

# Guide des PRODUCTEURS

ÉDITION 2026

# locaux

EN VENTE DIRECTE

23

PRODUCTEURS  
RECENSÉS



Pays de  
Pouzauges  
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES





# ÉDITO



La Communauté de communes du Pays de Pouzauges est engagée depuis 2018 dans un **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** avec pour objectif de **relocaliser l'agriculture et l'alimentation, en favorisant les circuits courts**. J'ai ainsi le plaisir de vous présenter la 4<sup>e</sup> édition du guide des producteurs locaux en vente directe.

Avec une surface agricole utile de 80%, nous avons sur le Pays de Pouzauges la chance de bénéficier d'un tissu agricole dynamique et de productions locales diversifiées.

Pour les valoriser, **la Communauté de communes a répertorié dans ce guide pratique les producteurs locaux en vente directe : viandes et volailles, fruits et légumes, produits laitiers ou encore produits de la ruche**. Il a pour objectif simple : faciliter la rencontre entre les habitants et celles et ceux qui produisent près de chez eux. Acheter en direct, c'est soutenir l'agriculture locale, garantir une juste rémunération aux producteurs, privilégier des produits de saison et préserver nos paysages.

Je vous invite à parcourir ces pages et à partir à la rencontre de nos producteurs. Régalez-vous !

*Ce guide est également accessible en version numérique sur le site Internet de la Communauté de communes.*

Bérangère SOULARD,  
*Présidente de la Communauté de communes du Pays de Pouzauges*



**Crédits photos** : Couverture : Adobe Stock, Mehdi Media  
Photo de Bérangère Soulard : Mehdi Media  
Photos fournies par les producteurs du Pays de Pouzauges, Freepik, Communauté de communes du Pays de Pouzauges, Pexels, Pixabay.



# SOMMAIRE



Le Projet Alimentaire de Territoire  
du Pays de Pouzauges ..... p. 4

Calendrier des saisons ..... p. 5

Partez à la rencontre des producteurs ..... p. 7

Viandes  
et volailles

8

Fruits,  
légumes  
et fleurs

11

Produits  
laitiers

14

Autres  
produits

14

Autres points de vente  
de produits locaux ..... p. 19

Carte des  
producteurs

16



Les marchés

18



# LE PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE du Pays de Pouzauges



Projet reconnu par l'État

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Depuis 2018, le Pays de Pouzauges a engagé un Projet Alimentaire de Territoire (PAT), ayant pour objectif la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation sur le territoire, en rapprochant tous les acteurs de la chaîne alimentaire. L'alimentation durable est à la croisée de nombreux enjeux : proposer une alimentation locale et de saison, équitable et rémunératrice, accessible, favorisant l'autonomie des exploitations, avec moins d'emballages et de gaspillage, participant à la préservation du bocage, de la qualité de l'air et de l'eau...

Quatre grands axes ont été définis en concertation avec les acteurs du territoire : introduire davantage de produits locaux dans la restauration et dans nos paniers, valoriser les pratiques agricoles vertueuses pour l'environnement et sensibiliser au « manger local ».

La collectivité œuvre depuis à la mise en place de diverses actions telles que l'accompagnement des restaurants collectifs à respecter la loi Egalim, introduire davantage de produits locaux et réduire le gaspillage alimentaire, la participation à la semaine du goût, la réduction des emballages...

**Le Projet Alimentaire de Territoire du Pays de Pouzauges a été reconnu et labellisé en 2021 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.**



Pour en savoir plus sur le Projet Alimentaire, n'hésitez pas à consulter le site Internet de la Communauté de communes du Pays de Pouzauges : [www.paysdepouzauges.fr](http://www.paysdepouzauges.fr), rubrique Agir pour le territoire.

# CALENDRIER DES SAISONS

Détachez-moi et accrochez-moi sur votre frigo !

## IANVIER

### FRUITS

Citron  
Clémentine  
Kiwi  
Noix  
Poire  
Pomme



Endive  
Mâche  
Navet  
Oignon  
Panais  
Patate douce  
Poireau  
Potimarron  
Radis noir



### LÉGUMES

Betterave  
Blette  
Carotte  
Céleri  
Courge  
Échalote



## FÉVRIER

### FRUITS

Citron  
Clémentine  
Kiwi  
Poire  
Pomelos  
Pomme

Mâche  
Navet  
Panais  
Poireau  
Potimarron  
Radis noir



### LÉGUMES

Blette  
Carotte  
Choux  
Courge  
Endive  
Épinard



## MARS

### FRUITS

Citron  
Clémentine  
Kiwi  
Poire  
Pomelos  
Pomme

Navet  
Oignon blanc  
Panais  
Poireau  
Potimarron  
Radis noir  
Radis rose



### LÉGUMES

Asperge  
Blette  
Choux  
Endive  
Épinard  
Mâche



## AVRIL

### FRUITS

Citron  
Kiwi  
Pomelos  
Pomme  
Rhubarbe



Épinard  
Fenouil  
Fève  
Navet  
Oignon blanc  
Poireau  
Pois gourmand  
Radis rose  
Roquette



### LÉGUMES

Aillet  
Asperge  
Blette  
Brocoli  
Carotte  
Choux  
Choux fleur



## MAI

### FRUITS

Cerise  
Fraise  
Pomelos  
Rhubarbe



Concombre  
Courgette  
Épinard  
Fenouil  
Fève  
Navet  
Oignon blanc  
Petit pois  
Poireau  
Pois gourmand  
Pomme de terre  
primeur  
Radis rose



### LÉGUMES

Ail  
Aillet  
Artichaut  
Asperge  
Brocoli  
Carotte  
Choux  
Choux-fleur



## JUIN

### FRUITS

Cerise  
Fraise  
Framboise  
Melon  
Pêche  
Pomelos

Carotte  
Choux  
Concombre  
Courgette  
Fenouil  
Fève  
Haricot vert  
Navet  
Oignon blanc  
Petit pois  
Pomme de terre  
primeur  
Radis rose  
Tomate

### LÉGUMES

Ail  
Artichaut  
Aubergine  
Betterave  
Blette  
Brocoli



# CALENDRIER DES SAISONS

## JUILLET

### FRUITS

Abricot, Brugnion  
Cassis, Cerise  
Figue, Fraise  
Framboise, Melon  
Myrtille, Nectarine  
Pastèque, Pêche  
Poire, Prune

### LÉGUMES

Ail, Artichaut,  
Aubergine, Blette  
Brocoli, Carotte  
Choux, Concombre  
Courgette

Échalote, Fenouil  
Haricot vert  
Maïs doux  
Navet  
Oignon blanc  
Oignon sec  
Poivron  
Pomme de terre  
primeur,  
Radis rose  
Tomate



## AOÛT

### FRUITS

Abricot, Figue  
Fraise, Framboise  
Melon, Mirabelle  
Pastèque, Pêche  
Poire, Pomme  
Prune, Raisin

### LÉGUMES

Ail  
Aubergine  
Blette  
Brocoli  
Carotte  
Choux



Concombre  
Courgette  
Échalote  
Haricot à écosser  
Haricot vert  
Maïs doux  
Navet  
Oignon blanc  
Oignon sec  
Patate  
Petit pois  
Poivron  
Radis rose  
Tomate



## SEPTEMBRE

### FRUITS

Coing, Figue  
Melon, Mûre  
Noix fraîche  
Pastèque, Pêche  
Poire, Pomme  
Prune, Raisin

### LÉGUMES

Ail, Aubergine,  
Blette, Carotte,  
Céleri,  
Céleri branche  
Choux,  
Concombre,



Courge, Courgette,  
Échalote  
Épinard  
Fenouil  
Haricot à écosser  
Haricot vert  
Maïs doux  
Navet  
Oignon sec  
Potimarron  
Poivron  
Poireau  
Radis  
Tomate



## OCTOBRE

### FRUITS

Châtaigne, Coing  
Figue, Framboise  
Mûre, Myrtille,  
Noix  
Noix fraîche  
Pêche (de vigne)  
Physalis, Poire  
Pomme, Raisin



### LÉGUMES

Ail, Aubergine  
Blette, Brocoli  
Carotte, Céleri  
Céleri branche



Choux, Courge  
Courgette, Échalote  
Épinard, Fenouil  
Haricot à écosser  
Haricot vert, Kiwano  
Mâche, Maïs doux  
Navet, Oignon sec  
Panais  
Patate douce  
Poireau, Poivron  
Potimarron  
Radis  
Rutabaga  
Tomate  
Topinambour

## NOVEMBRE

### FRUITS

Châtaigne  
Clémentine  
Kiwi  
Mandarine  
Noix  
Physalis  
Poire  
Pomme  
Raisin



Céleri  
Choux  
Courge  
Échalote  
Fenouil  
Kiwano  
Mâche  
Navet  
Oignon sec  
Panais  
Patate douce  
Poireau, Potimarron  
Radis, Rutabaga  
Topinambour



## DÉCEMBRE

### FRUITS

Clémentine  
Kiwi  
Mandarine  
Noix  
Physalis  
Poire  
Pomme



### LÉGUMES

Ail  
Blette, Cardon  
Carotte, Céleri  
Choux, Courge  
Échalote



Épinard  
Fenouil  
Kiwano  
Mâche  
Navet  
Oignon sec  
Panais  
Patate douce  
Poireau  
Potimarron  
Radis noir  
Rutabaga  
Salsifis  
Topinambour



# PARTEZ à la rencontre des producteurs

Venez découvrir leur offre généreuse de produits locaux !



## Agriculture biologique

Cette démarche qualité atteste que le produit est issu d'un mode de production et de transformation respectueux des équilibres naturels et du bien-être animal. Les logos bio (européen et AB) indiquent que les produits sont 100% bio ou contiennent au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée.



# Viandes et volailles



## REZZOUG Sarah

5 La Passuitière  
85700 SAINT-MESMIN  
Tél. 06 21 54 41 50  
sarah.rezzoug@orange.fr  
<http://roulepoulette.fr/> Roule Poulette

## Roule Poulette



- Volailles (poulets, pintades, dindes) entières et découpées.
- Conserves (rillettes, pâtés, confits plats cuisinés).

Au marché du GAEC Le Jardin des Saveurs à Saint-Mesmin le 1<sup>er</sup> vendredi du mois, au Jardin des Puys (Pouzauges) le 3<sup>e</sup> vendredi du mois.



## FALLOURD Emmanuel

6 Le Champ-Frou  
85700 MONTOURNAIS  
Tél. 06 78 37 56 05  
fallourd.jean.marie@gmail.com

## GAEC La clé des champs

- Vaches allaitantes et génisses (limousine) en colis de 10kg (steak, entrecôte, bifteck, saucisses, bourguignon, rôti, etc.).
- Vaches laitières (prim'holstein).
- Taurillons (limousin, holstein, charolais).

Vente à la ferme une fois par trimestre, souvent un vendredi de 10h00 à 19h30, date envoyée par mail.



## BERTEAU David, Yohan, GIRARDEAU Gildas

10 ch. de l'Aubépine  
85700 SAINT-MESMIN  
Tél. 06 16 23 28 73  
contact@lebiftruck.fr - [www.lebiftruck.fr](http://www.lebiftruck.fr)  
 Le Bif Truck

## Le Bif Truck

- Viande de bœuf (blonde d'Aquitaine - GAEC La Parillère).
- Viande d'agneaux et volailles (Girardeau Gildas).

Vente en caissettes, au détail ou sur commande.  
Camion Ambulant à Pouzauges (aux halles) le jeudi de 9h00 à 12h30, à Montournaiss, le jeudi de 11h00 à 12h30, à Saint-Mesmin (sous les halles) le jeudi de 16h30 à 19h30, à Sèvremont-La Pommeraiie (carrefour des Arches) le vendredi de 9h00 à 9h45, à Pouzauges (Rond-point de la Vallée) le vendredi de 16h00 à 19h00.



### **BERSON Jonathan**

La Réorthelière - La Flocellière  
85700 SÈVREMONT  
Tél. 06 20 59 02 51 - berson85@gmail.com  
www.elevageberson.fr

 Elevage Berson

## Élevage Berson



- **Viande de bœuf blonde d'Aquitaine en direct de notre ferme. Colis de 5 à 10 kg. Détail possible en fonction des disponibilités.**

Livraison à domicile, auprès des particuliers et professionnels.



### **PERROTIN Bernard et Hugo, NICOU Benoist**

9 Piffecaud  
85510 LE BOUPÈRE  
Tél. 06 82 58 04 90  
gaeclefoucaud@gmail.com

 Gaec Le Foucaud Perrotin-Nicou

## GAEC Le Foucaud



- **Viande de bœuf charolais répondant au cahier des charges Label Rouge.**

4 colis différents : classique, familial, grillades et VIP (colis de 5, 8 ou 10kg).

Produits cuisinés en conserves : rillettes, terrines de foie, sauce bolognaise, bœuf au cidre ou à la bière, chili con carne...

Vente à la ferme 6 fois par an.

Commandes par téléphone, sms ou mail.



### **MASSÉ Jean-Claude et Christophe**

8 La Brosse  
85510 LE BOUPÈRE  
Tél. 06 82 64 38 84  
jcl.masse@orange.fr

## GAEC La Brosse



- **Viande bovine race charolaise. Colis de 5 ou 8 kg.**

Vente au détail possible.

Produits élaborés (saucisses, lasagnes...) et conserves (bolognaise, bœuf au cidre).

Vente à la ferme tous les 2 mois. Commande par téléphone ou par mail.





# Viandes et volailles



## **SOUCHET Christophe**

Les Biallières  
85700 LA MEILLERAIE-TILLAY  
Tél. 06 73 34 16 77  
lesbiallieres@orange.fr

## **Souchet Christophe**



- Viande bovine naisseur engraisseur en race charolaise. Conditionnement en colis de 5 ou 10 kg pour le bœuf.

Vente à la ferme 2 fois par an, sur commande par mail ou par téléphone.



## **SERIN Benoit et Thomas**

Le Plessis-Foubert  
85700 POUZAUGES  
Tél. 06 79 77 44 98  
gaec-lespuys@orange.fr

## **GAEC Les Puys**

- Viande de vache blonde d'Aquitaine en colis de 5 kg ou 10 kg.

3 types de colis proposés.  
5 à 6 ventes réparties sur l'année.  
Commande par sms ou appel.



## **BABU Pascaline**

La Bequiniere  
85700 SAINT-MESMIN  
Tél. 06 50 07 40 63  
pascaline.babu@hotmail.fr  
<https://www.la-ferme-des-3t.fr/>  
📍 La Ferme des 3T

## **La Ferme des 3T**

- Vente directe de viande d'ANGUS les derniers week-ends du mois.

Commande sur le site internet La Ferme des 3T.



# Fruits, légumes et fleurs



## AUBERGER Adeline

La Vinatière

85700 LA MEILLERAIE-TILLAY

Tél. 06 87 13 28 63 - 📍 Au P'tit Verger

[auptitverger@orange.fr](mailto:auptitverger@orange.fr)

## Au P'tit Verger

- Fruits de saison toute l'année (en permaculture): petits fruits, fruits rouges, fraises, rhubarbe, raisins, pêches, figues, prunes, pastèque, kiwanos, fruits secs, confitures, compotes, fruits au sirop...

Cueillette le mercredi de 14h30 à 16h00 et vente au pied de l'église de La Meilleraie-Tillay de juin à septembre les mercredis de 17h30 à 19h00 (selon la production).

Présence sur le marché de Pouzauges, sous les halles le premier jeudi du mois.

Information sur les productions et les ventes en temps réel sur Facebook.



## LIAIGRE Béregère

143 La Chalonnaière

85700 SÈVREMONT

Tél. 06 13 49 10 17

[champiliaigre@gmail.com](mailto:champiliaigre@gmail.com)

📍 ChampiLiaigre

## ChampiLiaigre

- Production de pleurotes, shiitakés et champignons de Paris brun. Vente aux particuliers et professionnels. Produits frais, produits séchés et poudre.

Du mois d'octobre au mois de juin : vente tous les vendredis à l'exploitation de 17h00 à 18h30. Possibilité de passer commande pour récupérer à un autre moment.

Retrouvez toutes les informations sur les réseaux sociaux.



## PAILLAT Dominique, Sylvain et Hélène

2 La Roche-Gautreau

85700 SAINT-MESMIN

Tél. 06 31 36 83 33

[gaeclejardindessaveurs@gmail.com](mailto:gaeclejardindessaveurs@gmail.com)

📍 GAEC Le jardin des saveurs

## GAEC Le Jardin des Saveurs



- Maraîchage diversifié, légumes de saison.

Vente à la ferme tous les vendredis de 16h00 à 19h00.

Présent sur le marché de Pouzauges les jeudis de 8h00 à 12h00.





# Fruits, légumes et fleurs



## L'équipe permanente du Jardin du Puy

20 rue de la Fontaine  
85700 POUZAUGES  
Tél. 07 68 32 86 95  
administration@jardindespuy.fr

 Le Jardin des Puy

## Association Le Jardin des Puy

• **Légumes bio de saison et produits de producteurs locaux tels que les œufs, le pain, les fruits de saison.**

Achats suivants trois formules :

- Vente au détail
- Abonnement à un panier hebdomadaire
- Commande en ligne possible

Marché sur l'exploitation tous les jeudis de 15h00 à 18h00 et les vendredis de 12h00 à 16h30.

Proposition d'un adhésion annuelle pour soutenir l'association :

<https://boutique.ouvretafirme.org/drive-jardin-des-puy>

Atelier chantier d'insertion par le maraîchage.



## MEGNET Stéphanie

34 rue du Pont aux Chèvres  
85390 CHAVAGNES-LES-REDOUX  
Tél. 06 58 80 99 29  
megnent@yahoo.fr

## Au Potager feuilleté

- **Légumes de saison.**
- **Œufs.**
- **Plants de tomates en mai.**

Vente sur le marché de Pouzauges tous les jeudis de 8h00 à 12h00.

Vente à la ferme les vendredis de 10h00 à 12h00.



## AUDOUIN Nicolas

La Rambaudière  
85700 SAINT-MESMIN  
Tél. 06 07 17 24 52  
earllestulipes@gmail.com

 EARL Les Tulipes

## EARL Les Tulipes

- **Maraîchage diversifié en légumes de saison.**

Vente à la boutique Épicœur tous les vendredis et via le Local en boîtes (distributeur libre-service situé devant la boutique Épicœur). Légumes à retrouver au magasin Le Panier des Collines, à Pouzauges.

Également en polyculture-élevage lait.



**TEXIER Elodie**

105, La Bessonière - St-Michel-Mont-Mercure  
85700 SÈVREMONT  
Tél. 06 67 46 76 19  
elodie.texier@yahoo.fr  
 <https://t.me/aucoeurdesplantes>  
<https://aucoeurdesplantes.jimdofree.com/>

## Au Cœur des Plantes

- Plantes médicinales et aromatiques, infusions, herbes du Bocage, sels aux plantes, cidaigres aux plantes, elixirs à base de plantes, etc.

Ouverture de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 du lundi au vendredi. Sur commande par téléphone ou mail. Produits aussi disponibles à la boutique de l'Office de Tourisme, au Panier des Collines (Pouzauges), au P'tit Vrac, à Épicœur, au Manoir des Sciences de Réaumur, à l'Instant Gourmand (Sèvremont) et au restaurant Les 3 Piliers (Le Boupère). Animations possibles sur réservation.



**PELAUD Laura et Thibaut**

La Picherie  
85700 POUZAUGES  
Tél. 07 84 85 76 96  
contact@lapousserit.fr  
 Les plants de Laura

## La Pousse Rit



- Plants de légumes, aromatiques et fleurs biologiques.
- Fraises et framboises.
- Fleurs coupées et bouquets.

Points de vente de fin mars à début octobre.

Présence sur les marchés du territoire selon productions. Informations sur Facebook.



**GRELAUD Stéphanie**

3 bis La Mignardière  
85700 MONTOURNAIS  
Tél. 06 76 62 41 81  
lesjardinsdefany85@gmail.com

## Les Jardins de Fany



- Production de légumes bio de saison.
- Culture agroécologique selon la méthode Jean-Martin Fortier.

Vente directe sur l'exploitation et présence sur les marchés.





# Produits laitiers



**SOULARD Denis et Nicole, SAVIN Bernard**

La Fumoire  
85700 MONTOURNAIS  
Tél. 06 73 90 30 10  
soulardenis@orange.fr

## GAEC La Source



• **Fromage fermier de vache au lait cru bio.**

Vente à la ferme tous les vendredis de 16h00 à 19h00.  
Présent sur le marché de Pouzauges les jeudis de 8h00 à 12h00 aux halles.

Autres points de vente : Panier des Collines (Pouzauges), L'Esprit d'ici (Cheffois).

## Le saviez-vous ?

En FRANCE, chaque année **10 millions de TONNES**



de produits ALIMENTAIRES sont perdus ou gaspillés.  
À la maison, cela représente environ **un repas par semaine**.

### Comment réduire le gaspillage alimentaire à mon échelle ?

- Faites un **inventaire** de votre réfrigérateur et de vos placards avant de faire vos courses.
- Établissez à l'avance les **menus de la semaine** et essayez de vous en tenir à votre liste de courses (évités les achats superflus).
- Soyez attentif à l'étiquetage et aux **dates de péremption** (DLC ou DDM). • **Compostez** vos déchets alimentaires.
- Rangez correctement les aliments dans votre réfrigérateur.
- Cuisinez les bonnes quantités. • Accommodez les **restes**.
- Les légumes représentent une part importante du gaspillage alimentaire, pensez à les cuisiner **en soupe ou en purée**.

Vous souhaitez vous investir sur cette thématique ? Rejoignez le collectif « Moins Jeter » du Pays de Pouzauges en envoyant un mail à :

[contact@cpie-sevre-bocage.com](mailto:contact@cpie-sevre-bocage.com)

\*Source ADEME



# Autres produits

## Miels



**JEANOT Nadine et Yannick**

La Maison-Neuve - Les Châtelliers-Châteaumur  
85700 SÈVREMONT  
Tél. 06 71 52 14 58 - braco79@laposte.net

## Miel du Bocage

• **Miel et pollen en pots de 250g et 500g.**

Magasin ouvert le vendredi de 16h00 à 19h00.

Vente sur le marché de Pouzauges, le jeudi de 8h00 à 12h00, une fois par mois et aux Jardins de l'Yprésis à Saint-Mars-la-Réorthe de 17h00 à 19h30.

## Pains



**DOUILLARD Justin**  
Rue du Terrier-Martreau  
85700 POUZAUGES  
Tél. 07 82 37 10 69 - just1talmenier@gmail.com  
www.les-moulins-du-terrier-martreau.com  
📍 Les Moulins du Terrier Martreau

### Les Moulins du Terrier Martreau

- Farine T80.
- Pain, brioche, préfou.

Vente aux moulins toute l'année les lundis et vendredis de 9h00 à 12h00 et de 16h00 à 19h00.

Présent au marché de Pouzauges tous les jeudis de 8h00 à 12h00 et tous les samedis de 8h00 à 12h00.

Vente aux moulins tous les après-midi d'été (juillet-août).

## Pâtes



**AUDOUIN Charlotte et Nicolas**  
La Rambaudière  
85700 SAINT-MESMIN  
Tél. 06 10 70 00 24  
epicoeur@gmail.com - www.epicoeur.fr  
📍 Epicoeur

### Épicoeur



- Pâtes au blé tendre, épeautre et sarrasin.
- Farines, Moutarde.

Vente à la boutique de la ferme les lundis après-midi de 14h00 à 18h00 et les vendredis de 10h00 à 12h00 et de 13h30 à 19h00.

Vente 7j/7j dans le Local en boîtes (distributeur libre-service situé devant la boutique Epicoeur).

Également vente de produits locaux divers à la boutique. Divers points de vente visibles sur la carte du site internet. Produits vendus au Panier des Collines, à l'Office de Tourisme et au P'tit Vrac (Pouzauges).

## Conserves



**YOU Stéphane**  
2 rue des Mésanges  
85510 LE BOUPÈRE  
Tél. 06 47 88 63 43 - jardindhiver@orange.fr  
📍 Conserverie Jardin d'hiver

### Conserverie Jardin d'hiver



- Conserves de légumes.

Sous-traitance pour maraichers.

Présent lors des marchés estivaux : le marché des 3 Piliers (Le Boupère), la Fête du chocolat (Réaumur), Le Marsimarché (Saint-Mars-la-Réorthe)...

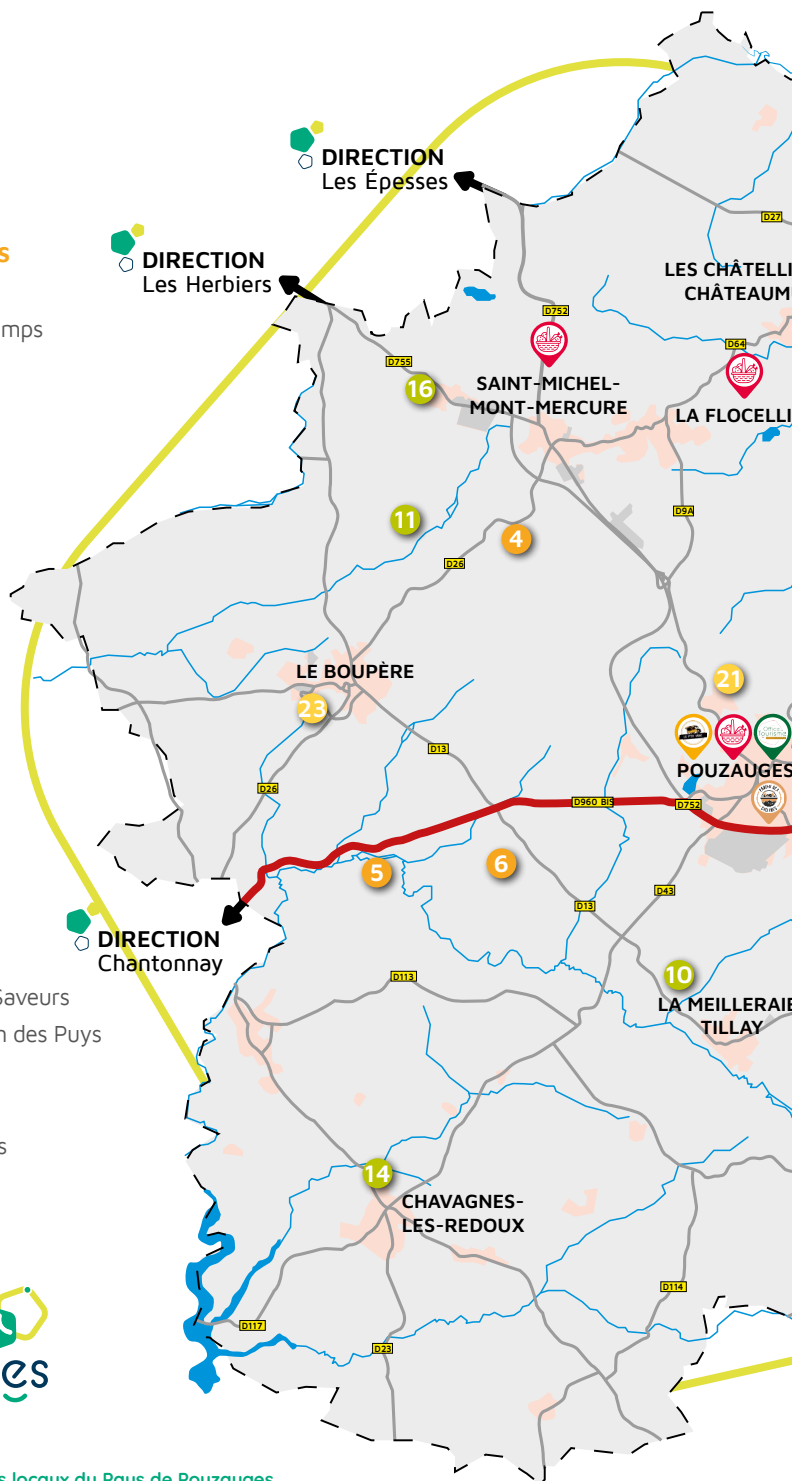
Produits aussi disponibles dans les magasins locaux : Panier des Collines (Pouzauges), Utile (La Flocellière), Vival (Saint-Michel-Mont-Mercure), Votre Marché (La Meillaie-Tillay)...

## Viandes et volailles

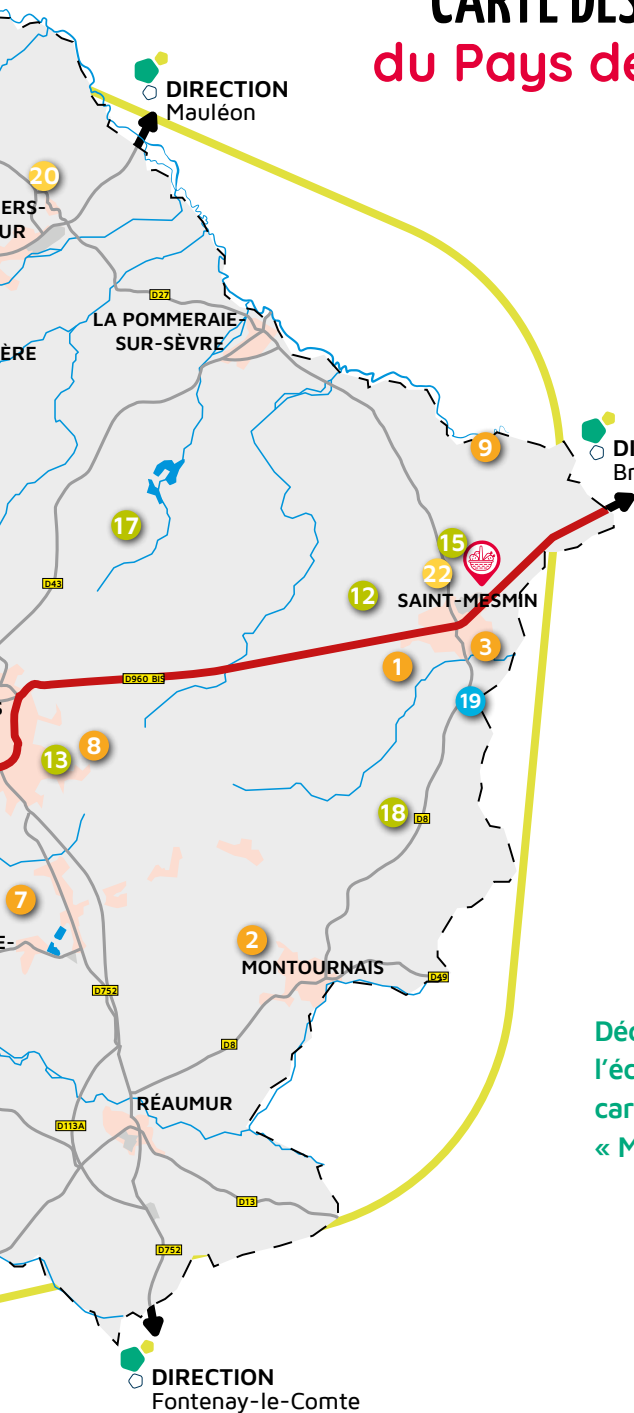
- 1 Roule poulette
- 2 GAEC La clé des champs
- 3 Le Bif Truck
- 4 Élevage Berson
- 5 GAEC Le Foucaud
- 6 GAEC La Brosse
- 7 Souchet Christophe
- 8 GAEC Les Puy
- 9 La ferme des 3T

## Fruits, légumes et fleurs

- 10 Au P'tit Verger
- 11 ChampiLiaigre
- 12 Gaec Le Jardin des Saveurs
- 13 Association Le Jardin des Puy
- 14 Au Potager feuilleté
- 15 EARL Les Tulipes
- 16 Au Cœur des Plantes
- 17 La Pousse Rit
- 18 Les Jardins de Fany



# CARTE DES PRODUCTEURS du Pays de Pouzauges



 **Marchés**

 **Le Panier des Collines**

 **Le P'tit Vrac**

 **Office du Tourisme  
Boutique**

## Produits laitiers

 Gaec La Source

## Autres produits

Miels, pains, pâtes, pizzas et conserves

 Miel du Bocage

 Les Moulins du Terrier Marteau

 Épicœur

 Conserverie Jardin d'hiver

Découvrez les producteurs à l'échelle de la Vendée sur la carte interactive départementale « Manger local »



# LES MARCHÉS HEBDOMADAIRES du Pays de Pouzauges

## Pouzauges

Tous les jeudis et samedis  
de 8h00 à 12h00, sous les halles.

## Sèvremont La Flocellière

Tous les dimanches de 9h00 à 12h30,  
Place du commerce.

## Saint-Michel-Mont-Mercure

Tous les mardis de 16h30 à 19h30,  
sous Les Halles.

## Saint-Mesmin

Tous les jeudis de 16h30 à 19h30,  
Place du marché ou sous les halles.

Pour connaître les dernières informations  
sur les marchés du Pays de Pouzauges,  
vous pouvez consulter la page « Consommer  
local » du site Internet de la Communauté de  
communes ([www.paysdepouzauges.fr](http://www.paysdepouzauges.fr)).



# AUTRES POINTS DE VENTE

## de produits locaux



### Le Panier des Collines

Le Panier des Collines est un magasin qui propose des produits issus des fermes et producteurs situés majoritairement à moins de 100km du magasin. En plus d'être locaux, les produits sont frais et de saison : fruits, légumes, crèmerie, épicerie.

Une équipe de bouchers charcutiers traiteurs transforme et cuisine sur place les viandes et produits de producteurs locaux.

Horaires : du mardi au jeudi de 9h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30, le vendredi de 9h00 à 13h00 et de 14h30 à 19h30, le samedi de 9h00 à 13h00 et de 14h30 à 18h00

Zone commerciale Les Ournais, Rue Jean-Baptiste Colbert - 85700 Pouzauges

Tél : 02 51 65 26 41 - panierdescollines.fr - contact@panierdescollines.fr - Panier des Collines Pouzauges



### Le P'tit Vrac

Le P'tit Vrac est une épicerie itinérante de produits en vrac tenue par des jeunes en situation d'handicap, accompagnés par des bénévoles de l'association « Notre Avenir Vous Appartient ». Le but de l'association est social mais également de sensibiliser à l'alimentation locale, bio, en favorisant le zéro déchet.

Le P'tit Vrac propose des produits d'épicerie mais également des produits cosmétiques et d'entretien durable.

Les points de vente :

- Le jeudi matin au marché de Pouzauges, sous les halles, de 8h00 à 12h00
- Le vendredi sur le parking de la Vallée à Pouzauges de 16h30 à 19h00
- Le 2<sup>e</sup> jeudi du mois au GAEC Légumes & Co à Combrand de 17h00 à 19h30
- Le 4<sup>e</sup> jeudi du mois aux Jardins de l'Yprésis à Saint-Mars-la-Réorthe de 17h00 à 19h30
- Le 2<sup>e</sup> samedi du mois au marché de Cerizay de 9h00 à 12h30
- Le 4<sup>e</sup> samedi du mois au marché de Chantonnavy de 8h00 à 13h00



Tél. 07 69 76 92 78 - notreavenirvousappartient@gmail.com - Notre avenir vous appartient.



### Office de Tourisme - Boutique

L'Office de Tourisme du Pays de Pouzauges met à votre disposition une boutique de produits locaux dans laquelle sont proposés des produits de qualité issus du Pays de Pouzauges et des communes environnantes. Des paniers garnis peuvent être composés toute l'année, selon vos envies et votre budget. Demandez conseil auprès de l'équipe d'accueil. Ouvert toute l'année.

30, place de l'Église - 85700 Pouzauges - Tél. 02 51 91 82 46 - accueil@tourisme-paysdepouzauges.fr  
www.tourisme-paysdepouzauges.fr - Office de Tourisme Pays de Pouzauges

## BON À SAVOIR !

**Vous pouvez également retrouver des produits locaux dans certaines petites et moyennes surfaces du territoire.**



# LE SUJET VOUS INTÉRESSE ? VOUS AVEZ UNE QUESTION ?

## Contactez-nous !

### CONTACT :

Communauté de communes du Pays de Pouzauges  
Maison de l'Intercommunalité,  
18 La Fournière - BP 10267 - 85702 POUZAUGES Cedex  
transitions@paysdepouzauges.fr  
Tél. : 02 51 57 14 23

Ce catalogue est également disponible  
en version numérique sur :

- [www.paysdepouzauges.fr](http://www.paysdepouzauges.fr)
- [www.tourisme-paysdepouzauges.fr](http://www.tourisme-paysdepouzauges.fr)

Si vous habitez autour du Pays de Pouzauges, sachez qu'il existe  
des documents similaires (guides, cartes) qui recensent les producteurs locaux  
sur le Pays de Mortagne, le Pays des Herbiers, le Pays de La Châtaigneraie, etc.



Rejoignez le **groupe Facebook** créé par la Communauté de communes  
« **Manger local en Pays de Pouzauges** ».

Sur cette page, les producteurs peuvent partager leurs initiatives, leurs  
retours d'expériences, leurs produits et leurs savoir-faire. Les habitants  
peuvent partager leurs réflexions autour de l'alimentation, leurs  
découvertes et leurs bons plans. **Ce groupe est ouvert à tous.**