



Le guide de la vente directe du Pays de Mortagne

*Fruits, légumes & fleurs
Viandes & volailles
Produits laitiers
Autres produits
Magasins de producteurs*



Faisons la part belle au local !

DEPUIS QUELQUES ANNÉES, LA FRANCE CONNAÎT UNE PROFONDE MUTATION. CELLE-CI TRANSPARAÎT, ENTRE AUTRES, PAR LA FAÇON DE CONSOMMER DES CITOYENS, NOTAMMENT EN CE QUI CONCERNE LEUR ALIMENTATION. DES ATTENTES NOUVELLES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ, QUALITÉ, TRAÇABILITÉ ET CONFiance ONT ÉMERGÉ.

Afin de répondre à ces nouveaux enjeux, le Pays de Mortagne s'est engagé en 2019 dans une réflexion visant notamment à rapprocher les producteurs et les consommateurs. Un travail collaboratif a ainsi vu le jour au travers d'un Projet Alimentaire Territorial (PAT). Depuis, la collectivité et ses différents partenaires œuvrent à une mise en avant des productions locales.

À travers ce livret, nous souhaitons vous présenter les différentes productions locales que vous pouvez retrouver en circuits courts. Nous avons tous un moyen d'agir. Alors n'hésitez pas, franchissez le pas et allez à la rencontre de nos producteurs locaux.



Jean-François Fruchet

Vice-président en charge de l'Aménagement
et la Transition écologique



p.4

Fruits, légumes & fleurs



p.5

Viandes & volailles



p.8

Produits laitiers



p.10

Autres produits

p.11

Lexique

p.12

Magasins de producteurs

p.14

Carte



NOUS INVITONS LES PRODUCTEURS PRATIQUANT LA VENTE DIRECTE MAIS N'ÉTANT PAS RÉFÉRENCÉS DANS CE GUIDE À SE MANIFESTER AUPRÈS DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES AFIN DE POUVOIR ÊTRE MENTIONNÉS DANS LA PROCHAINE ÉDITION DU « GUIDE DE LA VENTE DIRECTE DU PAYS DE MORTAGNE ».



Fruits, légumes & fleurs



© Le Verger du Landreau

1 LE VERGER DU LANDREAU

Pommes et poires à cueillir (Gala, Daliclass, Red Jonaprince, Golden rose, Choupette Dalinette), jus de pomme, compotes, confitures.

Autres produits : **terrines de pigeons**

Léo Guignard et Noé Guignard, 8 Le Landreau - La Verrie [CHANVERRIE](#)
07 86 91 87 81 · lafermedulandreau@yahoo.com · [levergerdulandreau](#)

À LA FERME : De mi-août au 1^{er} novembre : le mercredi et le vendredi de 14h à 19h, le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h.

EN MAGASIN : "Les Plumes" - Chanverrie,
"La Ferme de Chez Nous" - Mortagne-sur-Sèvre,
"Au fil de la saison" - Les Herbiers, "Mets et papilles" - Sèvremoine.



© Pays de Mortagne

2 MICHEL CORNELOUP

Confiture d'églantine, confiture de butternut (pour le marché de Noël de Tiffauges)

Eglantine déshydratée (pour infusion)

15 rue des Cordes [TIFFAUGES](#)
06 52 66 72 43 · michel-corneloup@wanadoo.fr

EN MAGASIN : "La Ferme de Chez Nous" - Mortagne-sur-Sèvre,
"La Gourinière" - Treize Septiers, "Au fil de la saison" - Les Herbiers.

Renseignements par téléphone.



© EARL L'Horizon

3 EARL L'HORIZON "LES ARTISANS DU POTAGER"

Légumes de saison (de juillet à février)

Plants potagers, plants de fleurs, plantes en pots, fertilisants/terreau, pots, graines en sachet

Jérémy Papin et Pierre Defoix, 34 rue Saint-Martin [TIFFAUGES](#)
07 49 82 47 05 · lesartisansdupotager@gmail.com

EN MAGASIN : En hiver : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 17h (fermé le samedi après-midi). En été : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. **AU MARCHÉ :** Mortagne-sur-Sèvre, Le Longeran, Mauléon, Cholet.



© S.Bourcier - Vendée Expansion



© Delices de l'Arceau



Viandes & volailles



4 LA FERME DES COÛTS

Produits à base de cerf (terrines, civets, viande fraîche sur réservation de novembre à février)

Agritourisme : entre vallons du haut bocage et rencontres authentiques avec cerfs, biches et animaux de la ferme, vivez un séjour chaleureux et insolite au cœur de la nature.

Jérémie et Chantal Héault, Les Coûts - Chambretaud [CHANVERRIE](#)
02 51 91 51 44 · contact@ferme-des-couts.com · www.ferme-des-couts.com

À LA FERME : Tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 20h, il est conseillé d'appeler avant la visite.

EN MAGASIN : "La Ferme de Chez Nous" - Mortagne-sur-Sèvre.

Livraison possible, visite libre gratuite, visite guidée et dégustation payante sur réservation.

OUverture toute l'année selon les conditions climatiques et le bien-être animal.

5 DÉLICES DE L'ARCEAU

Conserverie artisanale. Cuisine locale et vendéenne à base de porc, lapin, canard et volaille. Mogettes de Vendée cuisinées

Vincent Pasquier et Julien Blanchard, 12 rue des Laborantes
ZA La Barboire - Chambretaud [CHANVERRIE](#)
02 53 73 94 84 · boutique@delicesdelarceau.fr · www.delicesdelarceau.fr

EN MAGASIN : Du mardi au jeudi de 8h à 12h et de 14h30 à 17h,
le vendredi de 8h à 15h.

Visite de la conserverie en juillet et août.
Composition de coffrets gourmands et gastronomiques de spécialités vendéennes.



6 EARL LES MURS



Bovins : race Limousine (colis de 5 ou 10 kg, sur réservation)
Volaille (toutes les semaines) : poulet, pintade, œufs
Volaille festive (fin d'année) : chapon, oie, poularde

Hervé Poupart et Christine Fouchet, Les Murs - La Verrie CHANVERRIE
06 25 73 83 94 • herve.poupart@wanadoo.fr

À LA FERME : Le vendredi de 15h30 à 18h.
 EN MAGASIN : Biocoop - Cholet et Les Herbiers.
 AU MARCHÉ : Saint-Macaire-en-Mauges et Cholet.

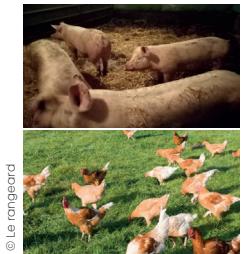


10 FERME DE LA PIERRIÈRE

Produits issus de canards gras (frais, foie gras, conserves)

Lydie et Jean-Yves Thibaud, 2 rue de la Pârière SAINT-LAURENT-SUR-SÈVRE
02 51 61 16 16 • fdpierriere@gmail.com • www.la-pierriere.fr

EN MAGASIN : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
Le samedi de 9h30 à 13h30.



7 EARL LE RANGEARD

Porc : élevage fermier (colis de 5 ou 10 kg)
Volaille : élevage fermier, prête à cuire, poulettes prêtes à pondre

Christine et Thierry Chevalier, 12 la Chapotière - La Verrie CHANVERRIE
06 73 50 53 84 • le-rangeard@orange.fr

À LA FERME :
Pour la volaille : vente mensuelle sur commande.
Pour le porc : vente tous les deux mois sur commande.
 EN MAGASIN : "Les Plumes" - Chanverrie, "La Chèvrerie" - Treize-Vents, "Les jardins d'Herbauges" - Les Herbiers.



11 GAEC FERME MANCEAU

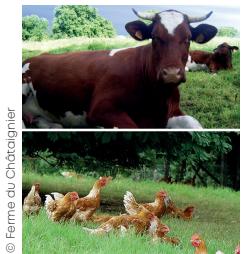
Bovins : race Parthenaise (colis de 5kg et 10 kg, colis prestige de 5 kg (bifteck), colis cuisine de 5 kg (bourguignon, pot au feu), colis grillade (été) de 5 kg)
Veau : race Parthenaise (colis de 7 kg)
Volaille : poulet fermier
Agneau : race vendéenne

Possibilité de commander des morceaux ou plats cuisinés, rillettes, saucissons

Guy-Marie et Louis Manceau, Le Grand Bois Chabot
 SAINT-LAURENT-SUR-SÈVRE
06 32 45 80 89 • guy-marie.manceau@orange.fr • www.ferme-manceau.fr

À LA FERME : Toutes les 3 semaines : le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 20h. Horaires d'enlèvement transmis par mail.

EN MAGASIN : "Vival" - Chanverrie.



8 FERME DU CHÂTAIGNIER



Bovins : race Rouge des prés (colis de 5 ou 10 kg)
Volaille : poulet (tous les 3 mois)

Bastien David, Le Châtaignier LES LANDES-GENUSSON
06 23 13 66 44 • ferme.chataignier@gmail.com

À LA FERME : Vente uniquement sur commande tous les 3 mois.
Commander par téléphone, sms ou mail.
Horaires d'enlèvement transmis par mail.



12 LES PRAIRIES DU VAL JOLY



Bovins (colis de 5kg, 10 kg et 20 kg) : race Angus, Salers, Wagyu, rillettes d'Angus.

Autre produit : **soupe d'ortie**.

Victor Pasquier, Le Vau Joly SAINT-MALÔ-DU-BOIS
06 45 98 24 98 • elevagedujoly

À LA FERME : Ventes annoncées sur la page facebook. Retraits commandes le vendredi de 14h30 à 19h et le samedi de 9h à 12h30. Visite et dégustation sur réservation.



9 GAEC BAUCHET

Bovins : femelle de race Blonde d'Aquitaine (colis de 6 ou 12 kg)
Animaux nourris avec un aliment enrichi en Oméga 3

Fabrice, Emmanuel et Sylvain Bauchet, La Sablière LES LANDES-GENUSSON
06 88 33 98 70 • fabrice.bauchet@orange.fr

À LA FERME : Le vendredi de 17h à 19h, en fonction de la demande.



13 GAEC BOCALIM



Bœuf de race Limousine (colis de 5 à 12kg)

Frédéric Dubin, Sylvain Rousseau et Thomas Simonneau, Le Cou Chapon TREIZE-VENTS
06 88 41 43 72 • vdbocalim@gmail.com

À LA FERME : Contacter par téléphone ou mail pour toute demande.



Produits laitiers

14 LA MARMITE FROMAGÈRE

Produits à base de lait de vache : tomme

Amélie Chataignier, Kévin Bossard et Mickaël Auger,
La Samillière [LA GAUBRETIÈRE](#)
06 60 31 56 51 · lamarmitefromagere@gmail.com
[La Marmite Fromagère](#)

[À LA FERME](#) : Le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h à 12h.

[EN MAGASIN](#) : "Boucherie Augin" - Mortagne-sur-Sèvre,
"L'Utile" - La Gaubretière



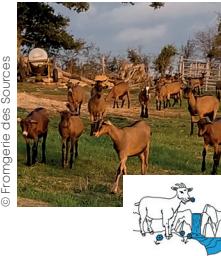
15 GAEC LES ALPINISTES "LE P'TIT FROMTON"

Produits à base de lait de chèvre (fromage frais, fromage affiné, fromage aromatisé, tomme, raclette, façon reblochon, yaourt, fromage blanc et d'autres nouveautés à base du lait de chèvres)

Jérémy Fradin et Stéphane Toublanc, 26 La Pagerie [LA GAUBRETIÈRE](#)
06 24 14 57 36 · le.ptit.fromton@gmail.com
[fromagerie.leptitfromton.7](#)

[À LA FERME](#) : Le vendredi de 16h30 à 19h.

[EN MAGASIN](#) : "La Ferme de Chez Nous" - Mortagne-sur-Sèvre.



© Fromagerie des Sources

16 FROMAGERIE LES SOURCES

Produits à base de lait de chèvre (fromage frais, fromage aromatisé, yaourt, tommette/tomme, lait pasteurisé, fromage apéritif et des nouveautés au fil du temps)

Catherine Letort et Ludovic Piveteau, La Baudrière [LA GAUBRETIÈRE](#)
06 73 09 94 04 · ludovic.piveteau@orange.fr ·
www.bienvenue-a-la-ferme.com · [cathyetludovic](#)

[À LA FERME](#) : Le vendredi de 17h30 à 19h.



© La Chevrerie

17 LES FROMAGES DE LA CHÈVRIE

Fromage et dessert à base de lait de chèvre frais, affiné, épiceé Dépôt/vente de produits fermiers locaux.

Anaïs et Ludovic Gelot, La Chèvrerie [TREIZE-VENTS](#)
06 85 73 50 23 · lachevrerie@outlook.fr · [LaChevrerie](#)

[À LA FERME](#) : Le jeudi de 9h30 à 12h30. Le vendredi de 16h30 à 18h30.

[AU MARCHÉ](#) : Les Épesses (vendredi matin), Cholet (samedi matin).

[EN MAGASIN](#) : "La Ferme du Bignon" - Chanverrie,
"Les plumes" - Chanverrie, "Boucherie Augin" - Mortagne-sur-Sèvre,
"La Ferme de chez nous" - Pouzauges, "LALOUET COP" - Les Herbiers

Visites sur demande.

Visite de la ferme le jeudi matin en juin, juillet et août.



© La Ferme de la Liègue

18 LA FERME DE LA LIÈGUE

Fromage à base de lait cru de vaches et de chèvres

Franck et Jean-François Rambaud, 1 Liègue [CHANVERRIE](#)
06 21 00 34 42 · 06 15 41 55 07 · lafermedeliegue@outlook.fr
www.lafermedeliegue.fr

[À LA FERME](#) : Le vendredi de 16h à 19h

[EN MAGASIN](#) : "La Ferme du Bignon" - Chanverrie,
"La Boucherie du Coin" - Chanverrie





Autres produits

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



© Brasserie Mélusine

19 BRASSERIE MÉLUSINE =

Bières artisanales biologiques et conventionnelles



Laurent Boiteau, ZA La Barboire - Chambretaud **CHANVERRIE**
02 51 61 51 52 • contact@brasserie-melusine.com
www.brasserie-melusine.com

EN MAGASIN : D'avril à septembre : Lundi de 14h à 19h / Mardi-Mercredi de 11h à 13h30 et de 14h30 à 19h / Jeudi-Vendredi de 11h à 13h30 et de 14h30 à 20h

D'octobre à mars : Mardi-Mercredi de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h / Jeudi-Vendredi de 11h à 13h30 et 14h30 à 20h / Samedi de 10h à 13h

Vidéo de 25 minutes sur le procédé de fabrication et la Brasserie Mélusine avec vue sur la salle de brassage, dégustation gratuite. Produits également disponibles dans des commerces de proximité : cavistes, cavistes spécialisés en bière, grandes surfaces, supérettes...



© Brasserie Mortania

20 BRASSERIE MORTANIA =

Bières permanentes et saisonnières, location de tireuse

Jocelyn Godet, Allée des Peupliers - Galerie Bellevue **MORTAGNE-SUR-SEVRE**
06 37 49 15 04 • brasserie.mortania@gmail.com
www.brassieremortania.fr

EN MAGASIN : Du mercredi au jeudi de 17h à 20h. Le vendredi de 17h à 21h. Le samedi de 10h à 12h et de 15h à 21h.

Espace bar. Visite possible sur demande.



© EARL Vendée Algues

21 EARL VENDÉE ALGUES =

Spiruline en paillettes, poudre ou comprimés

Bénédicte Dubin et Anne Tricot, 9 le Cou Chapon **TREIZE-VENTS**
06 38 16 59 76 • 07 70 70 96 85 • vendee-algues@orange.fr
www.spiruline-vendee-algues.com

À LA FERME : du lundi au vendredi de 10h à 12h, le vendredi de 17h à 19h. Possibilité d'ouverture sur rendez-vous.

Visite possible sur les horaires d'ouverture.

Lexique



Agriculture Biologique

Propriété exclusive du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, la marque AB identifie les produits 100 % bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas de produits transformés. Son utilisation est facultative.



Horticulteurs et Pépiniéristes de France

Association de producteurs créée en 2001 par la Fédération Nationale des Producteurs de l'Horticulture et des Pépinières. Ce label priviliege le conseil et garantie aux consommateurs des produits issus de l'exploitation. Les horticulteurs et pépiniéristes s'engagent à vendre en direct leur propre production.



Bienvenue à la Ferme

Créé en 1988 par des agriculteurs, le réseau « Bienvenue à la Ferme » met en avant la restauration par la vente de produits fermiers en circuits courts et la mise en valeur de ces produits par des repas, dégustations sur l'exploitation. D'autre part, cette marque permet de découvrir l'hébergement à la ferme sous la forme de camping, gîte, chambre d'hôtes, hébergement insolite...



Label Rouge

Signe national qui désigne des produits de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés et qui ont bénéficié de meilleures conditions de production.



Label Brasserie Indépendante

Créé en 2018, ce label indique que la brasserie est située sur le territoire français et qu'elle produit 100 % de ses marques de bières (sauf cas exceptionnel).

EARL : Exploitation Agricole à Responsabilité Limitée.

GAEC : Groupement Agricole d'Exploitation En Commun.

Magasins de producteurs

© La ferme du Bignon



A "La Ferme du Bignon"



Jean-Yves Brosset et Annie Girard

Le Bignon, La Verrie
CHANVERRIE
06 76 71 47 28

fermedubignon@orange.fr
www.lafermedubignon.com

Le jeudi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le samedi de 9h à 12h.

Produits de la ferme : légumes de saison, conserves de légumes, fraises (en cueillette), viande de bœuf (race jersiaise et croisement), de veau, de porc, beurre, lait cru et crème.

Autres produits locaux : fruits de saison (pommes, poires, oranges, kiwis, cerises, prunes...), viande (volaille, agneau, poulet, dinde, volaille festive), produits laitiers (fromages, yaourts), vin, bière, miel, autres produits d'épicerie (œufs, farines, pains, huiles...), rayon vrac.



B "Quat'Saisons"



Thierry et Victor Godreau
Les Quatre Saisons
La Verrie
CHANVERRIE
06 88 05 92 29

06 60 06 68 76
godreau.lagrange@gmail.com
Quat' Saisons

Le vendredi de 15h30 à 17h.
Le mercredi de 10h à 13h au marché de La Verrie.

Fruits : pommes et fruits de saison.

Légumes : légumes de saison, conserves.

Autres : champignons, légumes secs, œufs, jus de pomme et de poire, pétillant de pomme et cidre.

© Quat'Saisons



C "Les Plumes"

Yann et Sylvie Bassière
Le Pont de l'Epinay
Chambretaud
CHANVERRIE
06 11 11 51 32

06 73 30 71 83
lesplumeschambretaud@gmail.com
www.lesplumeschambretaud.fr

Du lundi au samedi de 9h à 12h30, le mardi et le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

Produits de la ferme : légumes de saison, conserves de légumes, œufs de perdrix, perdrix et faisans.

Autres produits locaux : fruits de saison, viande sur commande (bœuf, porc, volaille), bière, produits laitiers (yaourts et fromages), miel.
Complément de gammes en fruits et légumes.

Visites sur demande avec ateliers pour les écoles et les services de personnes en situation de handicap.

Produits également disponibles à "La Ferme de Chez Nous" - Saint-Macaire-en-Mauges, "Le drive des collines"

© La Ferme de chez nous



D "La Ferme de Chez Nous"

Magasin de producteurs porté par 5 exploitations du Pays de Mortagne :

GAEC Les 4 lieux

CHANVERRIE

GAEC les Vallons

Saint-Laurent-sur-Sèvre

EARL Vallée de la Sèvre

Saint-Malo-du-Bois

EARL Le Coteau Rose

CHANVERRIE

GAEC Caraillas

La Gaubretière

53 route de Poitiers,

MORTAGNE-SUR-SÈVRE

02 51 63 52 36

www.mortagne-sur-sevre.lafermedecheznous.fr

f La Ferme de Chez Nous - Mortagne 85

Le mardi et le mercredi de 9h à 13h et de 16h à 19h, le jeudi et le vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h, le samedi de 8h30 à 13h.

Boucherie et charcuterie traditionnelle, traiteur, fruits et légumes de saison, œufs, produits laitiers, épicerie, boisson, rayon vrac.

Producteurs situés dans un rayon de 100 km. Animations ponctuelles (voir page Facebook ou site internet).



E "La Belle Grange"

Olivier Bouchonneau, Laëtitia et Lionel Blouin
4 Le Pré Long
MORTAGNE-SUR-SÈVRE

07 71 58 03 35
coopchezvous.com
labellegrange@coopchezvous.com

Le mercredi de 16h à 18h, le vendredi de 11h30 à 18h30, le samedi de 9h30 à 16h30

Boucherie - charcuterie, fruits et légumes, œufs, produits frais, épicerie, boisson.



F "Olivier Jouteau"

Olivier Jouteau
La Grande Bouffardière
SAINT-AUBIN-DES ORMEAUX
06 38 41 42 03

olivier.jouteau@wanadoo.fr

Le vendredi de 8h30 à 19h, le samedi de 9h à 12h30.

Produits de la ferme : légumes, fruits (fraise, framboise, raisin), viande de bœuf (en colis ou au détail), viande de dinde (prête à cuire ou découpée), poulet (prêt à cuire ou découpé), œufs (races anciennes), conserves, plants, compost, fumier, paille, foin, plaquettes de bois.

Autres produits locaux : pains au levain, fruits (pommes, poires, kiwis), viande de porc, agneau, volailles festives, produits laitiers, vins, bière, miel, épicerie.

Produits d'ailleurs : agrumes, kaki, jus d'orange, café, rhum...

Produits également disponibles à "Ferme du Bignon" - Chanverrie

Où trouver les producteurs locaux ?





www.paysdemortagne.fr



Pour plus d'informations :

Communauté de Communes du Pays de Mortagne
21, rue Johannes Gutenberg - Pôle du Landreau
CS 80055 La Verrie - 85130 CHANVERRIE

www.paysdemortagne.fr • 02 51 63 06 06