

PRODUCTEURS AU PAYS DES ACHARDS

Le Pré fou

RAMÈNE
TA
FRAÏSE
!



OFFICE

DE TOURISME
Pays des Achards



C'est local !

Le Pays des Achards



Avoir LA PÊCHE !



- 1 L'ABELLE BELLILOCAINE
- 2 FERME DES CALIMEROS
- 3 HELIX GOURMET
- 4 PASCAL PERRAUDEAU
- 5 LA VIANDE DU PAY
- 6 TRAINEAU MARAICHAGE
- 7 FERME FLORALE LES SINGULIERES
- 8 MANGIBIO
- 9 FERME DES PETITES PLUMES
- 10 FERME DE LA CHANCELIERE
- 11 LA FERMETTE
- 12 BRASSERIE LA PERCHÉ
- 13 DISTILLERIE DES ACHARDS
- 14 ELEVAGE DES ARONDES
- 15 FERME DE LA GRANGE PERCHÉE
- 16 LES JARDINS DE LAUZAIRE
- 17 L'ABELLE COSMIQUE
- 18 FERME DU GRAND BOIS
- 19 LES VERGERS DE LA MALVERGNE
- 20 FERME DE LA BOUTIERE
- 21 LES VERGERS DE LA BRUNETIERE
- 22 FROMAGERIE PIERRETTE
- 23 LES FRUITS DE LA TERRE
- 24 GAEC LES AIGREFEUILLES
- 25 FERME L'INDOMPTABLE
- 26 LES JARDINS DE LA VRIGNAIE
- 27 MOHAIR DES QUATRE SAISONS
- 28 LES SECRETS DE JULIEN
- 29 FERME DU PETIT GRAIN
- 30 EARL LES FONTAINES
- 31 LES HERBES RIANTES
- 32 GAEC LES LIMONS - LA LAITERIE DE FLAVIE
- 33 LE POTAGER DU CHÂTEAU
- 34 EARL LA QUATRE VOIE



Vous avez dit « Pré Fou » ?

Pourquoi ce titre pour notre livret des producteurs ?

- ☛ Parce que le « pré fou » est une spécialité vendéenne.
- ☛ Parce qu'il n'y a pas que l'amour qui est dans le pré.
- ☛ Parce qu'il faut bien un peu de folie pour se lancer dans l'aventure agricole.

Depuis 2020, notre Office de Tourisme est engagé dans une démarche de valorisation du travail des producteurs locaux du Pays des Achards. Le premier livret des producteurs a été créé en 2021, rassemblant les différents points de vente et produits locaux du territoire. Voici la nouvelle édition 2024, revue et mise à jour.

Acheter chez les producteurs locaux permet de :

- ☛ Privilégier les produits frais et de saison,
- ☛ Limiter les transports et les emballages,
- ☛ Favoriser le maintien des populations sur le territoire.

En bonus, vous avez le sourire de nos producteurs.

Et ça, ça n'a pas de prix !

Sommaire

- 🍌 **Le calendrier des produits de saison** p. 4
- 🍌 **Nos producteurs à :**
 - Beaulieu-sous-la-Roche p. 6
 - La Chapelle-Hermier p. 8
 - Le Girouard p. 9
 - Les Achards p. 10
- 🍌 **Les visites chez nos producteurs** p. 12
- 🍌 **Nos producteurs à :**
 - Martinet p. 14
 - Nieul-le-Dolent p. 14
 - Saint-Georges-de-Pointindoux p. 15
 - Saint-Julien-des-Landes p. 16
 - Sainte-Flaive-des-Loups p. 18
- 🍌 **Astuces des producteurs** p. 20
- 🍌 **Les marchés et autres points de vente** p. 22
- 🍌 **Index par produits** p. 23

Ours : Ce livret des producteurs est édité par l'Office de Tourisme du Pays des Achards (édition juin 2024). Document non contractuel. Informations communiquées au 1^{er} semestre 2024 par les producteurs. La responsabilité de l'Office de Tourisme ne saurait en aucun cas être engagée pour les renseignements communiqués.

Crédits photos : Antoine Tatin, Simon Bourcier, Pexel, Adobe stock

Création : 1, 2, 3 ! Simone

Impression : Offset 5 - 14 000 exemplaires.



Les produits de saison

Calendrier des fruits et légumes de saison

JANVIER

FRUITS

poire
pomme
clémentine
kiwi
orange
noix



LÉGUMES

betterave
céleri
chou
courge
épinard
mâche
navet
poireau
radis noir



FÉVRIER

FRUITS

poire
pomme
clémentine
kiwi
pomelos
citron



LÉGUMES

carotte
betterave
endive
chou
courge
épinard
mâche
poireau
radis noir



MARS

FRUITS

poire
pomme
kiwi
citron
clémentine
pomelos



LÉGUMES

épinard
potimarron
bette
poireau
radis
endive
chou
navet



JUILLET

FRUITS

abricot
brugnon
pêche
cerise
fraise
melon
prune
figue
tomate



LÉGUMES

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



AOÛT

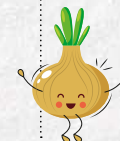
FRUITS

abricot
brugnon
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
chou
courgette
fenouil
haricot vert
potimarron
poivron
tomate



SE PRENDRE LE CHOU !

AVRIL

FRUITS

pomme
kiwi
rhubarbe
pomelos
orange
citron



LÉGUMES

asperge
carotte
chou
cresson
poireau
céleri
mâche
échalote



MAI

FRUITS

fraise
rhubarbe
pomelos



LÉGUMES

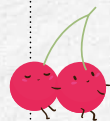
asperge
radis rose
petit pois
chou
artichaut
persil
laitue
fève
ail



JUIN

FRUITS

fraise
framboise
cerise
abricot
melon



LÉGUMES

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



OCTOBRE

FRUITS

poire
pomme
raisin
figue
coing
noix
châtaigne



LÉGUMES

bette
céleri
chou
courge
poireau
panais
fenouil
épinard



NOVEMBRE

FRUITS

poire
pomme
orange
clémentine
kiwi
noix
kaki



LÉGUMES

bette
betterave
carotte
céleri
chou-fleur
courge
endive
poireau
radis noir
échalote



DÉCEMBRE

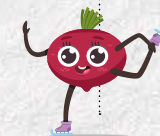
FRUITS

poire
pomme
clémentine
mandarine
kiwi
orange
noix



LÉGUMES

navet
chou
courge
épinard
bette
poireau
oignon sec
panais
ail
fenouil



S'OCCUPER DE SES OIGNONS !

LES CAROTTES SONT CUITES !



1

CÉDRIC AUBERT
1, La Courtière
85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
06 68 63 81 50
cedric-aubert@hotmail.fr
labeille-bellilocaïne.fr

L'ABEILLE BELLILOCAÏNE

Miel

Sur commande, dates de vente selon récolte.

Vente en ligne possible sur le site internet, livraison et points de retrait sur Beaulieu-sous-la-Roche.

Points de vente : Chez Traineau Maraichage (p. 7), à l'épicerie de Beaulieu-sous-la-Roche, à la Fromagerie Pierrette (p. 15) et chez Yves Fourny à Aizenay.



2

PIÉRRICK ET EMMANUELLE GAUVRIÏ
3, La Borderie
85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
06 75 45 18 05 ou 06 15 75 07 74
ferme-les-calimeros@orange.fr

FERME DES CALIMÉROS

Bœuf et veau
(race Parthenaise)

Volailles (poulets fermiers, pintades fermières et chapons à Noël).

Produits transformés : saucisses, steaks hachés, viande hachée vrac, lasagnes, hachis Parmentier, paupiettes et rillettes (veau, bœuf et volaille).

Vente sur réservation, colis à retirer sur place.



3

GABRIELLE MOREAU
L'Augzière
85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
07 85 99 77 29
escargotmorea@yahoo.fr
helixgourmet.free.fr

HÉLIX GOURMET

Escargots cuisinés frais et en conserve

Vente directe à la ferme les vendredis de 15h à 18h ou sur rendez-vous.

Marchés : La Chaume aux Sables d'Olonne (jeudi et dimanche matin), La Roche-sur-Yon (samedi matin).

Autres marchés : consulter le site internet.



4

PASCAL PERRAUDEAU
30, rue du Plessis aux Moines
85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
06 19 47 64 43

PASCAL PERRAUDEAU

Bœuf (race Limousine)

Produits frais transformés : steaks hachés, chipolatas, merguez, saucisses.

Autres produits transformés : saucisson et chorizo de bœuf, rillettes, terrines de foie, sauce bolognaise et chili con carne.

Vente sur réservation pour les produits frais, colis à retirer au magasin de Traineau Maraichage (cf. encart en bas de cette page).

Points de vente : Produits transformés longue conservation chez Traineau Maraichage.

Marchés (conserves et salaisons) : Beaulieu-sous-la-Roche (le 2^{ème} dimanche du mois).



5

DOMINIQUE ET NADINE PROUTEAU
8, Le Grand Pay
85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
06 35 17 20 41 ou 06 48 33 85 22
laviandedupay@gmail.com

LA VIANDE DU PAY

Bœuf (race Charolaise)

Viande et produits transformés (saucisses et steaks hachés).

Vente sur réservation (mail, SMS et Facebook), commande à retirer sur place. Colis de 5 et 10 kg.



6

ALEXANDRE TRAINÉAU
1, chemin des Bœufs
85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
06 63 53 64 91
alexandretraineau85@gmail.com

TRAINÉAU MARAÏCHAGE

Fruits (fraises et melons)

Légumes (tomates, concombres, courgettes, salades, haricots, chou, aubergines, radis, endives, mogettes, fèves...).

Œufs

Vente directe tous les vendredis (17h30 à 19h30) et les dimanches (10h à 12h30).

Marchés : Beaulieu-sous-la-Roche (le 2^{ème} dimanche du mois) et Landeronde le mardi soir (Mon P'tit Panier).

A voir sur place : Ferme pédagogique « Le Potager des Z'Animaux » (visites libres, guidées ou avec soins des animaux, ...). Plus d'infos : 07 71 25 91 76



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



7

CORALIE VINET
Beauséjour
85190 BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
06 69 26 15 68
contact@les-singulieres-ferme-florale.fr
les-singulieres-ferme-florale.fr

FERME FLORALE LES SINGULIERES



Fleurs coupées
Une soixantaine de variétés,
de mars à novembre.

Vente directe le vendredi de 17h
à 19h. Bouquets sur commande
possible.

Marchés ponctuels (consulter le
site ou ses réseaux sociaux).



8

CÉCILE ET ETIENNE ANGIBAUD
3, Bellevue
85220 LA CHAPELLE-HERMIER
06 64 32 61 43
sirececile@hotmail.com
www.mangibio.fr

MANGiBio



Fruits et légumes (salades,
oignons, pommes de terre,
fraises, tomates, haricots,
melons...).

Vente directe à la ferme tous les
lundis de 17h à 19h (en hiver de
16h30 à 18h30).

Marchés : Brétignolles-sur-Mer
les jeudis et dimanches matins.



9

MÉLANIE BROCHARD
2, Les Raymondières
85220 LA CHAPELLE-HERMIER
06 23 67 48 73
fermedespetitesplumes@gmail.com
pouletbio85.fr

FERME DES PETITES PLUMES



Volailles (poulets entiers et
découpés, pintades entières
et découpées, chapons et
pintades festives).

Vente directe à la ferme tous les
vendredis de 16h à 19h, de début
avril à fin novembre et pour les
fêtes de fin d'année.
Réservation conseillée*.

Points de vente : Ferme du
Grand Bois (p. 14), Ferme de l'In-
domptable (p. 16), Les Jardins de
l'Aumonerie à Aizenay et l'épicerie
Le Coliglou à La Roche-sur-Yon.

*Réservation conseillée (sur le site
pouletbio85.fr, par mail ou téléphone).
Vente possible sans réservation sous
réserve de disponibilité.



10

**DOMINIQUE URSULT ET
JEAN-LUC VADAKARN**
2, La Chancelière
85150 LE GIROUARD
07 86 27 52 74 ou 06 60 06 65 89
dominiqueursault@orange.fr

FERME DE LA CHANCELIERE



Fromages frais et affinés (au
lait de brebis ou de chèvre).

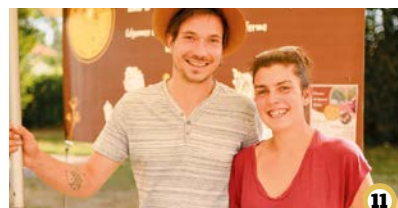
Vente directe à la ferme sur
rendez-vous.

Marchés : Le samedi matin
à Olonne-sur-Mer (parking de
Villaverde).

**Yaourts, faisselle et fromage
blanc**

Marchés ponctuels à
Ste-Flaive-des-Loups,
Les Achards (journée Nature &
Saveurs) et l'île d'Olonne.

Viande d'agneau
(sur commande) et **plats
préparés** (pâtés et tajines).



11

**NINON BOUTOLLEAU ET
JEAN-JACQUES PERRIN**
La Petite Aufraine
85150 LE GIROUARD
06 30 18 07 39 ou 06 61 50 31 85
lafermette85@gmail.com

LA FERMETTE



Fruits et légumes
(salades, tomates, cour-
gettes, carottes, poireaux,
fraises, ...)

Vente directe : Distribution de
paniers de légumes le vendredi,
de 16h à 18h sur la place
St Généreux au Girouard (à com-
mander en ligne sur okolo.fr).

Marchés : Brem-sur-Mer le mardi
et vendredi matin en juillet et août.



MI-FIGUE
MI-RAISIN!

Sur commande

Vente directe

Marchés

Magasin de producteurs

Sur commande

Vente directe

Marchés

Magasin de producteurs



12

LUDOVIC ET MARJORIE TROUSSARD

3, La Grande Nillière
85150 LES ACHARDS
06 76 29 60 44
brasserielaferchee@outlook.fr



BRASSERIE LA PERCHÉE

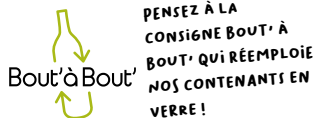


Bières artisanales, blanches, blondes, blondes au pain, IPA, ambrées, brunes et diverses bières festives et éphémères.

Vente directe sur rendez-vous à la Brasserie la Perchée.

Points de vente : Mohair des Quatre Saisons (p. 17), supérette de St-Julien-des-Landes, Les Jardins de Corinne à Grosbreuil ainsi que l'épicerie Chez Nini & Ferdi (p. 22) et le bar/cave L'Atelier aux Achards.

Marchés ponctuels : consulter la page Facebook.



15

EMMANUEL CHATELIER

5, La Barre
85150 LES ACHARDS
06 63 35 33 34
lagrangeperchee@gmail.com



FERME DE LA GRANGE PERCHÉE



Poulets, pintades, dindes, viande de veau

Vente sur réservation, commande à retirer sur place.

Produits transformés : saucisses et brochettes.



13

QUENTIN BRICARD ET BENJAMIN COUSSEAU

07 78 40 03 80
cocktailearth@gmail.com



DISTILLERIE DES ACHARDS



Spiritueux bio, locaux et artisanaux en Vendée

Whisky, gin, vodka, pastis, spritz ...

Points de vente : Cave bar l'Atelier aux Achards et nombreux autres points sur Les Sables d'Olonne et La Roche-sur-Yon.

Marchés de Noël : Beaulieu-sous-la-Roche et Maillezais.



16

YOHANN POUHELON

2, L'Auzaire
85150 LES ACHARDS
06 81 70 41 35
lesjardinsdelauzaire@gmail.com



LES JARDINS DE L'AUZAIRE



Fruits, légumes, œufs, porc et volailles (poulets, pintades, dindes, canettes, chapon).

Vente directe : mardi, mercredi et vendredi 14h à 19h, samedi 10h à 17h, dimanche 10h à 13h.

Marchés : Saint-Julien-des-Landes (mardi).

Rôtissoire le dimanche sur réservation.



14

AUDE BONNINGUES

La Grande Nillière
85150 LES ACHARDS
06 71 68 37 24
elevagedesarondes@gmail.com



ELEVAGE DES ARONDES



Fraises, poulets de Challans et bœuf Highland Cattle

Vente sur réservation à la ferme.

Points de vente : Chez Nini & Ferdi (fraises, p. 22), supérette Coccimarket à Ste Foy, supérettes Votre Marché à Grosbreuil et St Mathurin.



17

MAXIME DEMULE

L'Yvonnière
85150 LES ACHARDS
06 42 80 72 39

L'ABEILLE COSMIQUE



Quatre types de miel (fleurs de printemps, fleurs d'été, tournesol et sarrasin).

Vente sur réservation, à retirer sur place.

Aromiel (miel aromatisé), **produits à base de propolis et vente d'essaims**

Points de vente : Camping La Bergerie, Boucherie Au Couteau Aztèque et Les Jardins de l'Auzaire aux Achards (cf. encart ci-dessus), La Fermette au Girouard (p. 9), Les Jardins de Corinne à Grosbreuil, les supérettes de Ste Flaive des Loups, Ste Foy et Aubigny, l'épicerie de Landeronde et l'Épi Sablais aux Sables d'Olonne.

Bougies, hydromel et vinaigre de miel



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



Partez à la rencontre de nos producteurs !

Près de 40 producteurs locaux sont installés au Pays des Achards. Plusieurs d'entre eux ont choisi le maraichage, d'autres l'élevage.

On compte également parmi nos producteurs, des éleveurs de chèvres angora, une micro-brasserie artisanale, une ferme florale et même une distillerie.

Tous ces professionnels sont des personnes passionnées, qui aiment parler de leur métier.



LES VISITES CHEZ NOS PRODUCTEURS

Chaque été depuis 2020, notre Office de Tourisme propose au grand public près d'une trentaine de visites chez les producteurs locaux.

Ils prennent le temps de faire visiter les lieux, de raconter leur parcours et de partager leur quotidien. Ils ont tous des connaissances spécifiques et très pointues, propres à leur métier.

Ainsi, l'hélicultrice évoque les prédateurs des escargots, la fromagère maîtrise parfaitement les étapes de transformation du lait et les aviculteurs parlent avec humour du caractère particulier de leurs pintades.



Plus d'informations à l'Office de Tourisme du Pays des Achards
02.51.05.90.49



Dates des visites proposées sur www.achards-tourisme.com
à partir de début juin.

Ces rencontres sont une occasion unique pour découvrir les coulisses du travail déguster les produits de la terre et ressentir l'attachement très fort des producteurs à notre territoire.





18

STÉPHANIE ET OLIVIER PROUTEAU

2, rue des Moulins
85150 MARTINET
06 85 95 44 43
lafermedugrandbois@gmail.com
www.lafermedugrandbois.sitew.com

FERME DU GRAND BOIS



Viandes de porc, de bœuf, de veau et d'agneau

Farine de sarrasin

Vente sur réservation, commande en colis et au détail, à retirer sur place.

Produits transformés : bœuf de bœuf bourguignon, chili con carne, sauce bolognaise, pâté et rillettes.
Vente des poulets de la ferme des Petites Plumes (p. 8).



19

ERIC BOUGAULT

La Vieille Malvergne
85150 MARTINET
02 51 34 66 85 ou 06 20 98 29 97
direction@groupe-bougault.fr

LES VERGERS DE LA MALVERGNE



Pommes et poires

Produits transformés : jus de pomme et poire, compotée, pétillants de pomme et cidre doux.

Cueillette pommes et poires : début septembre à fin octobre, du lundi au samedi 10h/12h et 14h/18h, dimanche 14h30/18h

Vente directe : septembre et octobre aux horaires de cueillette, début novembre à fin avril du mardi au samedi 14h/18h, magasin fermé de mai à août.



20

PASCAL BOUCHET

La Boutière
85430 NIEUL-LE-DOLENT
02 51 09 56 89
fermedelaboutiere@orange.fr

FERME DE LA BOUTIÈRE



Porc, agneau et volailles (poulets et pintades)

Produits transformés : jambon, rôti, boudins blancs et noirs, pâtés, saucisses, poitrine, saucissons, chorizos...

Vente directe : le vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 18h30

Marchés : Halles des Sables d'Olonne le mercredi et samedi, halles de Brétignolles-sur-Mer le jeudi, samedi et dimanche, Jard-sur-Mer le lundi...



21

RICHARD LAIZEAU

La Brunetière
85430 NIEUL-LE-DOLENT
07 72 30 76 05
brunetiere@terredebrunetiere.com
terredebrunetiere.com

LES VERGERS DE LA BRUNETIÈRE



Pommes, poires, prunes et fraises

Salades, aromates, tomates et haricots verts

Cueillette sur place selon la saison et les produits.

Vente directe : le vendredi de 10h à 18h et le samedi de 10h à 13h (Consulter la page Facebook « Terre de Brunetière » pour les horaires et détails de vente).

Marché : Halles des Sables d'Olonne tous les mercredis et samedis matins.



22

MÉLANIE BESSEAU

Rue des Genêts – Les Moulières
85150 ST-GEORGES-DE-POINTINDOUX
06 08 69 71 68
fromagerie@gaeclismoulieres.fr

FROMAGERIE PIERRETTE



Fromages frais et affinés au lait de chèvre

Yaourts, faisselle et fromage blanc

Vente directe le mercredi après-midi, le vendredi matin et après-midi et le samedi matin.

Consulter les horaires sur la page Facebook.



23

JEAN-CHRISTIAN BLAY

La Clémentine
85150 ST-GEORGES-DE-POINTINDOUX
02 51 31 12 79
lesfruitsdelaterre@orange.fr
www.lesfruitsdelaterre.com

LES FRUITS DE LA TERRE



Pommes, poires et fraises

Consulter le site internet pour connaître les horaires et détails de la cueillette au Verger de la Rochette.

Cueillette sur place

Vente directe le mercredi de 16h à 18h.

Autre site de production et vente directe de légumes à Mouilleron-le-Captif.



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



24

JEAN-FRANÇOIS HILLAIRET

10, La Boislièvre
85150 ST-JULIEN-DES-LANDES
06 59 63 19 99
lesblondesdespres@gmail.com
https://ventedirectdeviande.
wixsite.com/lesblondesdesprs

GAEC LES AIGREFEUILLES



Bœuf (Blonde d'Aquitaine) et volailles (poulets fermiers, pintades et chapons).

Produits transformés : terrine de foie, saucissons, chili con carne, bœuf carotte, rillettes et sauce bolognaise.

Vente sur réservation, commande à retirer sur place.



25

DELPHINE ET PASCAL MORNET

La Gelonnière
85150 ST-JULIEN-DES-LANDES
06 10 10 69 53
contact@lindomptable.fr

FERME L'INDOMPTABLE



Porc, bœuf et cueillette de pommes de terre et légumes en plein champ. **Porc** : rôtis, filet mignon, saucisses, côtes, sauté. **Bœuf** : côtes, steaks, bourguignons, rôtis, haché, **Légumes** : pommes de terre, choux, poireaux, oignons, courges... **Conserves et salaison** : pâté, boudin, rillettes, saucisson et noix de jambon.

Vente directe de viande en colis ou au détail principalement sur commande.

Points de vente : Mohair des Quatre Saisons (p. 17), Chez Nini & Ferdi (p. 22), à la supérette de St-Julien-des-Landes et aux Jardins de l'Aumonerie à Aizenay.



26

FLORENCE ET BRUNO SÉCHET

La Vrignaie
85150 ST-JULIEN-DES-LANDES
07 82 93 14 03
lesjardinsdelavrignaie@gmail.com

LES JARDINS DE LA VRIGNAIE



Fruits, légumes de saison et œufs

(Fraises, melons, tomates, concombres, courgettes, salades, céleri, aubergines, poivrons, choux, poireaux, courges, artichauts, haricots verts, fèves, ...)

Vente directe les vendredis midis et soirs en saison et paniers à l'année.

Points de vente : « Chez Nini & Ferdi » aux Achards (p. 22) et « Le vrac d'Elo » à Coëx. Consulter les horaires sur la page Facebook et Google.



27

BÉNÉDICTE ET PIERRE-HENRI MORINEAU

La Maison Neuve
85150 ST-JULIEN-DES-LANDES
06 48 81 09 94
mohairdesquatreseasons@gmail.com
www.vetement-mohair.com

MOHAIR DES QUATRE SAISONS



Chèvres angora et céréales : Haricots secs, lentilles, pois chiches, sarrasin et colza.

Vente directe le vendredi de 14h30 à 19h et le samedi de 10h à 13h.

Vente en ligne sur www.vetement-mohair.com

Vente de vêtements Mohair : Chaussettes, pulls, écharpes, gants, mitaines, bonnets, plaids et pelotes à tricoter.

Visites guidées de la ferme et soins aux animaux : consulter le site internet et les réseaux sociaux.



28

LUDOVIC CORBIŒAU

37, rue des Libellules
85150 ST-JULIEN-DES-LANDES
06 79 80 44 55
contact@les-secrets-de-julien.fr
les-secrets-de-julien.fr

LES SECRETS DE JULIEN



Canard (Conserves : rillettes et foie gras. Viande fraîche : magrets, aiguillettes et cuisses de canard).

Vente en ligne possible ou à retirer sur rendez-vous.

Marchés : Beaulieu-sous-la-Roche (2^e dimanche du mois) et Olonne-sur-Mer (le samedi)

Points de vente : Cave / bar l'Atelier aux Achards, supérette de St-Julien-des-Landes et Ferme de la Goichonnière au Poiré-sur-Vie.



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



29

TiïANA LE GUEN

7, La Gobinière
85150 STE-FLAÏVE-DES-LOUPS
06 12 33 43 45
fermedupetitgrain@gmail.com

FERME DU PETIT GRAIN



Volailles (poulets et pintades), **flocons d'avoine et muesli**

Produits transformés : saucisses de volaille

Vente directe sur réservation, commande à retirer sur place. Vente d'avoine et de muesli sur place uniquement les jours de vente de viande.

Points de vente : La Laiterie de Flavie (p.19), Le Potager du Château (p.19) et la supérette de Ste-Flaive-des-Loups, Chez Nini & Ferdi aux Achards (p.22), Mon P'tit Panier à Landeronde et Les Jardins de Corinne à Grosbreuil.



30

ANTHONY ROIRAND

Le Senil
85150 STE-FLAÏVE-DES-LOUPS
06 86 08 76 94
lolotte1987@live.fr

EARL LES FONTAINES



Viande de veau et de bœuf

Viande et produits transformés (steaks hachés et saucisses)

Vente sur réservation, commande par colis, à retirer sur place. Colis de 6 et 10 kg.



31

SANDRINE KEMNER

L'Étessière
85150 STE-FLAÏVE-DES-LOUPS
06 85 46 76 94
lesherbesriantes@gmail.com

LES HERBES RIANTES

Plantes aromatiques et médicinales, tisanes

Vente sur réservation, commande à retirer sur place.

Points de vente : Le Potager du Château (p. 19), la Laiterie de Flavie (p. 19) et à la supérette de Ste-Flaive-des-Loups.

Marchés : Aizenay (2^{ème} et 4^{ème} dimanche du mois), Les Clouzeaux (1^{er} dimanche du mois), Landeronde (le mardi soir 18h30 à 19h30).



32

LAURE JACQUES, OLIVIER ET MARIE GIRARD

La Poitevineière
85150 STE-FLAÏVE-DES-LOUPS
lalaiteriedeflavie@gmail.com

GAEC LES LIMONS LA LAITERIE DE FLAVIE



Produits laitiers, viande de veau et de bœuf

(Lait cru, crème crue, yaourts, fromages frais, fromages blancs, faisselle).

Vente sur réservation pour les colis de viande, commande à retirer sur place.

Produits laitiers : boutique ouverte les mercredis de 17h30 à 19h.



33

MANON GARANDEAU

La Lierre
85150 STE-FLAÏVE-DES-LOUPS
06 50 80 40 71
garandeaumanon@gmail.com

LE POTAGER DU CHÂTEAU

Légumes et bœuf

Vente directe des légumes et produits locaux au magasin à la ferme le mercredi de 17h30 à 19h (été et automne) et le samedi de 9h30 à 12h30 (toute l'année).

Colis de viande de 10kg sur commande (tous les 1,5/2 mois).



34

PEDRO BOUTOLLEAU

7, La Guinerie
85150 STE-FLAÏVE-DES-LOUPS
02 51 34 06 72 ou 06 89 65 92 76
emmpedro.boutolleau@orange.fr

EARL LA QUATRE VOÏE

Haricots blancs secs

En conditionnement entre 500 g et 10 kg.

Vente sur réservation par téléphone, commande à retirer sur place.



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs



Sur commande



Vente directe



Marchés



Magasin de producteurs

Astuces des producteurs !



ÊTRE
ROUGE
COMME UNE
TOMATE

CORALIE

FERME FLORALE LES SINGULIÈRES

« Pour tenir son bouquet plus longtemps, mettre un peu d'eau fraîche dans le fond du vase, renouveler celle-ci et couper les tiges tous les trois jours ».



MAXIME

L'ABEILLE COSMIQUE

« J'utilise le vinaigre de miel pour accompagner mes huitres ! ».



NINON

LA FERMETTE

« Et si vous ajoutiez du lait de coco dans vos veloutés de courge ? On a testé, c'est un délice ! »

BÉNÉDICTE

MOHAIR DES QUATRE SAISONS

« Savez-vous que le mohair n'a pas besoin d'être lavé ? (Uniquement s'il y a une tache). Il suffit de l'aérer régulièrement et les odeurs partiront avec le vent ! ».



LAURÉ

LA LAITIÈRE DE FLAVIE

« Nos clients adorent notre fromage frais tartinable à l'apéritif avec des gressins et des petits bâtonnets de légumes. Certains utilisent aussi notre fromage blanc à la myrtille en verrine pour avoir un dessert gourmand, frais et coloré ! ».

STÉPHANIE

FERME DU GRAND BOIS

« Comme les légumes, la viande est saisonnière. Je préfère la période de mai à octobre pour la viande rouge afin de privilégier la viande issue de bovins nourris à l'herbe au pâturage. Ces animaux produisent ainsi une viande de meilleure qualité nutritionnelle (plus riche en vitamine E, en acides gras insaturés et en antioxydants) et organoleptique (couleur plus soutenue et plus de goût). C'est bon pour la santé et pour la planète ! ».



Les marchés au Pays des Achards

MARDI

SAINT-JULIEN-DES-LANDES

📍 Place Jeanne d'Arc

🕒 de 9h à 12h

JEUDI

LES ACHARDS

📍 Foire sous les Halles

(quartier La Mothe, le 1^{er} jeudi du mois)

🕒 de 8h à 13h

VENDREDI

LES ACHARDS

📍 Les Halles

(quartier La Mothe, sauf lendemain de la foire le 1^{er} jeudi du mois)

🕒 de 8h à 13h

DIMANCHE

BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE

📍 Place du marché

(2^{ème} dimanche du mois, hors juillet-août)

🕒 de 9h à 13h



Autres points de vente



CHEZ NINI & FERDI

Épicerie vrac, produits locaux, fruits et légumes. Produits alimentaires et non alimentaires. Accessoires zéro déchet.



31, avenue Georges Clemenceau
85150 LES ACHARDS
06 82 87 39 10
chezninietferdi@gmail.com



LA CUISINE PAYSANNE DE CÉCILE

Transformation de fruits et légumes bio et locaux en conserves originales en bocaux. Service traiteur sur mesure.



5, rue Michel Breton
85150 LES ACHARDS
06 07 81 96 53
lacuisinepaysannedececile@gmail.com

Index par produits

AGNEAU

- * Ferme de la Chancelière... p.9
- * Ferme du Grand Bois... p.14
- * Ferme de la Boutière... p.14

BŒUF

- * Ferme des Caliméros... p.6
- * Pascal Perraudeau... p.7
- * La Viande du Pay... p.7
- * Traineau Maraichage... p.7
- * Elevage des Arondes... p.10
- * Ferme du Grand Bois... p.14
- * GAEC Les Aigrefeuilles... p.16
- * Ferme l'Indomptable... p.16
- * EARL Les Fontaines... p.18
- * La Laiterie de Flavie... p.19
- * Le Potager du Château... p.19

CANARD

- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11
- * Les Secrets de Julien... p.17

CÉRÉALES

- * Ferme du Petit Grain... p.18
- * La Laiterie de Flavie... p.19
- * Le Potager du Château... p.19

ESCARGOTS

- * Hélix Gourmet... p.6

FARINE

- * Ferme des Petites Plumes... p.8
- * Ferme du Grand Bois... p.14
- * La Laiterie de Flavie... p.19

FLEURS

- * Ferme florale Les Singulières... p.8

FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS

- * Ferme de la Chancelière... p.9
- * La Fermette... p.9
- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11
- * Vergers de la Brunetière... p.15
- * Fromagerie Pierrette... p.15
- * La Laiterie de Flavie... p.19

CETTE LISTE RECENSE LES PRODUITS :

- ISSUS DES EXPLOITATIONS DES PRODUCTEURS
- PROPOSÉS EN DÉPÔT-VENTE DANS LES MAGASINS PAR D'AUTRES PRODUCTEURS

FRUITS

- * Traineau Maraichage... p.7
- * Mangibio... p.8
- * La Fermette... p.9
- * Elevage des Arondes... p.10
- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11
- * Vergers de la Malvergne... p.14
- * Vergers de la Brunetière... p.15
- * Les Fruits de la Terre... p.15
- * Les Jardins de la Vrignaise... p.16

JUS DE FRUITS ET ALCOOLS

- * Brasserie la Perchée... p.10
- * Distillerie des Achards... p.10
- * Vergers de la Malvergne... p.14
- * Vergers de la Brunetière... p.15
- * Les Fruits de la Terre... p.15
- * Mohair des Quatre Saisons... p.17
- * La Laiterie de Flavie... p.19

LÉGUMES

- * Traineau Maraichage... p.7
- * Mangibio... p.8
- * La Fermette... p.9
- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11
- * Vergers de la Malvergne... p.14
- * Les Fruits de la Terre... p.15
- * Vergers de la Brunetière... p.15
- * Ferme l'Indomptable... p.16
- * Les Jardins de la Vrignaise... p.16
- * Le Potager du Château... p.19

LÉGUMINEUSES

- * Traineau Maraichage... p.7
- * Vergers de la Malvergne... p.14
- * Vergers de la Brunetière... p.15
- * Les Fruits de la Terre... p.15
- * Mohair des Quatre Saisons... p.17
- * La Laiterie de Flavie... p.19
- * EARL La Quatre Voie... p.19

MIEL ET PRODUITS DÉRIVÉS

- * L'Abeille Bellilocaine... p.6
- * Traineau Maraichage... p.7
- * La Fermette... p.9
- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11

- * L'Abeille Cosmique... p.11
- * Vergers de la Malvergne... p.14
- * Vergers de la Brunetière... p.15
- * Fromagerie Pierrette... p.15
- * Les Jardins de la Vrignaise... p.16
- * Mohair des Quatre Saisons... p.17

ŒUFS

- * Traineau Maraichage... p.7
- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11
- * Vergers de la Brunetière... p.15
- * Les Jardins de la Vrignaise... p.16
- * Le Potager du Château... p.19

PORC

- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11
- * Ferme du Grand Bois... p.14
- * Ferme de la Boutière... p.14
- * Ferme l'Indomptable... p.16

SELS

- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11

TISANES

- * Les Herbes Riantes... p.18
- * La Laiterie de Flavie... p.19
- * Le Potager du Château... p.19

VEAU

- * Ferme des Caliméros... p.6
- * Ferme de la Grange Perchée... p.11
- * Ferme du Grand Bois... p.14
- * EARL Les Fontaines... p.18
- * La Laiterie de Flavie... p.19

VÊTEMENTS ET LAINE

- * Mohair des Quatre Saisons... p.17

VOLAILLE

- * Ferme des Caliméros... p.6
- * Ferme des Petites Plumes... p.8
- * Elevage des Arondes... p.10
- * Ferme de la Grange Perchée... p.11
- * Les Jardins de l'Auzaire... p.11
- * Ferme du Grand Bois... p.14
- * Ferme de la Boutière... p.14
- * GAEC Les Aigrefeuilles... p.16
- * Ferme l'Indomptable... p.16
- * Ferme du Petit Grain... p.18



OFFICE DE TOURISME DU PAYS DES ACHARDS

56, rue Georges Clemenceau • 85150 LES ACHARDS

02 51 05 90 49

contact@achards-tourisme.com

www.achards-tourisme.com



**AVOIR
LA
PATATE!**



PRODUCTEURS AU PAYS DES ACHARDS