

Guide Bio

de Charente - Maritime



Nouvelle-Aquitaine, nouveau guide bio !

En collaboration avec l'ensemble des Groupements des Agriculteurs Biologiques, regroupés au sein de la Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques de la Nouvelle-Aquitaine, nous avons conçu cette réédition du guide bio de Charente-Maritime.

Notre objectif est de porter à la connaissance d'un maximum de consom'acteurs les bonnes adresses où trouver des services et des produits bio dans notre département mais aussi sur l'ensemble de la Nouvelle-Aquitaine.

Toujours disposés à vous faire découvrir leurs productions et à vous expliquer avec passion le mode de production biologique, les paysans(nes) bio vous attendent. Sans oublier nos partenaires magasins, restaurateurs et autres acteurs de la bio qui vous accueilleront et seront ravis de vous conseiller.

La commercialisation « en circuit court » permet un lien direct entre le producteur et le consommateur, donc davantage d'échanges, de transparence et de traçabilité. De plus, l'achat de produits biologiques issus de notre territoire, encourage le développement d'une agriculture responsable, locale et solidaire, qui se préoccupe réellement de la préservation de notre environnement.

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

Vincent DAVID
Président du GAB17



Qui sommes-nous ?



• **GAB 17** •

Le GAB17 est un syndicat agricole créé en 1987 ayant pour vocation de fédérer les agriculteurs biologiques du département.

Organisme de développement de l'Agriculture Biologique du département, le GAB17 accompagne, structure et défend les agriculteurs biologiques.

Il 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 du Gab17

- **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** en Charente-Maritime.



• **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.

www.bio-nouvelle-aquitaine.com

Chiffres clés de la bio

Agriculture

en Charente-Maritime



331

fermes bio
en juin 2017



+15%

par rapport à 2016



2,7%

de la SAU (Surface
Agricole Utile)

en Nouvelle-Aquitaine

4 800

fermes bio
en juin 2017

6%

des fermes bio
de la région

4,8 %

de la SAU
en région

en France

32 326

fermes bio
fin 2016

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%

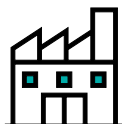
des produits bio consommés
en France sont produits en France

Économie



118 000

emplois directs dont
77 700 dans les fermes



14 859

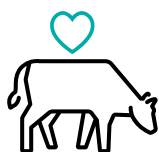
transformateurs,
distributeurs et importateurs

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 exhausteurs de goût, ni colorants, ni arômes chimiques de synthèse.



Comment passer à l'agriculture biologique ?

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

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

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



Pour une garantie du champ à l'assiette !

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

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

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

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

À RETENIR :

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



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-XX
AGRICULTURE 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 & 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 privée associative 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

- 3 - EARL au fils du grain
- 4 - Estancia Bel Air
- 7 - Le Treuil Charré
- 12 - Aurore BEROUJON
- 21 - Philippe BAILLY
- 24 - EARL Les Jardins B'io
- 25 - Ferme de la poltière
- 26 - GAEC du bois de la Lande
- 30 - EARL La ferme de la Levée
- 38 - Les jardins de la Nie
- 49 - Domaine Coussot
- 50 - Du verger à Saint Jam
- 54 - Laurence HENRY
- 57 - Maryse et Emmanuel ESPIEUX
- 59 - Saint-Fiacre
- 66 - Anita RIVIÈRE
- 76 - SCEA de Saint Germain
- 77 - Les tritons du closne

LÉGUMES FRAIS

- 1 - Bio La Rochelle
- 3 - EARL au fils du grain
- 5 - LA MOINERIE sceA
- 6 - Terre Saline
- 7 - Le Treuil Charré
- 11 - L'accueillette du Mignon
- 12 - Aurore BEROUJON
- 16 - EARL Le roule gorge
- 17 - EQUIN JARDIN
- 18 - GAEC du bio Chalogne
- 21 - Philippe BAILLY
- 24 - EARL Les Jardins B'io
- 25 - Ferme de la poltière
- 26 - GAEC du bois de la Lande
- 27 - Le jardin de la Josière
- 30 - EARL La ferme de la Levée
- 37 - Les Jardins Clément
- 39 - Les jardins de Puyrolland
- 49 - Domaine Coussot
- 50 - Du verger à Saint Jam
- 51 - Ferme des citrouilles
- 54 - Laurence HENRY
- 55 - Lycée du Petit Chadignac
- 57 - Maryse et Emmanuel ESPIEUX
- 59 - Saint-Fiacre
- 66 - Les jardins de la Gravelle
- 68 - Anita RIVIÈRE
- 69 - Bio Chemins
- 70 - Chantal et Philippe CHASSOT
- 72 - EARL Les coteaux de Peyrodeau
- 74 - Ferme des Bertineries
- 79 - Les tritons du Closne

LÉGUMES SECS

- 1 - Bio La Rochelle
- 14 - EARL La ferme de Bonneville
- 15 - EARL La ferme du bois du Treuil
- 19 - La ferme Saint-Germain
- 27 - Le Jardin de la Josière
- 35 - Ferme de Bellevue
- 55 - Lycée du Petit Chadignac

PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

- 4 - Estancia Bel Air
- 11 - L'accueillette du Mignon
- 20 - La Mazraa
- 32 - Aux graines buissonnières
- 35 - Ferme de Bellevue
- 36 - Les jardins du chat blanc
- 41 - PlantaBenèse
- 53 - Les fleurs de la clairière
- 55 - Lycée du Petit Chadignac
- 73 - Eve SALLÉ LE CLERC
- 74 - Ferme des Bertineries

Produits d'origine animale



AGNEAU

- 14 - EARL La ferme de Bonneville
- 34 - Ferme BOUTIN
- 42 - La Varenne
- 52 - La ferme du pas de loup
- 56 - Marie Claire LABBÉ
- 64 - Adrien CHAUDOT

OEUFS

- 12 - Aurore BEROUJON
- 14 - EARL La ferme de Bonneville

PORC

- 2 - La Cochonne Rit

PRODUITS LAITIERS

- 75 - La ferme du Roc
- 77 - Les fromages de Babeth

VEAU, BOEUF

- 13 - Bruno BONNIN
- 14 - EARL La ferme de Bonneville
- 30 - EARL La ferme de la Levée
- 33 - EARL les Platanes
- 34 - Ferme BOUTIN
- 40 - Luc SURET
- 52 - La ferme du pas du loup

VOLAILLES

- 12 - Aurore BEROUJON
- 14 - EARL La ferme de Bonneville
- 65 - Ferme bio estuaire

Produits transformés



CONSERVES, CONFITURES

- 1 - Bio La Rochelle
- 5 - LA MOINERIE scea
- 25 - Ferme de la poltière
- 27 - Le jardin de la Josière
- 37 - Les Jardins Clément
- 50 - Du verger à Saint Jam
- 76 - Le four à Mi

PAIN

- 15 - EARL La ferme du bois du Treuil
- 19 - Le pain de Mathilde
- 42 - La Varenne
- 60 - Victorien SOULICE
- 65 - Ferme bio estuaire
- 76 - Le four à Mi

PRODUITS CÉRÉALIERS

- 5 - LA MOINERIE scea
- 14 - EARL La ferme de Bonneville
- 19 - La ferme Saint-Germain
- 27 - Le jardin de la Josière
- 35 - Ferme de Bellevue
- 42 - La Varenne
- 60 - Victorien SOULICE
- 69 - Bio Chemins

Vins et boissons



BIÈRE

- 47 - Charles GIRARDEAU

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

- 57 - Maryse et Emmanuel ESPIEUX
- 72 - EARL Les coteaux de Peyrodeau
- 80 - Alain CHADUTAUD

Magasins, restaurants, transformateurs



MAGASINS

- 10 - L'eau Vive
- 22 - La p'tite épicerie
- 29 - Brindille
- 31 - Biocoop de Rochefort
- 46 - Biocoop Saint Jean d'Angély
- 62 - Biocoop du Pays Santon
- 63 - NATURALYS
- 67 - Le panier BIO ROYAN

RESTAURANTS

- 43 - Carottes et gingembre
- 61 - Le comptoir des Utopies

TRANSFORMATEURS

- 23 - Les douceurs d'Angela (pâtisserie)
- 44 - Hervé PIFFETEAU (boulangier)
- 45 - Flore de Saintonge (cosmétiques)

DIÉTÉTICIENNE

- 9 - Christine VAN HOOF

VINS

- 8 - Coop. des vigneronns de l'île de Ré
- 27 - Le jardin de la Josière
- 28 - Vignoble FAVRE
- 48 - Domaine ANDRÉ
- 58 - ROLAND SEGUIN, Karine et Jean-François COMBEAU
- 71 - Christophe ALLIN
- 80 - Alain CHADUTAUD

PINEAU, COGNAC, COCKTAILS, DIGESTIFS

- 80 - Alain CHADUTAUD

Légende icônes mode de vente



À la ferme



Marché



Magasin



Panier



Professionnels



Restauration



Par correspondance

Pays Rochelais - Île de Ré

Bio La Rochelle

Gilles GAZEAU

1 30 rue du Grand Chemin
17220 Clavette

T • 06 07 09 39 02

M • bio.la.rochelle@gmail.com

W • biolarochelle.fr

Légumes, légumes secs
et conserves



Condiments et aromates (ail, oignons, échalotes, lentilles, haricots secs, vinaigre à l'échalote, persil, menthe).



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marché : La Rochelle - mercredi et samedi



La Cochonne Rit

2 10 chemin de bel air
17139 Dompierre sur Mer

T • 06 47 17 86 97

M • lacheverrit@orange.fr

W • lacheverrit.fr

Viande de porc
et charcuterie



Vente



À la ferme : vendredi de 15h à 18h30 ;
samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h30.



Marché : La Pallice - dimanche



À l'AMAP autour de La Rochelle



EARL au fil du grain

3 Le Moulin de la Pierre
17690 Angoulins sur Mer

T • 06 82 93 44 05

M • dhieretdici@orange.fr

Fruits et légumes
(en conversion)



Vente



À la ferme : jeudi 15h-19h, vendredi
15h-20h et samedi 10h-12h et 16h-20h

Estancia Bel Air

Gilles PERRIN

4 18, route du Grouin
17111 Loix

T • 06 99 41 41 34
M • gillesperrin.bio@gmail.com
W • estanciaibelair.com

Fruits et plantes aromatiques et médicinales



Sauces condimentaires, vinaigres aromatisés, sirops, tisanes, huiles essentielles, eaux florales, fines herbes, plantes aromatiques frais en bottes et séchées, pommes et cassis.

En + : hébergement à la ferme.



Vente



À la ferme : du lundi au vendredi de 9h à 15h30 ou sur rendez-vous



À l'AMAP de Ste Marie de Ré et La Rochelle



LA MOINERIE scea

5 3 rue de la Morinière
17139 Dompierre sur mer

T • 06 07 04 02 73
M • pastaboo@ntymail.com
W • pastae.eu

Légumes, farines, pâtes fraîches et conserves



Spécialités italiennes réalisées avec les produits de la ferme et des agriculteurs bio voisins. Production en agroforesterie de céréales, lentilles, lin, millet, sarrasin, plantes aromatiques, truffes, légumes.



Vente



À la ferme : lundi de 10h à 12h30 et de 17h à 19h30 ; vendredi de 16h à 19h30 ; samedi de 10h à 13h



À l'AMAP des deux mains à Dompierre sur Mer le mercredi de 17h à 18h30



Service traiteur sur commande.

Terre Saline

Matthieu DU PORTAL

6 La petite prise de la passe
17670 La couarde sur mer

T • 06 09 52 36 32
M • terresaline@orange.fr

Légumes (salicorne)



Pousse de Salicorne cultivée dans l'île de Ré.



Vente



En magasin bio



Chez des professionnels

Pays Rochelais - Île de Ré

Le treuil Charré

Jérôme BOURDEAU

7 Lieu dit Treuil Charré
17220 Saint Christophe

T • 06 79 53 56 95

M • leslegumesdecharre@club-internet.fr

W • lafermedutreuilcharre.com

Fruits et légumes
(en conversion)



Vente



À la ferme : mardi, mercredi et vendredi
de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h



Marché : Saint Hilaire la Pallud (79)
le dimanche



UNIRE

Coop. des vignerons de l'île de Ré

8 Route de Sainte Marie
17580 Le Bois Plage en Ré

T • 05 46 09 23 09

W • vigneronssiledere.com

Vins
(en conversion)



L'Azuré est le produit du travail des
vignerons de la coopérative de l'île de Ré
engagés dans une démarche de conversion
de leur vignoble à l'agriculture biologique.

En + : oenotourisme
visite de la coopérative à la demande



Vente



Au cellier : tous les jours de 9h à 12h
et de 14h à 18h



Christine VAN HOOFF 9

Place Jean Moulin
Bâtiment J La Baule
17340 Chatelaillon Plâge

T • 06 88 26 80 42

M • christinevanhoof17@gmail.com

W • cuisineetdecouvertes.com



Envie ou besoin de changer votre alimentation? Je vous guide avec
des conseils personnalisés et BIO !

Mes domaines de prédilection: intolérances alimentaires, hygiène
intestinale, accompagnement de maladies chroniques. Et aussi :
extracteurs de jus, filtres à eau, cuissons basse température pour
profiter au maximum des produits frais et bio de votre région !



magasin

Horaires :
lundi au samedi
9h30 - 19h30

L'Eau Vive 10

13 rue du 14 juillet
17138 Puilboreau

T • 05 46 35 75 02

M • magasin@larochelle.bio

W • larochelle.bio



Produits frais, fruits et légumes, épicerie, pain cuit sur place, large choix de vrac, produits locaux, cave à vin, produits diététiques et sans gluten, cosmétiques bio et naturels, compléments alimentaires ... des conseils personnalisés en alimentation et santé.

Pays d'Aunis

L'Accueillee du Mignon

Maryline RÉGNIER et Dominique MALLET

11 La Motte Aubert
17700 Saint Saturnin du Bois

T • 05 46 27 30 17

M • contact@laccueilleedumignon.com

W • laccueilleedumignon.com

**Légumes
et safran**



*Légumes et safran produits
intégralement sur la ferme.*



Vente



À la ferme : samedi de 9h à 12h



Panier de légumes hebdomadaires
par abonnement

Aurore BEROUJON

12 7 lieu dit Bellevue
17700 Vandré

T • 05 46 67 15 28

M • aurore.beroujon@sfr.fr

W • lespoulesdaurore.wordpress.com

**Fruits, légumes,
volailles et oeufs**



*Fraises, framboises, cassis groseilles,
poulet prêts à cuire et œufs.*



Vente



À la ferme : mardi et vendredi de 16h
à 20h



À l'AMAP d'Aunis, du Noroit,
de Villeneuve les salines, de Tasdon,
de Ballon, de Chatel et d'Angoulins

Bruno BONNIN

13 Les Coutures
17290 Thairé d'Aunis

T • 06 84 20 35 18
M • earlbonnin@yahoo.fr



Viande



Viande de bœuf et de veau par colis de 5 à 10kg. Sur commande au début de chaque mois. Possibilité de vente au détail.

En + : accueil de camping à la ferme.

Vente



À la ferme : le premier week-end de chaque mois ; le vendredi de 15h à 19h30 ; le samedi de 9h30 à 12h30. Colis sur réservation.



À la Ruche de Lagord et de la gare de La Rochelle

EARL La ferme de Bonneville

14 Thairé le Fagnoux
17170 Saint Jean de Liversay

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

Légumes secs, farine, huiles, viandes, oeufs et pâtes



Viande de bœuf, de veau et d'agneau. Poulets et pintades, œufs roux (poules de Marans). Farines à la meule de pierre (blé, engrain, sarrasin, seigle, lentilles, maïs). Huiles vierges (caméline, tournesol, bourrache...). Pâtes de blé dur et spécialités aux légumineuses.



Vente



À la ferme :
lundi au samedi 8h30-12h30
et lundi au vendredi 17h30-18h30



À l'AMAP Les locavores et de Marans



EARL La ferme du bois du Treuil

Antoine TIERCELIN et Jean-Marie MARCHAND

15 2 bis chemin de Saint Pierre
17700 Saint Saturnin du Bois

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



Pain et légumes secs



Vente



À la ferme : mercredi 8h30-12h30 et 17h-19h, jeudi et vendredi 16h-19h



Marché : Niort - jeudi // Surgères - samedi



À l'AMAP La Rochelle (Noroit, Ville-neuve, Tasdon) // Île de Ré // Courçon // Le Vanneau // Niort (Brizeaux)



Magasin bio Biomonde Rochefort et Oléron, Eau Vive à Niort

EARL Le rouge gorge

Légumes



16 16 rue de l'hôtel de ville
17290 Ballon

T • 06 28 37 91 04 / 06 66 35 69 29
M • lerougegorge@gmx.fr

Légumes diversifiés.
En + : woofing



Vente



À la ferme : vendredi 16h30-19h



Marché : La Rochelle - mercredi et samedi



À l'AMAP La Rochelle - jeudi // Angoulins et Chatelaillon - mercredi // Ballon - mardi

EQUI JARDIN

Xavier BARBECHON

Légumes



17 Rue de la croix goulet
17170 Courçon

T • 06 14 63 19 82
M • equi.jardin@gmail.com

Maraîcher en traction animal dans le marais poitevin.



Vente



À la ferme : samedi matin juillet-août



Marché : Courçon - mercredi,
Gué d'Alléré - samedi,
Angoulins - dimanche



À l'AMAP Les Locavores d'Aunis
et l'AMAP d'Aytré

GAEC du bio Chalogne

Légumes



18 6 Chalogne
17170 La Ronde

T • 06 52 90 58 28
M • gaec.biochalogne@laposte.net
W • gaec-bio-chalogne.com

Paniers de légumes bio à la ferme ou livraison en points relais.



Vente



À la ferme sur commande, retrait
des commandes jeudi/vendredi
12h30-19h



Paniers sur commande, livrés en
points relais

À l'AMAP d'ici - jeudi à La Rochelle //
Marans - vendredi

La ferme Saint-Germain Le pain de Mathilde

Mathilde et Edouard ROUSSEAU

19 Saint Germain
17700 St Germain de Marencennes

T • 06 21 47 11 97

M • ferme.stgermain@gmail.com

W • lepaindemathilde.wordpress.com

**Farines, céréales,
légumes secs
et pain**



Pain et farine de blé, engrain et seigle. Légumes secs (haricots blancs et rouges, flageolets, pois chiches, pois cassés, lentilles...). Production en biodynamie.



Vente



À la ferme : mardi 17h-18h, samedi 9h-13h (marché à la ferme)



La Mazraa

Guillaume WACRENIER

20 18 route de Courçon
17170 La Laigne

T • 06 20 90 45 08

M • contact@lamazraa.fr

W • lamazraa.fr

**Plantes aromatiques et
médicinales (en conversion)**



Ferme de production de plantes aromatiques et médicinales mais aussi espace culturel et de transmission des savoirs. Toute l'année, programmation d'ateliers et de stages autour des plantes, des arts plastiques et du bien-être.



Vente



À la ferme tous les jours
sur rendez-vous



Philippe BAILLY

21 10 rue du Puits
Les Loges
17540 Angliers

T • 05 46 31 02 72

M • fermedumaraichal@orange.fr

Fruits et légumes



Le ferme du Maraicha'l est située dans le Marais Poitevin, dans une zone classée NATURA 2000.



Vente



À la ferme : jeudi 17h30-20h



Marché : Aytré - dimanche 9h-13h





magasin

Horaires :
Lundi et vendredi
18h - 19h30

Mardi 10h-15h

Mercredi
10h-12h45 et
18h-19h30

Dimanche
10h-12h45

La p'tite épicerie 22

Dorothée POTTIER

24 rue du logis de Boisseuil
Hameau de Boisseuil
17700 Saint Mard

T • 05 46 68 99 68
M • dorothee.pottier@orange.fr

Une épicerie de village 100 % bio, la priorité est donnée aux produits qui favorisent le développement d'une société respectueuse de l'Homme et de son environnement. Membre de Minga-faire ensemble.



pâtisseries

Les douceurs d'Angela 23

2 bis, Chemin de Saint Pierre
17700 Saint Saturnin du bois

T • 06 89 41 99 03
M • lesdouceursdangela@gmail.com
W • patisseries-bio.fr

Pâtisserie labellisée AB. Une large gamme de gâteaux fabriqués à partir de produits bio locaux et de saison. Travail à la commande pour particuliers et professionnels.



Vente



À la ferme du Bois de Treuil



Marché : Surgères - samedi et sur des foires et des salons (voir agenda sur son site web)



Pays Marennes Oléron

EARL Les Jardins B'io

24 Route de l'hermitage
17190 Saint Georges d'Oléron

T • 06 30 45 36 07
M • oleron.jardinbio@gmail.com
W • lesjardinsbio-oleron.fr

Fruits et légumes



Légumes diversifiés, fruits rouges, plants pour le jardin, et paniers de légumes sur commande sans abonnement.



Vente



À la ferme en saison : tous les jours 10h30-12h30 et 17h-19h (fermé le dimanche soir).
Hors saison : vendredi de 17h-19h



Marché : Cheray - tous les jours sauf lundi et jeudi.



Paniers plusieurs dépôts sur Oléron.
Sans abonnement.



Ferme de la poltière

Florence et Nicolas SEGUIN

25 Chemin Fief moine - La Poltière
17550 Dolus d'Oléron

T • 05 46 75 43 62 / 06 76 52 86 74
M • nfseguin@orange.fr

Fruits, légumes, confitures et conserves



Fruits, légumes, plantes aromatiques, semences, plants, confitures et conserves.



Vente



À la ferme mardi et vendredi 16h30-19h30 (mai à septembre) et vendredi 14h30-19h30 (septembre à mars)



Marché : Dolus - mercredi et samedi en saison



À l'AMAP Le chou défrisé - Vendredi à Marennes



GAEC du bois de la Lande

Benoît SIMON et Baptiste MOUHÉ

26 Le bois de la Lande
17310 Saint-Pierre d'Oléron

T • 06 31 89 06 49
M • gaecduboisdelalande@outlook.fr

Fruits et légumes



Fruits et légumes diversifiés.



Vente



À la ferme



Marché : Dolus et St Trojan les Bains



Paniers : St-Pierre et St Denis - vendredi Bourcefranc - vendredi (La ruche qui dit oui)



Le jardin de la Josière

Christine et Cécile NADREAU

27 La Josière
17190 St Georges d'Oléron

T • 05 46 76 51 75
M • lejardindelaJosiere@club.fr

**Légumes, céréales,
légumes secs, huiles,
vins, confitures et
conserves**



Légumes d'été, lentilles, pois chiche, pois cassés, farine de lentilles, huile de cameline, vins de pays charentais de l'île d'Oléron vinifié par la cave coopérative «Les vignerons d'Oléron»



Vente



À la ferme : tous les jours sauf le dimanche (ouvert le dimanche matin de juin à septembre)



Marché : Domino - tous les jours de juin à septembre



Vignoble FAVRE

28 3 rue de l'étang
17310 St Pierre d'Oléron

T • 05 46 47 05 43
M • vignoble.favre@orange.fr

Vins



Vins de Pays et pineau des Charentes.



Vente



À la ferme tous les jours (sauf dimanche) : 9h-12h30 et 14h30-18h30



magasin

Horaires :
Lundi 15h30-19h30

Mardi à samedi
10h-12h30 et
15h30-19h30

Ouvert tous les
jours en juillet-
août

Brindille **29**

7 rue de la poste
17550 Dolus d'Oléron

T • 05 46 47 49 53
M • naturile17@yahoo.fr
W • brindille-oleron.fr



*Boutique de produits naturels et biologiques à taille humaine !
Toute une gamme de produits alimentaires biologiques et d'été,
des compléments alimentaires, des produits sans gluten, des
éco-produits, des cosmétiques, du maquillage bio, vous y trouverez
du pain frais et des viennoiseries 2 fois par semaine.
Les producteurs locaux et les produits de proximité sont privilégiés.*

EARL La ferme de la Levée

Jocelyne BOULNOIS et Jacques MARET

30 La Levée
17450 St Laurent de la Prée

T • 06 12 37 27 48 / 06 08 83 23 51

M • jacquesmaret@wanadoo.fr

M • jocelyneboulnois@orange.fr

W • lafermedelalevee.fr

**Fruits, légumes
et viandes**



Nous sommes producteurs dans les marais de l'estuaire de la Charente. Légumes plein champ (pomme de terre, oignons, poireaux, échalotes, courges), fruits à venir, veau sous la mère.

En + : hébergement à la ferme



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Magasin Biomonde à Rochefort



Hébergement à la ferme labellisé.
www.accueil-paysan.com



magasin

Biocoop **31**

Rue des pêcheurs d'Islande
17300 Rochefort

T • 05 46 99 64 07

M • biocoop-rochefort@orange.fr

F • biocoop rochefort

Horaires :
lundi 14h30-19h
mardi au samedi
9h30-19h



Aux graines buissonnières

Anne FICHET

32 7 chemin des Poiriers Caillas
La Poussardière
17350 Saint Savinien

T • 06 40 41 27 93
M • auxgrainesbuissonnieres@gmail.com
W • auxgrainesbuissonnieres.com

Plantes aromatiques et médicinales



Tisanes, aromates, eaux florales
et huiles essentielles, plants...



Vente

À la ferme : mercredi 15h-19h
(15h-17h le 1^{er} du mois)



EARL les Platanes

Muriel et Christophe HEMERIT

33 45 rue d'Aumagne
17770 Aumagne

T • 06 07 16 63 93 / 06 84 49 90 19
M • platanes-bio@orange.fr
W • platanes-bio.com

Viande



Bœuf (mâle castré âgé de 4 ans) de race
parthenaise ou limousine. Colis de 3kg,
5 kg ou 10kg, conditionnement sous vide.



Vente

À la ferme sur commande : mardi
15h-20h

À l'AMAP L'Etiquette // Le chou frisé //
Croqu'etyc

Magasin bio Biocoop St Jean d'Angely,
Saintes et Cognac

Ferme BOUTIN

34 17 rue des grandes chaumes
17330 Vergné

T • 06 43 79 98 42
M • hansboutin@gmail.com
W • ferme-boutin.fr

Viandes



Colis de bœuf, veau et agneau.



Vente

À la ferme : suivre les actualités sur
le site internet de la ferme

Pays Vals de Saintonge

Ferme de Bellevue

Alain BUDE et Niki SPITAËLS

35 Bellevue
17380 Tonnay Boutonne

T • 06 81 69 14 43 / 06 77 99 04 08

M • fermedebellevue@outlook.fr

W • agriculture-biologique17.fr

**Farines, céréales, huiles,
légumes secs, plantes
aromatiques, paille,
foin et chanvre**



Farines moulues à la meule de pierre de blé (T80, T110, T150), seigle, petit épeautre, sarrasin, maïs, lentilles, pois chiches ; huiles de 1ère pression à froid de cameline, chanvre, tournesol. Légumes secs : lentilles, pois chiches. Tilleul. Alimentation pour volailles. Paille, foin et chanvre (isolation et paillage).



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marché : Arvert - vendredi 16h-18h30



À l'AMAP Croqu'étyc // De la ferme à l'assiette » - Aiffres (79) // Entre Boutonne et Charente - Tonnay Boutonne



Magasin bio : Saintes, Dolus, Royan, Gémovac, St Jean d'Angely, Rochefort, Bourcefranc.

Les jardins du chat blanc

36 Rue des treilles
17470 La Villegie

T • 06 99 06 33 46

M • lesjardinsduchatblanc-info@net-c.fr

**Plantes aromatiques
et médicinales**



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



Vente



Marché et salon : Respire La Rochelle et Poitiers, Ecofestival Parthenay, Messidor



À l'AMAP paysanne de Tasdon - La Rochelle // Enclos des 4 saisons - Niort



Les Jardins Clément

37 Chemin du puycherand
17400 Saint Jean d'Angély

T • 06 18 15 04 41

M • lesjardinsclément@gmail.com

W • lesjardinsclément.wixsite.com/
lesjardinsclément

Légumes



Vente directe de légumes de saison, bouquets d'aromatiques, plants, conserves de légumes.

Le jardin se situe sur une motte maraîchère en bord de Boutonne. Possibilité de cueillette.



Vente



À la ferme :
mercredi et samedi 10h-13h



Les jardins de la Nie

Mélanie BÉNÉTREAU

38 11 rue des Godets
17400 Varaize

T • 06 87 55 96 83
M • cagouille@laposte.net

Fruits et
légumes



Vente



Marché : Saint Jean d'Angely -
mercredi, samedi // Aulnay - dimanche

Les jardins de Puyrolland

39 12 rue des vignes
17380 Puyrolland

T • 06 80 08 88 83
M • lesjardinsdepuyrolland@gmail.com
F • les jardins de puyrolland

Légumes (conversion)



Légumes diversifiés.



Vente



À la ferme : mardi et jeudi 17h30-
19h30 et le samedi 10h-12h



Panier sur commande

Luc SURET

40 9 rue de la Vergnée
17330 Bernay Saint Martin

T • 06 86 36 09 58
M • lucsuret@orange.fr

Viande



*Vente de colis de 10kg de vache de
race bazadaise ou de bœuf et de 7kg
pour le veau.*



Vente



À la ferme sur réservation

Pays Vals de Saintonge

Planta Benèze

Valéry BOUYER

41 100 rue du pinéau
17770 Aumagne

T • 06 31 17 82 63
M • valery.bouyer@plantabeneze.fr
W • plantabeneze.fr



Plantes aromatiques et médicinales



Tisanes, huiles essentielles, eaux florales
et hydrolats, huiles alimentaires
aromatisées, sirops.

Vente



À la ferme tous les jours sur rendez-vous



Marché : Port des Salines - mercredi
d'avril à octobre // Arvert - vendredi



La Varenne

Françoise et Jean-François DELAUNAY

42 4 rue La Varenne de Bignay
17400 Saint Jean d'Angely

T • 05 46 59 13 64 / 06 37 96 04 83
M • biovarenne@wanadoo.fr



Céréales, farines, pain, huile, agneaux, truffes



Farines de blé, sarrasin et seigle, huile
vierge de tournesol première pression
à froid, pain au levain, petits sablés,
agneaux, truffes.

Vente



À la ferme sur rendez-vous



Marché : Saintonge Bio Distribution
(Saint Jean d'Angely) - samedi matin



À l'AMAP des courts circuits - Saintes



Magasin bio Biocoop Rochefort, Saintes
et Saint Jean d'Angely



restaurant

Horaires :
lundi au samedi
midi // vendredi
et samedi soir

Carottes et gingembre 43

36 rue des bancs
17400 Saint Jean d'Angely

T • 05 46 33 90 57
M • info@carottesgingembre.fr
W • carottesgingembre.fr



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



boulangier

Hervé PIFFETEAU 44

10 rue du bourg
17400 Courcelles

T • 06 36 82 09 35
M • hpiffeteau@yahoo.fr
W • leptitfournilbio.jimdo.com



Pain au levain avec de farine bio de blés anciens cuit au four à bois. Je privilégie pour mes matières premières les circuits courts ! Pain au levain, brioche, viennoiseries, biscuits au petit épeautre

Vente



Marché : Saint Jean d'Angély - mercredi et samedi



À l'AMAP l'étiquette de Bagnizeau - vendredi // de Saint Jean d'Angély - vendredi



Boutique de Courcelles - mardi au samedi de 9h à 19h en continu et en libre service



cosmétiques



Flore de Saintonge 45

38 rue du Moulin
17470 La Villegieue

T • 05 46 33 30 82
M • floredesaintonge@wanadoo.fr
W • floredesaintonge.fr



Depuis 1982, fabricant-artisan de produits d'hygiène et de soins bio, sans aucun additif chimique de synthèse. De la plante au produit fini, pour la sauvegarde de la santé de la terre et de tous ses habitants.

Vente



Au laboratoire sur rendez-vous



Foire et salon : suivez-nous sur notre page web



magasin

Biocoop 46

13 rue Roger Menaud
17400 Saint Jean d'Angély

T • 05 46 26 41 86
M • sainbiose-biocoop@orange.fr



Horaires :
mardi au jeudi
9h30-13h et
14h30-19h
vendredi et
samedi 9h30-19h

Dans un bâtiment tout en bois, vous découvrirez un large choix de produits en VRAC (+ de 100 références). Vous trouverez aussi un rayon fruits et légumes, épicerie, ultra frais, cosmétiques et produits d'entretien pour la maison. La priorité est donnée à la production locale (+ de 50 producteurs locaux dans l'ensemble des rayons du magasin). Chaque jour, livraison de pains frais par notre artisan boulanger et notre paysan boulanger.

Pays Saintonge Romane

Charles GIRARDEAU

47 2 rue de la gare
17250 Les Essards

T • 06 86 67 23 04
M • charlesgirardeau@orange.fr

Bière



*Ferme malterie brasserie Girardeau.
Authentique bière sur lie : «La 17».*



Vente



À la ferme : vendredi 14h-19h



À l'AMAP Court circuit de Saintes



Magasins bio : Saintes, Rochefort,
Royan, Île de'Oléron et Bourcefranc.



Domaine ANDRÉ

Annie et Laurent ANDRÉ

48 5 rue des platanes
17770 Villars sur Bois

T • 06 81 52 13 68
M • laurent.andre4@wanadoo.fr
W • vin-bio-andre.fr

Vins



*Vin rouge, blanc, rosé, pétillant de
raisin, méthode traditionnelle et jus
de raisin.*



Vente



À la ferme : lundi au samedi
sur rendez-vous



Domaine Coussot

49 66 rue de la grande gorge
17600 Corme Ecluse

T • 05 46 02 94 61
M • coussotphilippe@orange.fr
W • legumes-bio-coussot.com

Fruits et légumes



Vente



À la ferme : mardi, jeudi et vendredi
de 18h à 19h30



Marché : Saintes - mardi, mercredi,
vendredi // Royan - mercredi, vendredi
// Arvert - vendredi (16h-19h)

Du verger à Saint Jam

50 46 route de Saintes
17350 Port d'Envaux

T • 06 07 31 50 67
M • val.rialland@wanadoo.fr

Fruits, légumes,
confitures, nectars
et sirops



Fraises, framboises, prunes, poires...



Vente



À la ferme : mercredi 17h-19h ou sur rendez-vous



Magasins bio : Biocoop, La Vie Claire, Vrac et Cie à Saintes, Escale fermière, Boulangerie M, Un Bol d'Air

Ferme des citrouilles

Florence VANDOIS

51 16 route de Villars
17260 Jazennes

T • 05 46 94 55 30
M • fermedescitrouilles@free.fr

Légumes



Courges comestibles et décoratives : Potimarron, butternut, patidou, bleue de Hongrie, longue de Nice, pâtisson, spaghetti etc... Cueillette à la ferme le dernier week-end de septembre ou le premier week-end d'octobre.



Vente



À la ferme sur rendez-vous



La ferme du pas du loup

52 Le pas du loup
17250 Beurlay

T • 06 66 97 86 14
M • lafermedupasduloup@gmail.com

Viandes



Viande de bœuf, veau et agneau. Viande découpée et conditionnée chaque semaine. Emballée en portion par colis d'environ 8 kg pour le bœuf, 5 kg pour le veau et en demi pour l'agneau. Possibilité de viande au détail.



Vente



À la ferme les jours ouvrables



Marché : Arvert - vendredi après-midi



Les fleurs de la clairière

53 2 écohameau de la clairière
17770 Ecoyeux

T • 07 82 00 81 99

M • lesfleursdelaclairière@orange.fr

Semences



Production éthique de semences
de fleurs sauvages.



Vente



À la ferme



Laurence HENRY

54 20 rue de Chevessac
17610 Saint Sauvant

M • laurence.henry@laposte.net

Fruits et légumes



Productions de fruits et légumes
diversifiés sans irrigation.



Vente



Marché de Saintes : samedi - sous les
halles et dimanche - av. Gambetta



Magasins bio : La Vie Claire à Saintes



Lycée horticole du Petit Chadignac

55 Le Petit Chadignac - BP70528
17100 Saintes

T • 05 46 74 80 93

M • expl.chadignac@educagri.fr

Légumes,
légumes secs,
plantes
aromatiques



Vente



À la ferme du lycée : lundi au vendredi
9h-12h et 14h-16h30. Vacances scolaires :
mardi et jeudi 13h30-16h



Marie Claire LABBÉ

56 5 impasse des ouailles
17460 Retaud

T • 06 21 13 00 52

Viandes



Agneaux sur pieds.



Vente



À la ferme sur commande

Maryse et Emmanuel ESPIEUX

57 29B, impasse des gros bonnets
17100 Courcoury

T • 05 46 93 27 23

Fruits et légumes
et jus de raisin



En + : Accueil de groupes scolaires, écoles
primaires et centres de loisirs.



Vente



À la ferme : tous les jours sauf le
dimanche 16h-19h30



Marchés fermiers



Roland SEGUIN, Karine et Jean-François COMBEAU

58 7 rue du Pouzac
17770 Villars les Bois

T • 06 05 34 46 54 / 06 38 86 36 75
M • jean-francois.combeau@orange.fr

Vins



Vente



À la ferme : lundi au samedi sur
rendez-vous



Pays Saintonge Romane

Saint-Fiacre

59 1 rue des fougères
17100 Saintes

T • 05 46 95 00 87
M • contact@stfiacre17.fr
W • saint-fiacre17.fr



Fruits et légumes



Association d'insertion où l'activité maraîchage biologique permet d'accompagner et de former par le travail 20 salariés en parcours d'insertion par an sur deux sites de production à SAINTES et CRAVANS.

Vente



À la ferme : lundi au vendredi 8h30-16h30 sur le site de Saintes



Victorien SOULICE

60 30 rue des moulins à vent
17250 Geay

T • 06 65 37 94 75
M • vic17.soulfly@hotmail.fr



Pain, céréales et farines



Vente de céréales et de farine de petit épeautre ou engrain et sarrasin. Pains de petit épeautre et petit épeautre/sarrasin (au levain 100% petit épeautre).

Vente



À la ferme sur commande



Magasins Biomonde - Royan // Bio et soleil - Vaux sur Mer // Biocoop et Biomonde - Saintes et Rochefort // Épicerie bio - Saujon // Rayons Verts - La Rochelle.





restaurant

Horaires :
mercredi au
vendredi 12h-
14h30

Voir les
déplacements sur
le site internet

Le comptoir des Utopies ⁶¹

5 rue de Port d'Envaux
17100 Saintes

T • 06 64 97 46 42

M • info@lecomptoirdesutopies.com

W • lecomptoirdesutopies.com



Food truck bio, végétarien & gourmand !

100% fait maison, sans produit laitier ni gluten.

Vente sur place ou à emporter. Emplacements fixes + traiteur.

Carte renouvelée chaque semaine selon l'inspiration du marché.

Engagements éco-responsable (tri et compostage des déchets / nettoyeurs écologiques / emballages biodégradables).



magasin

Horaires :
lundi 14h30-19h

mardi au jeudi
9h30-13h et
14h30-19h

vendredi et
samedi 9h30-19h

Biocoop du Pays Santon ⁶²

4 rue du Champ de tir
ZAC Parc Atlantique
17100 Saintes

T • 05 46 98 72 06

M • contact@labiocoopdupayssanton.fr

W • labiocoopdupayssanton.fr



Plus de 100 producteurs locaux.

Priorité à la Bio locale, aux produits équitables et solidaires.

Produits locaux livrés tous les jours : fruits et légumes de saison, pains variés, gâteaux, viandes et volailles, fromages, œufs frais, vins, conserves, cosmétiques, pineaux et cognacs...

Plus de 6000 références Bio et écologiques.

Large choix de produits spécifiques Maman et Bébé.

Tout Bon, Tout Bio !



magasin

Horaires :
lundi au vendredi
9h-12h30 et
14h30-19h

Journée continue
le samedi 9h-19h

NATURALYS, ⁶³ l'épicerie bio

ZA de Pied Sec Nord
8 rue des Frênes
17260 Gemozac

T • 05 46 95 56 75

M • serviceclient@bionaturalys.fr

W • bionaturalys.fr



Sur 250 m², retrouvez tous les produits d'alimentation biologique. Arrivage quotidien de fruits & légumes. Rayon sans Gluten et pain frais. Produits frais & surgelé, cosmétiques, compléments alimentaires...

Commande en ligne pour retrait en magasin, livraison ou envoi.

Adrien CHAUDOT

64 10 domaine de la gravelle
17120 Mortagne sur Gironde

T • 06 38 43 83 87 / 09 53 47 03 95
M • adrien.chaudot@gmail.com

Agneau



La ferme produit de l'agneau en prés salés.
Le troupeau passe huit mois de l'année
dans les marais de l'estuaire de la Gironde
puis l'hiver les brebis sont nourries avec le
foin et le grain produit sur la ferme.



Vente



À la ferme en caissette sur commande



Ferme bio estuaire

Régine BOISSEAU, Dominique MARION,
Fanny CHOISY

65 Domaine de la gravelle
17120 Mortagne sur Gironde

T • 05 46 90 50 91
M • fermebioestuaire@yahoo.fr
W • lagravelle.com

Volailles
et pain



Volailles, pains et repas à la ferme.

En + : Table paysanne, camping
et gîte à la ferme, tentes toiles et
bois, cabane... Location ânes.



Vente



À la ferme sur commande



Magasin Cabane BIO à Mortagne port



Marchés fermiers



Hébergement à la ferme labellisé.
www.accueil-paysan.com

Les jardins de la Gravelle

Julien LUCY

66 Domaine de la gravelle
17120 Mortagne sur Gironde

T • 05 16 22 45 25 / 06 67 06 07 06
M • animation.fermedelagravelle@gmail.com

Légumes



En + : Accueil pédagogique
et exploitation labellisée
Accueil Paysan



Vente



À la ferme



Magasin Cabane BIO à Mortagne port



Hébergement à la ferme labellisé.
www.accueil-paysan.com



magasin

Horaires :
lundi au samedi
9h-19h

Le panier BIO ROYAN

67

46 rue André Marie Ampère
17200 Royan

T • 05 46 05 94 07

M • panierbio.royan@gmail.com



Magasin de produits issus de l'agriculture biologique, Le Panier Bio vous accueille tous les jours (sauf le dimanche) de 9h à 19h. Découvrez un vaste choix de fruits et légumes, produits frais, épicerie, vins et liquides, thé, café, cosmétiques, Compléments alimentaires et produits d'entretien. Parking gratuit, accès handicapé.

Pays Haute Saintonge

Anita RIVIÈRE

68 49 chemins de Pons
La Pouyade de Moings
17500 Reaux sur trèfle

T • 05 46 48 38 68

Fruits et légumes



Fruits et légumes diversifiés.



Vente



À la ferme sur commande (possibilité de livraison sur la région de Jonzac)



Marchés : Montendre - jeudi // Saint Jean d'Angely - dimanche

Bio Chemins

Patrice POUGET

69 18 grand village
17270 Clerac

T • 05 46 04 03 03

M • biochemins@biochemins.fr

W • biochemins.fr

Légumes et farines



Vente



À la ferme : samedi 10h-12h



Marchés : Quai des Chartrons à Bordeaux - dimanche 7h30-13h



À l'AMAP le cabas Gradignan // Le panier loubésien à St Loubès // Bio'Gustin à Bordeaux-St Augustin



Pays Haute Saintonge

Chantal et Philippe CHASSOT

70 10 chez marchand
17240 Champagnolles

T • 05 46 70 92 28

M • philippechassot@orange.fr

Légumes (pomme de terre)



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Christophe ALLIN

71 47 route du Sap
17240 Saint Dizant du Gua

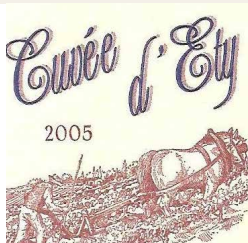
T • 06 76 31 79 55

M • allin.christophe17@orange.fr

Vins



Vin de pays charentais rouge, rosé et blanc. Conditionnement: bouteilles, bag in box et vrac.



Vente



À la ferme tous les jours sur rendez-vous



EARL Les coteaux de Peyrodeau

72 16 route du maine au mas
17520 Saint Eugène

T • 05 46 49 13 58

M • charles.leroux@live.fr

Légumes et
jus de raisin



Pommes de terre, jus de raisin gazéifié ou tranquille.



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Eve SALLÉ LE CLERC

73 La Barrière
17500 Champagnac

T • 06 37 45 15 15
M • eve.le-clerc@wanadoo.fr

Plantes aromatiques
(en conversion)



Safran pur en stigmates.



Vente



À la ferme sur rendez-vous



Magasin bio : Biocoop Saintes et La Vie Claire Jonzac

Ferme des Bertineries

74 14 impasse des Bertineries
17150 Saint Thomas de Conac

T • 06 22 13 85 93
M • laurent.violleau@laposte.net

Légumes et
plantes aromatiques



En + : Hébergement à la ferme.



Vente



Marchés : Mirambeau - samedi matin



À l'AMAP de Jonzac - jeudi soir

La ferme du Roc

Sophie THIBON

75 Le Roc
17150 Saint Thomas de Conac

T • 06 64 12 46 21
M • lafermeduroc17150@hotmail.fr
F • lafermeduroc17150

Produits laitiers



Fromages de chèvre de race Poitevine
frais et affinés. Yaourts de chèvre.

En + : Hébergement à la ferme.



Vente



À la ferme : mercredi et samedi



Marchés : Cognac, Royan et Pontillac -
dimanche // St Fort sur Gironde - samedi



Magasin Cabane BIO à Mortagne port



Pays Haute Saintonge

Le four à Mi

Mireille FONTAN

76 Les Potiers
17270 Cercoux

T • 05 46 04 38 07 / 06 43 84 29 43
M • fontanmireille.mf@gmail.com

Pain et confitures



*Pains au levain cuits au four à bois.
Confitures des fruits de la ferme.*



Vente



À la ferme : jeudi et vendredi 17h-20h



Marchés : Coutras - samedi matin



À l'AMAP de Saint Médard en Jalles -
jeudi soir // Bonzac - vendredi soir

Les fromages de Babeth

77 14 rue de la Fontaine
17240 Saint Ciers du Taillon

T • 06 08 04 50 16
M • dewzelisabeth@hotmail.fr
W • lesfromagesdebabeth.jimdo.com

Produits laitiers



Fromages de chèvre et de vache.



Vente



Points de vente consultables sur le site
internet



SCEA de Saint Germain

Anne et Dominique ROUBIÈRE

78 Le Grand Saint Germain
17210 Chevanceaux

T • 06 95 17 66 87 / 06 86 75 76 86
M • d.roubiere@free.fr

Fruits (kiwis)



*Producteur depuis les années 80, nous
avons fait le choix de l'agriculture bio
avec des Kiwis, variété Hayward.*

En + : Hébergement à la ferme.



Vente



À la ferme 15 décembre au 15 mai
(téléphonez au préalable)



Les tritons du closne

Laurent GOUELLE

79 11 rue du closne
17500 Saint Simon de Bordes

T • 07 83 14 50 11
M • lestritonsduclosne@orange.fr

Fruits et légumes



Légumes diversifiés, fruits, semences et plants.



Vente



Marchés : Jonzac - vendredi 8h-12h30



À l'AMAP «Autour de la libeauderie» -
jeudi 17h-18h30 (Chambre d'agriculture)

Alain CHADUTAUD

80 4 rue des jardins
16200 Mérignac

T • 05 45 45 35 81 40 / 06 63 60 06 56
M • alain.chadutaud@gmail.com
W • cognac-chadutaud.com

Vins et jus de raisin



Cognac, Pineau des Charentes, vins de
pays charentais, Méthode traditionnelle
brut rosé, jus de raisin, jus de raisin
gazéifié «le chant des bulles», cuvée de
Marie Prince vin de garde.



Vente



À la ferme tous les jours (téléphonez
avant de venir)



Marchés : Champniers - 1^{er} et 3^{ème}
mercredi 16h-19h // Puymoyen - 4^{ème}
mercredi 16h-19h



Rencontrer les producteurs bio

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

- **Salon Respire la vie à La Rochelle**
dernier weekend de mars.
- **Fête citoyenne Messidor à Aytré**
3ème weekend de juin.
- **Salon des vignerons bio de l'estuaire à Mortagne sur Gironde**
1er weekend de juillet.
- **Fête des terriens à Saint Xandré**
1er samedi de septembre
- **La Rentrée Bio en Charente Maritime** sur un site tournant
un weekend en septembre une année sur deux
- **Marché bio hebdomadaire à Arvert** (sous la halle du marché)
tous les vendredis de 16h à 19h.

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

Retrouvez l'actualité du GAB17 sur l'agenda en ligne de notre site internet : www.bio-nouvelle-aquitaine.com.



Qu'est qu'une AMAP ?

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

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

Comment ça marche ?

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

Le contenu du panier

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

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

www.reseau-amap.org





• GAB 17 •

T • 05 46 32 09 68
M • gab-17@wanadoo.fr
9 avenue Gustave Eiffel 17400 Saint Jean d'Angély

Membre de la Fédération Régionale d'Agriculture Biologique :



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •

