



## Informations sur les producteurs



### Claire AMINOT – Légumes de saison



Le panier d' Claire  
3, impasse de la Mairie  
79600 Tessonnière  
Tel 05-49-69-70-08 / 06-12-27-98-49

[claire.am@club-internet.fr](mailto:claire.am@club-internet.fr)

3 ha en maraîchage bio dont 1600 m<sup>2</sup> sous serre, contrôlé par Qualité France, 1 Unité de main d'œuvre avec aide familiale et un saisonnier, une trentaine de variétés de légumes.

Produits proposés : tomate, salade, aubergine, pomme de terre, concombre, ...  
Conditionnement en vrac ou en sachet pour la mise en panier sur place.

### Thomas BARTHOUT – Pain au levain naturel

Massognes.

Thomas Barthout cultive des céréales en conversion AB depuis Février 2009 sur 13 ha (Terres à Leigné sur Usseau et « fournil » à Massognes). 1/3 de la surface est destiné à la production d'un mélange de blés anciens.

Ce blé sera stocké, trié puis moulu sur meule de pierre par Thomas avant d'être transformé en pain.

Produits proposés : Pain au levain naturel, pétri et façonné à la main, cuit au four à énergie bois, au gros sel de l'île de Ré.



### Benoît PIRON – Pommes et fruits rouges



EARL "Les vergers de  
pirouette"  
79310 St Pardoux  
Tel : 05-49-63-46-27



[benoit.piron@wanadoo.fr](mailto:benoit.piron@wanadoo.fr)  
<http://monsite.wanadoo.fr/vergersdepirouette>

Ancien verger bio (1994) qui appartenait à Michel Lucas et que j'ai diversifié depuis 2004 (pommes, poires, prunes, fraises, framboises, coings etc.). Notre exploitation compte 2,5 ha, contrôlée par ECOCERT et nous y travaillons à 2 avec mon épouse. Tous nos fruits sont de saison et sont conservés en cave ou fruitier. Ce verger est le seul de la région en "Biocohérence" -cette démarche va au delà du bio- Je suis membre du réseau "Accueil Paysan".

Produits proposés : 7 variétés de pommes biologiques et jus de fruits AB, fraises dès le mois de Mai, framboises dès Juin, et divers autres fruits (prunes...)

---

## Claude et Denis IMBERT – Fromages de chèvre

GAEC La Chevrochère  
Sainte Anne  
79200 Pompaire  
Tél : 05-49-64-45-05 / 06-72-34-47-42

[gaec-la-chevrochere@orange.fr](mailto:gaec-la-chevrochere@orange.fr)

Nous sommes deux frères associés ainsi que deux salariées pour transformer la production de lait de nos 200 chèvres. Nous produisons l'ensemble de l'alimentation du troupeau sur notre ferme de 70 ha, en Bio depuis 1981 (contrôle ECOCERT). L'alimentation des chèvres est exclusivement à base d'herbe (foin + pâturage) avec un complément de céréales fermières. Toute notre production de lait est valorisée en fromages dans notre fromagerie aux normes CEE.

Des fromages de chèvres :

- fabrication entièrement artisanale
- au lait cru
- caillage à partir de nos propres ferments lactiques (pas de ferments du commerce)
- moulés à la louche et salés au sel de Camargue utilisable en AB.



---

## Jean-Denis MIMEAU - Fruits

La Jaudronnière  
79310 Saint-Pardoux  
Tel : 05-49-63-49-33

[mimeaujd@cc-parthenay.fr](mailto:mimeaujd@cc-parthenay.fr)

Verger biologique planté en 2004, contrôlé par Ecocert et comprenant : cerisiers, pruniers, pêchers, poiriers et des pommiers de variétés anciennes et récentes.

Les fruits récoltés sont conservés naturellement sans chambre froide. Le verger est entouré de haies bocagères et peut se visiter sur demande. Vous pouvez participer aux activités du verger : éclaircissage, cueillette... en me contactant.



---

## Bernadette GATARD – Viande de veau et de porc



Gaec La Renéamiere  
La Renéamiere  
79450 St AUBIN LE CLOUD  
Tel / fax : 05-49-95-32-67

[reneamiere@la-reneamiere.net](mailto:reneamiere@la-reneamiere.net)  
[www.la-reneamiere.net](http://www.la-reneamiere.net)

120 ha en bio depuis 2001, nous sommes contrôlés par ECOCERT, 3 Unités de main d'oeuvre travaillant sur l'exploitation, nous avons 30 truies élevées en plein air de race Large-with et Landrace, et 60 vaches allaitantes élevées en plein air de race limousine et leur suite.

## Céline MOREAU – Lait cru

Laumarière  
86190 Ayron  
Tel : 05-49-03-28-53 / 06-09-01-55-68

[gaecgatinais@nordnet.fr](mailto:gaecgatinais@nordnet.fr)

Le GAEC Gatinais est en conversion Bio depuis Aout 2009. Nous sommes une entreprise familiale depuis plusieurs générations, et sommes aujourd'hui deux couples à travailler sur l'exploitation. La ferme exploite 100 Ha. Nous avons une centaine de bêtes, dont 65 vaches laitières. Nos bêtes sont nourries uniquement avec la production d'herbe de nos champs.



---

## Gaël MARCHAND – Huile de tournesol



Puy-Gazard  
79 140 COMBRAND  
Tel 05-49-81-63-94

[gael.marchand79@orange.fr](mailto:gael.marchand79@orange.fr)

77 ha en bio depuis 2008 dont 50 ha de prairies pour le troupeau (une trentaine de vaches allaitantes de race Limousine) et 25 ha de culture (mélanges céréaliers, féveroles, maïs et tournesol) pour les volailles. Le tournesol est pressé sur la ferme avec du matériel de CUMA. Le tourteau est consommé par les volailles et l'huile est destinée en partie à l'alimentation humaine.

---

## Benoît BLET - Vin

Les Terres Blanches  
79100 OIRON  
Tel : 06-105-55-105

[benoit.blet79@orange.fr](mailto:benoit.blet79@orange.fr)  
[www.terres-blanches.fr](http://www.terres-blanches.fr)



Céline & Benoît BLET, artisans vignerons, exploitent un domaine de 8.5 hectares de vignes à dimension humaine, certifié AB (Agriculture Biologique) par ECOCERT, sur l'aire d'Appellation d'Origine (V.D.Q.S.). Vin Délimité de Qualité Supérieure du Thouarsais à Oiron.

Tous les vins sont vinifiés, élaborés et élevés à la cave. Chaque vin est garant de la qualité du millésime, aucun sucre ni levure ne sont ajoutés.

Céline & Benoît Blet s'engagent à livrer chaque trimestre toutes les commandes de vin par multiple de 6 uniquement et passées 48 h avant la date de livraison prévue.



## Marie-Line LECLERC-TIRE – Confitures



Château Vert  
79340 Vasles  
Tel : 06-85-09-71-36  
[melissegourmet@gmail.com](mailto:melissegourmet@gmail.com)

Mélissé Gourmet, « De la graine au pot... de confiture ». Sur les 3 hectares de Château Vert, 2,6 ha sont certifiés bio par Ecocert depuis février 2009 (Le reste est en conversion). Marie-Line y a repris l'activité agricole depuis Juillet 2009. Les fruits et légumes produits sont principalement destinés à la préparation de confitures.

---

## Bettie VRIGNAUD - Plantes aromatiques et médicinales



Les Pépinières de la Coudrelle,  
1, impasse des Courtils  
79390 Aubigny  
Tel : 05 49 69 84 02 / 06 84 53 08 50

[bettie.vrignaud@club-internet.fr](mailto:bettie.vrignaud@club-internet.fr)  
[www.lespepinieresdelacoudrelle.com](http://www.lespepinieresdelacoudrelle.com)

150 variétés d'aromatiques et médicinales *consultables sur le site*, certifiées par Qualité France. Des vivaces nectarifères à papillons en conversion. Les plantes en pots sont en plein air ou tunnel non chauffé. Elles sont produites à la pépinière par semis, division ou bouturage. La pépinière est ouverte sur rendez vous. Produits proposés : persil, roquette, basilic, bourrache et autres annuelles *au printemps*, vivaces comme romarin, camomille, ail des ours, ciboulette, origan, rhubarbe, arnica... *toute l'année*.

---

## Lucette et Jean BLAIS – Œufs de poule

EARL La Pastourelle  
La Martinière  
79240 Vernoux-en-Gâtine  
Tel : 05-49-95-88-53

[lapastourelle@laposte.net](mailto:lapastourelle@laposte.net)

Nous sommes producteurs d'œufs de poule depuis Septembre 2011. L'élevage est conduit en agriculture biologique avec la mention « Bio Cohérence » : <http://www.biocoherence.fr/>

Nous avons aussi un élevage de chèvres mis en place en 1982. L'élevage de poules a été créé pour maintenir un emploi sur la ferme (remplacement à l'origine). Jean et Lulu vous accueilleront avec plaisir sur la ferme de la Martinière.



## Christian et Virginie ROY – Volailles

la Connouère  
79700 Saint Aubin de Baubigné  
Tél : 05.49.81.20.99  
[christian.roy5@bbox.fr](mailto:christian.roy5@bbox.fr)



Ferme en polyculture élevage de 42 ha basée sur un maximum d'autonomie en utilisant les techniques de la biodynamie afin de présenter des produits proches du 100% naturel et certifiée bio depuis 2003. Nous élevons nos volailles dès le premier jour dans des cabanes déplaçables de 30 m2.

A l'âge de 5 semaines, elles ont accès aux parcours et passent d'un aliment démarrage à une nourriture à base de céréales produites en partie sur notre exploitation. Elles sont abattues à l'âge de 15-20 semaines (25 pour chapons oies). Produits proposés : poulets, pintades, canards barbarie et canards sauvignon / poules au pot de Novembre à Février / volailles festives : chapons, poulardes, oies.

---

## Claire-Marie BERNIT - Miel de Gâtine



Ruchers du Pré maingot  
79200 Parthenay  
[clairemarie.bernit@orange.fr](mailto:clairemarie.bernit@orange.fr)

Installée en Mars 2014, je dispose de 80 ruches réparties sur Parthenay et les communes voisines.

Je prévois de récolter du miel de fleurs (végétation naturelle de Gâtine, et pour une part, végétation urbaine de Parthenay), au printemps et en été, et si possible, du miel de forêt et du miel de sarrasin. Mon activité n'est pas certifiée « AB », mais je veille à ne pas récolter de miel provenant de cultures traitées chimiquement (colza, tournesol et vergers).

Vente au Biau Panier tous les 1<sup>er</sup> Mardi des mois d'Octobre à Mars, puis 1 mois sur 2 d'Avril à Septembre.

---

## David OLLIVIER - Bières artisanales

Pamproux  
[brasserie-du-val-de-sevre@laposte.net](mailto:brasserie-du-val-de-sevre@laposte.net)  
<http://www.brasserie-du-val-de-sevre.fr>  
Tel : 06-95-26-67-00

La brasserie artisanale du Val de Sèvre est installée sur la commune de PAMPROUPX (79). Située à mi-chemin entre Poitiers et Niort, la brasserie vous accueille dans une région au cadre naturel remarquable, en amont de la vallée de la Sèvre Niortaise et aux confins de la Gâtine poitevine.

Toutes nos bières sont produites en petites quantités et embouteillées sur place, par l'artisan brasseur, dans les règles de la tradition brassicole française. Les matières premières utilisées sont les suivantes: une eau de grande qualité, des malts exclusivement biologiques, différents types de houblons ainsi que du sucre et des épices biologiques. Les bières proposées sont de fermentation haute, non filtrées, refermentées en bouteille et non pasteurisées. Elles conservent ainsi leur caractère authentique naturel.



## Fanny PETIT - Tisanes



Le Jardin des Simples  
Bregion  
79120 Sepvret  
<http://lejardindessimples.blogspot.fr/>  
Tel : 05 49 07 87 38

Nous sommes producteurs de plantes médicinales et aromatiques sur la commune de Vançais (79120) en culture biologique, sur un peu plus d'un hectare.

Nous cultivons une quarantaine de plantes et les transformons en tisanes simples et composées, tisanes spécialisées sur demande (pour ce faire nous avons un diplôme d'herboriste). Nous les transformons aussi en huiles de soins, sels de bain, sirops, gelées de fleurs, sels de cuisine et aromates.

Voici le lien vers la liste des produits et leurs prix :

<http://lejardindessimples.blogspot.fr/p/le-fruit-de-notre-travail.html>

---

## Mathieu Mallet – Pâtes Fermières et Biologiques

3, Buffageasse  
79500 St Léger de la Martinière  
[lafermedelavacherie@gmail.com](mailto:lafermedelavacherie@gmail.com)  
tél : 07 83 75 11 29

En cours d'installation, je porte le projet « Pâtes » au sein de la Ferme de la Vacherie depuis la fin de l'année 2014 à St Léger de la Martinière près de Melle.

Je fabrique des pâtes à partir des céréales produites sur la ferme. Les pâtes au blé dur se présentent sous 4 formes différentes (Torsades, P'tits Sourires, Rubans et Nouilletes). Les pâtes à l'engrain (petit épeautre) sont plus riches en protéines et plus pauvres en gluten.

Vous pourrez également profiter des produits transformés de la ferme de la Vacherie à base de courges (Le Potichoc et la Saveur Exotique).



## Claire Portron – Plans de légumes

---