



# 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, Dalicass, 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 • f levergerdulandreau

📅 **À LA FERME : De mi-août au 1<sup>er</sup> 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 Montagne

## 2 MICHEL CORNELOUP

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

**Églantine 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.

## 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 Defois, 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 Longeron, Mauléon, Cholet.



© EARL L'Horizon



# Viandes & volailles



© S.Bourcier - Vendée Expansion

## 4 LA FERME DES COÛTS



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

**Agrotourisme** : 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 Hérault, Les Coûts - Chambreud **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**

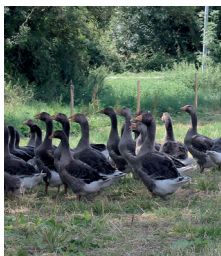
Vincent Pasquier et Julien Blanchard, 12 rue des Laborantes  
ZA La Barboire - Chambreud **CHANVERRIE**  
02 53 73 94 84 • boutique@delicesdelarceau.fr • www.delicesdelarceau.fr

🏪 **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.



© Délices de l'Arceau



## 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 Poupard et Christine Fouchet, Les Murs - La Verrie **CHANVERRIE**  
 06 25 73 83 94 • herve.poupard@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.



## 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 Chèvre" - Treize-Vents,  
 "Les jardins d'Herbauges" - Les Herbiers.



## 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.



## 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.



## 10 FERME DE LA PIERRIÈRE

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

Lydie et Jean-Yves Thibaud, 2 rue de la Pârié **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.



## 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.



## 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 • f.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.

## 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

© La Marmite Fromagère



### 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  
f 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

© GAEC Les Alpinistes



### 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 Toubanc, 26 La Pagerie [LA GAUBRETIÈRE](#)  
06 24 14 57 36 • le.ptit.fromton@gmail.com  
f fromagerie.leptitfromton.7

À LA FERME : **Le vendredi** de 16h30 à 19h.

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



### 16 FROMAGERIE LES SOURCES

**Produits à base de lait de chèvre** (fromage frais, fromage aromatisé, yaourt, tomme/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 • f cathyetludovic

À LA FERME : **Le vendredi** de 17h30 à 19h.



### 17 LES FROMAGES DE LA CHÈVRIE

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

Anais et Ludovic Gelot, La Chèvre [TREIZE-VENTS](#)  
06 85 73 50 23 • lachevrie@outlook.fr • f LaChevrie

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.



### 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

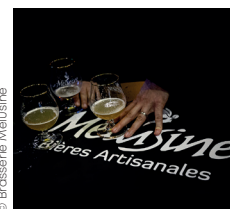
À LA FERME : **Le vendredi** de 16h à 19h

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-SÈVRE**  
06 37 49 15 04 • brasserie.mortania@gmail.com  
www.brasseriemortania.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 privilégie 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 bénéficiés de meilleures conditions de production.



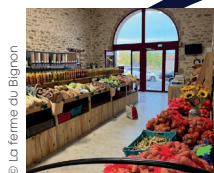
### Label Brasserie Indépendante

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.



© Quat'Saisons

## B "Quat'Saisons"

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



06 60 06 68 76  
godreau.lagrang@gmail.com  
f 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.



© Les plumes

## 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**

☺ Mortagne-sur-Sèvre

**GAEC les Vallons**

☺ Saint-Laurent-sur-Sèvre

**EARL Vallée de la Sèvre**

☺ Saint-Malo-du-Bois

**EARL Le Coteau Rose**

☺ Chanverrie

**GAEC Carailas**

☺ 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).



© La Belle Grange

## 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.



© Olivier Jouteau

## 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](http://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](http://www.paysdemortagne.fr) • 02 51 63 06 06