

2023

**GUIDE
DES
PRODUCTEURS
LOCAUX**



4-8

Acheter et consommer local, ça a du bon !

En 2023, tous Fou d'local
Calendrier des marchés

9-34

Présentation de vos producteurs locaux

35-43

1 saison, 1 recette avec Romuald Chevalier

Calendrier des produits de saison

Réalisé en février 2023 par le service communication de Vendée Grand Littoral.

© Producteurs de Vendée Grand Littoral - Communauté de communes Vendée Grand Littoral - Shutterstock - Freepik



Manger local, c'est remettre du bon sens dans son assiette !

NOTRE TERRITOIRE EST UN VÉRITABLE TERRAIN DE JEUX POUR TOUS LES GOURMANDS ET LES AMATEURS DE BONS PRODUITS.

Des huîtres à la viande, en passant par les fruits, les légumes et les produits laitiers, nous avons la chance de pouvoir trouver l'essentiel de notre alimentation à proximité.

Pour aider chacun d'entre vous à mieux connaître les producteurs locaux et leurs circuits de distribution, la Communauté de communes a imaginé ce Guide pratique. Après une première édition en 2021, ce Guide des producteurs 2023 s'étoffe avec de nouvelles adresses. Un signe qui prouve la vitalité particulière de notre territoire en matière agricole.

Rapprocher les consommateurs des producteurs, tel est l'objectif principal de ce Guide. Un objectif que poursuit la Communauté de communes en s'engageant au sein d'un Projet Alimentaire Territorial ambitieux. Au fil des saisons, ateliers, projections et recettes en ligne vous donneront des clés pour adopter une alimentation saine et locale. Car manger local, ce n'est pas seulement bon pour la planète, c'est aussi bénéfique pour votre santé, pour notre économie et pour le lien social.

Je vous souhaite de belles rencontres et de savoureuses découvertes sur notre territoire.

Maxence de Ruyg,
Président de la Communauté de communes
Vendée Grand Littoral

Acheter et consommer local ça a du bon !



C'EST BON POUR L'EMPLOI

✓ Soutenir l'économie locale

En achetant local, je favorise le dynamisme économique et l'emploi autour de chez moi.

C'EST BON POUR LA PLANETE

✓ Réduire les émissions de gaz à effet de serre

Dans la mesure où la logistique est optimisée, réduire la distance entre le lieu de production et celui de consommation fait diminuer les émissions de gaz à effet de serre.



C'EST BON POUR MON PRODUCTEUR

✓ Mieux rémunérer le producteur

Privilégier les circuits courts, c'est permettre aux producteurs de conserver leur marge.

C'EST BON POUR MON TERRITOIRE

✓ Maintenir un patrimoine culturel et gastronomique

Chacun des paysages de notre territoire est entretenu par une agriculture qui possède des savoir-faire spécifiques et contribue à notre identité culturelle et gastronomique.



© Valéry Joncheray



C'EST BON POUR LE MORAL

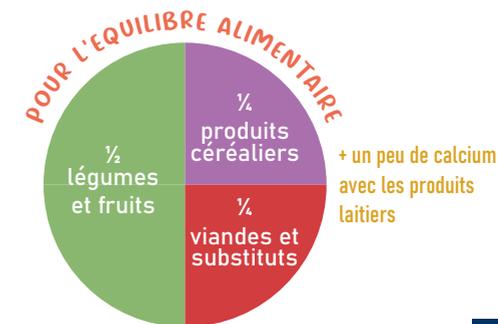
✓ J'échange avec les producteurs

Discuter avec les producteurs, c'est se reconnecter au monde agricole, mieux le comprendre. De l'échange émerge des prises de conscience qui amènent à adopter des pratiques plus vertueuses, aussi bien du côté du consommateur que du côté du producteur.

C'EST BON POUR NOTRE CORPS

✓ Un bénéfice santé

Pour bénéficier du plus de vitamines possibles, il faut consommer le produit frais rapidement après récolte. En effet, les vitamines des produits frais sont altérées par réaction d'oxydation avec l'air.



ZOOM SUR LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Agir en faveur de l'agriculture et une alimentation de qualité

Le Projet Alimentaire Territorial (PAT) vise à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs afin de développer l'agriculture sur les territoires et la qualité de l'alimentation.

Le PAT est porté par le Syndicat mixte Vendée Cœur Océan et la Communauté de communes Vendée Grand Littoral. Le PAT regroupe des actions pour accompagner les producteurs, soutenir la demande et surtout mieux faire connaître les producteurs.

+ d'infos : www.pat-vendecoeurocean.fr





**En 2023,
tous
fou d'local !**

**Tout au long de l'année
2023, la Communauté
de communes lance
un programme
d'animations intitulé
« Fou d'local ».
Objectif : rapprocher
les consommateurs
des producteurs
locaux.**



DES SOIREEES APERO-PROJO

4 saisons, 4 soirées « Apéro-Projo » !

Elles se dérouleront dans des communes différentes au fil des saisons, en trois étapes :

- Projection du film documentaire « Tous fou d'local » (40')
- Échanges avec des producteurs et restaurateurs du territoire
- Dégustation de produits locaux

Talmont-Saint-Hilaire le 21 février // Angles le dimanche 2 avril // Moutiers-les-Mauxfaits le jeudi 1^{er} juin // Grosbreuil fin septembre



DES ATELIERS THEMATIQUES

Ouverts à tous, sur inscription, les ateliers pratiques « Fou d'local » proposent d'aborder des thématiques variées autour de l'alimentation et de la santé : potager, cuisine, nutrition...

Tous les trimestres, un nouveau programme à découvrir sur vendeegrandlittoral.fr

Places limitées - Inscription à pat@vendeegrandlittoral.fr ou au 02 51 207 207



DES RECETTES DE SAISON EN LIGNE

A chaque saison, découvrez de nouvelles recettes 100 % locales. Réalisées par un chef vendéen en lien avec un producteur, ces recettes mettront à l'honneur les produits phares du territoire.

A visionner sur www.vendeegrandlittoral.fr
+ les comptes Facebook, Instagram et Youtube de Vendée Grand Littoral

**TOUTES LES INFOS PRATIQUES
AU FIL DES SAISONS SUR
WWW.VENDEEGRANDLITTORAL.FR**

Le marché, un rendez-vous local !

Toute l'année, les produits du terroir sont les stars de nos marchés locaux, où se mélangent convivialité, couleurs et senteurs. Vous y rencontrerez des passionnés qui vous proposeront une grande variété de denrées. Poisson, viande, fruits et légumes, fromages ou encore des plats « fait maison », autant de produits frais qui vous feront saliver !



CALENDRIER DE VOS MARCHES EN VENDEE GRAND LITTORAL

Marchés
hebdomadaires
annuels

Marchés saisonniers
(juillet & août)

LUNDI

> **Jard-sur-Mer**
Place des Ormeaux

> **Moutiers-les-Mauxfaits**
Foire le dernier lundi du mois

> **Longeville-sur-Mer**
Place de la Liberté

MARDI

> **Talmont-Saint-Hilaire**
Marché couvert, place du Payré

MERCREDI

> **Angles**
Place du Champ de Foire

> **Jard-sur-Mer**
Centre-ville

> **Talmont-Saint-Hilaire**
En nocturne - Port Bourgenay

JEUDI

> **Champ-Saint-Père**
Centre-ville

> **Avrillé**
Place du Champ de Foire

> **Talmont-Saint-Hilaire**
Marché couvert et place du Payré

> **Jard-sur-Mer**
En nocturne - Port de plaisance

VENDEDI

> **Moutiers-les-Mauxfaits**
Sous les halles

> **Longeville-sur-Mer**
Place de la Liberté

SAMEDI

> **Talmont-Saint-Hilaire**
Marché couvert, place du Payré

DIMANCHE

> **Angles**
Place du Champ de Foire

> **Saint-Vincent-sur-Jard**
Place Clément Neau

> **Longeville-sur-Mer**
Le Rocher

Votre marché prend des COULEURS

ICI.C.LOCAL, UN CODE COULEUR POUR REPERER LES CIRCUITS COURTS, LES PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON sur votre marché

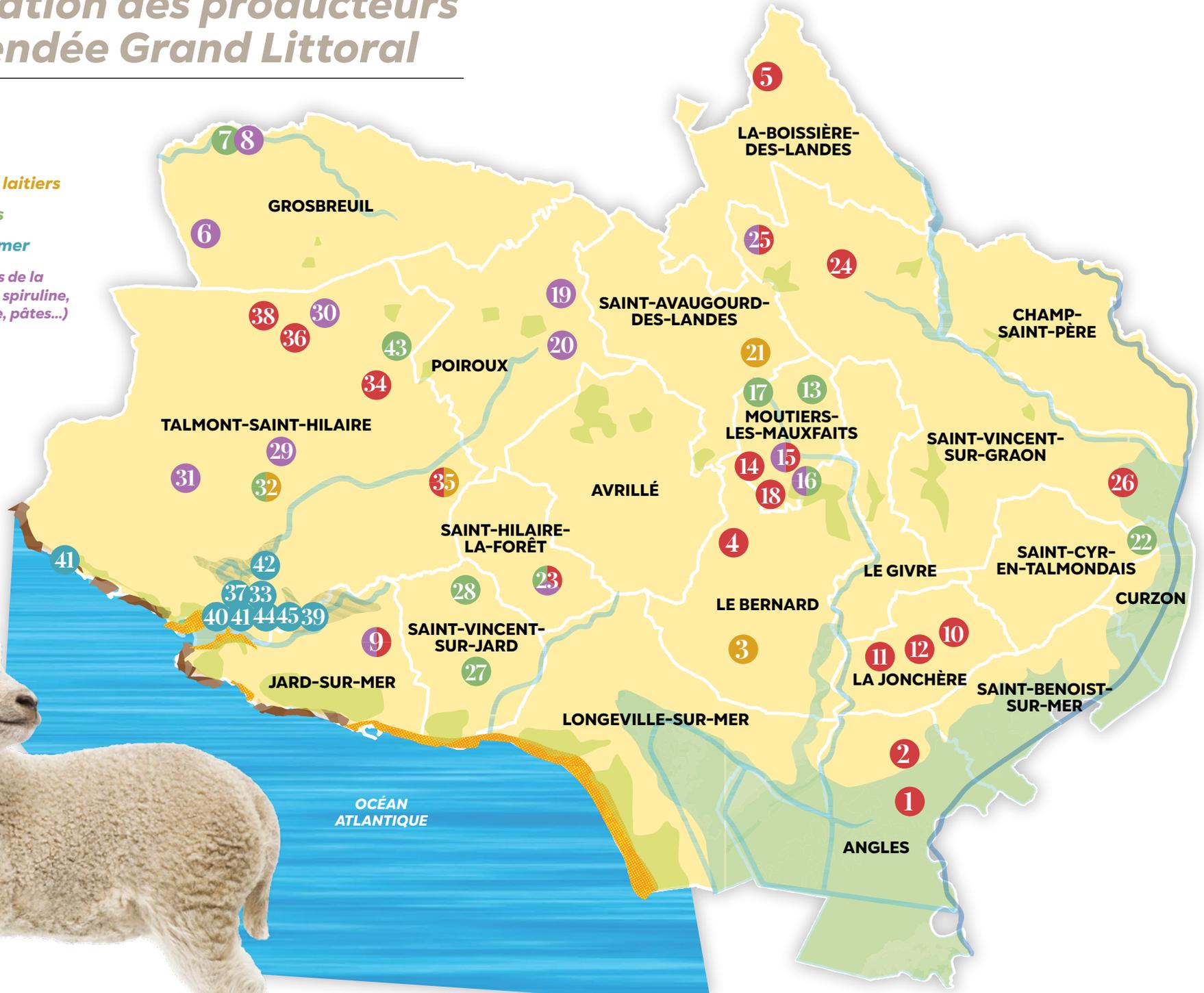
Produit	Prix	Origine
Produit local	€	
Produit local	€	
Produit local	€	

Les producteurs locaux en Vendée Grand Littoral

Au fil des pages qui suivent, découvrez 45 exploitants en Vendée Grand Littoral, leurs productions, spécialités et les modalités pratiques pour vous approvisionner chez eux ou dans d'autres lieux de vente sur le territoire (épiceries, marchés, supermarchés, groupements d'achat, en ligne...).

Localisation des producteurs en Vendée Grand Littoral

- **Viande**
- **Œufs, produits laitiers**
- **Fruits, légumes**
- **Produits de la mer**
- **Autres (produits de la ruche, vin, bière, spiruline, escargots, farine, pâtes...)**



1 // LA FERME DE CLOVIS

Bœuf, veau



CLOVIS TESSIER
Le Clos Buet - 85750 ANGLES
06 22 48 47 00
contact@lafermedeclovis.fr
https://www.lafermedeclovis.fr



Clovis Tessier est à la tête de l'exploitation familiale depuis 2011. Il propose de la viande de bœuf de race parthenaise de qualité, respectueuse de la biodiversité et qualifiée « Valeurs Parc Naturel Régional du Marais Poitevin ». La ferme du Clos Bluet s'étend sur 300 hectares de terre. Elle est située en plein cœur du Marais Poitevin et compte en moyenne 240 vaches.

Vente en ligne <https://www.lafermedeclovis.fr>

2 // SCEA L'AUBEPIN

Lapin



ALIZÉE MAY et JEAN-MARIE ORSEAU
2, rue de l'Aubepin - Moricq - 85750 ANGLES
06 11 49 04 09
jeanmarieorseau@wanadoo.fr

Producteurs de lapins sur Angles depuis 1993, Alizée et Jean-Marie élèvent leurs animaux selon l'exigence du cahier des charges « Bien-être animal », garantissant de bonnes conditions de logement et d'alimentation. Leurs méthodes de travail sont contrôlées et certifiées. Ils respectent l'environnement de leurs animaux afin de proposer des produits de qualité.

Vente directe à la ferme 4 ventes dans l'année, une par trimestre
Vente en ligne <https://www.produitici.fr/producteur-scea-l-aubepin>

3 // LA FERME DE LA ROCHETTE

Laitages



AUDREY et DAVID CHABOT
La Rochette - 85660 LE BERNARD
06 34 02 70 48
lafermedelarochette@gmail.com

Audrey et David sont des éleveurs passionnés par leur métier et leurs vaches ! Le bien-être animal est au cœur de leurs préoccupations. Ils produisent et transforment le lait à la ferme.

Voici leur produits : yaourts au lait de vache nature ou aux fruits, fromage blanc lisse, fromage blanc campagne, fromage ail et fines herbes, riz au lait, desserts lactés, beurre, crème épaisse, lait entier ou demi-écrémé pasteurisé, crèmes glacées et sorbets. Visite et goûter à la ferme en juillet et août le vendredi après-midi (sur réservation - 5€ - Gratuit pour les - de 5 ans).

Vente directe à la ferme En hiver, le mercredi et le vendredi : 15h-18h30 - le samedi : 10h-12h
En été, le mercredi : 15h-19h - le vendredi : 10h-12h30/15h-19h - le samedi : 10h-12h

Vente sur commande En hiver, le jeudi, en drive : 15h-20h (envoi du bon de commande par mail à retourner avant le mercredi soir dernier délai pour un retrait le jeudi après-midi)

Vente en épicerie A la Bonne Vitamine à Longeville-sur-Mer, Fromagerie Cottage à Bourgenay, La Ferme des Muriers à St-Hilaire-la-Forêt

Vente en supermarchés Intermarchés à Angles et à Moutiers-Les-Mauxfaits

4 // LES FERMIERES DE LA VAIQUERIE

Porc



ÉMILIE ET SÉBASTIEN CHIRON
La Vaiquerie - 85660 LE BERNARD
06 33 99 00 44
boutiquealaferme.vaiq@orange.fr
<http://fermedelavaiq.hubside.fr/>



Les fermiers de la Vaiquerie élèvent 450 porcs fermiers de Vendée élevés en plein air et proposent de la charcuterie artisanale. Leur élevage garantit le bien-être des animaux avec 83 m² de prairie minimum par porc. L'alimentation est 100% naturelle et riche en oméga 3.

En vente également à la ferme : viande bovine, veau, volaille, agneau, œufs, mogettes label rouge.

Vente directe à la ferme Du 1^{er} septembre au 30 juin, le mardi, le mercredi, le jeudi et le samedi : 10h-12h30 / le vendredi : 10h-12h30/16h-18h
Du 1^{er} juillet au 31 août, du mardi au samedi : 10h-12h30/16h30-19h

Vente sur commande Possibilité de passer commande par SMS, messenger ou par mail

Vente en groupement d'achats AMAP Iodée à Longeville-sur-Mer

5 // TRADITION DE VENDEE

Porc



LUDOVIC BOUET

Impasse des Fougères - ZA Les Acacias
85430 LA BOISSIÈRE-DES-LANDES

02 51 06 05 88

commercial@traditiondevendee.fr

http://www.tradition-de-vendee.com



Depuis 1977, Tradition de Vendée élabore des recettes traditionnelles et artisanales à partir d'une viande d'exception : le Porc Fermier élevé en plein air Label Rouge IGP de Vendée. L'entreprise préserve le savoir-faire charcutier d'autrefois et transmet les méthodes de fabrication traditionnelles aux artisans. Toute la filière est au service du bon goût !

Vente directe en boutique Du mardi au vendredi : 9h30-12h30/14h30-18h30 - Le samedi : 9h-13h

Vente sur commande Par téléphone pendant les heures d'ouverture de la boutique ou par mail

Vente en ligne <https://www.lecharcutier.fr/>

Vente en supermarchés Super U à Talmont-St-Hilaire et Jard-sur-Mer

7 // LES JARDINS DE CORINNE

Fruits et légumes



CORINNE DAIGRE

2050, route de la Mothe Achard
85440 GROSBREUIL

07 69 67 06 47

gaecterredvendee@gmail.com



Leur jardin de 3 hectares est un lieu d'expériences et pédagogique autour du sol et du vivant (haie nourricière, mandala, paillage...). Il y a tout à faire, à partager et échanger idées et astuces, dans un esprit de convivialité et de bonne humeur. Ce qui les motive : « Le respect de la planète et tout être vivant, l'autonomie, la simplicité, le manger local... ». Corinne et Guillaume produisent des légumes, fruits, petits fruits et plantes aromatiques en philosophie permacole.

Vente directe à la ferme Le mercredi 10h-12h30/14h30-18h - le vendredi : 10h-12h30/14h30-19h - le samedi selon saison

Vente sur commande Paniers de légumes et fruits ainsi que paniers cadeaux (anniversaire, Noël...)

Vente en ligne <https://app.cagette.net/lesjardinsdecorinne>

Vente sur les marchés Marché festif et marchés de Noël

6 // LA FERME DU PUY

Farines, pâtes



GREGORY TALON

85440 GROSBREUIL

06 10 73 22 70

lafermedupuy@laposte.net

Grégory Talon cultive du blé, du petit épeautre et du sarrasin en agriculture biologique. Il réalise les moutures sur meule de pierre pour proposer des farines type 80. Les farines de blé sont également transformées en pâtes.

Voici ses produits : farine de blé ancien (T80), farine de petit épeautre (T80), farine de sarrasin et pâtes.

Vente en boutique La Ferme de la Goulpière aux Sables d'Olonne

Vente en groupement d'achats Tal'Ethic, association La Ruche d'idées à Talmont-St-Hilaire

Prestation pour des événements privés Galettes-saucisses dans sa caravane paysanne « Des champs à l'assiette »

Vente en supermarché Biocoop des Sables d'Olonne

8 // ESCARGOT & ROLL

Escargots



GUILLAUME AUVINET

2050, route de la Mothe Achard
85440 GROSBREUIL

07 69 67 06 47

escargotandroll@gmail.com



Guillaume s'est dirigé vers la voie de l'héliculture grâce à une belle rencontre avec un escargotier en Bourgogne. Il a installé son élevage d'escargots gros gris sur une partie de l'exploitation des Jardins de Corinne. 100 000 escargots sont mis en parc de mai à septembre et transformés ensuite à la ferme en produits traiteur : douzaine en coquille ou en fromentine, bocal de 4 et 8 douzaines en court bouillon, Escarfou (préfou aux escargots). Possibilité de visite des parcs à escargots sur rendez vous.

Vente directe à la ferme Le mercredi 10h-12h30/14h30-18h - le vendredi : 10h-12h30/14h30-19h - le samedi selon saison

Vente sur commande Par téléphone et mail pour la période des fêtes ou au courant de l'année

Vente en ligne <https://app.cagette.net/lesjardinsdecorinne>

Vente sur les marchés Marché festif et marché de Noël

9 // FERME BLUTEAU

Porc, bovin, légumes secs



FRANCK et GRÉGORY BLUTEAU
3, La Liraie - 85520 JARD-SUR-MER
06 20 16 57 57
fermebluteau85@outlook.fr

Exploitation familiale depuis 1972, la Ferme Bluteau produit un grand nombre de cultures (blé tendre, blé dur, orge de brasserie, tournesol, chanvre, maïs...). Elle élève également des porcs ainsi qu'un troupeau de vaches de race Aberdeen Angus qui pâturent leurs prairies naturelles de marais (Natura 2000). Franck et Grégory Bluteau, ainsi que leur salarié Jérôme, mettent au cœur de leur exploitation le respect de l'environnement. Voici leurs produits à la vente : viande de porcs et bovins, légumes secs (lentilles, flageolets, mogettes et pommes de terre) certifiés agriculture biologique.

Vente sur commande 1 vente par mois sur réservation en ligne sur <https://www.produitici.fr/producteur-a-la-ferme-de-franck-et-gregory-bluteau> ou par téléphone - dates et horaires de retrait des commandes par message aux clients

11 // EARL LA ROSE DES CHAMPS

Bœuf



JULIE GRONDIN-LEGER
4, La Fredonnière - 85540 LA JONCHÈRE
06 62 99 28 68
elevagedeschamps@yahoo.fr



Julie Léger propose de la viande bovine de race Charolaise certifiée Label Rouge. Son exploitation agricole familiale transmise depuis quatre générations a pour ambition de sélectionner les meilleures vaches à viande.

Voici ses produits : colis de 5 kg ou 10 kg Tradition, Famille ou Barbecue, colis de 7 kg Découverte ou Prestige, rillettes de bœuf en pot, saucissons sec et chorizo doux de bœuf, sauce bolognaise maison en pot.

Vente sur commande Réservation par mail, téléphone ou facebook - retrait des commandes 1 à 2 fois par mois

Vente sur les marchés Marché festif

10 // EARL MALADRY

Bœuf, veau



JERÔME MALADRY
L'Oie - 85540 LA JONCHÈRE
07 86 63 61 74
jeromemaladry@aol.com

Jerôme Maladry a installé son exploitation à La Jonchère avec ses parents en 2012. Il propose de la viande de bœuf et de veau de race blonde d'Aquitaine certifiés Label Rouge.

C'est sur son exploitation de 119 hectares que ses bovins sont élevés en plein air et que 60 veaux naissent chaque année.

Vente sur commande Sur réservation par mail ou téléphone

12 // SCEA LA TROP CHÈRE

Bœuf



MANUEL ROBLIN
La Trop Chère - 85540 LA JONCHÈRE
06 67 64 91 12
scea.latropchere@orange.fr

Manuel Roblin a repris l'exploitation familiale en 2019. La production principale est la viande bovine en race charolaise, nourrie sans OGM. La ferme propose aussi des céréales telles que le blé ou du maïs. L'exploitation est principalement implantée dans le marais poitevin, où les prairies représentent près de 60% de la superficie de l'exploitation. L'objectif de Manuel est d'être le plus autonome possible grâce au pâturage et aux fourrages récoltés sur ses prairies.

Vente directe à la ferme Ouverture de l'exploitation environ 4 fois par an : se renseigner par mail ou téléphone

13 // CRESSONNIERE DU MOULIN NEAU

Légumes



**ELIE CHANTRIAUX
et RAFAËLLE HOLCZINGER**
4B, rue du Point du Jour
85540 MOUTIERS-LES-MAUXFAITS
06 09 79 37 55
cresson.moulin.neau@gmail.com



De septembre à avril, Elie et Rafaëlle produisent du cresson sur 30 ares de bassins alimentés par une eau de source. La culture s'effectue dans le respect de la biodiversité de la zone humide.

Voici leur produit : cresson de fontaine en botte de 250g bio

Vente directe à la ferme Le mercredi : 15h-18h30 - le samedi : 10h-12h

Vente en épicerie A la Bonne Vitamine à Longeville-sur-Mer, Maison Dorie à Jard-sur-Mer

Vente sur les marchés Avrillé, le jeudi matin

15 // LA FERME DU LORIOT

Vache, veau, agneau,
farines, pâtes, laine



SEBASTIEN GUILHEMJOUAN
Le Bois Joli - 85540 MOUTIERS-LES-MAUXFAITS
07 76 69 95 44
sebastien.lafermeduloriot@gmail.com



La Ferme du Lorient élève des vaches maraîchines, des brebis Landes de Bretagne et cultive des blés paysans pour la production de farine et pâtes. Leur mode d'élevage et modèle agricole tente de préserver et maintenir les espaces naturels tels que les prairies humides ou les mares ainsi que les espèces floristiques et faunistiques associés à ces milieux.

Voici leurs produits : viande de vache et veau maraîchin et d'agneau, farine de blé et sarrasin, pâtes, laine prête à filer ou à carder ainsi que du fil.

Vente directe à la ferme Contacter la Ferme par mail ou téléphone

Vente en épicerie Les p'tits paniers d'Alizée à Avrillé, les Offices du Tourisme de Longeville-sur-Mer et Talmont-Saint-Hilaire

Vente en supermarché Carrefour market au Champ-St-Père, Biocoop de Vendée

14 // EARL GILET

Bœuf



STEPHANE GILET
Les Nolletières - 85540 MOUTIERS-LES-MAUXFAITS
06 22 65 22 12
earlgilet85@gmail.com

Stéphane Gilet est installé à Moutiers-les-Mauxfaits depuis 2013. C'est sur son exploitation de 180 hectares qu'il produit de la viande bovine de race parthenaise.

Il recherche toujours la meilleure qualité pour ses consommateurs. Ses produits sont certifiés Label Rouge et Carrefour Qualité.

Vente sur commande Colis de 10 kg sur réservation par mail ou téléphone

16 // LE CHAMP DES ALOUETTES

Sauces légumes,
farine, houmous



AUDREY CRESPIN
Le Bois Joli - 85540 MOUTIERS-LES-MAUXFAITS
lechampdesalouettes@ecomail.fr



Le Champ des Alouettes est installé à Moutiers-les-Mauxfaits, aux côtés de la Ferme du Lorient, dans un environnement riche de biodiversité sauvage et domestique, qui permet de produire des cultures respectueuses de la nature et des êtres-vivants.

Maraîchage et cultures transformées à la ferme : culture de légumes d'été pour confection de sauces qui accompagnent les pâtes/viandes/poissons/salades/pizzas... et grande culture de pois chiches transformés en farine et houmous.

Vente en épicerie La P'tite reine du vrac à La Chaume

Vente sur les marchés Occasionnellement

Vente en groupement d'achats Dans plusieurs AMAP et groupements d'achats en Vendée

17 // RICHARD CARDINEAU

Fruits et légumes



RICHARD CARDINEAU

La Sicaudière - 85540 MOUTIERS-LES-MAUXFAITS
06 41 08 33 98

Paysan maraîcher depuis 12 ans, installé à Moutiers-Les-Mauxfaits depuis mars 2020, Richard Cardineau travaille le sol avec des outils manuels et le nourrit avec des matières organiques locales (compost maison). Le jardin est intégré à un site naturel riche en faune, en flore et préservé. Il recherche une façon de cultiver en harmonie avec la biodiversité, des produits sains en accord avec les cycles naturels. Voici ses produits : laitues, haricots verts, petits pois, fèves, roquettes, radis, carottes, betteraves, tomates, poivrons, aubergines, courgettes, concombres, choux, pommes de terre... / Aromatiques, ail des ours / Pêches, fejoas, framboises, fraises, pommes, poires, prunes, cerises.

Vente en épicerie Les p'tits paniers d'Alizée à Avrillé

Vente sur les marchés Moutiers-les-Mauxfaits, le vendredi matin (sous les halles)

19 // LA SPIRULINE DE FINFARINE

Spiruline



BARBARA REMOND

La Nouerie - 85440 POIROUX
06 83 94 96 94
spirulinedefinfarine@gmail.com
<https://www.spirulinedefinfarine.com>



La Spiruline de Finfarine, ferme aquacole à taille humaine, propose une spiruline douce en goût et forte en apports nutritionnels, sous plusieurs formes : en brindilles, à saupoudrer sur les plats du quotidien ou en comprimés, à consommer avec un verre d'eau. Laissez-vous surprendre par le délicieux chocolat à la spiruline ou enivrer par les parfums des savons à la spiruline, produits issus de partenariats avec des artisans locaux. Visite insolite et dégustation gratuite possible.

Vente à la ferme Infos sur les horaires d'ouverture en consultant la page Horaires du site internet / Autres dates possibles sur rendez-vous avec le formulaire en ligne

Vente en ligne <https://www.spirulinedefinfarine.com/acheter-spiruline-francaise/>

Vente en épicerie ou divers Les Jardins de Corinne à Grosbreuil, Stand GOUTEZ LA VENDEE au marché couvert de Talmont-St-Hilaire, La Folie de Finfarine à Poiroux, Les p'tits paniers d'Alizée à Avrillé, A l'Atelier de la Couture à Champ-St-Père

18 // FERME BIO EARL FRANCOIS-MARIE

Bœuf



PATRICK MOUSSION

1, chemin de la Vrignaie
85540 MOUTIERS-LES-MAUXFAITS
06 22 29 92 21
patrick.moussion@wanadoo.fr

Ferme bio de Patrick Moussion - EARL François-Marie

Patrick Moussion propose sa sélection de viande de bœuf et de vache haut de gamme de race parthenaise en colis de 4 kg.

Depuis 1997, il propose une viande certifiée agriculture biologique.

Vente à la ferme Ouverture de l'exploitation pour les commandes tous les deux mois environ. Les propositions (date et catalogue) sont déclenchées à chaque vente par message sur votre boîte mail à partir du fichier client de l'entreprise et visible sur Facebook. Renseignement et commande par mail.

20 // RUCHER LES BROUSSAILLES

Miel et produits de la ruche



STÉPHANIE BUSSET

92, Les Broussailles - 85440 POIROUX
06 41 49 32 37
s.busset@gmail.com



Stéphanie Busset, apicultrice-récoltante, vous invite à consommer du miel et des produits de la ruche 100% local, naturel et bio. Suivant la saison et la météo, vous pourrez déguster du miel de printemps crémeux au goût de guimauve, du miel d'été poly-floral et des miels plus atypiques (érable-robinier, ronce-châtaignier ou tournesol au parfum citronné). Stéphanie réalise aussi de délicieux pains d'épices moelleux. Côté produits santé/bien-être, vous apprécierez le pollen récolté et trié à la main ainsi que de la propolis concentrée en spray ou compte-goutte.

Vente directe à la ferme Sur rendez-vous

Vente en magasins Proxi à Avrillé, Biocoop des Olonnes

Vente sur les marchés Moutiers-les-Mauxfaits, le vendredi matin (sous les halles)

21 // MONSEL' OEUF

Œufs



AGLAË PILLENIÈRE

150, route de la Monselière
85540 ST-AVAUGOURD-DES-LANDES
aglaepilleniere@gmail.com

Aglaë Pillenière produit des œufs de poules certifiés en Agriculture biologique. Installée depuis septembre 2020 avec une petite production de 750 poules, elle vend la totalité de ses œufs en circuit court et en local. Elle produit des œufs fermiers dans le respect de l'animal et de l'environnement. Les poules bénéficient du double de la surface réglementaire, en parcours arborés de fruitiers.

Vente en épicerie Les p'tits paniers d'Alizée à Avrillé, A la bonne vitamine à Longeville-sur-Mer, Chez Madeleine à Talmont-St-Hilaire

Vente sur les marchés Moutiers-les-Mauxfaits, le vendredi matin (sous les halles), Talmont-St-Hilaire par la Maison Pertusot fromager, Jard-sur-Mer par la Bergerie du Brandais fromager-producteur, Longeville-sur-mer, Angles et Avrillé par Patrick Sire apiculteur

Vente en groupement d'achats AMAP Iodée à Longeville-sur-Mer

22 // LES P'TITS MARAICHERS BIO

Fruits et légumes



MARINE ET VINCENT CAILLAUD

Carrefour de la Bonne Amie (route de Luçon)
85540 SAINT-CYR-EN-TALMONDAIS

07 70 85 42 73
lesptitsmaraichersbio@gmail.com



Marine et Vincent Caillaud sont installés depuis 3 ans à Saint-Cyr-en-Talmondais. Disposant d'une surface d'exploitation de 5 hectares en serres et en plein champ, ils cultivent des fruits et légumes frais, de saison, certifiés bio. Ils proposent également à la vente d'autres produits comme du fromage, du pain ou du jus de fruit venant d'autres exploitations locales (aussi certifiées bio).

Vente en magasin Le mercredi et le vendredi : 15h-18h

Vente sur commande Possible par téléphone, mail ou Facebook

23 // FERME DES MURIERS

Fraises et légumes, volaille, miel



KELLIAN ET CHRISTIAN BÂTY

25, rue des Mûriers
85440 ST-HILAIRE-LA-FORET
06 72 90 14 52
fermedesmuriers@gmail.com

Christian Bâty a créé sa ferme céréalière en 1986. Il a ensuite étoffé sa production et mis en place de la vente directe. Associé avec son fils Kellian depuis 4 ans, l'exploitation produit des céréales (blé et maïs irrigués, colza, tournesol, lin...), de la volaille, des légumes, pommes de terre, fraises et du miel.

La production pour la vente directe est sans engrais chimique ni pesticide, les volailles élevées au grain et soja sans OGM.

Vente à la ferme En hiver, le samedi : 9h30-12h30 / En été, le vendredi et le samedi : 9h30-12h30

Vente sur commande Pour les volailles en appelant avant le mercredi soir au 02 51 33 31 52 pour la fin de la semaine (répondeur)

Vente en épicerie A la bonne vitamine à Longeville-sur-Mer, Saveurs et Couleurs à Talmont-St-Hilaire (magasin à Bourgenay et stand au marché couvert)

24 // EARL BRIAUD

Bœuf et veau



MATTHIEU BRIAUD

4, route de Luçon - La Grande Métairie
85540 ST-VINCENT-SUR-GRAON

06 77 32 16 41
earlbriaudm@gmail.com



Installé sur la ferme familiale depuis 2013, Matthieu élève des vaches de race limousine. La ferme est certifiée Agriculture Biologique depuis 1999. Ses animaux sont exclusivement nourris à l'herbe et aux céréales de la ferme.

Les colis de viande de veau et bœuf sont constitués de morceaux variés, emballés sous vide, étiquetés, prêts à être consommés ou congelés.

Vente sur commande Tous les 3 mois à la ferme : en mars, juin, septembre et décembre - Réservation des commandes par mail

Vente en groupement d'achats AMAP Iodée à Longeville-sur-Mer

25 // LA PLUME AU VENT

*Volaille, veau, porc, agneau,
farine, huile, pâtes, plats cuisinés*



MAXIME ET CORALIE GUERINEAU

12, route de Nieul - La Chevallerie
85540 ST-VINCENT-SUR-GRAON

06 32 03 14 26

web@laplumeauvent85.fr

http://laplumeauvent85.fr/



Depuis 2019, Maxime et Coralie proposent de la viande (volailles Label Rouge, veaux de lait sous la mère, porcs fermiers sur paille et agneaux) en vente directe dans leur magasin à la ferme. En 2021, ils ont élargi leur gamme avec des bocaux stérilisés préparés à base de leur viande (charcuterie et plats cuisinés) ainsi que des produits d'épicerie avec leurs céréales transformées sous forme de pâtes fermières blé dur, huiles de colza, de tournesol, farine.

Vente à la ferme Viande et épicerie, la première semaine du mois, le lundi : 14h-19h - le mardi, mercredi et jeudi : 10h-12h/14h-18h - le vendredi : 10h-12h/14h-19h - le samedi : 10h-12h30
Uniquement épicerie les autres semaines du mois, le lundi : 16h-19h - le mercredi : 10h-12h15

Vente sur commande Via le site internet, par mail ou par téléphone

Vente en ligne <https://epicerie.laplumeauvent85.fr>

Vente en épicerie ou divers SPAR et France Rurale à Moutiers-les-Mauxfaits

26 // GAEC LE FIEF DU PORT

Bœuf



GAËTAN ET FLORIAN RABILLÉ

1, impasse de Marigny
85540 ST-VINCENT-SUR-GRAON

06 09 27 11 77

gaetanrabille85@gmail.com

Le GAEC du fief du Port, géré par Gaëtan et Florian, deux frères associés, produit de la viande bovine Blonde d'Aquitaine. Il s'agit d'une exploitation en polyculture élevage : les bovins sont nourris en circuit-court puisque toute l'alimentation des bêtes provient de la ferme.

Vente à la ferme Contact par mail pour envoi du bon de commande

27 // LE POTAGER DES VARIETES OUBLIEES

Légumes



ADRIEN JOULAIN

24, rue de la Forêt - 85520 ST-VINCENT-SUR-JARD

06 84 27 39 05

lepotagerdesvarietesoubliees@gmail.com



Adrien a démarré l'activité du maraîchage en étant salarié sur le petit terrain où il a son étal. Il cultive aujourd'hui 1,5 ha de terrain bio depuis 25 ans à Montfaucon-Montigné (49) et continue de venir vendre sur son étal à St-Vincent-sur-Jard. Producteur de légumes principalement, en agriculture biologique, l'idée est d'obtenir le sans traitement, même biologique, en utilisant des purins... Il propose une gamme diversifiée de saison et d'autres produits de collègues : pains d'un paysan boulanger bio, œufs bio, miel bio, noisettes bio...

Vente sur étal Toute l'année, le samedi matin : 8h30-12h

Vente sur commande Panier sur commande : envoi d'un mail en début de semaine avec le prix et la composition. Premier contact par mail ou téléphone.

28 // LES JARD'INS DE SAINT-VINCENT

Fruits et légumes



ABDERRAHIM ET NAÏMA OUFQUIR

2, chemin des Martinières - Route de Saint-Hilaire
85520 ST-VINCENT-SUR-JARD

06 38 80 17 77

lesjardinsdesaintvincent@orange.fr



Naïma et Abderrahim Oufquir produisent des fruits et légumes de saison frais (tomates anciennes, betteraves, fenouils, brocolis, oignons, melons, pommes, aubergines, courgettes, concombres, haricots verts, carottes...) en vente directe sur l'exploitation. Leur intérêt est de privilégier une production de qualité, en favorisant la distribution en circuit court.

Vente à la ferme D'avril à octobre - Horaires selon saison : se renseigner sur Facebook

Vente sur commande Panier sur commande par téléphone ou Facebook

29 // BEEGARDEN

Miel et produits de la ruche



STÉPHAN BOUET

715, rue de la Sainte Famille
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

06 86 88 34 59

bouet.stephan@sfr.fr

<https://www.beegarden.fr>

 [stephan.bouet.50](https://www.facebook.com/stephan.bouet.50)
MarcheCouvertTalmont

Stéphan Bouet pratique l'apiculture depuis le collège et s'est installé à Talmont-St-Hilaire en 2014. Il produit des miels principalement dans le Talmondais mais aussi dans le bassin Niortais et en forêt de Mervent. Il propose à la vente des miels, savons au miel, baumes à la propolis, de la propolis et de la cire.

Vente sur les marchés A l'année au marché couvert à Talmont-St-Hilaire : tous les mardis, jeudis et samedis matins

31 // DOMAINE DU VIEUX PRESOIR

Vin



THIERRY FERRE

1431, avenue de l'Atlantique
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

02 51 22 10 89

domaine-du-vieux-pressoir@orange.fr

<https://www.producteur-vins-vendee.fr/>

Le Domaine du Vieux Pressoir vous accueille sur son domaine viticole de 19 hectares à Talmont-Saint-Hilaire.

Il propose en vente directe ses vins d'appellation Vins de Pays du Val de Loire Vendée, en vrac, en bibeaux ou en bouteilles : vin blanc, rouge, rosé et pétillant. Le domaine vend également du Pineau des Charentes et du Cognac.

Vente à la cave Toute l'année, horaires variables selon les périodes de l'année - se renseigner par téléphone

30 // BRASSERIE NO PANIC

Bière



VALENTIN HERIEAU

74, La Guigneraie
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

07 70 63 96 18

microbrasserienopanic@gmail.com

La Brasserie No Panic, basée sur la fabrication de bières artisanales, été créée en septembre 2019. Elle évolue chaque année avec l'objectif d'avoir un produit d'une grande qualité ! Objectif récompensé en mars 2021 par une médaille d'or au concours international de Lyon pour la bière Blonde dans la catégorie Blonde ALE (Haute fermentation). La brasserie est en projet d'agrandissement pour 2023 afin d'accroître la production et de pouvoir fabriquer la matière première...

Vente en épicerie ou divers La Cave des Chouans à Jard-sur-Mer, Stand GOUTEZ LA VENDEE au marché couvert de Talmont-St-Hilaire, Offices de Tourisme d'Angles et de Longeville-sur-Mer

32 // FERME RACINE

Fruits et légumes, œufs



SÉBASTIEN RACINE

La Cherfoisière
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

06 47 19 98 73

ferme.racine85@gmail.com



Depuis 2020, sur un peu plus d'un hectare entre le bourg de Talmont et la Guittière, la Ferme Racine pratique une agriculture paysanne biologique afin de proposer des légumes au bon goût d'antan, sains, riches en vitamines et nutriments. Voici ses produits : légumes (une trentaine de variétés), fruits (figues, poires, coings, prunes, mûres) et œufs (cinquante pondeuses pâturent un verger de 1000 m²).

Vente à la ferme A partir de l'été 2023, le mercredi : 16h-19h

Vente en étal Jardins de La Chaume, route de l'Aubraie, Les Sables d'Olonne, le mercredi : 16h-19h - le samedi : 10h-12h30

Vente en ligne <https://app.cagette.net/ferme-racine>

33 // FRANÇOIS CAILLAUD

Huîtres et produits de la mer



FRANÇOIS CAILLAUD
Village des Dunes - La Guittière
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
06 62 67 69 17
francois.caillaud@live.fr

François Caillaud et son épouse, Maryse sont ostréiculteurs depuis plus de vingt ans et négociants de coquillages. Ils possèdent une exploitation de 3 hectares. L'établissement de la Guittière propose à la vente différents produits de la mer : huîtres, moules, divers coquillages et crustacés selon les saisons. Chacun peut venir les découvrir lors d'une dégustation d'avril à fin septembre (accueil du mercredi au dimanche, le midi et le soir, sur réservation). Les huîtres sont aussi vendues sur les marchés des Sables-d'Olonne.

Vente à la cabane ostréicole Tous les jours : 9h-12h/15h-18h

35 // LA BERGERIE DU BRANDAIS

Fromage, produits laitiers,
bœuf, veau, agneau



NOÉMIE ET DAMIEN RAVON
172, rue du Brandais
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
02 51 96 64 25 ou 06 73 85 10 56
bergeriedubrandais@outlook.fr



Noémie et Damien Ravon ont commencé leur production en 2019. La ferme propose du lait de brebis, transformé en fromages et yaourts, ainsi que de la viande de bœuf, veau et agneau. L'exploitation possède 350 brebis laitières et 20 vaches allaitantes de race Limousine avec leurs veaux, pour une surface de 70 hectares. Après la médaille d'or sur la tomme « Brebis de Vendée » en 2021, c'est le « Délice de Brebis » et le demi-sec « Le Talmondais » qui ont été médaillés d'or au concours international de Lyon en 2022.

Vente à la ferme Le vendredi : 10h-12h30/15h-18h30 - le samedi : 10h-12h30

Vente sur commande Colis de viande uniquement sur commande : dates et infos sur Facebook ou par sms pour les clients enregistrés

Vente en épicerie Les p'tits paniers d'Alizée à Avrillé, Chez Madeleine à Talmont-St-Hilaire

Vente en supermarché Super U de Talmont-St-Hilaire et de Jard-sur-Mer

Vente sur les marchés Jard-sur-Mer, tous les lundis matins + tous les mercredis en juillet et août / Longeville-sur-Mer, tous les vendredis matins + tous les lundis en juillet et août

34 // JOHAN BARRETEAU

Bœuf



JOHAN BARRETEAU
La Garnaudière
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
06 08 46 25 81
barreateau.johan@orange.fr

Johan Barreateau est un producteur de viande bovine de race Charolaise. Son exploitation individuelle compte 150 ha de surface agricole (blé, maïs, prairies) avec 60 vaches Charolaises, une race réputée pour sa viande peu grasse et de bonne qualité gustative.

Vente sur commande Colis de viande, 3 fois par an

36 // GAEC LA BICHOUETTE

Bœuf, veau



DIDIER, VÉRONIQUE ET FRANÇOIS BOURON
La Jeannière
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
06 66 31 41 03
labichouette@yahoo.com



Le GAEC La Bichouette est composé de Didier installé en 1990, de François qui l'a rejoint en 2017 en reprenant un troupeau de vaches laitières et de Véronique qui est arrivée en 2020 afin de s'occuper de l'atelier vente directe et de l'administratif. Ils travaillent sur une surface de 240 ha et pratiquent le sans labour.

La ferme propose à la vente des colis de viande de bœuf et de veau, des bocaux (pot au feu, bourguignon, tajine de veau) ainsi que des saucissons l'été.

Vente à la ferme Sur réservation des colis par téléphone, Facebook ou à la ferme - Récupération des colis les jours de livraison ou sur rendez-vous

37 // LE PARK LA GUITTIÈRE

Huîtres



ALEXANDRE RENOUX
700, chemin du Grand Marais
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
06 70 25 67 18
lepark.laguittiere@gmail.com
<https://huîtres-socoa.com/>



L'entreprise Le Park perpétue une passion pour l'ostréiculture depuis plusieurs générations. Leur savoir-faire et la richesse du terroir leur ont permis de développer une large gamme d'huîtres aux palettes de textures et de goûts différents. Profitez d'une parenthèse entre mer et marais dans le bar à huîtres ouvert d'avril à septembre à La Guittière (sur réservation).

Vente à la cabane ostréicole Juillet et août, tous les jours : 10h-22h - Septembre-novembre et d'avril à juin : du vendredi au dimanche et jours fériés : 10h-18h

Vente sur commande De novembre à mars, sur rendez-vous par téléphone

Vente en ligne <https://huîtres-socoa.com/boutique>

Vente sur les marchés Jard-sur-Mer, tous les lundis matins

39 // L'HUITRIER PIE

Huîtres et produits de la mer



FREDDY OUVRARD
45, rue des Parcs - Port de la Guittière
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
02 51 90 61 92
huitrier.pie@wanadoo.fr
<https://www.huitrierpie.com/>



Installé à la Guittière depuis quelques années, amoureux de la mer et de la nature, Freddy, ainsi que son équipe, vous accueille à la Cabane. Sur son exploitation de 2,5 hectares, il produit des huîtres et des crustacés mais propose également dans sa boutique du vin de pays. Il est possible de déguster ses produits à l'année sur son exploitation (sur réservation). Il a développé en parallèle un service d'événements sur-mesure, en entreprise ou familiaux.

Vente à la cabane ostréicole Du dimanche au mardi : 9h-14h - Du mercredi au samedi : 9h-18h - Tous les jours en période estivale : 9h-19h

Vente sur commande Par téléphone ou en boutique (48h avant)

38 // GAEC LE GOELAND - FERME VACHE ET COMPAGNIE

Bœuf, veau



ALINE DEAU
La Thérésièrre
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
06 18 74 04 30
vacheetcompagnie@outlook.fr
<http://www.vacheetcompagnie.com>



la ferme vache et compagnie

Exploitation familiale depuis plusieurs générations, la GAEC Le Goeland élève des bovins allaitants de race Blonde d'Aquitaine et Angus, en agriculture conventionnelle raisonnée sur 210 hectares. Elle propose de la vente directe de colis de bœuf (1 ou 2 fois par mois) et de veau (3 ou 4 fois dans l'année) en format 5 ou 10 kgs, ainsi que des conserves maison de plats cuisinés, des tartinables et du saucisson.

Vente à la ferme Environ 4 jours par mois pour la vente des colis ou sur rendez-vous

Vente sur commande Par téléphone, mail ou site internet - Ventes annoncées sur Facebook, via le site ou par SMS à la clientèle

Vente en épicerie Supérette « Votre marché » à Grosbreuil

Vente sur les marchés Marchés festifs occasionnels

40 // LES VIVIERS DE LA GUITTIÈRE

Huîtres et produits de la mer



FRANÇOIS DEWALLES
337, rue des Parcs - Port de la Guittière
85440 TALMONT-ST-HILAIRE
02 51 90 63 51
vdlg@sfr.fr
<https://www.huîtres-vdlg.fr/>



François Dewalles a repris l'exploitation il y a 15 ans et développé la dégustation sur place avec une vue exceptionnelle sur le chenal du Payré. Ostréiculteur avec captage naturel des huîtres, il produit uniquement des huîtres naturelles. Il vend toute sa production en direct, sans intermédiaire, en magasin ou en terrasse de dégustation.

Vente à la cabane ostréicole En basse saison, tous les jours (fermée le mercredi toute la journée et le dimanche après-midi) : 9h30-13h/15h30-18h30 / En haute saison, tous les jours (fermée le dimanche après-midi) : 10h-14h/18h-21h pour la dégustation - 10h-13h/15h30-18h30 pour le magasin / En cas de mauvais temps la dégustation peut être fermée / Pas de réservation pour la dégustation

Vente en ligne <https://www.huîtres-vdlg.fr/>

41 // LES VIVIERS DE LA MINE - LA CABANE DU P'TITGAS

Huîtres et produits de la mer



JACQUES PETITGAS

Les Viviers : La Mine - 85440 TALMONT-ST-HILAIRE
02 51 22 04 52

La cabane du P'titgas : 303 rue des Parcs
Port de la Guittièrre - 85440 TALMONT-ST-HILAIRE
02 51 90 63 50

contact@viviersdelamine.fr

<https://fruitsdemer.pro>



Jacques et Melinda Petitgas, producteurs et affineurs d'huîtres, possèdent deux exploitations : Les Viviers de la Mine près de port Bourgenay et La Cabane du P'titgas à la Guittièrre. Cette famille est installée dans la région depuis 1907. Ils proposent différents produits de la mer : huîtres (Célestines), crustacés, poissons et coquillages frais (de saison), homards, langoustes, plateaux de fruits de mer.

Vente aux Viviers et à la cabane ostréicole Ouvert à l'année - Horaires à consulter sur le site internet

Vente sur commande Par mail, téléphone ou Facebook - Uniquement téléphone pour la cabane

Vente en ligne <https://www.fruitsdemer.pro/boutique/>

43 // MES BIOS LEGUMES

Légumes



ARNAUD GIRAUDEAU

573, route du Bois Jaulin
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

06 01 78 32 29

mesbioslegumes@gmail.com

<https://mes-bios-legumes.odoo.com/>

Arnaud Giraudeau cultive et vend exclusivement des poires de terre. Il s'agit d'un tubercule originaire d'Amérique du Sud. Visuellement, il ressemble un peu à des patates douces. Mais la comparaison s'arrête là ! Nouveau maraîcher à Talmont, Arnaud exploite 800 m² de culture. Il est actuellement en 2^{ème} année de conversion pour le Label AB : tout se fait à la main et avec une grelinette ! Les poires de terre peuvent se manger crues ou cuites. Elles ont un indice glycémique de 1, idéal pour les personnes qui souhaitent consommer moins de sucre.

Vente à la ferme Au kilo, au prix de 6€ - Contact par téléphone pour prendre rendez-vous

Cueillette Visite et récolte possible de fin novembre à fin mars

Vente en groupement d'achats Tal'Ethic à Talmont-St-Hilaire

Vente en supermarché Biocoop des Olonnes

42 // LUC VALOT

Sel et fleur de sel



LUC VALOT

34, rue des Salines
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

06 43 48 73 94

fafinette@orange.fr



Luc VALOT est saunier dans les marais salants de la Guittièrre.

Au repos l'hiver, les marais salants revivent au printemps et la récolte du sel commence de mi-juin à septembre. Venez découvrir la récolte à partir de 17h.

Vente en épicerie Chez les ostréiculteurs du port de la Guittièrre (ouvert à l'année) et à la Salorge du village de la Guittièrre (ouvert l'été aux horaires du CCT).

44 // MURIELLE ET PATRICK GUYAU OSTREICULTEURS

Huîtres et produits de la mer



MURIELLE ET PATRICK GUYAU

255, rue des Parcs - Le Port de la Guittièrre
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

02 51 90 21 83

producteur.huitres@gmail.com

<http://www.huitres-guyau-85.fr>



Murielle et Patrick Guyau ont repris l'exploitation familiale qui date de 1969. Ils produisent des huîtres dans leur exploitation répartie sur 2,5 hectares. Un espace de dégustation est aménagé sur place, il est également possible de s'approvisionner en produits locaux (sel, coquillages...).

Vente à la cabane ostréicole Du lundi au samedi : 8h30-18h - le dimanche : 9h-13h

Vente sur mes marchés Marché couvert à Talmont-St-Hilaire : tous les mardis, jeudis et samedis matins - Marché de Longeville-sur-Mer, le vendredi matin

45 // SARL ROBIN EMMANUELLE ET JEAN-CLAUDE

Huîtres et produits de la mer



EMMANUELLE ET JEAN-CLAUDE ROBIN

93, rue des Parcs - Port de la Guittière
85440 TALMONT-ST-HILAIRE

02 51 90 26 32

robinemmanuelle4@orange.fr

Emmanuelle et Jean-Claude sont installés depuis 1971 à La Guittière. Ils proposent différents produits de la mer (huîtres, coquillages, crustacés) mais aussi d'autres produits du terroir (sel de la Guittière, des soupes de poisson, des rillettes, des vins...).

Les deux producteurs accueillent les visiteurs pour une dégustation sur place de leurs produits, du 1^{er} avril au 30 septembre.

Vente à la cabane De septembre à mars, tous les jours : 8h-12h30/ 15h-18h30 (fermée le dimanche après-midi) - D'avril à août, tous les jours : 8h-19h, avec dégustations non stop.

1 saison, 1 recette !

POUR LA SORTIE DU NOUVEAU GUIDE DES
PRODUCTEURS LOCAUX, ROMUALD CHEVALIER,
CHEF DE CUISINE SUR LE TERRITOIRE DE
VENDEE GRAND LITTORAL, PARTAGE UNE IDÉE
DE RECETTE PAR SAISON. A VOS FOURNEAUX !



Chef de cuisine, Romuald Chevalier a décidé depuis 2016 d'apporter le restaurant à domicile et propose des cours de cuisine. Il prend un soin tout particulier à élaborer des menus en respectant les saisons et en sélectionnant des produits locaux.

Véritable ambassadeur des petits producteurs vendéens, il tient un stand au marché couvert de Talmont-Saint-Hilaire où il les met à l'honneur.

Il organise aussi des événements ponctuels à concepts originaux :

- « **Le dîner** », animé par un intervenant qui fait partager son expérience dans des domaines variés (musique, sport, nature, littérature)
- « **Rendez-vous en table inconnue** », au cours duquel les convives découvrent le lieu insolite du dîner à la dernière minute
- « **La Parenthèse dans les marais** », une expérience gourmande au cœur des marais salants de Talmont-Saint-Hilaire. Une nouvelle version est d'ailleurs en préparation pour 2024...

Plus de renseignements : www.rendezvousencuisine.fr - 06 14 80 09 40

VOUS ETES PRODUCTEUR
SUR LE TERRITOIRE
DE VENDEE GRAND LITTORAL
ET VOUS SOUHAITEZ PARAITRE
DANS LE PROCHAIN GUIDE ?

CONTACTEZ LE SERVICE COMMUNICATION
DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES À
COMMUNICATION@VENDEEGRANDLITTORAL.FR

RECETTE D'HIVER

COULIS DE CRESSON, BUTTERNUT ET JAMBON DE VENDEE POELES

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 2 bottes de cresson (gardez quelques feuilles crues pour la déco)
- 1.5 litres d'eau
- 30g beurre demi-sel
- 400g de butternut en dés
- 4 tranches fines de Jambon de Vendée coupées en lanières
- Huile olive



- 1 / Laver le cresson dans un peu d'eau vinaigrée.
- 2 / Couper les tiges. Dans une casserole, portez à ébullition 1,5 litres d'eau salée, blanchissez le cresson pendant 3-4 minutes (conserver une partie de l'eau pour ajuster la consistance du coulis). Puis rafraîchir dans l'eau froide pour fixer la chlorophylle.
- 3 / Mixer le tout à l'aide d'un blender.
- 4 / Faire chauffer le coulis dans une casserole avec le beurre. Rectifiez l'assaisonnement.
- 5 / Dans une poêle, faire revenir les dés de butternut dans l'huile d'olive, saler, poivrer jusqu'à une consistance moelleuse. Ajouter le jambon de Vendée.

Dressage

Dans une assiette creuse, verser le coulis de cresson chaud, parsemer du mélange butternut/jambon. Finition : quelques feuilles de cresson en déco !

Suggestion ! Pour plus de gourmandise, ajouter 4 tranches de pain de campagne grillées et des copeaux de fromage de brebis.

RECETTE DE PRINTEMPS

MOUSSE DE COURGETTES, TARTARE DE TOMATES ET CROUSTILLANT DE CEREALES

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

- 200 g de faisselle de vache ou de chèvre
- 300 g de courgettes
- 1 c. à café de sel
- 3 brins de menthe fraîche
- Coriandre fraîche
- 40 g de crème fraîche
- 25 g de jus de citron vert
- 3 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts
- 3 pincées de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts
- Tomates cerise
- Mélange de céréales



- 1 / Mettre la faisselle dans une passoire fine et la laisser égoutter.
- 2 / Mixer les courgettes avec le sel fin. Transvaser dans une passoire fine et laisser égoutter environ 30 minutes.
- 3 / Hacher la menthe et la coriandre.
- 4 / Mélanger les herbes avec les courgettes et la faisselle égouttée, la crème fraîche, le jus de citron vert, le sel et le poivre. Transvaser dans un récipient et garder au frais jusqu'au moment de servir.
- 5 / Mixer de belles tomates cerise avec sel, poivre et curry.

Dressage

Dans une verrine, mettre la mousse de courgettes, le tartare de tomates et parsemez de céréales (exemples : sarrasin, pain au céréales rassis mixé, noix, noisettes...selon vos goûts).

RECETTE D'ETE

DOUCEUR DE FRAISES DE VENDEE AU MIEL DE RONCES

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

500 g de fraises de Vendée
2 cuillères à soupe de miel de ronces
160 g de crème épaisse
1 gousse de vanille
40 g de sucre glace

Biscuits (pur beurre, broyé du Poitou, génoise...)
Menthe ou fleur comestible



- 1 / Rincer les fraises, les éponger, les équeuter et les couper en morceaux.
- 2 / Ajouter le miel puis garder au frais.
- 3 / Fender la gousse de vanille et récupérer les graines, mélanger à la crème, puis ajouter le sucre.
- 4 / Faire chauffer le coulis dans une casserole avec le beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Dans une verrine, déposer les morceaux de biscuits, ajouter les fraises au miel et terminer par une cuillerée à soupe de crème vanillée. Décor : feuille de menthe ou fleur comestible.

RECETTE D'AUTOMNE

VELOUTE DE CHATAIGNES AU BLEU ET PETITS CROUTONS

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

100 g d'oignons
30 g de beurre
300 g de carottes
700 g d'eau
500 g de châtaignes cuites et pelées, en garder 4 entières pour le dressage
1 c. à café de sel, à ajuster en fonction des goûts
4 pincées de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts
80 g de bleu d'Auvergne ou autre fromage (selon vos goûts) détaillé en dés
Persil plat



- 1 / Dans une casserole, mettre l'oignon haché et le beurre et rissoler 5 minutes.
- 2 / Ajouter les carottes et l'eau, porter à ébullition puis cuire 15 min.
- 3 / Ajouter les châtaignes, le sel et le poivre, cuire 5 min, puis mixer dans un blender ou directement dans la casserole avec mixeur plongeant.
- 4 / Répartir la soupe dans 4 bols, agrémenter de dés de bleu d'Auvergne ou autre.

Dressage

Parsemer de croûtons, châtaignes entières émiettées et de quelques feuilles de persil frais.

CALENDRIER DES

PRODUITS DE SAISON

C'est l'hiver !

FROMAGES

Beaufort ◦ Brie ◦ Chèvre frais ◦ Comté ◦ Crottin de Chavignol ◦ Gruyère ◦ Laguiole ◦ Langres ◦ Livarot ◦ Maroilles ◦ Munster ◦ Neufchâtel ◦ Pont-l'évêque ◦ Rocamadour ◦ Roquefort ◦ Salers ◦ Vacherin Mont d'Or.

Brochet ◦ Chinchard ◦ Coquille St-Jacques ◦ Dorade grise ◦ Églefin ◦ Hareng ◦ Homard ◦ Langoustine ◦ Lieu jaune ◦ Lieu noir ◦ Maquereau ◦ Merlan ◦ Saint-Pierre ◦ Sardine ◦ Thon blanc ◦ Tourteau

POISSONS
ET FRUITS DE MER

Janvier

FRUITS
poire
pomme
clémentine
kiwi
orange
noix



LÉGUMES

betterave
céleri
choux
courges
épinard
mâche
navet
poireau
radis noir



Février

FRUITS
poire
pomme
clémentine
kiwi
pomelos
citron



LÉGUMES

carotte
betterave
endive
choux
courges
épinard
mâche
poireau
radis noir



Mars

FRUITS
poire
pomme
kiwi
citron
clémentine
pomelos



LÉGUMES

épinard
potimarron
bette
poireau
radis
endive
choux
navet



C'est le printemps !

FROMAGES

Bleu ◦ Brie ◦ Cabécou ◦ Camembert ◦ Coulommiers ◦ Emmental ◦ Fourme d'Ambert ◦ Maroilles ◦ Mimolette ◦ Morbier ◦ Munster ◦ Neufchâtel ◦ Pont-l'évêque ◦ Reblochon ◦ Saint-Nectaire ◦ Tomme de Savoie ◦ Ricotta

Brochet ◦ Chinchard ◦ Coquille St-Jacques ◦ Dorade grise ◦ Églefin ◦ Hareng ◦ Homard ◦ Langoustine ◦ Lieu jaune ◦ Lieu noir ◦ Maquereau ◦ Merlan ◦ Saint-Pierre ◦ Sardine ◦ Thon blanc ◦ Tourteau

POISSONS
ET FRUITS DE MER

Avril

FRUITS
pomme
kiwi
rhubarbe
pomelos
orange
citron



LÉGUMES

asperge
carotte
choux
cresson
poireau
céleri
mâche
échalote



Mai

FRUITS
fraise
rhubarbe
pomelos



LÉGUMES

asperge
radis rose
petit pois
choux
artichaut
persil
laitue
fève
ail



Juin

FRUITS
fraise
framboise
cerise
abricot
pêche
melon



LÉGUMES

concombre
petit pois
choux
courgette
persil
batavia
fève
haricot vert
bette
poivron



C'est l'été !

FROMAGES

Abondance ◦ Beaufort ◦ Bleu ◦ Brie ◦ Camembert ◦ Cancoillotte ◦ Cantal ◦ Chabichou Comté ◦ Crottin de Chavignol ◦ Fourme d'Ambert ◦ Gruyère ◦ Laguiole ◦ Mimolette ◦ Mont d'Or ◦ Munster ◦ Neufchâtel ◦ Pont-L'évêque ◦ Roquefort ◦ Saint-Félicien ◦ Rocamadour ◦ Sainte-Maure ◦ Valancay

Anchois ◦ Calmar ◦ Colin ◦ Coque ◦ Dorade grise ◦ Églefin ◦ Grondin rouge ◦ Hareng ◦ Homard ◦ Langoustine ◦ Lieu jaune ◦ Lieu noir ◦ Maquereau ◦ Merlan ◦ Moule de bouchot ◦ Rouget ◦ Saint-Pierre ◦ Sardine ◦ Tacaud Thon blanc ◦ Tourteau

POISSONS
ET FRUITS DE MER

Juillet

FRUITS

abricot
brugnion
pêche
cerise
fraise
melon
prune
figue
tomate



LÉGUMES

artichaut
concombre
petits pois
chou fleur
courgette
aubergine
fenouil
haricot vert
poivron



Août

FRUITS

abricot
brugnion
pêche
melon
pastèque
raisin
mirabelle
poire
tomate



LÉGUMES

artichaut
concombre
petit pois
chou fleur
courgette
oignon
aubergine
fenouil
haricot vert



Septembre

FRUITS

figue
raisin
prune
melon
poire
pomme
mûre
coing



LÉGUMES

artichaut
concombre
choux
courgette
fenouil
haricot vert
potimarron
poivron
tomate



C'est l'automne !

FROMAGES

Abondance ◦ Brillat-Savarin ◦ Cancoillotte ◦ Cantal ◦ Chaource ◦ Comté ◦ Emmental ◦ Fourme d'Ambert ◦ Gruyère ◦ Morbier ◦ Munster ◦ Ossau-Iraty ◦ Pouligny-Saint-Pierre ◦ Roquefort ◦ Saint Nectaire ◦ Salers ◦ Vacherin Mont d'Or

Anchois de Méditerranée ◦ Bar de ligne ◦ Bulot ◦ Calmar ◦ Colin ◦ Congre ◦ Coquille Saint-Jacques ◦ Dorade grise ◦ Églefin ◦ Grondin rouge ◦ Haddock ◦ Hareng ◦ Huître ◦ Langoustine ◦ Lieu jaune ◦ Lieu noir ◦ Maquereau ◦ Merlan ◦ Moule ◦ Palourde ◦ Rouget barbet ◦ Sardine ◦ Tacaud

POISSONS
ET FRUITS DE MER

Octobre

FRUITS

poire
pomme
raisin
figue
coing
noix
châtaigne



LÉGUMES

bette
céleri
choux
courges
poireau
panais
fenouil
épinard



Novembre

FRUITS

poire
pomme
orange
clémentine
kiwi
noix
kaki



LÉGUMES

bette
betterave
carottes
céleri
chou fleur
courge
endive
poireau
radis noir
échalote



Décembre

FRUITS

poire
pomme
clémentine
mandarine
kiwi
orange
noix



LÉGUMES

navet
choux
courges
épinards
bette
poireau
oignon sec
panais
ail
fenouil



WWW.VENDEEGRANDLITTORAL.FR



Vendée
Grand
Littoral