendez-vous à l'année) : contactez-nous !

Vente

24 À la ferme : lundi au vendredi
8h-12h et 14h-18h



Magasin spécialisé



Salon bio

Pays du Bocage Bressuirais

Vannerie de l'Auzizière

Patrick LAMBERT

L'Auzizière
24 Saint Marsault
79380 LA FÔRET SUR Sèvre

T • 05 49 80 82 41
M • patrick@vannerie-lambert.com
W • vannerie-lambert.com

Osier



Je n'utilise plus de produits chimiques depuis 2007 pour cultiver mon osier, le désherbage est manuel et la conservation des paniers en osier ne nécessite aucune substance additionnelle.

Vente

 À la ferme et sur internet

EARL Les Vergers de Clazay

25 L'Orbrie
Clazay
79300 BRESSUIRE

T • 05 49 74 16 37
M • contact@lesfruitsdeclazay.fr
W • lesfruitsdeclazay.fr

Fruits et légumes



Pommes, poires, fraises, tomates et autres légumes de saison.

Vente

 Magasin de la ferme : « Les Fruits de Clazay » : Septembre à avril du lundi au vendredi - 8h45-12h30 et 14h-19h, samedi fermeture à 18h // Mai à août du lundi au vendredi - 8h45-12h30 et 14h30-18h30, samedi - 8h45-12h30



Biocoop Copernic

26

2 allée Nicolas Copernic
79300 BRESSUIRE

T • 05 49 65 50 62
M • biocoopbressuire@orange.fr
W • biocoop-bressuire.com
B • blog-biocoop-bressuire.fr

Le magasin Biocoop de Bressuire vous propose des produits biologiques (+ de 270 références de vrac dont 24 produits en vrac liquide) pour votre quotidien alimentaire et cosmétique. De nouveaux services vous sont proposés : rayon boucherie traditionnelle, restauration le midi du lundi au vendredi, une bibliothèque participative et un tiers lieu : LE LUB (espace de vie où se mêlent ateliers, conférences, animations...)

Pays Thouarsais

Guillaume MORIN

 27 5 La basse brousse Galet
79150 MASSAIS

T • 06 83 60 51 47
M • guill_79@hotmail.fr

Viande bovine



*Petite ferme familiale biologique.
Vente de viande bovine de race Salers.
Génisse et veau.*

Vente

 À la ferme : me consulter pour les dates

Les Terres Blanches

Benoit et Céline BLET

 28 Cours des Badauds
79100 OIRON
T • 06 10 55 51 05
M • benoit.blet79@orange.fr
W • www.terres-blanches.fr

Vins



*Vignerons installés à Oiron depuis 2004,
sur un domaine de 10 hectares, nous
produisons des vins en appellation
Anjou et Vins de France. Nous travaillons
également en biodynamie
(en cours de certification).*

Vente

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



Horaires :
lundi 15h-19h
mardi au vendredi
9h-13h et 15h-19h
Samedi 9h-19h

Biocoop Thouars 29

SARL ABELARD

Centre commercial Super U
37 route de Puyraveau
79100 THOUARS

T • 06 72 09 57 19
M • nathalie.tombe@icloud.com
W • biocoopthouars.biocoop.net

4000 références dans ce nouveau magasin bio, avec un beau rayon fruits et légumes de saison, une large gamme de produits en vrac, cave et service arrière avec fromages à la coupe et charcuterie, volailles locales et pains au levain mais aussi des produits de bien-être, bébés, compléments alimentaires et d'entretien.



Horaires :
Vendredi 9h-19h
Samedi 9h-18h

POT'É BIO 30

51 ter route de Thouars
79100 SAINTE RADÉGONDE DES POMMIERS

T • 09 67 11 91 96
M • potebio@netcourrier.com

Magasin de producteurs, du champ au panier des produits en direct de nos fermes : Fruits, légumes, farines, céréales, légumes secs, huiles, pain et pâtisseries, viandes, œufs, produits laitiers, vins, boissons, confitures, conserves et plantes aromatiques.

Pays de Gâtine

Gérard BAUDOUIN

31 3 La Chagnée
79450 SAINT AUBIN CLOUD

T • 05 49 95 31 44
M • gerard.baudooin3@wanadoo.fr
W • lachagneevacances.fr

Légumes secs,
agneaux et
jus de fruits



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

En + : Hébergement à la ferme
(locatifs et camping)

Vente

 À la ferme (sur réservation)



Restauration collective

Annie et Nicolas BONNET

32 2 La Jalouzie
79200 GOURGÉ

T • 06 89 43 88 42 / 06 81 57 64 86
M • annie.bonneto@orange.fr

Fruits, légumes
et céréales



Céréales : blé, orge, avoine, maïs,
sarrasin, épautre. Mélange de céréales
pour poules, lapins, moutons... Paille et
foin en petites bottes.
Fruits et légumes frais.

Vente

 À la ferme (sur rendez-vous)

Brasserie Louis et Marguerite

33 La grande Vaux
79160 LA CHAPELLE THIREUIL

T • 06 64 58 90 85
M • contact@brassierielouisetmarguerite.fr
W • brassierielouisetmarguerite.fr/bio

Bière



La ferme brasserie Louis et
Marguerite offre des bières
biologiques de terroir.
Brassées à partir des céréales
cultivées sur la ferme.

Vente

 À la ferme : lundi au samedi
9h-8h



Magasin spécialisé

Arnaud CHABAUTY

34 1 rue du rosseau l'Hôpiteau
79600 BOUSSAIS

T • 07 89 54 64 28
M • arnaud.chabauty@orange.fr

Céréales



Vente

 À la ferme



Professionnels

Pays de Gâtine

GAEC La Chevroc'hère

Denis et Claude IMBERT

 35 Sainte-Anne
79200 POMPAIRE



T • 05 49 71 02 42
M • gaec-la-chevroc'here@orange.fr

Fromage de chèvre et viande bovine



Ferme en bio sur des terres d'élevage au cœur de la Gâtine orientée sur un système herbager en autonomie alimentaire et transformation fromagère.
Fromages de chèvre et viande bovine de race limousine en colis de 7 et 10kg

Vente



À la ferme (sur rendez-vous)



À l'AMAP : Le biau panier -
Halles de Parthenay mardi
18h à 19h

Pascal DUPONT

 36 13 route de Fenioux
La Barre
79160 ARDIN

T • 06 80 72 83 17

Légumes et fruits



Légumes diversifiés de saison
et fraises.

Vente



À la ferme (sur rendez-vous)



À l'AMAP : Enclos des 4 saisons à Ardin

EARL l'Edelweiss

Jean-Claude BONNET

 37 La Bougrerie
79130 SECONDIGNY

T • 06 30 91 54 10
M • bonnet079@wanadoo.fr

Viande bovine



Viande bovine parthenaise en caisse de 5 et 10 kgs sous-vide.

Vente



À la ferme selon les abattages (contactez-nous)

Jean-Jacques FAUCHER

 38 L'Aujardière
79310 VERRUYES

T • 05 49 63 25 85 / 06 22 24 72 06
M • jeanjacques.faucher@gmail.com

Viande bovine et oeufs (en conversion)



Viande de bœuf en caissettes, saucisses et steaks hachés ; viande de veau rosée en caissettes. Le tout sous-vide.
Œufs de poules et canes.

En + : Accueil camping cars France Passion

Vente



À la ferme : vendredi soir et samedi matin toutes les 5 à 7 semaines et divers points de rendez-vous selon commandes.

Pays de Gâtine

Ferme Albert

 38 rue du logie de la fosse
79160 ARDIN
T • 05 49 04 37 08
M • chez-albert@orange.fr

Fromage de chèvre



Troupeau d'une centaine de chèvres
sur une vingtaine d'hectares

Vente

 À la ferme : lundi, mardi,
jeudi et samedi 10h-12h //
mercredi et vendredi 10h-12h
et 16h-18h // dimanche
11h-12h



Marché : Niort - jeudi et
samedi matin (les Halles)



À l'AMAP : Enclos des 4
saisons à Ardin

Ferme de la Barlière

Christophe BELLIN

 La Barlière
79130 SECONDIGNY
T • 06 23 86 74 36
M • fermadelabarriere@sfr.fr

Légumes



Légumes diversifiés de
saison.

Vente

 Marchés : Secondigny - vendredi
16h30-19h // Niort - mardi
16h30-18h10 et samedi 8h-13h



En panier : mardi sur Niort
et mercredi sur Secondigny

La Ferme de la Riberderie

 La Riberderie - L'Hopiteau
79600 BOUSSAIS
T • 05 49 80 65 80
M • contact@rebonds.info
W • lafermedelariberderie.fr

Légumes,
œufs, conserves
et confitures



Ferme d'insertion maraîchère de l'association
REBONDS, en lien avec l'Aide Sociale à
l'Enfance. L'objectif est d'aider les jeunes en
difficulté à se reconstruire par le contact avec
les chevaux de trait, le maraîchage, le vivant.

Vente

 À la ferme : jeudi 13h30-17h30
Sur commande (livraison locale)



Salons : ECOBIO Nueil
les Aubiers // EMEVAGE
Parthenay

Ferme de Sauvigny

Nicolas PAILLIER

 1 Sauvigny
79200 GOURGÉ
T • 06 80 47 96 25
M • fermedesauvigny@yahoo.fr

Agneaux



Élevage de brebis et de vaches
élevées uniquement à l'herbe !

Vente

 Magasin de producteurs : Plaisirs Fermiers de Niort (Mendes France
et Ste Pezenne)

Pays de Gâtine

Fruitière de Mizaudrie

43 4 Mizaudrie
79130 LE BEUGNON
M • patrick.gibeudo666@hotmail.fr



Pommes, poires et abricots.

Vente

À la ferme : 7/7 sur commande par courriel.

Marché : Niort - jeudi et samedi matin

Mélissé Gourmet

Marie-Line LECLERC

44 7 avenue des Tilleuls
79340 VASLES
T • 06 85 09 71 36
M • melissegourmet@gmail.com



De la graine au pot. Des fruits et des légumes sont cultivés naturellement pour des confitures paysannes: courgettes au citron, framboises, melon d'eau, mûres sauvages, tomates au basilic...

Vente

À l'AMAP : Le Biau Panier de Parthenay - 1^{er} mardi de chaque mois 18h-19h

Magasin spécialisé
 Marchés

Jean-Denis MIMEAU

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



Verger fruitier biologique en Gâtine depuis 10 ans. Pommes (plusieurs variétés), poires, cerises, prunes et jus de pommes.

Vente

À la ferme : sur réservation par téléphone
 Magasin spécialisé

Aux AMAP : Le Biau Panier de Parthenay - 1^{er} mardi de chaque mois 18h-19h // Paniers du Square à Niort (Clou Bouchet) - certains mardis

Jean-Fabrice MIMEAU et Geoffrey TROUVÉ

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



Fruits et légumes de saison, oeufs, agneau élevé à l'herbe conditionné en caisse sous-vide, jus et pétillant de pomme (récompensé en 2016 par une médaille d'or à Paris).

Vente

À la ferme : vendredi (sur commande)
 Marché : Niort - samedi matin

À l'AMAP : Les Paniers de la Sèvre à Niort (Brizeaux) - jeudi soir

Pays de Gâtine

Nicolas MOREAU

47 La Foret Caillet
79340 LES FORGES
T • 06 01 71 66 95
M • nimoreau@laposte.net
W • lesplumesbio.fr



Vente de volailles trois fois par an, différente au grès des bandes : des dindes, des pintades, des poulets (blancs, noirs, jaunes et black).

Vente



Jean-Denis PACAULT

48 2 La Grande Roche
79310 SAINT PARDOUX
T • 06 70 18 03 00
M • pacaultmarie@yahoo.fr

Viande bovine et fruits



Race limousine. Vente en caisse de 10 kg.

Productions de 13 variétés de pommes, 4 variétés de poires, 5 variétés de prunes.

Vente

À la ferme : tous les jours
sauf dimanche 17h-19h30



Marchés : Saint Aubin le Cloud - vendredi 16h-19h30 // Vouillé - samedi matin // Chatillon sur Thouet - dimanche matin

Le panier d'Claire

49 21 rue de la forêt
79600 TESSONNIÈRE
T • 06 12 27 98 49
M • claire.am@club-internet.fr
W • lepanierdcclaire.fr

Légumes et fruits



Légumes de saison diversifiés et fraises.

Vente

Marché : Airvault - samedi 8h-13h
Restauration collective



À l'AMAP : Le Biau Panier de Parthenay - mardi 18h-19h

Parenthèse au jardin

50 20 rue du Château
79340 LES FORGES
T • 06 34 06 07 09
M • parentheseaujardin.csc79@orange.fr
W • parentheseaujardin.fr

Légumes et fruits



Atelier chantier d'insertion porté par le Centre Socioculturel du Pays Ménigoutais.

Vente

Magasin spécialisé : «L'Escale Fermière », à la Ferrière en Parthenay - mercredi et jeudi 15h-18h30, vendredi de 10h à 12h30 et 15h-18h30 et le samedi 10h-13h.



Marchés : Vasles - mardi matin // Rouillé - vendredi matin // Saint Maixent l'École - samedi matin



Pays de Gâtine

GAEC La Renéamière

51 La Renéamière
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD
T • 05 49 95 32 67
W • la-reneamiere.net

Viande bovine et porc



Vente à la ferme depuis 2001. Race limousine. Élevage en plein air de porcs, veaux et vaches.

Vente

- À la ferme : 1 fois par mois (voir date sur site internet)
- Aux AMAP : Niort (Brizeaux et Clou Bouchet), Vallans, Boismé, Chiché et Parthenay
- Restauration collective



Marché : Saint Aubin le Cloud - vendredi 15h30-19h



Magasins de producteurs : Pôté Bio (Thouars), Les Amis du Marais (Niort), L'escale fermière (La Ferrière)

La Schaafanière

52 La Chataigneraie
79450 SAINT AUBIN LE CLOUD
T • 06 68 29 20 76
M • laschaafaniere@gmail.com
W • la-schaafaniere.fr

Fruits, confitures et sirops



Producteur et transformateur : safran, petits fruits, fruits, plantes aromatiques, plantes sauvages, sirops et produits d'épicerie fine.

En + : Chambres, tables d'hôtes, promenade calèche.

Vente

- À la ferme sur appel téléphonique



Marché

EARL Les vergers de Pirouette

Benoît PIRON

53 La grande Berthonnière
79310 SAINT PARDOUX
T • 05 49 63 46 27
M • benoit.piron@wanadoo.fr
W • monsite.wanadoo.fr/vergersdepirouette



Verger de 8 ha (pommes, poires, prunes, abricots, cerises, pêches, kiwi, fraises, framboises, etc...).

En + : Visite du verger et accueil des scolaires.

Vente

- À la ferme : tous les après-midi 15h-19h
-



Aux AMAP : Bressuire, Melle, Parthenay, Benet, Courçon, Niort, Vanneau, Chiché, Boismé et Marans

Les vergers Gazeau

54 Villeneuve
79240 VERNOUX EN GÂTINE
T • 05 49 95 83 04
M • contact@vergersgazeau.fr
W • vergersgazeau.fr et cueillettedemareuil.fr

Fruits



Pommes

Vente

- Magasin à la ferme : St Hilaire des Loges, lieu dit Inzais - lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h (T. 02 51 52 20 19) et en magasin spécialisé



Les p'tits amoureux

Gary DAGUISÉ

55

Le champ Lameraud
79160 ARDIN

T • 05 49 04 37 18
M • contact@lespitsamoureux.com
W • lespitsamoureux.com

Notre métier est de transformer de la matière première locale, lait, fromage, beurre, oeuf et farine en 2 activités de la Pâtisserie fraîche et de la boulangerie haut de gamme : gâteau au fromage, flan pâtissier, gâteau au yaourt, bûches de noël au beurre frais, tourteaux fromagers vache et chèvre, biscuits galipotes et broyé du Poitou.

Vente

Sur nos deux boutiques : Centre ville de Niort et à Ardin 9h30-12h30 et 15h-19h du mardi au samedi



Les papilles libres

56

79310 VERRUYES

T • 06 61 43 42 77 / 06 40 14 94 27
M • lespapilles@gmail.com
W • lespapilleslibres.jimdo.com

Restauration événementielle avec des produits bio, locaux et de saison (traiteur, catering, stand de restauration en manifestations culturelles).

Biocoop le Plantivore

57

27 rue du commerce
79160 COULANGES SUR L'AUTIZE

T • 05 49 06 03 87
M • vegetalis@wanadoo.fr

L'essentiel de produits d'alimentation biologique : épicerie sèche, rayon frais, fruits, légumes, pain... produits d'entretien et écogestes.



Horaires :
mardi au vendredi
9h-13h et 15h-19h
samedi
9h-13h et 15h-18h30

Pays du Haut Val de Sèvre

Brasserie du Val de Sèvre

David OLLIVIER

58 1 chemin de la Croix d'Hervault
79800 PAMPROUX

T • 06 95 26 67 00
M • brasserie-du-val-de-sevre@laposte.net
W • brasserie-du-val-de-sevre.fr

Bière



Bières artisanales
«La Belette».

Vente



Pays Niortais

AIPEMP

59 2 rue du Moulin
79460 MAGNÉ

T • 05 49 35 88 12
M • aipemp.maraichage@orange.fr

Légumes



Production et vente directe de légumes bio, activité de soutien auprès des demandeurs d'emploi.

Vente

 À la ferme : mercredi
10h-12h30 et 13h30-16h30



Valérie BOST

60 Rue de la Garenne
Péré en Forêt
79360 MARIGNY

T • 06 89 62 94 84
M • valerie.bost@free.fr

Viande bovine
et légumes



Colis de viande bovine bio et locale (sous vide par petites portions) : 5 ou 7kg de veau sous la mère, 10kg vache ou bœuf véritable.

Sur commande, uniquement.

Ail, Oignons, échalotes et potimarrons

En + : Livraison en région parisienne une fois par an (janvier, habituellement) : sur commande !

Vente

 À la ferme : 8 fois par an
Veau - vendredi 17h30-20h
Vache et boeuf - samedi
9h30-12h



Aux AMAP : De la ferme à l'assiette à Aiffres - mardi soir // AMAP de La Rochelle - jeudi soir

 Restauration collective

Ferme de Boussentin

61 7 route de Niort
79230 VOUILLET

T • 06 35 41 46 32
M • boussentin@laposte.net

Légumes secs



Lentilles vertes

Vente



EARL Le pont de la Grange

Isabelle et Laurent CLOCHARD

62 La Grange
79230 AIFFRES

T • 05 49 32 17 16
M • laurent.clochard@wanadoo.fr
W • pontdelagrange.fr

Volailles et
produits laitiers



Poulets, pintades, volailles festives et lait.

Vente

 À la ferme : selon les jours d'abattage (volailles sur réservation)



Aux AMAP : Vallans, Niort, Aiffres et Melle





magasin

L'Eau Vive

58 boulevard Ampère

79180 CHAURAY

T • 05 49 26 60 92

Horaires :
lundi au samedi
9h30-19h30

Plus de 7500 références de produits bio et des partenariats solides avec les producteurs locaux, pour que la bio profite à tous, du producteur au consommateur. Cafeteria et espace restauration pour votre pause à midi.

Pays Mellois

Dany BLONDIO

 64 9 rue du Lavoir
79170 AVAILLES SUR CHIZÉ

T • 06 25 49 57 01
M • dblondio79@gmail.com

Légumes, légumes secs, céréales et semences



Vente



Professionnels

Hervé BOUCHAUD

 65 6 route de Pied Chétif
79110 SOMPT
T • 06 77 48 23 76
W • hervebouchaud@orange.fr

Légumes secs



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Restauration collective

La ferme de Magnantru

Cathy et Jean-Pierre CHARLES

 66 Magnantru
79170 PERIGNÉ
T • 05 49 07 20 50
M • jean.pierre-charlesdemagnantru@orange.fr
W • lafermedemagnantru.com

Viande bovine et conserves



Bovins de race parthenaise, viande d'agneaux bio et plats cuisinés.

Vente



À la ferme : mardi, jeudi et samedi 14h-18h / Mercredi et vendredi 10h-12h et 14h-18h



Magasins spécialisés : L'Eau Vive Chauray, La Rochelle et Angoulins // Biocoop Niort // La clé des champs Niort // L'épicerie fermière Melle // L'épicerie du Marais Poitevin Niort
Magasin de producteurs à Saint Maixent l'École



Marché : Saint Maixent l'École - samedi matin

Pays Mellois

La ferme Le Mel'Élie

Christophe BOURDON et Philippe MASSÉ

 67 4 rue du pigeonnier
79820 MESSE

T • 06 78 08 69 01
M • lemelelie@orange.fr

Fromage de chèvre



Petite ferme de chèvres en race poitevine (quelques alpines) avec transformation fromagère et circuits courts.

En + Visites de la ferme sur rendez-vous (de mars-avril à septembre)

Vente

-  Marchés : Lezay - mardi matin // Rouillé - vendredi matin // Couhé - vendredi après-midi // Vivonne - samedi matin // Poitiers : Magentats - vendredi après-midi, Notre-dame - samedi matin, Couronneries - dimanche matin
-  Magasins spécialisés et à la fromagerie de Marie (sous les halles Poitiers)

La ferme de la Vacherie

 68 4 La Vacherie
79500 ST LÉGER DE LA MARTINIÈRE

T • 06 37 83 24 50
M • lafermedelavacherie@gmail.com
W • lafermedelavacherie.fr

Légumes, viande bovine, porcs et chanvre



Ferme bio en complète autonomie. Vaches limousines et porcs découpés et cuisinés à la ferme dans un atelier adapté. Aucun additif (pas de sel nitré ni de polyphosphate...).

Vente

 Livraisons : le vendredi à Chizé, Niort, Poitiers et Melle



Restauration collective

GAEC Fradin

 69 2 impasse des écoliers
79110 AUBIGNÉ

T • 06 72 17 52 45
M • gaecfradin79@orange.fr

Volailles



Poulets pintades et dindes.

Vente

 À la ferme sur commande

EARL des Fontaines

Patrick BALLAND

 70 4 chemin du Moulin Narçay
79110 LOUBILLÉ

T • 05 49 07 83 13 / 06 66 33 79 69
M • balland.earl.des.fontaines@wanadoo.fr

Fromage de chèvre



Mothais, bûches, briquettes, chabis...

En + : accueil à la ferme Réseau Route du chabichou

Vente

 À la ferme : lundi au samedi
Horaire d'hiver 17h-18h30
Horaire d'été 18h-19h30



Marchés : Marsac et Melle



AMAP / paniers

Pays Mellois

Samuel LE MERCIER

71 6 rue du marché Périssac
79190 LIMALONGES
T • 06 34 99 41 07
M • samasamo1981@gmail.com

Fruits et
légumes



Légumes, une quarantaine de variétés sur l'année.

Vente

À la ferme : mercredi 15h-18h30
 Magasins spécialisés

Marché : Sauzé Vaussais - dimanche 9h30-12h30

Les Jardins de Juillé

72 2 chemin du Lierre
79170 JUILLE
T • 07 86 40 54 74
M • g.lehugue@orange.fr

Plants



Plants de plantes aromatiques,
de légumes et de fleurs.

Vente

À la ferme : mercredi 15h-19h
de la mi-mars à la mi-juillet
 Magasins spécialisés

Marché : Chassagne - 16h-20h 1^{er} vendredi de chaque mois avril-décembre et 3^{ème} vendredi juillet-août

GAEC Il était une ferme

73 10 rue du Puits Quéron
79190 CAUNAY
T • 05 49 07 16 17
M • iletaituneferme@gmail.com
W • iletaituneferme.fr

Pain, pâtisserie,
agneaux et
produits laitiers



Produits laitiers caprins : fromages lactiques, tommes, yaourts, et fromages blancs. Pains au levain, spéciaux, petit épeautre et gâteaux. Viande d'agneaux en caisse.

Vente

À la ferme : lundi et jeudi 17h-18h30
 PRO

Marchés : Lezay - mardi matin // Melle - vendredi matin // Sauzé-Vaussais - dimanche matin



À l'Essentiel 74

53 grande rue
79190 SAUZÉ-VAUSSAIS
T • 05 49 07 17 68
M • alessentiel79@gmail.com

Horaires :
Mardi, jeudi et vendredi 9h-12h30 et 15h-19h
Mercredi et samedi 9h30-12h30

En milieu rural, petite épicerie biologique avec l'essentiel de l'alimentation bio, écoproduits, bien-être et élixirs floraux.

L'Eau Vive

mon magasin Bio

50
producteurs
locaux

Fruits et Légumes, vrac,
produits frais, épicerie,
sans gluten, cosmétiques
bio... et plus encore !



58 boulevard Ampère
79180 CHAURAY

Du lundi au samedi : 9h30 - 19h30

Tel. : 05 49 26 60 92

espace restauration

SUIVEZ-NOUS SUR :
[f @EauViveNiort](#)

Qu'est qu'une AMAP ?

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

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

Comment ça marche ?

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

Le contenu du panier

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

Vous pouvez vous procurer la liste des AMAP et autres groupements d'achats en Vienne en visitant le site web : www.reseau-amap.org



Les AMAP

Les AMAP dans les Deux-Sèvres avec des producteurs bio

AMAP Asphodèle à Breuil-Chaussée

(producteurs du guide 4, 10, 12, 14, 19, 22, 52)

Le Bocageot à Cerizay

(producteurs du guide 19, 22)

Le panier argentonais à Cersay

(producteurs du guide 11)

Les court'circuiteurs à Thouars

(producteurs du guide 10, 14, 15, 16)

Macopa (Maison Commune Paysanne) à Boismé

(producteurs du guide 11, 20, 50, 52)

Le panier du Thouaret à Chiché

(producteurs du guide 10, 11, 20, 50, 52)

«Ine Boune Penerie» à Moncoutant

(producteurs du guide 14, 19, 22)

Association Le Biau Panier à Parthenay

(producteurs du guide 43, 44, 48, 50, 52)

L'enclos des quatre saisons à Ardin

(producteurs du guide 35, 38)

Les paniers de la Sèvre à Niort (Les Brizeaux)

(producteurs du guide 45, 50)

Les Paniers du Square à Niort (Clou Bouchet)

(producteurs du guide 44, 50)

AMAP 'Titte Souchéenne à Niort (Souché)

Les Jardins d'Ailleric à Vallans : <http://lesjardinsdalleric.fr/>

(producteurs du guide 50)

De la ferme à l'assiette à Aiffres

(producteurs du guide 59, 61)

L'assos' Bèche à Melle

(producteurs du guide 52, 61)

Les marchés

Où trouver des produits bio ?

Des producteurs bio sont présents sur ces marchés :

Airvault : samedi

Bressuire : mardi et samedi

Cerizay : mercredi et samedi

Châtillon sur Thouet : dimanche

Lezay : mardi

NeUIL-les-Aubiers : vendredi

Niort : mardi, jeudi et samedi

Parthenay : mercredi

Rouillé : vendre

Sauzé-Vaussais : dimanche

Saint Aubin le Cloud : vendredi

Saint Maixent l'École : samedi

Secondigny : vendredi

Thouars : vendredi

Vasles : mardi

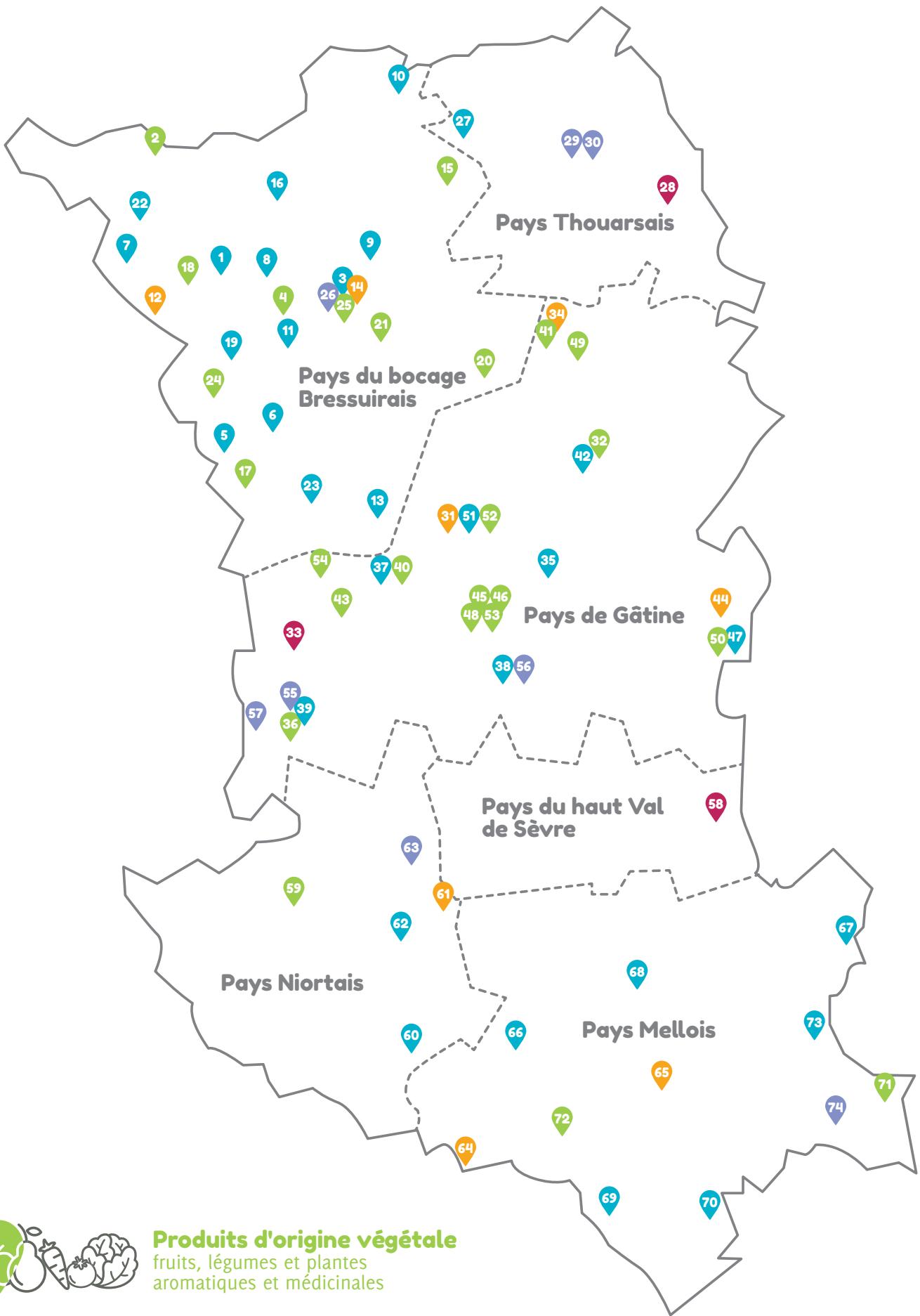
Vouillé : samedi



• AGROBIO DEUX-SÈVRES •

T • 05 49 63 23 92
M • agrobiods@orange.fr
20 rue de l'Anjou, 79130 Secondigny





Produits d'origine végétale

Produits d'origine végétale

fruits, légumes et plantes
aromatiques et médicinales



Produits d'origine animale

viande, produits laitiers, oeufs ...



Vins et boissons alcoolisées



Produits transformés

cosmétiques
conserves, produits céréaliers,
pain, cosmétique ...



Magasins, restaurants, transformateurs

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

... l'économie

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

- L'agriculture bio emploie en moyenne 60% de main d'œuvre en plus. Lorsqu'un consommateur achète un produit bio, il soutient l'emploi en France.
(Source : Agence Bio - 2017)

- En privilégiant les circuits courts et la transformation à la ferme des produits bio, les agriculteurs bio créent des fermes viables, dont la valeur ajoutée est réinvestie localement.
- Par leur diversification les fermes bio participent à l'image d'un terroir et donc à son attractivité touristique.

- Le traitement des eaux induit par l'utilisation des pesticides et engrains chimiques engendre un **surcoût de 7 à 12% sur les factures des usagers**. La bio est donc une solution pour éviter les coûts de dépollution.

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



... la santé

- La bio, étant un mode de production fondé sur la **non-utilisation de produits chimiques et d'OGM**, peut prévenir les risques pour la santé. Les personnes les plus exposées à ces substances restent les agriculteurs eux-mêmes.

Ainsi, la maladie de Parkinson a été reconnue en 2012 comme maladie professionnelle pour les agriculteurs, du fait de l'exposition aux pesticides.

- La bio produit des aliments contenant **223 fois moins de résidus de pesticides**. (Source : Génération futures, 2010)

- Les aliments bio ont une teneur plus élevée en matière sèche, en antioxydants en vitamine C, polyphénols, magnésium et fer. De même, des taux supérieurs en oméga 3 dans le lait bio ont été observés.

- **117 résidus de pesticides** suspectés d'être cancérogènes ou perturbateurs endocriniens ont été détectés dans des produits non bio. (Source : 90 arguments en faveur de l'agriculture biologique, FIBL. La qualité des produits de l'agriculture biologique, Denis Lairon, chercheur à l'INRA)



... l'environnement

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

- La bio préserve la **ressource en eau tant en qualité**, par la non utilisation des engrains chimiques et pesticides, qu'en quantité par l'adoption d'espèces rustiques mieux adaptées à leur environnement.
- La bio conserve et accroît la **fertilité physique et biologique des sols**.
- La bio a une **faible consommation d'énergie fossile** en raison de la non-utilisation d'engrais et pesticides chimiques de synthèse dont la production et le transport sont très gourmands en pétrole et dérivés.
- En bio, l'**élevage hors-sol est interdit**. Les animaux bénéficient d'une **alimentation bio** ainsi que d'une litière en paille bio. Pour les soigner, on utilise en priorité les **traitements alternatifs**. Les traitements antibiotiques sont tolérés mais limités. En cas de prise de médicament par un animal, le délai légal avant la commercialisation des produits animaux est doublé, ou à défaut, ceux-ci sont déclassés en conventionnel.



où trouver des produits bio ?



la carte