

1^{ère} ÉDITION

Guide des Producteurs du Pays Loudunais



REGION
Nouvelle-
Aquitaine

PAYS
loudunais

Tous aux marchés !

Il est 9h : c'est l'heure du marché !

Les mardis, jeudis, vendredis et samedis jusqu'à 12h, les marchés du Loudunais vous proposent saveurs, senteurs et couleurs.

Un trio gagnant servi avec passion par nos producteurs et artisans.

- 1 **Mardi : Loudun**
- 2 **Jeudi : Moncontour**
- 3 **Vendredi : Saint-Jean-de-Sauves**
- 4 **Samedi : Loudun**
- 5 **Tous les 1^{er} samedis du mois (dès avril) : Les Trois-Moutiers**

zoom



CE GUIDE EST RÉALISÉ
AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



Union Européenne



RÉGION
**Nouvelle-
Aquitaine**

**La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe
agissent ensemble pour votre territoire**

Ce guide est une publication de la Communauté de communes du Pays Loudunais. Directeur de la publication : Joël DAZAS. Rédaction : service Développement économique. Conception graphique : CCPL/LS. Crédits photos : CCPL, producteurs, Visuellement et Yohan Esplaube. Impression : Imprimerie Rochelaise - Tirage : 16 000 exemplaires. Distribution en juin 2026 par les Mairies du Pays Loudunais et Médiapost (Loudun & Rossay). Imprimé sur du papier PEFC (issu de forêts gérées durablement). Communauté de communes du Pays Loudunais 2 rue de la Fontaine d'Adam - BP 30004 - 86201 LOUDUN Cedex.

Tél. 05 49 22 54 02 - contact@pays-loudunais.fr - www.pays-loudunais.fr

Ne jetez pas ce document sur la voie publique, déposez-le dans un point recyclage papier.

1^{ère} ÉDITION

Guide des Producteurs du Pays Loudunais



ÉDITO

Je suis fier de vous présenter ce premier Guide des producteurs du Pays Loudunais.

À travers ses cultures maraîchères, ses vignobles et ses spécialités locales, le Loudunais dispose d'une identité agricole forte, authentique et profondément ancrée dans son histoire.

Plus qu'un simple recueil d'adresses, ce guide est une invitation à découvrir des produits de qualité que vous trouvez en circuit court.

Conçu pour vous accompagner dans vos découvertes, vous disposez d'une carte pour localiser chaque producteur et des informations détaillées sur leurs produits, leurs méthodes de travail. C'est en favorisant ces producteurs locaux que vous soutenez une agriculture durable et vous participez à l'économie de proximité.

Cette première édition de ce guide est le fruit de rencontres humaines, d'histoires de passion et d'engagement et je tiens à remercier chaleureusement l'ensemble des producteurs qui ont accepté d'y figurer.

Je vous invite à parcourir ces pages, à aller à la rencontre de nos producteurs et à savourer pleinement tout ce que le Pays Loudunais peut vous offrir.

Très belle découverte à toutes et à tous.

Joël DAZAS,

*Président de la Communauté de communes
du Pays Loudunais*



Spécialités locales



*Fruits & légumes
de saison*



*Pains, pâtes
& farines artisanaux*



Plantes & aromates



Produits de la ruche



*Produits laitiers
du terroir*



*Viandes, volailles
& œufs fermiers*



*Vins, gin & bières
artisanaux*

LES PRODUCTEURS DU PAYS LOUDUNAIS

Spécialités locales

- 1 L'huilerie des Roches.....p.8
- 2 La Champignonnière de Bernazay.....p.8
- 3 Pineau Tony.....p.9
- 4 Pisciculture de Cerzay.....p.9
- 5 La Noisette de l'Ouest.....p.9
- 6 Garnier Patrice.....p.9

Fruits & légumes de saison

- 7 Les M'lons d'Alfred.....p.10
- 8 Domaine de la Roche.....p.10
- 9 EARL La Noirette à Marion.....p.11
- 10 Melon Le Chapeau.....p.11
- 11 Blanchin Franck.....p.11
- 12 SCEA Lunet.....p.12
- 13 EARL Burgaud Richard.....p.12
- 14 Les melons d'Axel.....p.12
- 15 JOJOBI.....p.12
- 16 EARL du Bois des Carres.....p.13
- 17 SARL Le Cardinal.....p.13
- 18 Liberterre.....p.13
- 19 SCEA La Croix Minse.....p.13
- 20 Pauby Adrien.....p.14
- 21 Belle de Briande.....p.14
- 22 Laurandin Christian.....p.14
- 23 EARL de Nouère.....p.14
- 24 Ferme shanti.....p.15
- 25 Les Jardins de Berthegon.....p.15
- 26 Gandier Sandra.....p.15
- 27 TOMAT' Ô CHAMPS.....p.16
- 28 Les jardins de la galerie.....p.16

- 29 Les Jardins de Berrye.....p.16
- 30 Sam'Régale.....p.17
- 31 Les Tomates de Jacky.....p.17
- 32 Thomas Jean-Yves.....p.17

Pains, pâtes & farines artisanaux

- 33 Minoterie Marolleau.....p.18
- 34 EARL de Rochefolle.....p.18
- 35 Lavrard Fabien.....p.19
- 36 Chantemerle.....p.19

Plantes & aromates

- 37 Gouin Christophe.....p.20
- 38 Hapozème.....p.20
- 39 Raimbault Clémentine.....p.21
- 40 Le Champ de l'Acacia.....p.21
- 41 Les Fruitiers du Haut-Poitou.....p.21

Produits de la ruche

- 42 Famille Rivière.....p.22
- 43 Mickapi.....p.22
- 44 Augeard Stéphane.....p.22
- 45 Jacquet Vincent.....p.23
- 46 Les miels de Romain.....p.23
- 47 Les Ruchers du Marais.....p.23

Produits laitiers du terroir

- 48 EARL de la Treille.....p.25
- 49 La ferme du Grand Duc.....p.25
- 50 EARL Ferme de Sèmechoux.....p.25
- 51 La fromagerie Lie Cheese.....p.25

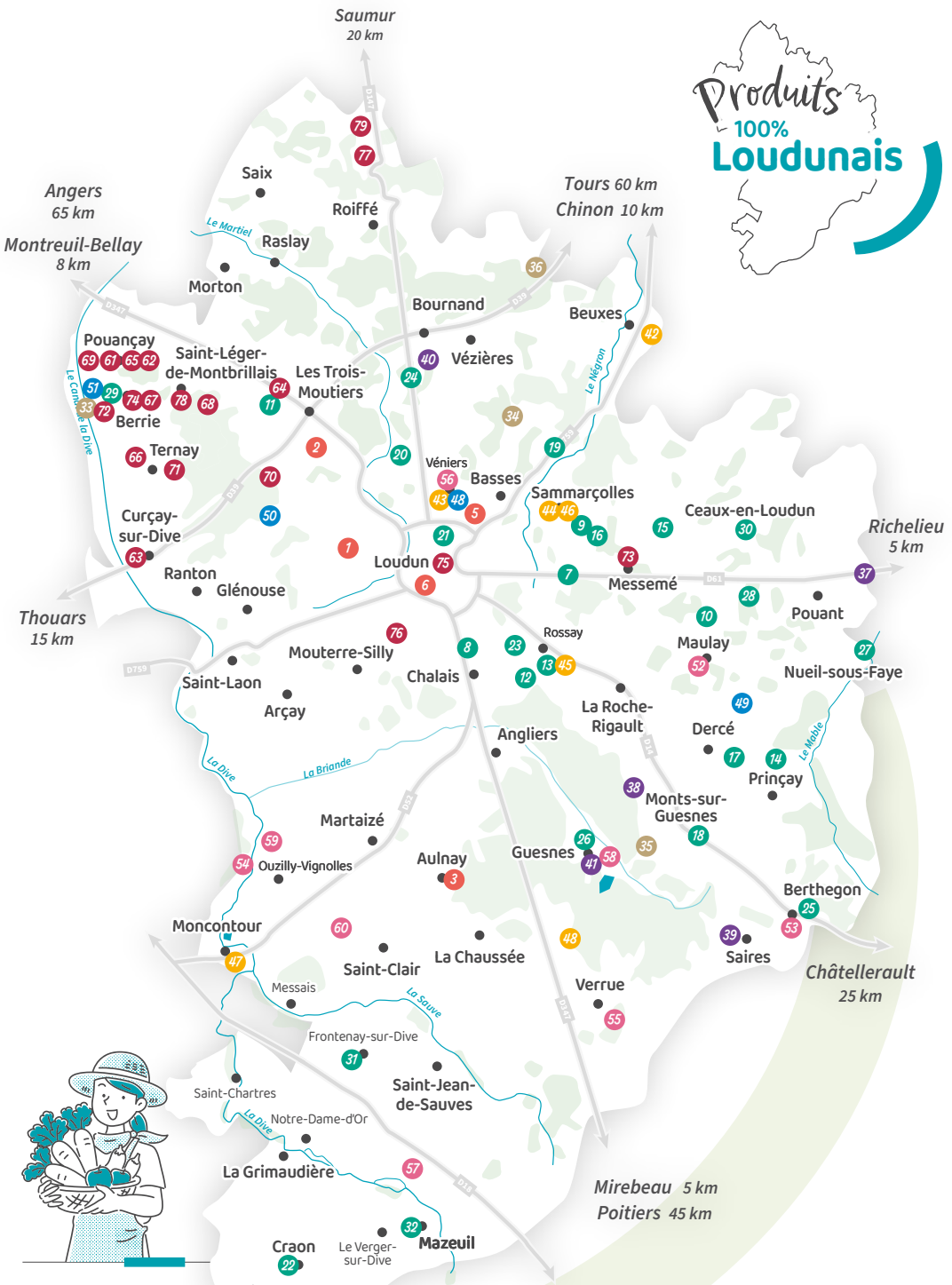
Viandes, volailles & œufs fermiers

- 52 EARL des Lisons.....p.26
- 53 EARL Berth'œuf.....p.26
- 54 EARL du Vigneau.....p.27
- 55 La Ferme de Bonneuil.....p.27
- 56 Renard Coline.....p.27
- 57 Les 3 racines.....p.28
- 58 La ferme du Champ Bron.....p.28
- 59 El Guespin Aurélien.....p.28
- 60 GAEC de la Grotte.....p.28

Vins, gin & bières artisanaux

- 61 Domaine de l'Épinay.....p.30
- 62 Domaine du Grand Clos.....p.30
- 63 SCEA Noyer Noir.....p.30
- 64 Domaine de la Neuraye.....p.31
- 65 Renard Lionel.....p.31
- 66 EARL Francis Rouget.....p.31
- 67 Domaine de la Coudraie.....p.32
- 68 Domaine Vallet Père et Fils.....p.32
- 69 Domaine Isabelle Suire.....p.32
- 70 Domaine Saint-Landor.....p.33
- 71 EARL Bonneau.....p.33
- 72 EARL François Saint-Lô.....p.33
- 73 EARL Château Gaillard.....p.34
- 74 Forteresse de Berrye.....p.34
- 75 Les Cuvées Sènevigne.....p.34
- 76 Ferme ROBIZ.....p.35
- 77 La Grange Jaumain.....p.35
- 78 BIERES-PIERRE.....p.35
- 79 Wezenn.....p.35

Produits 100% Loudunais



LES LABELS ET CERTIFICATIONS



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Label français et européen garantissant un mode de production respectueux de l'environnement, sans produits chimiques de synthèse, OGM ni intrants interdits. Le cahier des charges impose des pratiques durables pour la biodiversité, le sol et le bien-être animal.



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

Certification française (niveau 3) attestant que l'exploitation agricole préserve la biodiversité, réduit les intrants et protège les ressources naturelles. Elle repose sur des indicateurs de performance environnementale.



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE (AOC)

Label français, équivalent national de l'AOP, garantissant l'origine géographique et le respect d'un cahier des charges strict pour un produit agricole ou alimentaire.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

Label européen qui protège le nom d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans une aire géographique délimitée, selon un savoir-faire reconnu.



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Label européen qui identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP repose également sur la notion de savoir-faire.



LABEL ROUGE

Signe français de qualité supérieure, attestant qu'un produit alimentaire possède des caractéristiques spécifiques (goût, texture, mode de production) supérieures aux produits courants.



LES MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS

Les Marchés des Producteurs de Pays de Bienvenue à la ferme valorisent la richesse et la diversité des productions de nos terroirs. En réunissant des agriculteurs et des artisans locaux, ils invitent le public à découvrir et acheter directement «à la source», des produits de la ferme de qualité.



BIENVENUE À LA FERME

Les agriculteurs du réseau Bienvenue à la ferme s'engagent à proposer des produits fermiers de qualité, à offrir à leurs hôtes un accueil personnalisé et professionnel dans un environnement soigné, et à être ambassadeur d'une agriculture durable et responsable, enracinée dans les terroirs.



CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Créé en 1870, le Concours général agricole distingue les meilleures productions agricoles et les savoir-faire agroalimentaires français.



CRÉMANT DE LOIRE

Appellation d'origine protégée (AOP) de vin effervescent de Loire, élaboré selon la méthode traditionnelle, aux bulles fines et élégantes.



LES VINS DE SAUMUR

Regroupe 7 appellations d'origine protégée (AOP) et près de 400 vigneronns du Saumurois, répartis entre le Maine-et-Loire (49), la Vienne (86) et les Deux-Sèvres (79).



GUIDE HACHETTE DES VINS

Le Guide Hachette des vins référence et distingue chaque année des vins sélectionnés par dégustation à l'aveugle. Le logo signale un vin cité, étoilé ou récompensé dans le guide.



LA RUCHE QUI DIT OUI!

LA RUCHE QUI DIT OUI !

Créée en 2010, La Ruche qui dit Oui ! permet la vente en circuit court de produits issus d'agriculteurs et de transformateurs agroalimentaires grâce à une plateforme en ligne.



MELONS DU HAUT-POITOU

IGP reconnue en 1998, garantissant des melons cultivés dans le Haut-Poitou selon un cahier des charges assurant qualité, goût et origine locale.



• VIENNE AGROBIO •

VIENNE AGROBIO

Réseau de producteurs biologiques ou en conversion et d'acteurs locaux engagés en faveur de l'agriculture biologique. Il valorise les démarches locales et la transition vers des pratiques respectueuses de l'environnement.



RÉSEAU PAYSANS DE NATURE

Le logo Paysans de nature est porté par un réseau d'agriculteurs et d'acteurs de la protection de la nature engagé dans la préservation de la biodiversité. Il valorise les exploitations qui participent à la gestion ou à la protection d'espaces naturels agricoles.



RÉSEAUX SEMENCES PAYSANNES

Depuis 20 ans, le Réseau Semences Paysannes anime un mouvement de collectifs dans les territoires pour le renouvellement, la diffusion et la défense des semences paysannes en encourageant la biodiversité cultivée et l'autonomie.



FÉDÉRATION PAYSANNE HERBORISTE

La Fédération des Paysannes-Herboristes, créée en 2016, fait la promotion de la culture, la cueillette et la transformation des plantes alimentaires, aromatiques, médicinales, tinctoriales et à parfum, la commercialisation en vente directe ou circuit-court des plantes et produits transformés à la ferme.



CIVAM CAMPAGNE VIVANTE

Les CIVAM (Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural) sont des groupes d'agriculteurs et de ruraux qui travaillent de manière collective à la transition agro-écologique pour une agriculture plus économe et autonome, une alimentation relocalisée au cœur des territoires et pour la préservation des ressources.



MONUMENT HISTORIQUE

Le statut de « monument historique » est une reconnaissance par la Nation de l'intérêt patrimonial d'un bien. Le label permet de protéger son intérêt historique, artistique et architectural mais aussi technique ou scientifique afin qu'il soit conservé, restauré et mis en valeur.



ISO 22000

Applicable à tous les types de producteurs, ISO 22000 atteste de la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Il vise à garantir la fiabilité des produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement internationale.



GMP +

GMP+ est une certification reconnue à l'international. La norme repose sur la structure de base de l'ISO 22000 et établit des exigences importantes en matière de management de la qualité et de sécurité des denrées alimentaires. GMP signifie « Good Manufacturing Practices ».



GLOBAL G.A.P.

La mission de GLOBAL G.A.P. vise à promouvoir l'adoption mondiale de pratiques agricoles plus responsables en agriculture, floriculture et en aquaculture en établissant des normes pour les processus de production au niveau des exploitations agricoles, élaborées en collaboration avec les acteurs de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement.

Nos spécialités locales



L'huilerie des Roches



Huiles et farines : noisettes, noix. Spécialités : moutarde aux noix du Poitou, cerneaux de noix. Produit de saison : truffes.

Apportez vos noix, repartez avec votre huile vierge. Tradition locale : pain saucé.

Mauberger Thierry et Christian

📍 6 Grande rue, Le Grand Insay 86200 Mouterre-Silly

☎️ 05 49 98 04 03 • Mail : contact@huileriedesroches.fr

📍 Huilerie des Roches 🌐 www.huileriedesroches.fr



Vente en direct sur rendez-vous par téléphone et retrait sur place (Click & Collect).

Magasins : Terre y Fruit et Les Cafés de Théophraste à Loudun, Maison de Pays du Loudunais à Chalais. En ligne.



La Champignonnière de Bernazay



Champignons de Paris, Pleurote & Shi-také.

Conserves : champi apéro, tartinades & veloutés de champignon.

Production troglodyte et sans traitement chimique. Recettes : confiture de champignons et bolognaise végétarienne.

Guitton Bruno, Marie-Lise et Samantha

📍 11 rue de la cour Branle, Bernazay 86120 Les Trois-Moutiers

☎️ 06 80 62 46 85 • Mail : bruno.guitton86@orange.fr

📍 La Champignonnière de Bernazay



Vente à la cave du lundi au vendredi de 8h à 17h30, le samedi de 9h à 12h et le

dimanche de 10h à 12h. Marché : le vendredi à Thouars, CAMAP et AMAP à Loudun.

Petite histoire en Loudunais !

En 1870, la campagne loudunaise était parsemée de nombreux noyers qui étaient destinés à procurer aux habitants la seule huile existante pour l'alimentation.

3



Pineau Tony

Produits de saison : truffes noires du périgord.

Maîtrise : irrigation précise, taille rigoureuse des arbres, travail minutieux du sol, apport de spores au printemps. Transmission : partager les méthodes et sa passion pour la truffe.

Pineau Tony

📍 17 rue de la Chaussée 86330 Aulnay

☎ 06 21 41 40 82 • Mail : tony.pineau@free.fr 🌐 www.truffe-venne.fr



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone.

Marché aux truffes : Maison de Pays du Loudunais à Chalais.



4



Pisciculture de Cerzay

Truite fumée, rillettes (faisselle de chèvre frais, au citron, aux deux truites et au chorizo), œufs de truite, tarama...

La pisciculture de Cerzay se trouve administrativement dans le 79, mais ses bassins de truites se situent à La Grimaudière dans le Loudunais.

Millet Adrien

📍 12 rue du Moulin, Cerzay 79600 Assais-les-Jumeaux

☎ 05 49 60 02 63 • Mail : truite.cerzay@gmail.com 📍 Pisciculture de Cerzay



Vente à la pisciculture du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h.

Marchés : le vendredi matin à Saint-Jean-de-Sauves et le samedi matin à Airvault.



5



La Noisette de l'Ouest

Noisettes torréfiées, en éclats, enrobées de chocolat noir, caramélisées.

Pâte à tartiner (55%), crème de noisettes (65%) et pâte (100%) noisettes.

100% indépendante : la famille Bonnin réalise tout de la récolte à la commercialisation.

Bonnin Audrey, Sophie et Christian

📍 Beaurepaire 86200 Loudun

☎ 07 60 08 17 61 • Mail : lanoissettedelouest@gmail.com

📍 La Noisette de l'Ouest 🌐 lanoissettedelouest 🌐 www.lanoissettedelouest.fr



Commande en ligne et retrait au verger sur rendez-vous. Magasins : retrouvez les points de vente sur le site internet. Portes ouvertes : 2^e week-end d'octobre.



6



Garnier Patrice

Truffes. Condiment Safran (0,25g, 0,5g, 1g).

Confitures et gelées (framboise, abricot, raisin, prune, fraise).

Beuxes est le berceau de la truffe en Loudunais depuis le XVIII^e siècle. Inspiré par cette histoire et les trufficulteurs locaux, Patrice Garnier plante il y a 10 ans sa première truffière de 1ha de chênes en Loudunais.

Garnier Patrice

📍 18 avenue du Docteur André Colas 86200 Loudun

☎ 06 82 91 61 30 • Mail : garnier.patrice86@orange.fr



Vente en direct sur rendez-vous par téléphone.





Fruits & légumes de saison



Les M'ions d'Alfred



Fruits de saison : melons Charentais jaunes (mi-juin à fin septembre).

Légumes de saison : asperges vertes (avril à mi-juin).

Melons Charentais jaunes réputés pour leur goût sucré et leur jutosité. Asperges vertes récoltées à maturité pour un goût délicat et une fraîcheur préservée.

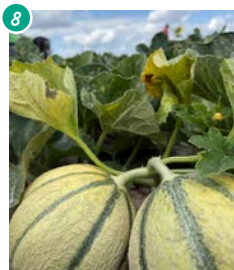
Roy David, Brillault Catherine et Thébault Jérôme

📍 5 route de la Bruyère 86200 Messemé

☎️ 05 49 98 09 87 • Mail : melondalfred86@gmail.com

📍 Les M'ions d'Alfred

🛒 Vente à la ferme à Messemé de 8h à 19h de juin à septembre.



Domaine de la Roche



Légumes de saison : melons, butternuts, potimarrons, courgettes, oignons et tomates.

Savoir-faire : 40 ans d'expérience. Domaine familial : le melon se partage en famille pour Jérôme, Jessica et Maxime. Éthique : « La qualité a du goût ! ».

Régulier Jérôme et Jessica, Maxime

📍 23 rue de la Forge, Nouzilly 86200 Chalais

☎️ 06 08 32 04 66 • Mail : sarldelaroch@outlook.fr

📍 Domaine de la Roche 🌐 www.melondelaroch.fr

🛒 Vente à la ferme du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 13h.

Petite histoire en Loudunais !

Douce et gourmande, la fraise du Loudunais est un incontournable du printemps et de l'été. Cueillie à maturité, elle éclate de saveurs de mai à août.



9



EARL La Noirette à Marion



Fruits et légumes de saison : fraises, framboises, asperges vertes, pommes de terre, tomates, potimarrons...

Fraise : 10 variétés d'avril à octobre. Famille : 3 générations de pères en fils sur la parcelle historique « La Noirette à Marion ». Hébergement : gîte de 9 personnes.

Lemaitre Thierry

📍 2 impasse de la Noirette à Marion, Villiers 86200 Messemé

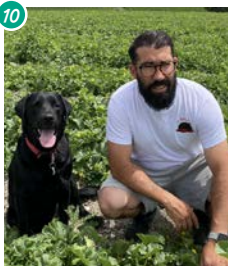
☎️ 06 07 96 93 98 • Mail : thierrylemaitre86@gmail.com

📍 EARL La Noirette à Marion



Vente à la ferme sur RDV du lundi au vendredi de 8h à 19h et samedi de 8h à 12h.
Marché de Loudun : mardi et samedi.

10



Melon le Chapeau



Fruits de saison : melons du Haut-Poitou et pastèques.

Père & fils : transmission de l'exploitation créée en 1992.

De la graine à l'assiette : production des melons de A à Z jusqu'à l'expédition.

Rondeleux François et Beaudouin Franky

📍 5 rue du Soleil le Vent 86200 Maulay

☎️ 05 49 98 30 80 • Mail : contact@melonlechapeau.fr



Vente à la ferme du lundi au samedi de 10h à 17h, de fin juin à fin septembre.
Magasins : E.Leclerc Le Grand Large Poitiers, Châtellerault, Montmorillon et Hyper U de Bourgueil.



11



Blanchin Franck



Fruits & légumes : melons et asperges blanches. Vins : blanc et rosé.

Reconnaissance : Grand maître de la Confrérie des Humes-Piot du Loudunais.

Héritage : 9 générations de savoir-faire dans la culture. Fraîcheur : melons cueillis à maturité optimale et asperges récoltées maximum 1 jour avant la vente.

Blanchin Franck

📍 7 route de Lantray, Vaon 86120 Les Trois-Moutiers

☎️ 06 82 41 16 60 • Mail : franck.blanchin0619@orange.fr 📍 Ferme de Vaon



Vente à la ferme le lundi de 18h à 20h.
Magasin : Vival à Roiffé (melon).

12



SCEA Lunet



Asperges blanches et vertes (du 25 mars au 31 mai). Conserves d'asperges : pointe et velouté. Légumes de saison : pommes de terre, poireaux, tomates, courgettes, carottes...

Exploitation familiale à taille humaine. Partenariat avec des associations locales.
Recrutement : 18 à 19 saisonniers par an.

Lunet Stéphane

📍 Le Petit Malaquais 86200 La Roche-Rigault

☎ 06 82 05 95 56 • Mail : scea.lunet@orange.fr



Vente à la ferme : lundi, mercredi et jeudi de 8h à 18h ;
mardi, vendredi et samedi de 10h à 18h ; dimanche de 8h à 12h.

13



EARL Burgaud Richard



Fruits de saison : fraises. Légumes de saison : asperges.

Fourniture locale et saisonnière : fraises fraîches livrées aux pâtisseries, EHPAD et restaurants.

Burgaud Richard et Fabienne

📍 6 rue de la Couture, Charrière de Rossay 86200 Loudun

☎ 06 73 28 84 12 • Mail : fabienne.burgaud@laposte.net



Vente à la ferme d'avril à juin : de 10h à 12h et de 15h à 18h. Marchés : Poitiers Les Couronneries les mercredis et dimanches, Poitiers Notre-Dame les samedis.

14



Les melons d'Axel



Fruits de saison : melons et pastèques (juillet/août).

Accompagnement : vente en cabane avec conseils personnalisés. Melon Charentais jaune : cueillis à maturité.

Berge Axel

📍 1 Les Allants 86420 Prinçay

☎ 06 75 98 39 00 • Mail : axelberge@hotmail.com 📍 Les melons d'Axel



Vente à la ferme (en saison) de 10h à 17h.

À la cabane (en saison) : Loudun du lundi au jeudi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h30, dimanche de 10h à 12h30, Thouars du mardi au samedi de 9h à 19h.



15



JOJOBI



Légumes de saison : pommes de terre, poireaux, tomates, poivrons, petits pois, panais... Pleine terre : endives (fin décembre) et fraises.

Paniers variés : Saison, Famille+, Solo, Fruit...

Exploitation : 6,5 hectares dont 8 000 m² de serre en agriculture raisonnée.

Commercialisation locale : marchés, grandes surfaces et restaurants..

Usson Alexandre

📍 4 Lussay 86200 Ceaux-en-Loudun ☎ 07 87 79 29 56

Mail : jojobi86200@gmail.com 📍 EARL Jojobi 🌐 www.earl-jojobi.fr



Vente à la ferme le mardi et vendredi de 17h à 19h.

Dépôt des colis au Crousti'Lion (sur commande).

16



EARL du Bois des Carres



Légumes d'avril à mi-juin : asperges vertes.

Qualité : calibrage à l'œil à la main sans machine pour des asperges fraîches.
Conseils : le producteur vous partagera ses astuces et recettes. Dans une ambiance familiale, l'équipe saisonnière est composée de 10 cueilleurs dont 5 à 6 pour le calibrage.

Turmeau Michel et Damien

📍 14 Château Bois des Carres 86200 Messemé

☎ 06 25 60 04 61 • Mail : damien.turmeau@gmail.com



*Vente à la ferme tous les après-midis, du lundi au dimanche.
N'hésitez pas à appeler et à réserver !*

17



SARL Le Cardinal



Fruits de saison : melons et pastèques. Légumes de saison : tomates, concombres, aubergines, potimarrons et butternuts.

Agriculture raisonnée : sans traitement et respect des sols.

Maîtrise de la production : en plein champ de la graine au fruit.

Tassin Frédéric

📍 1 Chetivaux 86420 Dercé

☎ 06 82 26 15 87 • Mail : earl.le.cardinal@hotmail.fr



*Vente à la ferme du lundi au samedi de 8h30 à 19h.
Marché de producteurs : secteur de la Vienne 86.*



18



Liberterre



Légumes de saison et plants potagers (mai). Aromates : tisanes apaisantes, alcoolatures maison.

Sélection : variétés résilientes avec du goût. Biodiversité favorisée : insectes, terre vivante, agroforesterie, haies champêtres et projet de mare.

Alcoolatures : plus de 40 récoltées sur place.

Collet François et Baudinière Caroline

📍 12 allée Bourgville 86420 Monts-sur-Guesnes

☎ 06 15 14 58 56 • Mail : carolinebaudiniere@yahoo.com



*Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone.
Magasins : La Scévolinne à Monts-sur-Guesnes et l'AMAP à Loudun.*



19



SCEA de la Croix Minse



Asperges fraîches à l'unité ou en bottes sur demande.

Soupe d'asperges : format 1L ou 50 cl.

Conserverie locale : travaille en collaboration avec CFP Gastronomie (Conserverie de La Roche-Rigault).

Laurent Philippe et Tetrault Aurelie

📍 Les Malaquets 86200 Basses ☎ 06 16 22 97 70



Vente à la ferme du lundi au vendredi de 13h30 à 19h (n'hésitez pas à appeler et à réserver). Magasin : Carrefour City à Chinon.

20



Pauby Adrien



Asperges d'avril à juin. Conserves : velouté et crème d'asperges.

Production : récolte manuelle par 8 saisonniers sur 6 hectares.

Projet : portes ouvertes avec marché de producteurs.

Local : collaboration avec CFP Gastronomie.

Pauby Adrien

📍 1 Candé 86200 Loudun 📞 06 65 36 65 60 • Mail : pauby.adrien@gmail.com



Vente à la ferme en journée en saison d'avril à juin. Marché de Loudun (en saison) : mardi et samedi, Fête du Printemps, Foire aux plants de tomates.

21



Garault Julien - Belle de Briande



Légumes de saison : asperges fraîches d'avril à juin.

Conserves d'asperges : pointe, velouté et crème. Safran.

Conserveries locales : en collaboration avec CFP Gastronomie (La Roche-Rigault) et UPAL (Loudun).

Garault Julien

📍 13 avenue de Ouagadougou ZI Nord 86200 Loudun

📞 06 63 62 49 28 • Mail : julien.garault@sfr.fr



Vente au local de conditionnement à partir de 10h. Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais. Événements : Château de la Bourdaisière, Brocante de Moncontour, Portes Ouvertes : vente de plants (mai).

22



Laurandin Christian



Légumes de saison : melons, tomates, poivrons, choux, échalotes, salades...

Fruits : groseilles à maquereau, châtaignes, mirabelles, poires, noisettes, pêches de vigne... chrysanthème en saison.

Pratiques : rotation des cultures, sans engrais chimique, nids à mésanges, fleurs mellifères, replantation de fruitiers. Sensibilisation : visites scolaires.

Laurandin Christian

📍 1 rue des Jardins 86110 Craon 📞 07 82 23 98 95



Marchés : mercredi et samedi à Mirebeau, dimanche à Thénezay.

23



EARL de Nouère



Légumes et fruits de saison : fraises, courges, carottes, tomates, pommes de terre... Conserves : Ketchup, sauces, confitures...

En saison : cueillette libre de fraises. Ecosystème : la cohabitation des espèces limite les ravageurs, agriculture raisonnée (PBI). En local : travaille avec la conserverie CFP Gastronomie.

Baillargeant Alexis et Charlotte, Boche Baptiste

📍 1 rue de la Mare Sèche, Nouère 86200 Loudun

📞 06 01 34 23 35 • Mail : earldenouere@hotmail.com

📍 Earl de Nouère 🌐 earl_de_nouere86



Vente à la ferme le jeudi de 16h à 19h et par Cagette.net : app.cagette.net/fermopanierloudun. Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais.

24



Ferme shanti



Plants : tomates anciennes bio, courgettes et courges. Légumes de saison : tomates, pommes de terre noisette, butternuts, courges bleue de Hongrie, physalis...

5 ha dont 2,5 ha de forêt, 70 variétés de légumes, dont 19 de tomates savoureuses et résistantes. Semences paysannes et respect du sol. Diffusion de musique aux plantes et poules.

Suire Florent

📍 1 chemin de la Croix Blanche 86120 Bournand

☎️ 06 82 71 11 24 • Mail : fermeshanti@outlook.com

📌 Ferme shanti 📍 Ferme Shanti 🌐 www.fermeshanti.blogspot.com



Vente à la ferme :

cueillette libre sur rendez-vous ou paniers prêts.

25



Les Jardins de Berthegon



Légumes bio selon la saison : légumes primeurs et fraises, légumes « ratatouille », courges et légumes « pot-au-feu » et légumes de garde.

Micro ferme en maraîchage certifié AB depuis 40 ans avec 40 variétés sur 1,5 ha.

Drouet Émilie et Ongenae Florent

📍 16 rue du Rivaux 86420 Berthegon

☎️ 06 19 82 74 27 • Mail : info@jardinsdeberthegon.com

📌 Les Jardins de Berthegon 📍 jardinsdeberthegon

🌐 www.jardinsdeberthegon.com



Vente à la ferme uniquement sur commande (Déclat Paysan).

L'AMAP Court Circuit à Chasseneuil-du-Poitou, l'ADAB Vilvert à Dissay,

Les Bio Paniers de Moulière et Les Mains de la Terre à Richelieu.

26



Gandier Sandra



Légumes de saison : asperges (Argenteuil).

Production 100% manuelle : de la cueillette à la mise en botte sans machine avec une production de 15 à 30 kg/jour.

Gandier Sandra

📍 10 route de Monts-sur-Guesnes 86420 Guesnes

☎️ 06 25 99 46 63 • Mail : sandra.gandier@gmail.com

📌 Sandra Gandier



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone. (Livraison à domicile).

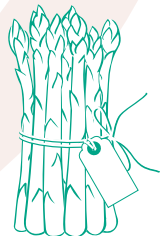
Marchés : jeudi à Moncontour et vendredi matin à Saint-Jean-de-Sauves.

Magasin : Épicerie de saison à Angliers.

Un terroir d'asperges réputé !

Asperges à l'huile de noix, tarte aux asperges, asperges en petits pois : les recettes locales autour de l'Asparagus trahissent la présence ancienne de ce légume dans nos campagnes.

Extrait du livre « Les escapades du goût, Précieuses recettes de Pays »



Riche et savoureuse, la tomate ancienne du Loudunais est un must de l'été.

Plus de 30 variétés à déguster de juin à octobre !



27



TOMAT' Ô CHAMPS



Plants potagers (mars à juin) : tomates anciennes (+ 30 variétés).
Légumes et fruits (juin à octobre) : fraises, tomates, courgettes, haricots verts...
Culture plein champ : spécialiste des tomates anciennes avec du goût et respectueuses des cycles naturels. Produits transformés : jus et veloutés artisanaux à base de tomates cultivées sans serre.

Couty Jérémie

📍 1 rue du Stade 86200 Nueil-sous-Faye

☎ 06 77 10 75 15 • Mail : tomatochamps86@gmail.com 📍 Tomat Ô Champs



Vente à la ferme le vendredi soir de 17h30 à 19h.

28



Les jardins de la galerie



Légumes de saison : courges, épinards, salades, carottes, betteraves, radis noir...
Biodiversité active : présence d'ânes et cultures de fleurs pour attirer les pollinisateurs. Agriculture raisonnée : pratiques respectueuses du sol, sans intrants chimiques, en harmonie avec les cycles naturels.

Levoy Cyril

📍 10 rue de la Galerie 86200 Pouant

☎ 06 51 04 46 56 • Mail : cyril.levoy@gmail.com 📍 Les Jardins de la Galerie



Vente à la ferme le samedi matin de 10h à 12h.

Marché associatif à Maulay, le vendredi de 18h à 20h.

29



Les Jardins de Berry



Légumes de saison : poireaux, carottes, tomates, courges...
Fruits : fraises, melons, pastèques.

Diversité : 40 variétés et semis sur place. Élevage canin de la troupe des boudis (Bergers Australiens).

Toussaint Mélanie et Courtilleau David

📍 8 rue de la Bastille 86120 Berrie

☎ 06 34 67 86 99 • Mail : lesjardinsdeberrye@gmail.com

📍 Les jardins de berrye - Maraîchage Courtilleau 86120 Berrie



Vente à la ferme le vendredi de 16h à 19h avec d'autres producteurs.

Marchés : mardi et samedi à Loudun, le vendredi à Thouars.

Livraison : EPHAD Les Trois-Moutiers.

30



Sam'Régale



Fruits et légumes de saison : tomates, choux, poivrons, mescluns, patates, poireaux (complète son étale par des fruits et légumes extérieurs à sa production).
Production manuelle et saisonnière : légumes cultivés à la main, en pleine terre, avec une attention constante du goût. Ferme à taille humaine : exploitation de 1 hectare.

Masson Samuel

📍 86200 Ceaux-en-Loudun

Mail : samregale@orange.fr



Marché de Loudun, sous les halles : mardi et samedi.

31



Les Tomates de Jacky



Légumes : tomates (juillet/novembre), carottes, poivrons, piments, melons, citres (confiture)... Plants : courges, tomates, physalis... Aromates : persil, coriande...
Spécialité : 70 variétés de tomates anciennes (noire, bleue, verte, bicolore...).
Clientèle : livraison aux grands noms de la restauration. Culture : légumes plein champ.

Devergne Grégory

📍 5 rue de la Cafinerie, Frontenay-sur-Dive 86330 Saint-Jean-de-Sauves

☎ 06 73 91 35 84 • Mail : lestomatesdejacky@gmail.com

📍 Les tomates de Jacky 📍 Les tomates de Jacky



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone du mercredi au vendredi.

32



Thomas Jean-Yves



Légumes de saison : pommes de terre primeur, tomates, salades, carottes...

Agriculture raisonnée : désherbage à la main et récolte à la main. Philosophie : le plaisir d'observer la croissance d'un être vivant, partager et manger ses propres légumes.

Thomas Jean-Yves

📍 27 rue du Couteau 86110 Mazeuil

☎ 06 80 72 22 60 • Mail : thomasjean11@wanadoo.fr



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone.

Les Escapades du Goût *Précieuses recettes de Pays*

25€



De savoureuses escapades au cœur des terroirs poitevins, entre recettes authentiques, produits locaux et secrets de famille. Un voyage gourmand placé sous le signe du partage, de la générosité et des saveurs de saison.

- 75 recettes qui ouvrent les papilles.
- Des astuces pour réussir ou améliorer votre plat.
- Quelques confidences qui vous font entrer dans les secrets du Pays.
- Des photos pour vous guider et vous mettre en appétit.

📖 Livre en vente à l'Office de tourisme du Pays Loudunais à Loudun et à la Maison de Pays du Loudunais à Chalais.



Pains, pâtes & farines artisanaux

33



Minoterie Marolleau



Farine : la Camp-Rémy, la Divine, complète, campagne, maïs, saveur des bois...

Héritage : 9 générations de meuniers depuis la Révolution française en 1789.

Berrie, 1928, production locale en indépendance. Qualité : passage de la mouture sur meule au cylindre. Savoir-faire : 100% blés locaux et traçabilité garantie.

Marolleau Augustin

📍 12 impasse du Moulin, Bas-Nueil 86120 Berrie

☎ 06 87 26 26 84 • Mail : moulin-de-la-dive@orange.fr

📍 Minoterie Marolleau



Vente au moulin du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le vendredi de 9h à 12h.



34



EARL de Rochefolle



Farines de blé ancien & moderne : semi-complète (T80) et complète (T110).

Farines : ancienne, goût unique & digestion facile. Moderne, recettes du quotidien.

Mouture traditionnelle : meule de pierre préservant les saveurs et les qualités nutritives. Polyculture Élevage : fumier de la ferme et agriculture de conservation des sols (ACV).

Raimbault Nicolas

📍 Rochefolle 86200 Basses

☎ 06 11 87 51 15 • Mail : rochefolle@yahoo.fr

📍 Ferme de Roche-Folle 🌐 ferme-rochefolle 🌐 www.roche-folle.fr



Magasins : Maison de Pays du Loudunais à Chalais, Terre y fruit à Loudun

35



Lavrard Fabien

Produits céréaliers : transforme son blé en farines, pains et pâtes.

Histoire : reprise de la ferme familiale avec la conversion en Agriculture Biologique.

Lavrard Fabien

📍 2 le Bas Albize 86420 Monts-sur-Guesnes

☎ 06 23 23 14 01 • Mail : fabien.lavrard@outlook.fr



Vente à la ferme le vendredi de 17h30 à 18h30. Magasins : Chez Soeurettes à Neuville-de-Poitou, Lépicerie à Airvault, Potes & Bio à Thouars et la Biocoop à Parthenay. AMAP : Loudun, Chasseneuil-du-Poitou, Montamisé, Neuville-de-Poitou et Thouars.



36



CHANTEMERLE

Pains : semi-complet, seigle intégral, petit épeautre, pain de saison...

Douceurs : gâche, fouace de Rabelais, broyé du Poitou, sablé sarrasin-noisette, crackers multi-graines...

Paysan-Meunier-Boulangier : pain au levain naturel, cuit au feu de bois, à partir de semences anciennes. Naturaliste et membre du réseau Paysans de Nature.

Dechartre Jérémy et Jean-Louis

📍 4 Chantemerle 86120 Vézères

☎ 06 46 30 74 60 • Mail : chantemerle.ferme@gmail.com

📍 Ferme de Chantemerle 🌐 chantemerle.ferme 🌐 www.jeremydechartre.com



Sur commande avant le dimanche soir pour un retrait à la Ferme de Chantemerle le mardi 17h30-19h. Marché des producteurs à la ferme d'avril à octobre chaque troisième mardi du mois.



Recette du livre « Les escapades du goût,
Précieuses recettes de Pays »

Recette Beurre truffé

Ingrédients

- 25 g de truffe de pays
- 250 g de beurre doux
- 1 bonne pincée de gros sel

- Faites ramolir la ½ livre de beurre et coupez-là en 5 ou 6 morceaux • Placez-les dans un grand bol ou saladier
- Prenez la truffe (ou la portion de 25 g), réduisez-là en copeau fins à l'aide d'un couteau ou d'un économe
- Incorporez ces morceaux au beurre et commencez à mélanger avec une fourchette, en écrasant la matière grasse • Ajoutez le sel et continuez à brasser jusqu'à obtenir une pâte onctueuse • Placez un film alimentaire sur le bol et mettez-le au frais • Utilisez le beurre dans votre cuisine dans les huit jours qui suivent.

Si vous n'y tenez plus, préparez-vous quelques tartines de pain et étalez votre beurre truffé.



Plantes & aromates

37



Gouin Christophe

Plants de légumes de variétés locales et de saison.

Plants de fleurs pour les jardins et potagers.

Fleurs de saison : vente de chrysanthèmes.

Gouin Christophe

📍 Les Saules 86200 Pouant 📞 06 60 58 26 79



Vente à la ferme le lundi, mardi, mercredi, jeudi et samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30, le vendredi de 14h à 18h30 et le dimanche de 9h à 12h. Marché : le vendredi matin à Richelieu et à la Foire de Lençloître 1^{er} lundi du mois (fermé ce jour-là à la ferme).



38



Hapozème

Tisanes (digestion, sommeil...), herbes aromatiques, huiles infusées, sirops...

Paysanne herboriste : culture et transformation manuelle de fleurs séchées, bouquets, tisanes sur-mesure (événements). Ateliers et visites : créatifs et pédagogiques (scolaires, EHPAD, touristes).

Vríz Pauline

📍 2 La Varanne 86420 Dercé

📞 06 40 78 76 08 • Mail : hapozeme@gmail.com

f Hapozeme @ hapozeme 🌐 www.hapozeme.fr



À la boutique sur rendez-vous par téléphone. Marché à la ferme « Les Jardins de Berry ». AMAP et CAMAP : Loudun et Richelieu Adélaïde en vrac.



FÉDÉRATION
PAYSANNES
HERBORISTES

Des plantes aux tisanes, des aromates aux fleurs séchées : partez à la rencontre de producteurs locaux passionnés !

Des produits naturels, cultivés avec cœur, pour pimper votre jardin, booster vos plats et apporter une touche végétale à votre quotidien.



39



Raimbault Clémentine



Pépinériste : productrice de plants de légumes, aromatiques et fleurs.
Période de vente : de fin avril à mi-juillet (selon la météo).

Raimbault Clémentine

📍 La Mimardrie 86420 Saires

☎ 06 23 07 13 20 • Mail : clementine.raimbault@orange.fr

📍 Pépinière de la Mimardrie



Vente directe sur rendez-vous par téléphone ou mail.

40



Le Champ de l'Acacia



Production de fleurs séchées : immortelle, amaranthe, pavot, sauge, rose, craspedia...

40 variétés de fleurs. Méthodes : séchage naturel et fleurs non teintées, respect des saisons, choix de variétés adaptées à mon terrain. Partenariats : travaille avec les fleuristes locaux, les Associations de Parents d'Élèves et les AMAP.

Trémault Fanny

📍 25 rue du Stade 86120 Bournand

☎ 06 09 24 03 86 • Mail : lechampdelacacia@gmail.com

📍 lechampdelacacia



Vente directe sur rendez-vous par téléphone, à l'AMAP de Loudun et les marchés de Noël sur le secteur de Loudun.



47



Les Fruitiers du Haut-Poitou



Plants fruitiers greffés : pomme, poire, cerise, prune, abricot, pêche, nashi, kaki, corme...

Jeunes plants greffés (un à deux ans de pousse), vendus racines nues pour une meilleure reprise. Large choix de variétés et d'adaptation aux différents types de sols. Conseils personnalisés. À venir : plants de figuiers, vigne et petits fruits.

Haug Benoît

📍 1 bis rue du Chêne Ferré 86420 Guesnes

☎ 06 51 01 00 90 • Mail : lesfruitiersduhautpoitou@posteo.net

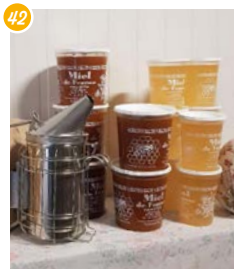
📍 Les Fruitiers du Haut-Poitou



Vente directe de novembre à mars sur rendez-vous par téléphone.



Produits de la ruche



42

Famille Rivière



Miels (1kg et 500g) : toutes fleurs crémeuses, de châtaignier, d'acacia.

Héritage familial : apiculteur depuis 3 générations. Savoir-faire traditionnel : production artisanale de miel. Conditionnement professionnel : fûts de 300 kg et seaux de 10 kg. Passion et respect des abeilles : une apiculture ancrée dans l'authenticité.

Famille Rivière

📍 5 rue du Moulin de Comprigny 86120 Beuxes 📞 05 49 98 71 04

🛒 *Vente directe sur rendez-vous par téléphone.*

🏪 *Magasin : E.Leclerc à Chinon.*



43

Mickapi



Miels de printemps, d'été, toutes fleurs et de forêt. Gâteaux : pain d'épices.

Pollinisation sur demande : spécialisé dans la mise en place de ruches pour la pollinisation des cultures maraîchères et semencières.

Augeard Mickael

📍 31 rue du Coteau 86200 Loudun

📞 06 17 39 38 98 • Mail : augeardm@orange.fr 📍 Mickael Augeard

🛒 *Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone. Marché : le samedi matin à*

Châtellerault. Magasin : Terre y fruit et Boulangerie Les Métives à Loudun.



44

Augeard Stéphane



Miels : acacia, toutes fleurs, printemps, châtaignier et forêt.

Confiserie : bonbons au miel.

Artisanat : confection de bougies en cire. Service : location de ruches pour toutes pollinisations. Professionnel : gros volume de miel sur commande.

Augeard Stéphane

📍 23 rue du Moulin Guillot 86200 Sammarçolles

📞 06 06 83 27 62 • Mail : saugeard@live.fr

🛒 *Vente directe sur commande par téléphone. Vente possible en fûts ou en seaux.*

🏪 *Magasins : Vival à Roiffé, Carrefour market à Richelieu.*

D'acacia au printemps ou toutes fleurs en été,
le miel local est un trésor naturel.
À déguster sans modération toute l'année !



45



Jacquet Vincent



Miels : printemps, acacia, châtaignier, été et toutes fleurs.

Éthique : préserver la nature et objectif futur d'être en BIO. Collaboration avec les Associations de Parents d'Élèves. Apiculture : favoriser la qualité « moins mais mieux ». Vocation : apiculteur par passion.

Jacquet Vincent

📍 5 rue de la Couture, Charrière 86200 Loudun

☎ 06 85 20 85 91 • Mail : vincentjacquet301087@gmail.com



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone.

Magasins : Boulangerie Python à Loudun et Maison Joubert à Angliers.

46



Les miels de Romain



Miels d'acacia, toutes fleurs, de printemps et de châtaignier.

Confiserie et moutarde : nougat et moutarde au miel.

Double expertise : apiculteur et spécialiste de la destruction de nids de frelons et de guêpes.

Augeard Romain

📍 23 rue du Moulin, Guillot 86200 Sammarçolles

☎ 06 29 18 59 17 • Mail : augeard.romain86@gmail.com 📍 Les Miels de Romain



Marché : le mardi et le samedi à Loudun.

47



Les Ruchers du Marais



Miels de printemps et d'été en pot de 500g.

En local : mise en pot du miel réalisée sur place. Biodiversité : une haie de 600 mètres a été plantée pour favoriser les pollinisateurs et la richesse du sol.

Rambeau Christian et Paulette

📍 14 rue du Rousseleau 86330 Moncontour

☎ 06 18 80 19 58 • Mail : pauletterambeau@gmail.com



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone. Magasin : Moncontour - Coop Poissonnière : Laëtitia Patrouillault - Marché et à domicile.

*Produits laitiers
du terroir*



48



Sauf élevage caprin

EARL de la Treille



Fromages de chèvre. Viandes : bœuf et veau BIO sur commande. Céréale : farine et pâte BIO.

Exploitation familiale et chaleureuse à taille humaine.

Ecosystème : ferme en polyculture et élevage. BIO : sauf l'atelier caprin.

Renard Christine et Jean-Pierre

📍 7 rue des Plous, Véniers 86200 Loudun

☎ 06 03 87 78 89 • Mail : jp.renard86@gmail.com



Vente à la ferme du lundi au samedi de 9h à 12h30.

À découvrir : le magasin présent sur l'exploitation.

49



La ferme du Grand Duc



Fromages de chèvre : bûche Chabi (frais, demi-sec, sec). Œufs : d'oie et de dinde (printemps). Huile de noix, gelées (rose, acacia) et confitures (prune, fraise).

Conservation : 7 races locales dont 3 Poitevines. Partenariats : INRAE Nouvelle-Aquitaine, GREGENE et association des oies blanches. Élevage en plein air. Vente d'animaux reproducteurs.

Pennec Sébastien et Demoulin Nicolas

📍 9 impasse Guérin, Les Roches Guérins 86200 Maulay

☎ 06 21 41 21 53 • Mail : spennec86@gmail.com 📍 La Ferme du Grand Duc



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone.

50



EARL Ferme de Sèmechoux



Fromages de chèvre frais (bouine échalotte-persil, fromage aromatisé), affinés (bûches, le Carré, Crotin et le Carré de la tour) et type camembert de chèvre.

Fabrication artisanale de fromages au lait cru. Troupeau de 80 chèvres : élevage à l'herbe, en extérieur les trois quarts de l'année.

Sigonneau Quentin et Sarah

📍 Sèmechoux 86200 Glénouze

☎ 06 70 31 51 05 • Mail : sarahsemechoux@gmail.com



Vente à la ferme sur RDV. Marchés : le mardi et le samedi à Loudun, le vendredi de 16h à 19h aux Jardins de Berrye, maraîchage Courtilleau et le samedi à Saumur.

51



La fromagerie Lie Cheese



Fromage type (raclette, Reblochon, Saint-Nectaire). Tommes : fenugrec et ail des ours. Sur demande : plateaux de fromage et charcuterie.

Achat-revente : produits spécifiques et lait cru de vache Bio vendéen.

Fabrication : 40 kg de fromage par semaine et affinage troglodyte.

Candoni Marie

📍 17 rue des Belles Caves, Haut-Nueil 86120 Berrie

☎ 06 02 11 15 46 • Mail : fromagerie.liecheese@yahoo.com

📧 fromagerie_liecheese



À la ferme « Les Jardins de Berrye » à Berrie et Au goût du Local à Montreuil-Bellay.

Viandes, volailles & œufs fermiers



52



EARL des Lisons



Colis de bœuf 1^{er} et 2^e choix. Produits transformés : saucisses, steaks hachés, merguez...

Nouveau départ au 1^{er} janvier 2026 pour l'EARL des Lisons avec une éleveuse passionnée et dynamique. 101 ha de céréales qui servent aussi de pâturage pour les vaches. Passionnée par la nature, les animaux et surtout les vaches depuis toujours.

Hilaire Sandra

📍 10 rue des Trois Forgerons 86200 Maulay

☎ 06 12 45 01 73 • Mail : earldeslisons@hotmail.com



Commande et réservation par téléphone, mail ou sms.

53



EARL Berth'œuf



Œufs de poules élevées en plein air.

Bourdier Denis

📍 1 Le Bouchet 86420 Berthegon

☎ 06 02 14 61 86 📍 EARL Berth'œuf



Marché : mardi et samedi matin à Loudun par C. DUBOIS fromager.

54



EARL du Vigneau



Viande de canard : foie gras, cuisses, magrets, rillettes, gésiers, confit de gésiers, graisse et effiloché.

Élevage de canards : les jeunes canards sont élevés sur l'exploitation, puis transformés en Vendée et revendus lors des 4 marchés annuels de producteurs à la ferme. Céréales : agriculture raisonnée avec conservation et préservation des sols.

Vault David et Marielle

📍 2 route de Moncontour, Ouzilly-Vignolles 86330 Moncontour

☎️ 06 86 07 26 66 • Mail : davidvault.ventealaferme@ hotmail.com

📍 La ferme de Sauzeau



Sur commande et retrait à la ferme lors des marchés (4 par an).

55



La Ferme de Bonneuil



Porc : rôtis, filets mignons, charcuterie...

Bovine (à réserver) : vache charolaise en colis de 10 kg et veau en colis de 5 kg.

Ferme familiale depuis 7 générations. Porcs sur paille et veaux sous la mère.

Culture, élevage et transformation à la ferme. Cantine via Agrilocal86.

Meron Cathy et Laurent

📍 18 Bonneuil 86420 Verrue

☎️ 05 49 50 43 73 • Mail : sceadescevol86@orange.fr

📍 La Ferme de Bonneuil 🌐 www.fermedebonneuil.fr



Vente à la ferme le samedi de 8h30 à 12h. Magasins : Terre y Fruits à Loudun, Vival à Monts-sur-Guesnes. En ligne via « La Ruche qui dit Oui ! »



56



Renard Coline



Volailles de chair (prêtes à cuire) : poulets, pintades, saucisses de poulet, filets et cuisses sous vide (sur commande). Conserves : rillettes de poulet (citron confit, Piment d'Espelette...), gésiers confits, plats cuisinés.

Volailles élevées en plein air dans un verger avec les céréales de la ferme.

Spécialité de saison : volailles de Noël.

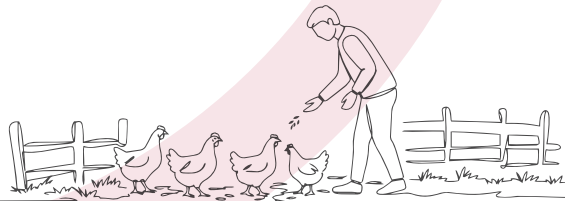
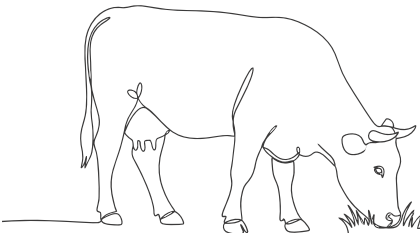
Renard Coline

📍 7 rue des Plous, Véniers 86200 Loudun

☎️ 06 28 77 89 71 • Mail : coline.renard86@gmail.com



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 12h30.



57



Les 3 racines



Œufs fermiers de poules. Plants maraîchers et aromates. Plantes aromatiques : aneth, basilic, persil... Légumes de saison : courges, carottes, tomates, choux...

Biodiversité : implantation de haies et d'arbres fruitiers pour favoriser les pollinisateurs et la faune locale.

Prieur Candy

📍 5 chemin de Bellien, Mornay 86110 Mazeuil

☎️ 06 76 30 68 18 • Mail : les3racines86@gmail.com

📍 Les 3 racines 📍 Les 3 racines



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone du lundi au vendredi. AMAP Loudun, EARL de la Nouère (cagette et camap).

58



La Ferme du Champ Bron



Viande de moutons et autres produits de la ferme.

Éleveuse passionnée de mouton d'écopaturage : Magalie a démarré par plaisir avec quelques moutons en plein air et ambitionne d'agrandir son troupeau. Projet pédagogique : l'établissement La Perrière accueille ses moutons pour le plaisir des élèves de 5^e.

Chabauty Magalie

📍 Le Champ Bron 86420 Guesnes ☎️ 07 82 35 36 77

Mail : magalie.chabauty@gmail.com 📍 La Ferme du Champ Bron



Commande et réservation par téléphone ou par mail puis retrait à la ferme ou livraison.

59



EI Guespin Aurélien



Bœuf : steak haché, bolognaise, rillettes, saucisses... Colis (hiver, été, mixte).

Agneau : gigot tranché, côte, souris sans os... Brebis : rillettes et pâté.

Avenir : installé à 22 ans, primé « Jeune Agriculteur de la Vienne ». Projet : élevage plein air de cochons. Races locales : brebis Vendéenne, Charolaise, Limousine, Parthenaise...

Guespin Aurélien

📍 La Cure, Ouzilly-Vignolles 86330 Moncontour

☎️ 07 81 21 54 86 • Mail : aurelien.guespin@laposte.net



Vente à la ferme par téléphone uniquement sur réservation.

60



GAEC de la Grotte



Colis de viande (5 /10 kg) : Bovine : steaks, saucisses, viande hachée...

Veau : rôti, blanquette, escalope, côte...

Élevage : race Limousine élevée en plein air en pâturage. Histoire : exploitation familiale créée en 1982.

Rambeau Charly et Rémi

📍 La Roche Éperon 86330 Saint-Clair

☎️ 06 78 02 96 37 • Mail : gaecdelagrotte@gmail.com



Commande par téléphone ou mail et retrait le vendredi soir à la ferme de 17h30 à 20h.



*Vins, gin &
bières artisanaux*

61



Domaine de L'Épinay



Vins tranquilles : Saumur blanc, rosé, rouge, Coteaux-de-Saumur et Saumur Puy-Notre-Dame. Vins pétillants : Crémant de Loire.

Depuis 1906, la famille Ménestreau procure des émotions au travers de ses vins élaborés en cave troglodyte.

Certification : l'entreprise familiale est en conversion BIO.

Ménestreau Quentin et Laurent

📍 2 rue du Haut Clos 86120 Pouançay

☎ 05 49 22 92 07 • Mail : menestreau-epinay@orange.fr

📍 Domaine De L'Épinay 📧 domainedelepinay

🌐 www.domaine-de-lepinay.fr



Vente au domaine du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h, week-end sur rendez-vous (livraison possible).



62



Domaine du Grand Clos



Vins AOP Saumur : rouge, blanc, rosé, Crémant de Loire, Saumur Puy-Notre-Dame, Coteaux-de-Saumur... Sans alcool : jus de raisin pétillant.

Damien Robert est la 6^e génération sur le domaine familial. À ce jour le vignoble de 30 ha de vigne est labélisé HVE de niveau 3. Les caves servent exclusivement à la vinification dont certaines cuvées élevées en barrique.

Un site atypique avec sa propre histoire à découvrir...

Robert Damien

📍 12 rue des Vignes, Bessé 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

☎ 06 43 63 34 94 • Mail : contact@domainedugrandclos.fr

📍 Domaine du Grand Clos 📧 domainedugrandclos

🌐 www.domainedugrandclos.fr



Vente à la boutique du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 13h, l'après-midi sur rendez-vous. Visite de caves et dégustation de nos vins de préférence sur rendez-vous.



63



SCEA Noyer Noir



Vins blanc, rosé et rouge. Méthode traditionnelle : blanc demi-sec ou brut, rosé et rouge. Sans alcool : jus de raisin pétillant.

Histoire et savoir-faire : entreprise familiale depuis plus de 40 ans, spécialisée dans la production de chenin blanc et cabernet franc.

Duveau Damien, Florent, Christophe et Anne-Marie

📍 1 impasse des Caves 86120 Curçay-sur-Dive

☎ 06 09 03 02 95



Vente à la cave sur rendez-vous par téléphone. Événement : Marchés des producteurs locaux.

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Connaissez-vous l'AOP Saumur en Nord-Vienne ?

L'AOP Saumur Nord-Vienne dévoile des vins de caractère nés sur les terroirs calcaires du nord Loudunais. Portés par des sols de tuffeau, de sable, d'argile et de silice, les cépages emblématiques de l'appellation (Chenin, Cabernet et Chardonnay) donnent naissance à des blancs élégants, des rouges gourmands et des crémants raffinés.



Domaine de la Neuraye

Vins AOP Saumur (rouge, blanc, rosé), Saumur Puy-Notre-Dame, Crémant de Loire (rosé, blanc) et jus de raisin.

Domaine familial depuis 5 générations : cuvées phares sans sulfites ajoutés dont Adèle & Signature (élevage en fûts de chêne). Dégustations sur réservation (groupes).

Gauthier Quentin, Sébastien, Benoît

📍 9 route de Montreuil, Vaon 86120 Les Trois-Moutiers

☎ 06 83 46 86 70 • Mail : laneuraye@orange.fr

📍 Domaine de la Neuraye 📱 domaine_de_la_neuraye



Vente au domaine du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 13h.

Portes ouvertes le week-end de l'Ascension, Marché des producteurs Loudunais.

Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais.



Renard Lionel - Viticulteur

Méthode traditionnelle (rouge) et Crémant de Loire : blanc et rosé. Vins de Saumur : blanc, rosé, rouge, Cabernet d'Anjou et Côteaux-de-Saumur.

Découvrez la vinification traditionnelle en cave et la vie troglodytique. Portes ouvertes le 1^{er} week-end d'avril, restauration rapide et dégustation sur place avec la présence de producteurs locaux.

Renard Lionel et Caroline

📍 24 rue des Vignes, Bessé 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

☎ 05 49 22 41 03 • Mail : lc.renard@orange.fr

📍 Lionel Renard - Viticulteur



Vente à la cave sur rendez-vous par téléphone.

Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais.



Earl Francis Rouget

Crémant de Loire : blanc et rosé. Vin AOP Saumur : Saumur rouge. En BIB : rosé et rouge. Sans alcool : jus de raisin pétillant.

Pionnier de la Vienne : en 2001, conversion des vignes en BIO. 4 générations et 9 ha de vigne. Crémant de Loire maison : de la vendange à la mise en bouteille.

Rouget Francis

📍 12 rue de Serre 86120 Ternay

☎ 06 26 76 17 59 • Mail : rouget.francis@orange.fr



Vente à la cave sur rendez-vous par téléphone.



67



Domaine de la Coudraie



Saumur AOC : rouge, blanc, rosé et Coteaux. Cabernet d'Anjou et Méthode traditionnelle rosé et blanc.

Domaine familial depuis trois générations. Élaboration des vins de la vigne à la bouteille : travail du vignoble, vendanges, vinification sur place, élevage et mise en bouteille au domaine. Prestations viticoles : vendanges, pressurages, prétaillages...

Naveau Joris

📍 15 rue du château 86120 Berrie

☎️ 06 78 97 57 86 • Mail : domainedelacoudraie@hotmail.com

📌 Domaine de la Coudraie 📍 domainedelacoudraie

🌐 www.domainedelacoudraie.fr



Vente sur place du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 8h à 12h.

Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais.

68



Domaine Vallet Père et Fils



Vins Saumur (blanc, rosé, rouge), Coteaux-de-Saumur, Fines Bulles, Crémant de Loire. Jus de raisin pétillant et tranquille.

Domaine depuis 1860 (7 générations) : vendanges manuelles, fermentation et vinification en barrique. Gîte semi-troglodyte pour 12 personnes.

Vallet Angélique et Sébastien

📍 7 rue de Chalon 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

☎️ 05 49 22 94 74 • Mail : vallet.se@wanadoo.fr

📌 Domaine Vallet S 📍 domainevallets

🌐 www.vallet-s.fr



Vente au domaine du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 15h à 19h et le samedi de 9h à 13h. Portes ouvertes au printemps, Foire de Loudun. Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais.

69



En dernière année de conversion.

Domaine Isabelle Suire



Saumur AOC (rouge, blanc, rosé). Vins pétillants : Crémant de Loire Brut, Fines Bulles (blanc brut/demi-sec, rosé). Cabernet d'Anjou (rosé, demi-sec) et jus de raisin.

Labels : en dernière année de conversion Bio. Cave troglodyte : vinification et dégustation dans des caves naturelles en tuffeau.

Suire Isabelle

📍 12 rue des Perrières, Pouant 86120 Berrie

☎️ 05 49 22 92 61 • Mail : isabelle-suire@orange.fr

📌 Isabelle Suire Vigneronne 📍 isabellesuire_vigneronne

🌐 www.isabellesuire.fr



Vente au domaine sur rendez-vous du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

70



Domaine Saint-Landor



Saumur AOC : rouge, blanc et rosé... Vins pétillants : Crémant de Loire brut (blanc et rosé), Saumur Fines Bulles.

Entreprise familiale : une histoire de transmission de père en fils. Accueil : visite du domaine et dégustation privée sur rendez-vous. Tourisme : chiens acceptés et English spoken.

Georget Thomas, Antoine et Maud

📍 3 rue de la Petite Fête 86120 Les Trois-Moutiers

☎ 06 32 41 06 21 • Mail : contact@domainesaintlandor.fr

📍 Domaine Saint Landor 📍 saintlandor

🌐 www.domainesaintlandor.fr



Vente au domaine sur rendez-vous.

Magasins : Maison de Pays du Loudunais à Chalais et Biocoop à Thouars



71



EARL Bonneau



Vins pétillants : Méthode rouge et Crémant de Loire.

Vins tranquilles : blanc, rouge, rosé et coteaux.

Récolte : vendange manuelle. Histoire familiale : viticulteur depuis 3 générations.

Bonneau Antoine et Marie-Noëlle

📍 2 rue de Pichaume 86120 Ternay

☎ 06 78 88 80 78 • Mail : bonneuantoine86120@outlook.fr



Vente directe sur rendez-vous par téléphone. Marché : le samedi à Lençloître et Chauvigny, le dimanche à Saint-Loup-Lamairé. Présent sur les marchés de Noël, foires et brocantes.



72



EARL François Saint-Lô



Vins natures (chenin, grolleau, gamay). Cidre.

Vinification en fermentation naturelle longue sans intrant avec macération en grappes entières en cave historique. Pressurage très lent au pressoir mécanique (10 à 24 heures). Passage sur Arte dans Punkovino.

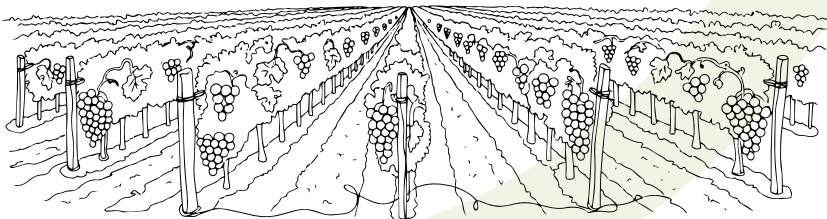
Saint-Lô François

📍 10 rue des Belles Caves, Haut-Nueil 86120 Berrie

☎ 06 32 84 63 33 • Mail : ruedesbellescaves@gmail.com



Vente à la cave sur rendez-vous par mail. Cave à vin : La Tonnelle à Saumur, Au goût du local à Montreuil-Bellay. En ligne : Whynat.fr, Cave à vins La Tonelle à Saumur.



73



EARL Château Gaillard



Vins naturels rouges et blancs, pétillants (houblonné, naturel rosé Bio), jus de raisin, tisanes (bonne nuit, verveine-ice, detox...), miels (toutes fleurs, printemps...).

Vinification en amphores avec macérations longues sans intrant et cépages anciens du Loudunais en biodynamie.

Bienvenu Emmanuel

📍 3 rue de Château-Gaillard 86200 Messemé

☎️ 06 30 57 86 78 • Mail : contact@chateaugaillard-bio.com

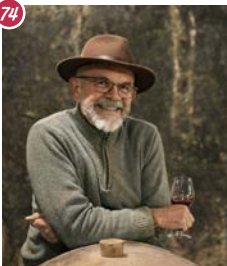
📌 Château Gaillard 📍 [chateaugaillardbio](https://www.chateaugaillard-bio.com)

🌐 www.chateaugaillard-bio.com



Vente au domaine 7j/7 en journée (réservation). Magasins : Maison de Pays du Loudunais à Chalais et Center Parcs Domaine du Bois aux Daims à Morton.

74



Forteresse de Berry



Vins de Saumur : blanc, rouge, Puy-Notre-Dame et Cabernet d'Anjou.

Vin pétillant : Crémant de Loire.

Vinification : vendanges manuelles, cuves ciment et fûts de chêne en chais troglodytiques. Monument Historique : forteresse médiévale et ses 13 ha de vignes. Événements : mariages, séminaires, hébergements (suite et gîte pour 10 personnes).

Colinet Gilles

📍 2 rue du Château 86120 Berrie

☎️ 06 46 76 35 76 • Mail : forteressedeberrye@gmail.com

📌 Forteresse de Berry 📍 [forteressedeberrye](https://www.forteressedeberrye.com)

🌐 www.forteressedeberrye.com



*Vente au domaine du mardi au samedi de 10h à 18h.
Magasin : Maison de Pays du Loudunais à Chalais.*

75



Les Cuvées Sènevigne



Vins rosés et blancs (Chenin), rouges (Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Artaban, Plantet 5455). Vin pétillant : Chenin. Jus de raisin.

Viticulture durable : vendange manuelle sur cépages hybrides, résistants, adaptés au terroir. Élevage (2 mois) en fûts de chêne et fermentation naturelle sans intrant. Vin de France du Pays Loudunais.

Delaunay Sylvain

📍 15 rue du Portail Chaussée 86200 Loudun

☎️ 06 07 63 72 44 • Mail : sylvain-delaunay@wanadoo.fr

📌 Sènevigne Loudun 📍 [senevigneloudun](https://www.senevigneloudun.com)



*Sur commande par téléphone et livraison.
Marché : mardi et samedi à Loudun.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

76



Ferme ROBIZ



Vins naturels, safran, œufs, huile de noix, fruits, fleurs et légumes de saison.

Pratique ancestrale : travail manuel, sans labour ni intrants chimiques, en lien avec le vivant.

Izoulet Johnny Djo

📍 10 rue du Château d'Eau 86200 Mouterre-Silly

☎ 06 56 87 47 04



Vente à la ferme sur rendez-vous par téléphone du lundi au samedi de 9h à 21h.
Magasins : Épicerie Robiz à Angliers, Maison de Pays du Loudunais à Chalais.

77



La Grange Jaumain



Blanc : IGP Val de Loire (grolleau noir et chenin blanc).

Rouge : Vin de France (100% grolleau noir, vignes de Roiffé).

2,30 ha de vigne en biodynamie, vinifiés avec des levures indigènes et 1 cuvée 100% Roiffé. François Reverdy est reconnu par le Glou Guide.

Reverdy Francois

📍 9 Jaumain 86120 Roiffé

☎ 06 71 29 90 10 • Mail : francois@reverdy.vin

📧 François Reverdy 🌐 fran.reve 🌐 near.tl/francoisreverdy



Vente à la cave sur rendez-vous par téléphone. Magasins : Proxy à Roiffé, la Maison de Pays du Loudunais à Chalais. En ligne : livraison à domicile (voir conditions).



78



BIERES-PIERRE



Bières blanche, blonde, ambrée et brune. En réhoublonnées : blanche et blonde.

Bières artisanales bio style belge : fermentation traditionnelle, malt de Charente-Maritime, houblon de la Vienne. Formats : 33 cl, 75 cl, fût 18 L pour événements (consignés).

PIERRE Yannick

📍 1 place de l'Église 86120 Saint-Léger-de-Montbrillais

☎ 06 31 78 40 37 • Mail : why-pi@orange.fr

📧 Bieres-PIERRE 🌐 bieres_pierre



Vente et dégustation à la brasserie. Marchés : le mardi à Loudun, « Chantemerle », « Les Jardins de Berry » et Center Parcs. Point de vente : la Maison de Pays du Loudunais à Chalais, l'AMAP à Loudun et les boulangeries et boucheries de proximité.



79



Wezenn



Gins : cuvées Prémices (frais) et Aliénor (maturé en fûts de chenin). Liqueurs : verveine et menthe. Vermouth à base de chenin blanc et cabernet franc.

Ateliers d'initiation : création de son propre gin avec dégustation de gin tonic. Symbolique : le nom « Wezenn » signifie « arbre » en breton.

Jacob Bernard

📍 Domaine de Roiffé, Saint Hilaire 86120 Roiffé

☎ 06 98 33 80 03 • Mail : contact@wezenn.fr 📧 Distillerie Wezenn

🌐 distillerie_wezenn 🌐 Distillerie Wezenn (SAS ADAV) 🌐 www.wezenn.fr



Vente au Domaine de Roiffé. En ligne via la boutique du site internet.





**VOUS AUSSI VOUS ÊTES PRODUCTEUR
DANS LE PAYS LOUDUNAIS ET
SOUHAITEZ INTÉGRER CE GUIDE ?**

Contactez le service du Développement économique
de la Communauté de communes pour paraître dans
le guide des producteurs locaux !

PAYS
loudunais

Communauté de communes du Pays Loudunais

2, rue de la Fontaine d'Adam • BP 30004 • 86201 LOUDUN Cedex
Tél. 05 49 22 54 02 • economie@pays-loudunais.fr