

goûtez aux saveurs de nos fermes



marchés - campagne - fêtes

Les producteurs fermiers

vous accueillent en

Pays d'Aunis et Pays Rochelais



marchés - campagne - fêtes

Authenticité, convivialité et plaisir des sens.

L'Aunis, baigné d'eaux et de lumières - bleu comme l'océan et l'eau de ses marais et canaux - vert comme la forêt et l'herbe de ses prairies-tantôt maritime, tantôt terrien - parfois surprenant, parfois reposant - toujours tempéré et maître dans l'art de vivre – l'Aunis est riche de ses contrastes et fort de son identité.



Partir à sa découverte, prélude à son adoption, c'est entreprendre de multiples voyages : Voyages au sein d'un patrimoine, d'un terroir qui a son histoire, sa culture, ses traditions et sa gastronomie...

Hommes et femmes de la terre, souvent depuis plusieurs générations, nous nous sommes retrouvés pour vous faire découvrir la diversité des produits de l'Aunis. Parce que notre plaisir est d'augmenter le vôtre, nous nous réunissons pour vous présenter nos fermes, et nos méthodes de productions.

Bercés par le rythme régulier des saisons, nous avons le souci de vous faire partager une agriculture dynamique et évolutive. Travaillant en harmonie avec la nature, nous vous proposons de découvrir nos exploitations et nos produits. C'est avec plaisir que nous prendrons le temps de vous recevoir, à la ferme comme sur les marchés, en toute simplicité, dans la pure tradition paysanne.

des producteurs
imaginatifs

des fermes
à visiter

des marchés
à ne pas manquer

des recettes...
à déguster

l'eau à la bouche :

CARPACCIO DE VIANDE SECHEE DE
BŒUF ET FOIE GRAS CRU DE
CANARD A L'HUILE DE BOURRACHE

Pour 4 pers.

Ingrédients :

- 100 g viande séchée de bœuf, ou carpaccio d'autruche - 100 g foie gras cru - mélange de salades (pourpier, roquette, feuilles de chêne etc.) - 10cl. huile de bourrache - 1 jus de citron
- sel, poivre - miel facultatif

Temps de préparation : selon la viande utilisée

Préparation :

Pour l'utilisation du foie gras et du carpaccio d'autruche : il faut préalablement dénervé et trancher très finement le foie gras et trancher finement le carpaccio d'autruche.

Disposer les tranches à plat, saler et poivrer. Réserver au frais 15 à 20 minutes.

Mélanger l'huile de bourrache et le jus de citron et verser sur le carpaccio (viande séchée de bœuf, ou carpaccio d'autruche, et foie gras). Laisser au frais le temps de préparer l'accompagnement de salades.

Servir en plat ou en assiettes.

Suggestion :

*Servir en entrée,
ou doubler les*

*quantités pour un
plat principal.*

*Pour les amateurs
de sucré/salé,
ajouter un filet de
miel au moment
de servir.*

Toutes nos recettes ont été réalisées par

Etienne BOIROU
La Petite Marche
Rue des 3 fuseaux
17000 la Rochelle
Tél : 05 46 34 30 30

*Manger local,
c'est possible*

*On trouve de tout dans
le pays d'Aunis
et le pays rochelais
Faites vos choix,
suivez la carte
et partez à la rencontre
de producteurs fiers
de leur métier
et de leurs produits...*

*Végétaux, légumes,...
Produits laitiers
Viande
Miel et divers
Volailles et oeufs*



1 Pays d'Aunis

Les fleurs de la Pierrière

Lionel et Josée GUILLON

Choupeau

17170 SAINT JEAN DE LIVERSAY

05 46 01 88 78

fax 05 46 01 28 46

pierriere@cerfrance.fr



à vos goûts et couleurs

A l'orée du Marais Poitevin, Lionel et Josée GUILLON, décident, en 1992, de donner des couleurs à leur exploitation familiale.

Ainsi est née cette production de fleurs de plein champ baptisée les fleurs de la Pierrière. Fraîcheur, tenue, durée des fleurs caractérisent cette production locale aux multiples espèces : glaïeuls, pivoines, arômes de différentes couleurs, agaphantes.

L'installation progressive de serres permet d'offrir aujourd'hui une large gamme de plantes à massif, de vivaces, de gerbères, de plantes aromatiques et de plants de légumes.

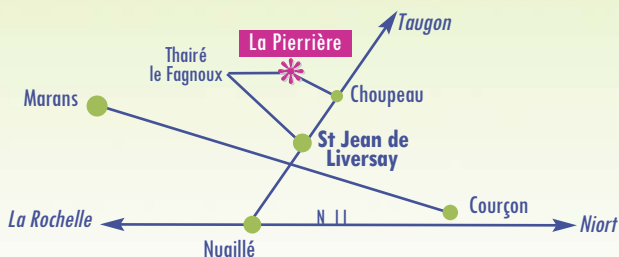
Les produits

- plantes à massif, vivaces
- potées fleuries
- compositions florales
- plants aromatiques
- plants de légumes

La passion pour les fleurs conduit Josée à créer un atelier de bouquetterie dans lequel elle confectionne des compositions florales à vos goûts et couleurs.

Les ventes

- tous les jours (sauf le dimanche)
- de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h





Alain OLLIVIER
 Producteur de Bourrache
 6 rue du Pont Blanchet
 17700 VOUHE
 Tél/fax 05 46 68 94 47
 alain.ollivier604@orange.fr

Profitez des bienfaits de l'huile de bourrache

Extraite des graines de bourrache, cette huile nous procure les bienfaits de deux acides gras polyinsaturés dont elle est particulièrement riche : l'acide linoléique et l'acide gamma-linoléique (AGL). Ce dernier est rarement présent à l'état naturel dans notre alimentation. Ces deux acides gras essentiels sont connus pour leur **action bénéfique pour la peau**. Ils apportent un net confort aux peaux sèches.

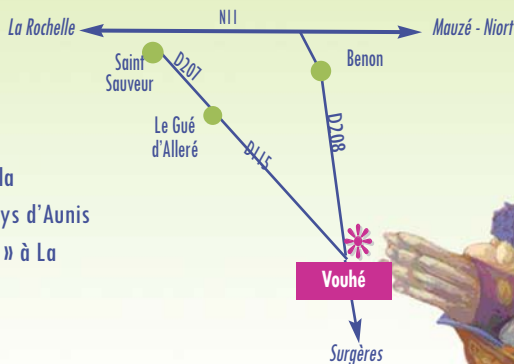
Les produits

- **La boîte de 200 capsules** : chaque capsule contient 500 mg d'huile de bourrache et 5 mg de vitamine E. Elles constituent un complément alimentaire facile d'utilisation.
- **Le flacon d'huile vierge** de bourrache 100 ml : elle s'utilise pure ou en mélange. Besoins pour un adulte : ½ cuillerée à café par jour.
- **le mélange "Mélibourrache"** 250 ml à 30% de bourrache contient aussi des huiles de colza (50%) et de tournesol (20%). Pour préserver leurs goûts typiques, ces huiles sont extraites par première pression à froid. Ce mélange constitue un apport équilibré en oméga6/oméga3.
- **Les savons** : natures ou parfumés, fabrication artisanale.

Tous nos produits sont préparés avec notre huile de qualité vierge. Elle est obtenue par première pression à froid. Elle n'a subi ni raffinage ni autre procédé pouvant altérer ses propriétés.

Les ventes

- vente par correspondance ou à domicile sur rendez-vous
- marchés fermiers organisés par la Chambre d'Agriculture sur le pays d'Aunis
- salon « Bien-être et Mieux vivre » à La Rochelle



Pays d'Aunis

Roseraie de la Devise

Plaisance

17700 VANDRE

Tél 05 46 68 87 18

info@roseraiedeladevise.com

www.roseraiedeladevise.com



un peu, beaucoup, à la passion

Depuis la création de la Roseraie, en 1990, nous avons mis en place une **collection de roses anciennes et modernes** des plus complète. A ce jour, nous cultivons plus de 250 variétés de roses et bientôt une centaine de variétés de fruitiers anciens, **dans le respect de l'environnement, sans désherbant ni insecticide.**

Cette collection participe à la sauvegarde du patrimoine génétique (variétés anciennes de roses et de d'arbres fruitiers de la Région)

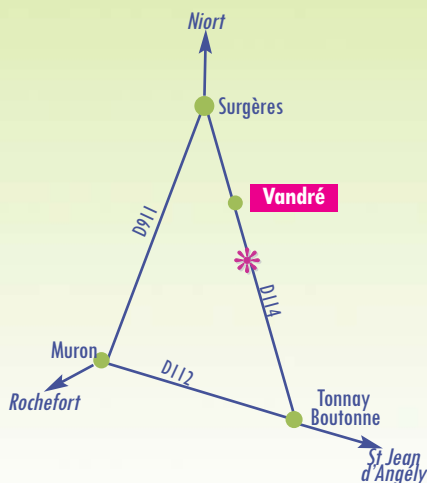
Les produits

- rosiers modernes et anciens à parfum
- rosiers pour terre argilo calcaire
- fruitiers anciens
- pétales et bouquets de roses (l'été)

*Tous nos plants sont greffés
et élevés dans nos pépinières,
ce qui vous garantit un suivi et
une traçabilité*

Les ventes

- à l'exploitation toute l'année
du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h
- visite du jardin (gratuit)
- animations : nous consulter





Le Potager de Chaume Ronde

Monique MALECOT

93 route d'Esnandes

Romagné

17138 SAINT XANDRE

05 46 37 25 87

malecot2@wanadoo.fr



fruits et légumes du jardin

Venez cueillir ou ramasser vous même les légumes de pleins champs et fruits de saison dans le potager de Chaume Ronde.

Monique entretient avec passion un magnifique potager pour satisfaire vos besoins et envies de délicieux légumes et fruits sains.

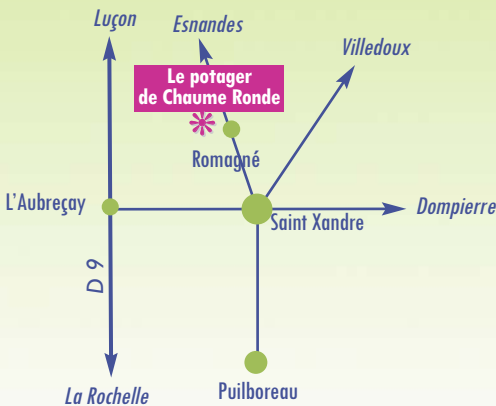
Les produits

- légumes de saisons
- fruits rouges
- fleurs à couper

Grande variété de légumes et fruits de saison :
salade, petits-pois, carottes, épinards, asperges,
endives, panais, fraises, framboises, mûres ...

Les ventes

- de mai à octobre :
8 h à 12 h et 15 h à 19 h du lundi au vendredi
8 h à 12 h le samedi
- de octobre à mai :
9 h à 12 h et 15 h à 18 h le mardi, mercredi,
vendredi - 9 h à 12 h le samedi



BALLANGER Boris Philippe

99 rue des Vignes

Le Petit Breuil

17700 BREUIL LA REORTE

05 46 68 86 17

*La plus précieuse des épices*

Pour obtenir un kilo de safran, il faut récolter et préparer, une par une à la main, entre 100 000 et 150 000 fleurs. **Un kilo de safran représente 1 hectare de surface cultivée**, 1 000 heures de travail, 50 000 portions alimentaires aromatisées et colorées.

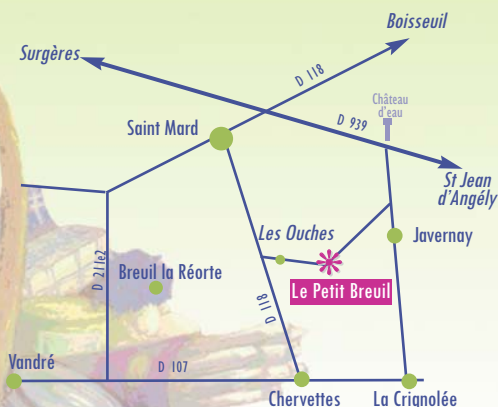
Les produits

- safran
- lavande

Nom scientifique : *CROCUS SATIVUS*, le safran est le plus cher produit de la table, c'est pourquoi on l'appelle l'or rouge.

Les ventes

- sur la ferme sur rendez-vous
- marchés organisés par la Chambre d'Agriculture et marchés associatifs

*l'eau à la bouche :***CREME BRULEE AU SAFRAN**

Pour 4 pers.

Ingrédients :

½ l de crème entière liquide -
80 gr de sucre - 5 jaunes d'œufs -
½ gousse de vanille - 1 pincée de
safran - cassonade ou sucre roux

Temps de préparation : ½ heure

Temps de cuisson : ½ heure

Préparation :

Préparer un bain-marie au four à 180°. Blanchir au fouet le sucre et les jaunes d'œufs. Faire chauffer à feu doux, en les mélangeant doucement, la crème avec la vanille et le safran sans atteindre l'ébullition. Laisser infuser ¼ heure puis refaire tiédir à feu doux et verser sur le sucre et les jaunes d'œufs en mélangeant. Répartir dans des ramequins à mettre au four environ 30 min. Réserver au frais 2 heures. Sortir du réfrigérateur, saupoudrer de cassonade ou de sucre roux, et brûler à la salamandre (ou sous le grill), ou au fer chauffé à la flamme, ou au petit chalumeau. Servir aussitôt.

réalisée par Etienne BOIROU



FERME OUVRARD
 Cabane des Roches
 17230 MARANS
 05 46 01 07 76
 06 84 79 27 66

Une grande variété de fromages

Nos animaux de race laitière Prim'holstein et Montbéliarde sont nourris avec les aliments produits et transformés sur la ferme.

La tomme est un fromage affiné en cave à la croûte naturellement grise. Vous aurez la possibilité de la déguster à différents stades d'affinage (5 jours, 1 mois et 3 mois) et son poids est d'environ 1 kilo.

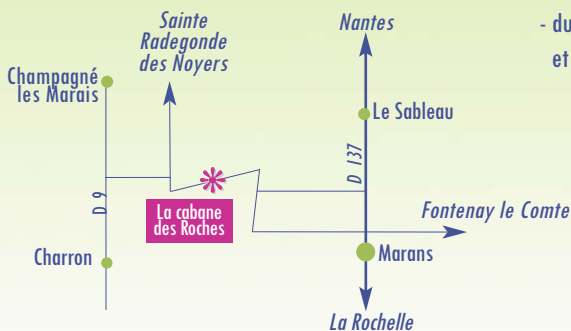
Les produits

- **Tomme** (fraîche, jeune ou vieillie)
- **Fromage frais** (nature, ail & persil, potager ciboulette, échalotte, pampa, indienne, ...)
- **Fromage blanc**
- **Fromage affiné**
- **Lait cru**
- **Tommettes aux épices**

Venez découvrir et déguster nos produits fermiers à la fromagerie. Notre lait est riche en Oméga 3.

Les ventes

- du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 19 h sur l'exploitation



7 Pays Rochelais

La Chèvre Rit

Cédric AUGÉ

Ferme de Bel Air

17139 DOMPIERRE SUR MER

06 60 38 81 88

auge.cedric@voilà.fr

*Goûtez la tradition*

Moulés à la louche dans la plus grande tradition des fromages fermiers de nos régions. Cédric et Florence vous accueillent tous les jours – de préférence le matin – pour vous proposer une gamme de fromages des plus appétissants... C'est grâce à Armoise, Verdure et Consort (les chèvres qui rient souvent) que le fromage prend toute sa saveur et lui donne un goût «très fermier».

Les produits

- fromages de chèvres frais, affinés, secs

- chabis, mothais, pavé, bûche, crottin

tous ces fromages se déclinent avec des épices : ail et fines herbes, poivrons, échalotes, saveur du jardin (échalote, ail, oignons, céleri, tomate), saveur des bambins (échalote, tomate, sésame, pavot)

Troupeau de 40 chèvres Alpines :

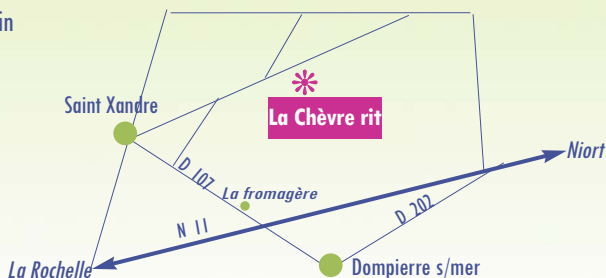
Venez les voir se délecter dans les prés et vous comprendrez pourquoi

LA CHÈVRE RIT, ...

Les ventes

- à la ferme tous les matins de 9 h à 13 h

- marchés : La Pallice le dimanche matin et Villeneuve les Salines le mercredi matin





Martine et Michel POUPARD

Petite Porcheresse

17170 SAINT JEAN DE LIVERSAY

05 46 01 95 42

06 25 24 52 27



fromage de chèvre

Entre plaines et marais

Depuis 40 ans, nous perpétons une **tradition familiale de fromages fermiers**. Notre clientèle apprécie particulièrement le goût de nos fromages issus d'une méthode de fabrication ancienne, sans ferment chimique. Nos chèvres sont nourries principalement avec de la luzerne des prairies de notre exploitation et avec des compléments à base de céréales.

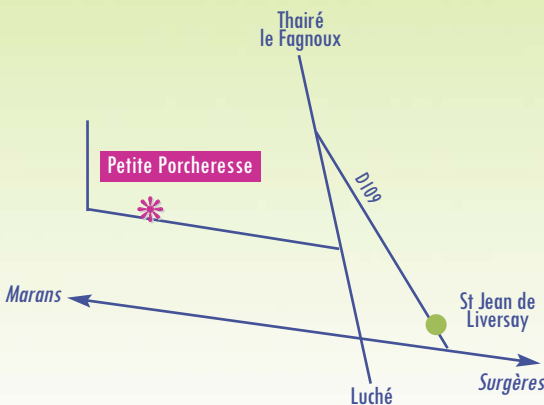
Les produits

- **Fromage de chèvre**, frais et affiné
(à l'ail, aux fines herbes, aux échalotes)

Sérum fermier, sans additif, sans conservateur, le lait est travaillé aussitôt la traite. La qualité de nos produits a été reconnue dans de nombreux concours régionaux et nationaux.

Les ventes

- marché central La Rochelle - rue Pas du Minage - mercredi et samedi matin
- marché de Courçon mercredi matin
- marché d'Aytré vendredi matin
- marché de St Jean de Liversay samedi matin
- marché de St Sauveur dimanche matin



Pays Rochelais

EARL des Quatre Saisons

Christelle BABIN
 La Ferme de Candé
 17139 DOMPIERRE SUR MER
 05 46 37 01 03
 06 63 46 43 78



Venez goûter la différence

Nous élevons une soixantaine de vaches de race Prim'holstein. **Nous fabriquons tous nos produits aussitôt la traite.** Cette fraîcheur nous permet d'obtenir naturellement des laitages doux et onctueux.

Grâce aux prairies naturelles qui bordent notre exploitation, nos vaches pâturent d'avril à octobre. L'hiver les animaux ont une alimentation à base de fourrages produits sur l'exploitation.

Les produits

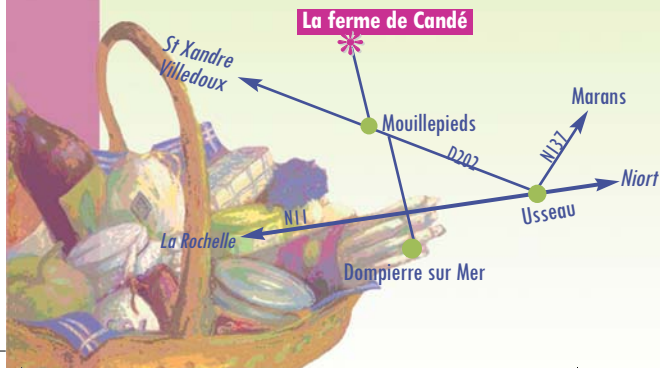
- **Yaourts** "nature" et aux fruits, crèmes dessert
- **Fromage** frais "nature" ou "ail et fines herbes"
- **Fromage** blanc battu ou en faisselle
- **Fromage** affiné
- **Lait** cru ou pasteurisé
- **Jonchées** (spécialité régionale)
- **Viande de bœuf** de race Blonde d'Aquitaine en colis de 10 kg (sur commande)

Transformation

aussitôt la traite à la ferme dans notre atelier agréé.

Les ventes

- à la ferme mercredi et vendredi de 16 h à 19 h
- marché central (carré Amelot) de la Rochelle mercredi et samedi matin
- place Verdun La Rochelle vendredi 14 h à 20 h
- Port Neuf La Rochelle jeudi matin





Pays d'Annis



SCEA Terre d'Argile

Adeline PETIT

La Nouvelle Palle

17230 CHARRON

Tél/fax 05 46 01 50 82

06 62 35 88 68

adeline.jeremy@wanadoo.fr

Agneaux

Agneaux des prairies

Un troupeau de 150 brebis de race **Suffolk**, pâturant les prairies naturelles de l'exploitation, puis élevées en bergerie l'hiver pour les agnelages.

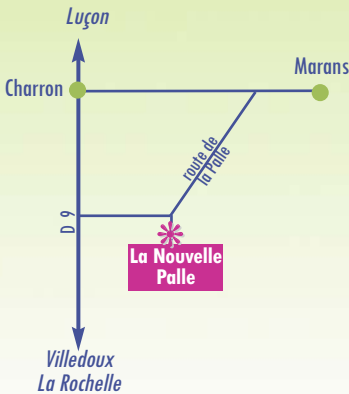
Les mères et les agneaux sont nourris au foin de prairies et de mizottes ainsi qu'avec les céréales produites sur la ferme.

Les produits

- **demi agneau** en colis de 10 kg.
(gigot, épaule, côtelette, collier, poitrine)
- **merguez**

Mizotte :

Herbe qui pousse dans des marais inondés par la mer.



Les ventes

- à la ferme sur commande



Pays d'Aunis

EARL BONNIN

Bruno BONNIN

Les Coutures

17290 THAIRE

05 46 43 19 33

06 84 20 35 18



Retrouvez le goût du naturel

Animaux de race **limousine** élevés sur la ferme et nourris exclusivement d'herbe et de céréales produites sur l'exploitation.

Nos animaux sont au pâturage de mars à octobre, l'hiver ils sont nourris avec **une alimentation naturelle** à base de céréales, de foin et d'enrubannage.

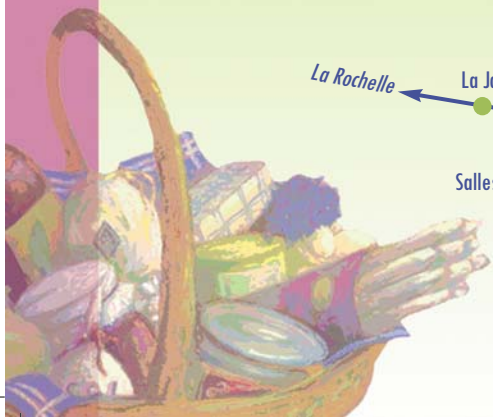
Les produits

- viande de veau (à partir de 5 kg)
- viande de boeuf (à partir de 10 kg)

*Viande gustative et de qualité,
La viande est ensachée sous vide,
puis étiquetée ... prête à congeler !*

Les ventes (sur commande)

- à la ferme les 1^{er} week-end de chaque mois
- vendredi 14 h-19 h et samedi 9 h-19 h





Thierry et Marie-Line RONTEAU

5 rue de Bel Air - Serigny

17230 ANDILLY

Tél 05 46 01 46 29

Port 06 70 35 25 57

Fax 05 46 01 46 29

thierry.ronteau@wanadoo.fr



Viande tendre et riche en goût

Nos animaux sont de race limousine.

Ils ont une alimentation très saine : prairie naturelle et céréales de la ferme (pas d'ensilage).

Les veaux sont nourris exclusivement avec le lait de leur mère.

La viande est découpée, transformée dans notre laboratoire sur la ferme et vendue au détail :

nous vous laissons le choix des morceaux et de la quantité que vous souhaitez.

Dans notre boutique, découvrez aussi divers produits de producteurs de la région : Pineau, Cognac, vin de Pays Charentais, miel, noisettes, confitures...

Les produits

- viande de veau de lait et de boeuf au détail
- plats cuisinés de veau de lait et de boeuf (blanquette, sauté, bourguignon, estouffade)
- terrines et civets de cerf



Les ventes

- sur la ferme le dernier jeudi et vendredi de chaque mois (de 10 h à 19 h 30)
- Paiement possible par carte bancaire



Pays Rochelais

L'Autruche de Laurette

3 bis rue du coup de vague

17137 MARSILLY

05 46 01 87 56

06 73 24 34 75

Fax 05 46 01 37 21

laurette@autruche-de-laurette.com

www.autruche-de-laurette.com



Venez nous rendre visite !

L'élevage d'autruches est implanté sur une exploitation céréalière familiale. **Face à la mer, un parc de 5 ha de luzerne est réservé pour cet élevage.**

En toute sécurité les enfants et les adultes pourront approcher et observer les animaux à différents stades de leur vie selon les saisons.

Les produits

- viande d'Autruche en frais (pavé, rôti, tournedos)
- terrines et plats cuisinés (pâté, rillettes, saucissons)
- Maroquinerie, oeufs, plumeau cosmétique
- Visite de l'élevage, ateliers pédagogiques
- Restauration (sur réservation)

Les ventes

- vente à la ferme
- jeudi 15 h à 18 h
- vendredi 10 h à 12 h
- samedi sur rendez-vous
- visite de la ferme d'avril à septembre de 15 h à 19 h et juillet-août de 10 h à 19 h
- week-end, jours fériés, vacances scolaires, autres périodes, groupes sur rendez-vous

Je vous propose de découvrir ces grands oiseaux coureurs que sont les ratites : les émeus, les nandous et les austruches. Un bonjour à Sissi la jument, et aux animaux de la ferme (poules, moutons, chèvres...)





Frédéric et Nicolas FRANCOIS

EARL Le Grand Réhon

Sérigny

17230 ANDILLY

Tél 05 46 68 50 45

Port 06 86 78 85 04

Fax 05 46 68 50 45

fredericfrancois@terre-net.fr

Viande très tendre et très goûteuse

Race Parthenaise élevée avec les aliments produits sur la ferme : dans les prés d'avril à décembre et l'hiver les animaux sont nourris d'enrubannage de luzerne ou de ray-grass, de farine fabriquée à partir des céréales produites sur la ferme (blé, orge, maïs) et de foin de prairie. Les veaux sont élevés avec le lait de la mère, puis ont la même nourriture que leur mère.

Les produits

- **Viande de boeuf et de veau**
au détail et par colis sous vide
- **boeuf** : colis de 13 kg
- **veau** : colis de 5 ou 10 kg

Animaux abattus à l'abattoir et transformés par des bouchers ne travaillant que pour des agriculteurs.



Les ventes

- à la ferme :
1^{er} et 2^{ème} vendredi du mois de 17 h à 20 h
et 1^{er} et 2^{ème} samedi du mois de 9 h 30 à 15 h
- marché couvert de Marans :
mardi et samedi matin



Pays d'Aunis

EARL Ferme de Bonneville

E. LANGLES et D. GAUTRONNEAU
5 rue de la Sèvre - Thairé le Fagnoux
17170 SAINT JEAN DE LIVERSAY

05 46 01 84 24

06 73 79 58 86

05 46 01 88 34 (fax)

edsll@orange.fr



produits biologiques

Les animaux sont nourris exclusivement avec les aliments (herbe, foin, céréales) cultivés sur l'exploitation.

Les farines sont fabriquées directement dans le moulin sur l'exploitation.

Toutes les productions de l'exploitation répondent au cahier des charges bio.

Les produits

- Viandes bio

- Boeuf Parthenay, veau sous la mère, agneau vendéen (viande présentée sous vide en caissette de 10 kg homogène : boeuf, veau : 60% à griller + 40% à braiser et à bouillir)
- Agneau : ½ agneau entièrement découpé ou avec gigot entier
- Poulet, pintade, canard, canette (prêt à cuire)

- farines bio

Blé, sarrasin, 5 céréales (blé, épeautre, seigle, avoine, orge), seigles — disponibles en 1, 3 ou 25 kg

- Huiles bio

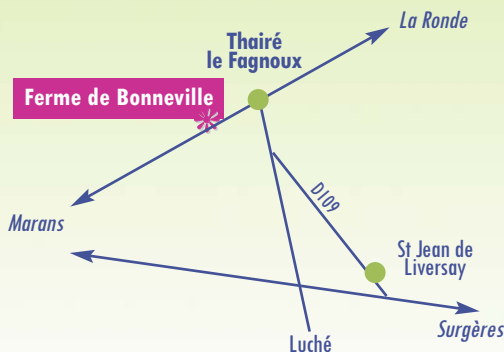
Huile de tournesol, huile de colza : 1 l

Huile de bourrache : 25 cl

Produits issus de l'agriculture biologique, certifiés par SCOCERT.

Les ventes

- à la ferme sur commande





RUCHERS DE CYBELE

22 route de Villedoux

17230 CHARRON

05 46 01 71 01

ruchers.cybele@wanadoo.fr

Découvrez la vie des abeilles

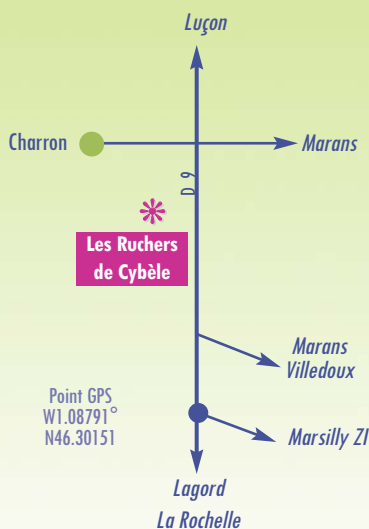
Comprendre la vie de l'abeille pour mieux apprécier les abeilles.

Le miel est un aliment naturel et sain par excellence, vitamines, vertu "antiseptique".
Nous vous ferons déguster des miels de fleurs de l'Aunis (tournesol, colza, toutes fleurs, ...) et des miels d'acacia et de châtaignier obtenus par transhumance dans la région.

Les produits

- Les miels (printemps, acacia, tournesol, toutes fleurs, châtaigniers, ...)
- Pain d'épices, Nougats, Pollen, Gelée royale
- Produits dérivés à base de miel

*Le miel est extrait sur l'exploitation
les ruchers sont situés autour de
Charron dans le marais Poitevin
Profitez d'une halte sur l'exploitation
pour découvrir la vie des abeilles.*



Les ventes

- à la ferme du lundi au samedi de 9 h à 12 h 15 - 14 h à 19 h
- dimanche 15 juin au 15 Sept. de 10 h à 12 h et 16 h à 19 h
- visite du Musée :
libre et gratuit d'avril à septembre
guidée et commentée sur rendez-vous, 3 euros/personne
- les marchés de Marans mardi matin
- La Rochelle rue Gargoulleau vendredi après-midi
- Courçon le mercredi matin (1 fois sur 2)
- Luçon samedi matin
- Port neuf le jeudi matin
- Villeneuve les Salines mercredi matin



Antoine VAILLANT

Asinerie des Varennes

Fief des varennes

17139 DOMPIERRE SUR MER

06 15 15 12 29

www.asinerie-varennes.fr

Découvrez les vertues du lait d'ânesse

En Pays Rochelais, entre île de Ré et Marais Poitevin, Antoine Vaillant, jeune agriculteur, valorise l'élevage de l'espèce asine en recueillant le précieux lait de ses ânesses. Ce lait, associé aux huiles et extraits naturels sélectionnés par les laboratoires Cosmalia de Fouras, en perpétue les bienfaits reconnus depuis l'Antiquité.

La réputation du lait d'ânesse n'est plus à faire : digeste, revitalisant, reconstituant, stimulant et fortifiant et bienfaisant pour des peaux fragiles, sèches ou fatiguées.

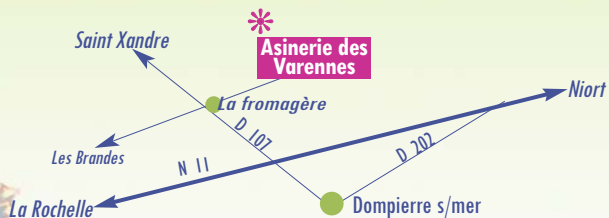
*Les produits***Cosmétiques au lait d'ânesse**

- crème de jour
- crème pour peaux matures
- crème pour les mains
- lait corporel
- savon 100 g ou 20 g
- bonbons au lait d'ânesse

Une démarche proche et respectueuse de la nature, avec un environnement "confortable" pour le troupeau d'origines diverses : Provence, Berry, Poitou, Cotentin ...

Les ventes et visites

- mercredi, samedi et dimanche de 15 h à 17 h toute l'année
- sur rendez-vous pour les groupes
- vente sur place toute l'année





“Le Pain de Mathilde” Edouard et Mathilde ROUSSEAU

Saint Germain

(entrée du fournil sur le parking du cimetière)

17700 St GERMAIN de MARENCENNES

06 21 47 11 97

fermebio.saintgermain@orange.fr



100 % levain naturel

pain biologique

Le pain au levain naturel est fabriqué à la ferme grâce aux céréales cultivées sur place et selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

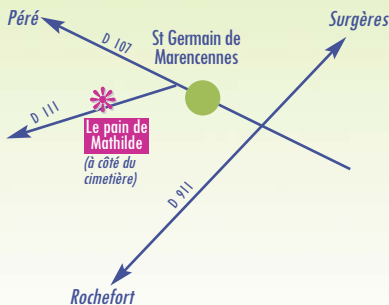
Les produits

- pain biologique 100% levain naturel
- farine de blé T80
- légumes secs, maïs pop corn, riz semi complet, sucre de canne et tisanes (revente)

Les ventes

- Fournil/point de vente à la ferme :
mercredi , vendredi et samedi de 14 h à 18 h
mardi et jeudi de 17 h à 18 h
(uniquement sur commande au 06.21.47.11.97)
possibilité d'évolution des horaires en cours d'année.

100 % levain naturel, production biologique, transformation et vente à la ferme



Famille FUMERON

La ferme de Prélide

6 rue des Brandes - Les chaumes

17700 PERE

05 46 68 80 54 (Tél/fax)

06 85 73 58 95

sebastien.fumeron@free.fr

*l'art de cuisiner le foie gras*

La ferme est née il y a plus de 100 ans. Depuis 6 générations, l'exploitation a eu plusieurs spécialités, la viticulture et l'élevage bovin avant de se spécialiser sur le canard gras en 1993. Ce n'est que depuis 2000, que nous avons développé l'élevage, la transformation et la commercialisation du canard gras. **Et en 2007, nous avons mis en place un service traiteur.** Nous nous efforçons de cultiver l'art culinaire de ma grand-mère et de mon arrière grand-mère Prélide en perpétuant des recettes de famille.

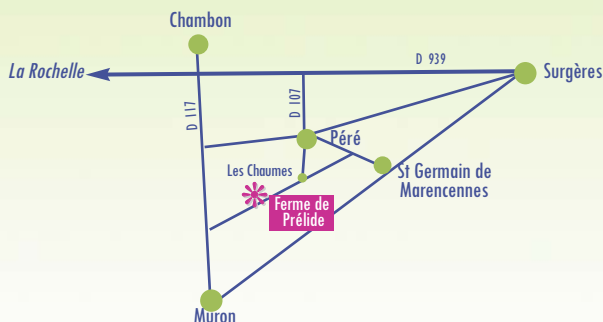
Les produits

- foie gras et confit de canard
- rillettes - saucisson
- produits frais

Le caneton arrive à un jour sur l'exploitation ; il est ensuite élevé avec les céréales produites sur la ferme.
Traçabilité de la nourriture et respect de la charte de qualité (* à partir de janvier 2009)*

Les ventes

- à la ferme : tous les jours sur rendez-vous
- sur les marchés de :
 - Surgères : jeudi et samedi matin
 - Rochefort : jeudi et samedi matin
 - Chatellillon : vendredi matin
 - La Rochelle — rue Gargoulleau : vendredi après-midi





Philippe PETIT

Ferme avicole de Bellevue

Bellevue

17230 MARANS

06 07 19 95 82

philippe.petit3@wanadoo.fr

poule et oeuf de Marans

L'oeuf et la poule de Marans

La Marans est issue de croisements anciens, son oeuf régulier et roux, dont la coquille particulièrement épaisse a une excellente durée de conservation. L'INRA a également mis en évidence **la richesse en protéines de l'oeuf de la poule de Marans.**

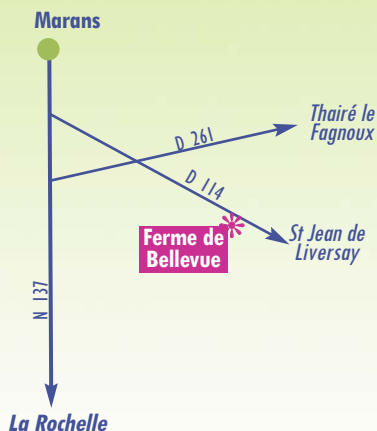
Les poules sont élevées en plein air dans un environnement privilégié.

Les rillettes de poule de Marans ravivent tous les palais. Une recette de famille 100 % viande de poule à découvrir entre amis, sur des toasts à l'apéritif.

Les produits

- oeufs de Marans
- poule de Marans
- rillettes de poule

Race à double potentiel, oeufs et viande, la poule de Marans est exploitée pour les qualités de son oeuf roux



Les ventes

- grandes surfaces
- à la ferme du lundi au samedi de 9 h à 12 h



Pays d'Aunis

Francis et Laurie RABILLIER

La ferme Rabillier

La Grâce de Dieu

17230 CHARRON

05 46 01 74 60

06 50 16 38 36

francis.rabillier@wanadoo.fr



Avis aux becs fins !

En toutes saisons, laissez-vous tenter par les saveurs des volailles de l'élevage de la ferme RABILLIER.

Poulets, pintades, canettes et canards sont confiés aux bons soins de Laurie. **Des volailles élevées dans la tradition du goût** avec une alimentation 100% végétale jusqu'à 14 semaines minimum.

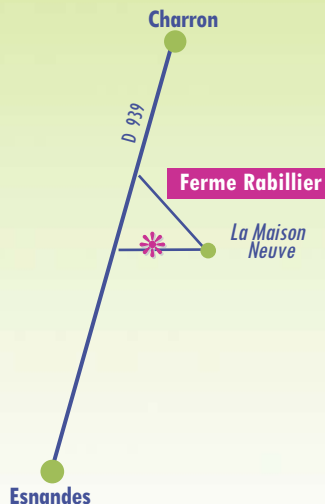
Les produits

- poulets, pintades, canettes
- volailles pour les fêtes :
oie, dinde, chapon, poularde
- lapins (achat/revente)

*Des volailles de tradition
près de chez vous*

Les ventes

- à la ferme : mardi, jeudi, vendredi 15 h à 19 h —
samedi 10 h à 12 h et 15 h à 18 h.
- sur les marchés :
 - . Saint Xandre : mardi
 - . La Rochelle (Arsenal) : mercredi et samedi
 - . Port-Neuf : jeudi
 - . Loix en Ré : vendredi





Jean-Marc et Mylène BUOT

EARL Cabane de Silop

3 ter, chemin de Silop

17540 BOUHET

05 46 35 76 37

06 98 32 41 98

Fax 05 46 35 76 37

cabanesilop@orange.fr

De l'éleveur au consommateur, goûtez la différence

Les poussins arrivent à un jour sur notre exploitation. Ils sont élevés au minimum 130 jours en semi plein-air et nourris en partie avec **les céréales cultivées sur la ferme**. Tous nos produits sont garantis en provenance de l'exploitation pour vous **assurer authenticité et qualité gustative**.

Les produits

- poulets
 - pintade
 - canettes
 - en fin d'année : oie, canard, chapon, pintade chaponnée
- Prestation de service d'abattage

Les ventes :

- à la ferme sur commande

l'eau à la bouche :

POULET AU MIEL

préparation :

1/4 d'heure

Pour 4 pers.

cuisson :

1/2 heure

Ingédients :

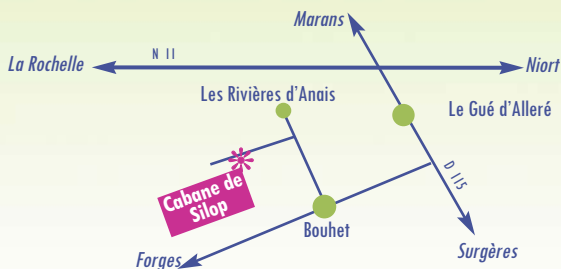
- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons blancs
- 3 cuillères à soupe de miel
- 5 cl de sauce soja
- 5 cl d'eau

Préparation : Préchauffer le four à 200°.

Disposition des cuisses de poulet dans un plat qui va au four. Eplucher et émincer les oignons, les répartir sur le poulet. Ajouter le miel, la sauce soja et l'eau dans le plat. Mettre dans le four.

réalisée par Etienne BOIROU

poulet, canard, pintade



Les rendez-vous fermiers l'eau à la bouche

Les rendez-vous fermiers

- **en mai**
Marché fermier de l'Aunis
avec le CRDA Aunis Marais Poitevin
- **en mai et juin**
randonnées et repas fermiers
avec le CRDA Aunis Marais Poitevin
- **juillet - août**
Marchés nocturnes et repas fermier
avec le CRDA Aunis Marais Poitevin
- **octobre**
*Salon de l'élevage -
Marché fermier à Surgères*
- **octobre**
*Marché citrouilles
à La Rochelle*
avec la mairie de La Rochelle

TERRINE DE CHEVRE FRAIS

(entrée ou fromage)

Pour 4 pers.

Ingrédients :

- 400 gr chèvre frais (équivalent 2 fromages)
- ½ bouquet de cerfeuil,
- ½ bouquet de ciboulette,
- 2 tomates mondées
- 1 gros blanc de poireau
- 2 c.à s. huile de bourrache
- Vinaigre balsamique
- Gélifiant (gélatine ou agar-agar -algue rouge-)

Temps de préparation :

1 heure

Reposer 3 à 6 heures au frais

Préparation :

Faire cuire le blanc de poireau à la vapeur ou l'ébouillanter. Le réserver au frais. Monder les tomates : inciser la peau de la tomate en forme de croix avec un couteau, enlever le pédoncule, plonger dans l'eau bouillante 30 sec, puis la peler et la couper en petits cubes.

Séparer les feuilles du cerfeuil, conserver les branches, hacher les feuilles du cerfeuil avec la ciboulette. Mélanger les herbes aux dés de tomates, saler et poivrer et ajouter l'huile de bourrache et réserver au frais.

Préparer le bouillon dans une casserole : porter à ébullition 20 cl d'eau avec les branches de cerfeuil et le gélifiant et éteindre aussitôt pour laisser infuser et refroidir.

Prévoir un ramequin par personne, procéder au montage de la terrine en mille-feuille. Verser une cuillerée à café de bouillon, disposer une couche de poireau, une tranche de fromage frais, une couche du mélange tomates/herbes, et recommencer avec le bouillon et les couches suivantes, finir par une couche de poireau.

Réserver les ramequins pendant 3 à 6 heures au réfrigérateur. Démouler au moment de servir et faire un assaisonnement 2/3 huile de bourrache, 1/3 vinaigre balsamique et du sel.

Suggestion :

En entrée, servir avec une salade verte et herbes fraîches (estragon, basilic, selon le goût).

L'assaisonnement est recommandée.

Toutes nos recettes ont été réalisées par
Etienne BOIROU
La petite marche
rue des 3 fuseaux
17000 la Rochelle
tel : 05 46 34 30 30



retrouvez nous facilement

Chaque producteur est identifié par un numéro

Offices de tourisme

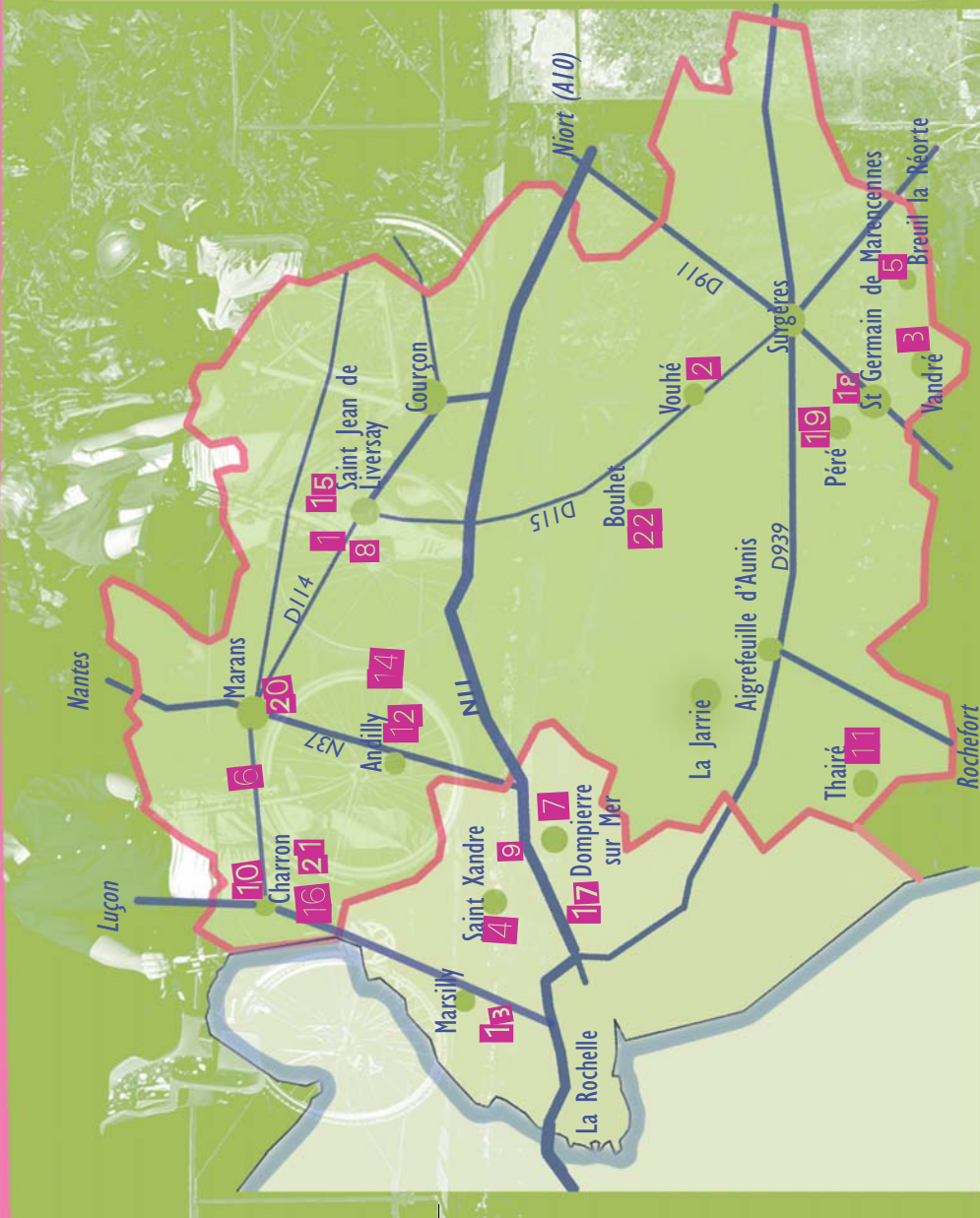
Aigrefeuille d'Aunis
4 place de la Renaissance,
17290 AIGREFEUILLE D'AUNIS
05.46.27.53.87
tourisme@mairie-aigrefeuille.fr
www.mairie-aigrefeuille.fr

Canton de Surgères
5 rue Bersot, 17700 SURGERES
05.46.07.20.02
contact@tourisme-surgeres.com
www.tourisme-surgeres.com

Marans
62 rue d'Aligre, 17230 MARANS
05.46.01.12.87
office-de-tourisme.marans@wanadoo.fr
www.ville-marans.fr

Canton de Courçon
144 rue de l'Aunis,
17170 LA LAIGNE
05.46.51.56.65
info@aunisverte.com
www.aunisverte.com

La Rochelle
2 Quai Georges Simenon
17025 LA ROCHELLE
05 46 41 14 68
accueil@larochelle-tourisme.com
www.larochelle-tourisme.com





crédits photos :

Pays d'Aunis

JP Boulesteix

Chambre d'Agriculture 17

Annabelle Bariteau

JM Rieupeyrou

Pays d'Aunis
61 rue d'Alligre
BP 37
17230 MARANS
Tél 05 46 01 20 09
Fax 05 46 35 53 49
www.pays-aunis.fr

Chambre d'Agriculture
2 avenue de Fétilly
17074 LA ROCHELLE Cédex 9
Tél 05 46 50 45 00
Fax 05 46 34 17 64
communication@charente-maritime.chambagri.fr

CRDA Aunis Marais Poitevin
26 Place de la République
17290 AIGREFEUILLE
Tél 05 46 35 50 79
Fax 05 46 35 61 23

Communauté d'Agglomération de La Rochelle
6 Rue Saint Michel - BP 1287
17086 LA ROCHELLE Cédex 02
Tél 05 46 30 34 00

Réalisation et conception graphique :
Chambre d'Agriculture 17



Document imprimé par Imprimerie Rochelaise - Le Nouvel R avec encres végétales sur papier PEFC/10-31-1240

