



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, Dalicclass, 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^{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 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.



© 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 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.



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.

Jérémy et Chantal Hérault, 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.



© Délices de l'Arceau

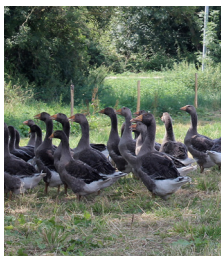
5 DÉLICES DE L'ARCEAU

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.

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 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 • cathyetyludovic

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 Chèvrerie [TREIZE-VENTS](#)
06 85 73 50 23 • lachevrerie@outlook.fr • f LaChèvrerie

À LA FERME : Le jeudi de 9h30 à 12h30. Le vendredi de 16h30 à 18h30.
AU MARCHÉ : Les Épesses (vendredi matin), Cholet (samedi matin).

Visites sur demande.

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



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

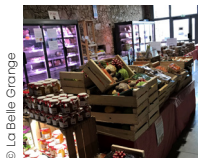
GAEC Carailas
☺ La Gaubretière

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



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