

DERRIÈRE CHAQUE PRODUIT LOCAL
SE CACHE LA MAIN D'UN PRODUCTEUR

Producteurs

HAUTE-GIRONDE

Le guide 2023



La démarche en quelques mots

Les 4 communautés de communes de Haute-Gironde s'unissent pour encourager les circuits-courts et de proximité sur leur territoire au travers différentes actions de promotion, comme la plateforme de référencement :

www.producteurs-haute-gironde.fr
et son guide papier, dont la première édition date de 2013.



Ce guide a pour but d'aider les consommateurs de Haute-Gironde à adopter une consommation plus durable en facilitant l'identification des producteurs locaux faisant de la vente directe ainsi que leurs distributeurs sur le territoire.

Cette troisième édition du guide met en lumière 53 producteurs, 17 lieux de distribution et 22 marchés.

De quoi simplifier l'accès aux produits de qualité tout au long de l'année, au plus proche de chez vous !

Sommaire

Les producteurs p.4

Les fruits
et légumes

p.4

Les produits
de l'épicerie

p.27

Les produits
de la ruche

p.40

Les viandes

p.49

Les marchés p.57

Les AMAP p.58

Les distributions hebdomadaires p.59

Les magasins commerçants p.60

Carte des producteurs p.62

Figurer sur le site p.63



01

Les Asperges
de Claire
Earl de la Vergnée

Claire ARINO

10 Rue des Anciens Combattants
33920 **Saint-Christoly-de-Blaye**

06 60 72 65 60 / 06 63 10 11 83

earldelavergnee@bbox.fr

“ Je cultive des asperges du Blayais certifiées Haute Valeur Environnementale niveau 3 sur 5ha, en plus de 30ha de vignes. »

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* du lundi au samedi de 16h30 à 19h00.

Sur le *marché* de Saint-Christoly le dimanche

Petit + : Click & Collect sur lesaspergesdeclaire.fr

Sylvie BARDEAU

32 Route de Charruaud

33710 **Tauriac**

06 84 85 63 19

chateaulalandette@yahoo.fr

« *En plus d'être viticultrice, je produis des petits fruits rouges (certification HVE) et je transforme les fruits de mon verger en confitures maison. »*

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous à la *ferme*.



la
Landette



03

Olivier
Berry

Olivier BERRY

3 L'Houmelat

33920 **Générac**

06 62 07 01 30

olivierberry@gmail.com

“ Je suis producteur d'asperges du Blayais (blanches et vertes) depuis 15 ans et de fraises (variétés Sensation et Flair) depuis 9 ans. »

Retrouvez ses produits :

À la ferme en saison du lundi au samedi de 14h à 18h.

Petit + : Commande possible depuis Facebook Messenger !

Olivier BIDAULT

2085 Route de Libourne
33240 **Saint-André-de-Cubzac**

06 08 24 57 60

o.bidault@hotmail.com

Je pratique le maraîchage biologique sur petite surface, sans aucun engin motorisé. Vous pouvez découvrir mes légumes d'avril à novembre. »

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* tous les vendredis (16h à 19h).

Sur le *marché* de Saint-André-de-Cubzac tous les samedis matins.

Petit + : Organisation régulière de remises de commandes avec d'autres producteurs locaux.



Les jardins
de la Lagune



Eau
Vie Vent

Rachel CAMESDESCASSE

34 Route de Saintes

33820 **Étauliers**

06 71 73 10 21

r.camedescasse@gmail.com

« Basée à Etauliers, je produis des légumes et des plants de légumes biologiques. »

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* les mardis et jeudis.

Sur le *marché* de Blaye les mercredis et samedis.

Christopher DERRETT

195 Gourdet

33710 **Bourg-sur-Gironde**

06 08 82 82 90

christopherderrett@hotmail.fr

« Sur une vingtaine d'hectares situés à Bourg-sur-Gironde, je produis des noix Franquette, pommes, figues, châtaignes, noisettes, coings, courges... »

Retrouvez ses produits :

Vente sur pré-commande uniquement.



Scea
Vergers Gaillard



Laurent
Flandrais

Laurent FLANDRAIS

La Lande des Meuniers

33920 **Saint-Girons-d'Aiguevives**

06 31 12 92 06

flandraislaurent@yahoo.fr

*Je propose des plants de légumes :
tomates anciennes, poivrons,
aubergines, concombres, courgettes,
courges, pastèques, aromates... »*

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous par téléphone du 1er
avril au 20 mai de chaque année

Petit + : Culture des plants en
Biodynamie.

Florian DUPUY
& Julie CHAMPAGNE

101 chemin Gilbert David
33920 **Saint-Savin**

06 23 13 09 40

duchampalaferme@gmail.com

« Nous produisons des fruits et des légumes, du safran et des oeufs en agriculture biologique. »

Retrouvez leurs produits :

À la *ferme* le mercredi de 14h à 19h et
le samedi de 10h à 13h.

Petit + : L'association Culture Loc'Halles assure ses remises de commandes à la ferme les mercredis soirs.



08

Caec
Du Champs
à la Ferme



09

Chateau
la Blanchetterie

Céline et Jérôme GIRAUD

Château La Blanchetterie

33820 **Braud-et-Saint-Louis**

06 67 59 03 31

jerome.giraud33@wanadoo.fr

« En plus de notre centaine d'hectares de céréales et de nos 31ha de vignes, nous cultivons 8ha d'asperges du Blayais. »

Retrouvez leurs produits :

Tous les vendredis au *Drive Fermier* de l'Estuaire, à Blaye, pendant la saison des asperges.

Alain GALLET

Rue Théodore Monod

33620 **Marsas**

06 80 89 31 20

lepotagerdelenclos@free.fr

“ *Sur 13 hectares classés «réserve naturelle», je cultive des légumes et des herbes aromatiques selon les principes de l'agriculture biologique. »*

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* le samedi de 16h à 19h.

Dans les magasins *Au Comptoir Local*
ou *Le Drive tout nu* à Saint-André de
Cubzac.



*Le Potager
de l'Enclos*



11

La Ferme
de Barouilley

Benjamin HANZEL

65 Chemin de Barouilley Nord
33240 **Saint-André-de-Cubzac**

06 87 18 72 08

earl.hanzel@gmail.com

« Je suis producteur de légumes biologiques à Saint-André-de-Cubzac. Je commercialise sur les marchés locaux ainsi qu'à la ferme. »

Retrouvez ses produits :

Sur les marchés de Bourg, Saint-André-de-Cubzac et Libourne.

À la ferme les mercredis et samedis de 15h à 18h.

Jérémy GUICHARD

11 la michère

33240 **Peujard**

06 19 68 33 70

jeremyguichard82@hotmail.fr

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* les lundis de 15h à 19h /
mardis et vendredis de 10h à 12h30 et de
15h à 9h / samedis de 9h à 12h30 et de
15h à 18h.

Petit + : Gamme élargie avec des fruits et
légumes en achat-revente.



La Ferme
aux Légumes
de Jérémy



13

Les Fraises
de Léa

Sarah JOYEUX

9 Bois d'Olle

33920 **Générac**

06 67 35 39 44

sarah.joyeux@orange.fr

Je produis plusieurs variétés de fraises de saison depuis 2020. Je cultive de façon raisonnée tout en produisant de la qualité. »

Retrouvez ses produits :

À la ferme de mi-avril à juillet sur demande par téléphone ou WhatsApp.

Petit + : Je peux livrer le secteur selon la quantité et vends également les asperges de mon compagnon.

Loïc JENDAUD

Le Potager de Cubzac
33240 **Cubzac-les-Ponts**

06 64 30 29 46

loic.jendaud33@yahoo.fr

Je vous propose des fruits et légumes cultivés en permaculture sur sol vivant. »

Retrouvez ses produits :

Sur la *place de la mairie* de Cubzac-les-Ponts tous les samedis matins en saison (printemps < automne).



14

*Le Potager
de Cubzac*



15

Romyald
Vien

Romyald VIEN

4 Barail des Robins

33920 **Saint-Girons-d'Aiguevives**

06 31 44 29 62

rvbio@orange.fr

« Je produis en Agriculture Biologique des légumes toute l'année, des petits fruits rouges en saison, ainsi que des œufs. »

Retrouvez ses produits :

Via l'*AMAP* de Berson (voir les informations page 58).

Régine LAFOND
& Didier Gaby

35 Bois de Lion
33240 **Peujard**

06 87 06 75 64

didier.gady@orange.fr

Horticulteurs, nous proposons également des plants de légumes : tomates, poivrons, aubergines, piments, aromates...

Retrouvez ses produits :

Sur place les mardis et vendredis de
9h à 18h.



Régine
Lafond



17

Le Potager
de la Verrierie

Jean-Sébastien MILLOT-CORRE

725 Chemin du Plantier

33240 **Saint-André-de-Cubzac**

06 60 79 13 45

millotjeansebastien@gmail.com

Producteur maraîcher bio à Saint-André-de-Cubzac, j'ai repris et reconstitué l'ancienne exploitation familiale. Je produis toutes les familles de légumes et j'organise une vente à la ferme les vendredis soir. »

Retrouvez ses produits :

Vente à la *ferme* sur rendez-vous

Sur les marchés de Blaye les samedis pendant la saison de récolte.

Sophie MAYSOUNABE

Chem. de la Barrière

33240 **Saint André de Cubzac**

06 07 53 86 75 / 06 14 47 55 52

maysounabe.sophie@gmail.com

Je cultive les plantes aromatiques & médicinales et les petits fruits en agroécologie, sur les préceptes de la permaculture. Je cueille avec délicatesse et fais sécher les plantes dans un séchoir solaire.

Retrouvez ses produits :

Dans les commerces locaux : Court-Circuit à Pugnac, C Z'Âmes à Cavignac, L'épicerie de Plassac, Le Drive tout nu et Les Petites Pépites à Saint-André-de-Cubzac



18

*Fleurs de Gaïa
La Ferme
Cathasonne*



19

La Ferme
de Souberlaure

Alain PINCHAUD
& Maureen SUBLETT

Souberlaure
33390 Cars

06 82 06 92 03

lafermedesouberlaure@gmail.com

« Nous cultivons des pommes de terre, poireaux, divers légumes et courges de saison... le plus naturellement possible. »

Retrouvez leurs produits :

À la ferme du mercredi au vendredi de 14h à 18h30.

Petit + : Épicerie proposant d'autres produits locaux : fruits, volailles, confitures...

Laurie PAUVIF
& Alexandre BARNY

2 Terre Noire
33920 **Saint-Savin**

06 26 74 03 47

*« Nous produisons des fraises et des
asperges blanches du Blayais sur
les terres noires de Saint-Savin. »*

Retrouvez leurs produits :

À la *ferme* du mercredi au vendredi
de 14h à 18h30.



*La Terre
Noire*



21

Les Légumes
de Papote

Vincent POTIER

82 Rue Saint-Simon

33820 **Saint-Ciers-sur-Gironde**

06 64 26 36 18

« Basé à Saint-Ciers-sur-Gironde où je cultive 30ha de terre, je défends un maraîchage local. Je propose tous les légumes de saison sur les marchés de Blaye le mercredi et le samedi, et de Saint-Ciers-sur-Gironde le dimanche. »

Retrouvez ses produits :

À la ferme les mardis et les vendredis de 15h à 19h (hangar bleu).

Jean-Luc PINAUD

15 La Craberie

33920 **Civrac-de-Blaye**

05 57 58 05 47

pinaud.jean-luc@wanadoo.fr

Vous trouverez chez nous une grande variété de légumes de saisons que vous apprécierez pour leur qualité et leur fraîcheur. »

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* les mardis et les vendredis, de 15h à 19h.

Petit + : Au mois de juin, les fraises en cueillette à la ferme.



*Jean Luc
Pinaud*



23

Les Jardins
de Noam

p. 26

Nadège LORTEAU & Yoan
CLÉMENCEAU

15 Les Martinettes
33860 **Reignac**

06 30 07 28 87 / 06 09 93 51 55

nadega.lorteau@yahoo.fr

*Nous sommes producteur d'asperges
du Blayais et de pommes de terre
en agriculture biologique. Nous
élevons également quelques vaches
à viande. »*

Retrouvez leurs produits :

Chez Le Drive tout nu de Saint-André-
de-Cubzac

Jeanne ROUSSEAU

20 LD Les Petits Martinauds

33820 **Saint-Palais**

06 11 95 19 27

lapetitenature33@gmail.com

*Installée depuis début 2022,
je cultive plantes et fleurs,
et je cueille les sauvages pour
créer des infusions et cosmétiques :
hydrolats, baumes, savons... »*

Retrouvez ses produits :

Sur des évènements locaux

Sur rendez-vous à la ferme.



24

La Petite
Nature



25

Les Herbes
du Moulin

Matthieu DUFAURE

7 Moulin de la Croix

33920 **Saint-Girons-d'Aiguevives**

lesherbesdumoulin@orange.fr

“ *Jardinier-cueilleur en agriculture biologique, je cultive des plantes aromatiques et médicinales et propose tisanes, sirops, aromates en pot et vrac frais ou séché, bouquets garnis... »*

Retrouvez ses produits :

Tous les vendredis au *Drive Fermier* de l'Estuaire, à Blaye

Petit + : Possibilité de commander sur : www.lesherbesdumoulin.fr

Pascaline BERSANI

1 Gaudry

33620 **Marsas**

06 28 95 18 83

ferme.gaudry@gmail.com

Je produis des légumes de saison en agriculture biologique s'inspirant de la permaculture. Je propose également des soupes, sirops, infusions et confitures. »

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* les jeudis et vendredis de 16h à 18h et les samedis de 10h30 à 12h30 puis de 16h à 18h30.

Petit + : Ferme pédagogique



*La Ferme
de Gaudry*



Domaine de
Tout l'y Faut

Véronique & Jean-Marie CAMUS

5 Devant Lardière

33860 **Val-de-Livonne**

05 57 32 48 30

toulyfaut@wanadoo.fr

En plus de la partie viticole, nous produisons des asperges du Blayais, des conserves d'asperges et de fruits, des confits de vin et confitures. »

Retrouvez leurs produits :

Avril-mai : ouvert tous les jours de 14h à 17h excepté le jeudi. Du 14/07 au 15/08 de 10h à 16h du lundi au vendredi.

En dehors de ces horaires et jours, prendre rendez-vous téléphonique.

Petit + : Multiples activités à la ferme, Label Vignobles et Découvertes.

Jessica AUBERT

2 Ravion

33920 **Saint-Christoly-de-Blaye**

06 74 67 77 46 / 05 57 42 50 38

jessicachateaunodot@gmail.com

Je propose différents vinaigres de vin rouge ou blanc, aromatisés et d'inspiration balsamique, des fruits macérés dans mes vins médiévaux (Saugé ou Hypocras) et des tisanes. »

Retrouvez ses produits :

À la propriété tous les jours sur rendez-vous

Lors de la visite organisée à 15h ou 17h30.

Petit + : Vins produits en Biodynamie



*Château
Nodot*



29

Chateau Pouyau
de Boisset

Patricia et Paul BEUNARD

4 Pouyau

33390 **Berson**

06 28 04 59 17 / 05 57 64 27 53

info@pouyaudeboisset.fr

“ Nous proposons une gamme de produits autour de la vigne : jus de raisin, gelées de raisins ou de verjus, confits de vins, confiture de pêches de vignes... »

Retrouvez leurs produits :

À la propriété tous les jours sur rendez-vous de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Petit + : D'autres confitures issues du verger de variétés anciennes

Isabelle et Christophe CHETY

5 Mercier Nord

33710 **Saint-Trojan**

06 48 35 21 20 / 05 57 42 66 99

vin@chateau-mercier.fr

« Nous avons développé une gamme de produits plaisir autour du vin : sel de guérande au vin, jus de raisin pétillant ou non, et confiture de raisin. »

Retrouvez leurs produits :

Sur rendez-vous du lundi au samedi de 9h à 18h.

Petit + : Gîte & Chambres d'Hôtes



*Château
Mercier*



31

Domaine
Jullouc

Didier EYMARD

26 Les Augirons-Sud

33820 **Saint-Ciers-sur-Gironde**

06 86 32 92 61 / 05 57 32 77 26

julloucvinbio@orange.fr

*« En plus de nos vins bio, nous produisons
du jus de raisin pétillant ou non. »*

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous uniquement.

Ludivine LEMAITRE & Vincent L'AMOULLER

7 Rue Emile Frouard
33390 **Saint-Martin-Lacaussade**

05 57 42 24 93

contact@chateau-fredignac.fr

“*Nous proposons du jus de raisin en plus de nos vins produits en Agriculture Biologique et engagés en certification Nature & Progrès (sans produits chimiques de synthèse ni OGM).*»

Retrouvez leurs produits :

La semaine de 9h à 12h et de 15h à 18h30 de préférence sur rendez-vous, comme le week-end.

Petit + : Chambres d'Hôtes



32

Château
Frédignac



33

La Ferme
des Moquets

Stéphanie PEYRAT

2 Lieu Dit les Moquets

33860 **Donnezac**

06 76 39 19 64 / 06 34 11 90 73

lafermedesmoquets33@gmail.com

« Grâce à notre élevage de chèvres et d'ânes Grand Noir du Berry, nous fabriquons des savons à la ferme par méthode de saponification à froid. »

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous uniquement.

Petit + : Activités et médiation avec les animaux de la ferme.

Corinne PINTO

2 La Musette

33920 **Saint-Christoly-de-Blaye**

06 62 42 62 92

delicesdelestuaire@gmail.com

« Je réalise des confitures, gelées, sirops et chutneys de façon artisanale, en petites quantités dans des bassines en cuivre, avec des fruits du jardin familial ou de vergers proches. »

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous uniquement.

Petit + : Artisans Gourmands de Nouvelle-Aquitaine. Fédération des artisans confituriers de France.



34

Les Délices
de l'Estuaire



35

Earl du
Grand Verger

Daniel SEYVET & Rose-Marie SAINT-MARC

Les Jards Pilon
33920 **Saugon**

06 20 82 13 04 / 06 23 37 33 46

daniel.seyvet@orange.fr

« Nous produisons sur notre exploitation familiale des asperges du Blayais et des châtaignes que nous préparons en crème de marrons ou marrons épluchés surgelés. »

Retrouvez leurs produits :

À la ferme du lundi au samedi de 14h à 19h.

Romain SOU

3 Route du Fronton

33710 **Gauriac**

06 62 10 82 31 / 05 57 64 82 31

chateaulacouture@orange.fr

Des dérivés viennent compléter la gamme de vins du Château Lacouture : jus de raisin tranquille et pétillant ainsi que des gelées de vin (rouge au poivre de Sichuan et rosé au piment). »

Retrouvez ses produits :

À la propriété tous les jours de 9h à 19h.

Petit + : Accueil Camping-car, et Festival BD et Vin en mai tous les ans.



Château
Lacouture



37

Cantelaudette
Domaine
du Riou

p. 40

Elisa GATINEAU

1 rue de la Cantelaudette
33240 **Saint-Laurent-d'Arce**

06 82 94 61 60

miel@domaineduriou.com

*Nous sommes apiculteurs-producteurs
et nous produisons également des
plantes aromatiques & médicinales.
Nous faisons le choix de travailler dans
le respect du vivant. »*

Retrouvez ses produits :

À la ferme du lundi au samedi (9h à 17h).

Viviane CERRATO

1 Menanteau

33860 **Val-de-Livonne**

06 58 89 44 83

lesruchersdeviviane@gmail.com

Avec un cheptel de 103 ruches, nous produisons du miel, du pollen, de la propolis des produits transformés tels que pain d'épices, vinaigre de miel, nougats, bonbons etc. »

Retrouvez ses produits :

Au *Drive tout nu* de Saint-André-de-Cubzac

À la *boutique de la ferme* du lundi au vendredi de 10h à 13h30.



*Les Ruchers
de Viviane*



Les Ruches
de Maya

Christophe BOUCHAN

1 Champagne

33620 **Saint-Mariens**

06 16 55 76 88

lesruchesdemaya@hotmail.fr

*Apiculteur-récoltant à Saint-Mariens,
je propose une large gamme de miels
et de produits de la ruche. »*

Retrouvez ses produits :

Sur les *marchés festifs* locaux

Sur rendez-vous à la *ferme*.

Amélie et Thomas DE ROSANBO

846 rue du château d'eau

33620 **Laruscade**

06 73 49 92 32 / 06 49 45 02 06

thomas@rosanbo.com

Mes abeilles commencent leur travail sur le Colza et finissent sur la Bruyère Érica en passant par l'Acacia, le Tournesol, le Châtaignier et d'autres floraisons... »

Retrouvez leurs produits :

Sur rendez-vous à la *miellerie*.



*Les Ruchers
de Rosanbo*

Jean-Pierre DUPUY

5 Les Roumeaux

33860 **Val-de-Livonne**

06 89 48 28 59

ruchersdesroumeauxdupuy@gmail.com

En plus du miel, je propose du pain d'épices, du nougat, des bonbons, des sirops, de l'hydromel, du vinaigre et du cidre au miel. »

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous à la miellerie.



41

Rucher
des Roumeaux

Christophe EYRAUD

16 rue Gombauds

33710 **Tauriac**

06 86 98 86 76

« *Passionné par les abeilles, j'ai décidé d'en faire son métier. Je produis toutes sortes de miels au fil des saisons.* »

Retrouvez ses produits :

Au *Drive tout nu* de Saint-André-de-Cubzac

Sur rendez-vous à la *miellerie*.



*L'abeille
de l'Estuaire*



43

Jacques
Le Goff

Jacques LE GOFF

2 Pellegris

33390 **Saint-Genès-de-Blaye**

05 57 42 99 91

legoff.jacques@orange.fr

*Je possède quelques 200 essaims
d'abeilles disséminés en Haute
Gironde, Charente et Dordogne. »*

Retrouvez ses produits :

Au Drive Fermier de l'Estuaire à Blaye
tous les vendredis.

À la miellerie sur rendez-vous.

Gérard BARDOT

29 Berthenon-Est

33390 **Berson**

06 43 81 01 18 / 05 57 42 52 56

bardotannes@hotmail.com

Je fais 3 récoltes de miel par an, l'une en juin avec toutes les fleurs du printemps, cerisiers, pommiers, poiriers, jusqu'à la fin de la floraison de l'acacia ; l'autre en juillet avec les fleurs de l'été, tilleul, lavande, trèfle blanc, etc... La dernière en forêt sur la bruyère cendrée. »

Retrouvez ses produits :

À la miellerie sur rendez-vous.

En ligne sur www.local.direct/producteur/gerard-bardot



Gérard
Bardot



45

Miel des Coteaux
de Bourg

Patrice AMBLARD

97 route des aubastons

33710 **Teuillac**

06 03 86 00 77 / 05 57 64 27 33

mieldescoteauxdebourg@gmail.com

Je m'appuie sur un savoir-faire familial acquis depuis trois générations d'apiculteurs pour vous proposer une large gamme de miels bio et de produits de la ruche. »

Retrouvez ses produits :

- ⇒ Au *Biocoop* de l'Estuaire,
- ⇒ À *La Vie Claire* de Saint-André-de-Cubzac
- ⇒ Dans les *AMAP* de Prignac-et-Marcamps, Bayon et Berson.

France & Thierry DELLOTIER

2 La Montagne

33390 **Anglade**

06 81 58 30 01

thierry.delottier@neuf.fr

Agriculteurs et éleveurs ouverts sur le monde, nous élevons dans le respect de la nature un magnifique troupeau de brebis, accompagné de leurs précieux rejetons, les fameux «Agneaux de l'Estuaire.»

Retrouvez leurs produits :

➔ Sur rendez-vous uniquement

Petit + : Chambre d'Hôtes, Camping à la Ferme, Hébergement en yourte, Vignobles et découvertes



*La Bergerie
du Marais*



La Ferme
aux Traits

Didier CAZENAVE

8 Furet

33860 **Reignac**

06 95 35 70 36

La.ferme.aux.traits@gmail.com

« Je propose de la viande de porcs noirs (fraîche ou en salaison), d'agneaux et de veaux élevés en plein air sans OGM. »

Retrouvez ses produits :

À la ferme le mardi, jeudi et vendredi de 17h à 19h. Le mercredi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Et le samedi de 9h à 19h.

Lionel EGRETIER

1 Pallard

33390 **Anglade**

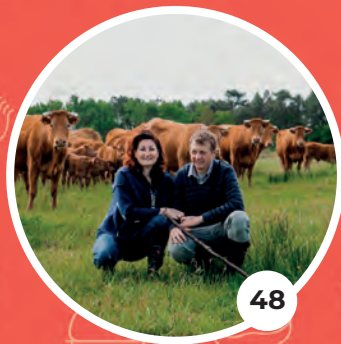
06 82 94 75 37

egretier.lionel@orange.fr

Nous sommes spécialisés dans l'élevage et la vente directe de viande BIO de bœuf, veau et agneau. Nous avons à cœur de veiller au bien-être animal et mettons tout en œuvre pour vous proposer des produits sains et de qualité. »

Retrouvez ses produits :

À La Boucherie du Pays Gabaye, à Donnezac : jeudi, vendredi et samedi 8h30-12h30 puis 15h-19h et le dimanche 8h30-12h30.



48

*Les Prairies
de Pallard*



49

La Ferme
de Bras de Fer

Josselin DUBEDAT

1 LD Bras de fer

33920 **Civrac-de-Blaye**

06 50 13 03 62

contact@lafermedebrasdefer.fr

« La Ferme de Bras de Fer, c'est un élevage de boeufs Highland Cattle produisant une viande extraordinaire, un élevage de volailles et une pension équine. »

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous uniquement.

Petit + : Gîte à la ferme

Antoine VILLEPONTOUX

Les Faures

33920 **Civrac-de-Blaye**

06 84 45 34 14

jjvillepontoux@wanadoo.fr

*Notre troupeau de vaches
allaitantes de race limousine est
élevé traditionnellement à l'herbe
et au foin produit sur la ferme. Nous
proposons de la viande de boeuf et
de veau bio. »*

Retrouvez ses produits :

Sur rendez-vous uniquement.

Petit + : Bienvenue à la ferme / Ferme
pédagogique



*Earl du Bioneur
Ferme du Domaine
des Faures*



La Ferme
de Laruscade

Olivia QUILLET

1074 Route de Saint Yzan de Soudiac
33620 **Laruscade**

06 66 53 41 06

fermedelaruscade@gmail.com

« Nous vous proposons des poulets de chair, des oeufs extra frais et des porcs noirs produits en agriculture biologique. »

Retrouvez ses produits :

À la *ferme* les mercredis de 14h à 17h et les samedis de 10h à 12h.

Sur le *marché* de Saint-André-de-Cubzac les samedis matins.

Petit + : Visite de la Ferme

Julien LABATTUT

1 Bouchet

33240 **Saint-Laurent-d'Arce**

06 82 41 94 07

bouchetpinfranc@gmail.com

Viticulteurs depuis des générations, nous nous sommes diversifiés vers l'élevage. Nous proposons de l'agneau d'herbe élevé sous la mère et du porc bio. »

Retrouvez ses produits :

À la ferme du lundi au samedi (9h à 18h).

Via l'Association Culture Loc'Halles à Saint-Savin les mercredis soirs.



52

La Ferme
de Bouchet
Pin Franc



53

Château
la Braulterie
Côté Ferme

p. 56

Pierre LAPOUMEROUILLÉ

1 Les Graves

33390 **Berson**

05 57 64 39 51

braulterie@wanadoo.fr

Je propose mes produits fermiers : viande de cochon fraîche ou en charcuterie, œufs, divers légumes et fruits de saison au domaine viticole familial. »

Retrouvez ses produits :

Sur notre *point de vente* les vendredis de 16h à 19h

Sur le *marché* de Blaye les mercredis et samedis matins.

Petit + : Tous les produits sont en Agriculture Biologique, comme les vins du château.


Retrouvez nos producteurs sur les marchés :

Mardi :

 *Petits marchés* : Bourg, Berson, Étauliers & Laruscade

Mercredi :

Grand Marché : Blaye


 *Petit marché* :
Saint-Ciers-sur-Gironde

Jeudi :

 *Grands marchés* :
Saint-André de Cubzac, Cavignac

Petit marché : Saint-Savin

Vendredi :


 *Petits marchés* :
Saint-Ciers-sur-Gironde &
Saint-Ciers-de-Canesse
(1^{er} vendredi du mois)

Samedi :

 *Grands marchés* : Blaye &
Saint-André-de-Cubzac

Petits marchés : Laruscade &
Saint-Savin

Dimanche :

 *Grands marchés* :
Bourg, Saint-Ciers-sur-Gironde &
Saint-Christoly-de-Blaye

Petits marchés :
Cavignac, Étauliers, Plassac,
Saint-Martin-Lacaussade &
Saint-Laurent-d'Arce
(2^{ème} dimanche du mois)

Les Associations pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne de Haute-Gironde

Brouette et Paniers :

33710 Prignac et Marcamps

Tous les mardis de 18h30 à 19h30
brouettesetpaniers@gmail.com
06 61 13 42 35

Les Jardins du Cubzaguais :

33240 Saint-André-de-Cubzac

Tous les mardis de 18h30 à 20h
jeanine.minvielle@orange.fr
06 88 36 83 47

Berson :

33390 Berson

Tous les vendredis de 18h30 à 19h15
rvbio@orange.fr
06 31 44 29 62

Poti'Bayon :

33710 Bayon

Tous les lundis de 18h30 à 19h30 l'hiver et de
19h à 20h l'été
amapbayon@brouettesetpaniers.com
06 74 68 84 79

Au fil des Saisons :

33390 Blaye

Tous les vendredis de 17h30 à 18h30
fabienkuhfuss@club-internet.fr
06 10 87 95 58

Les distributions hebdomadaires

La Ruche Qui Dit Oui :

33240 Saint-Laurent-d'Arce

Tous les jeudis de 17h à 19h
Toutes les infos sur
www.laruchequiditoui.fr

Locavor :

33920 Saint-Christoly-de-Blaye

Tous les vendredis de 17h à 18h30
Toutes les infos sur www.locavor.fr

Locavor :

33620 Marsas

Tous les vendredis de 16h à 18h
Toutes les infos sur www.locavor.fr

Association Culture Loc'Halles :

33920 Saint-Savin

Tous les mercredis de 18h45 à 19h30
Toutes les infos sur
www.local.direct/cultures-loc-halles

Drive Fermier de l'Estuaire :

33390 Blaye

Tous les vendredis de 19h à 19h30
Détails et tarifs par mail à
drivedelestuaire33@gmail.com
ou au 06 70 04 78 18

Les magasins commerçants

Au comptoir local

Épicerie vrac

33240 Saint-André-de-Cubzac

Du mardi au samedi de 9h à 19h30
(19h le samedi).

Le Drive tout nu

Drive zéro déchet, local & bio

33240 Saint-André-de-Cubzac

Du lundi au samedi de 9h à 19h.

Court-Circuit

Épicerie de produits locaux et buvette

33710 Pugnac

Du mardi au jeudi 10h à 19h,
Les vendredis et samedis 10h à 23h.

L'épicerie de Plassac

Épicerie de village

33390 Plassac

Du mardi au dimanche 9h30 à
12h30, puis de 15h à 19h les mardis,
jeudis et vendredis et de 15h à 18h les
mercredis.
Les samedis de 9h30 à 18h.

Les magasins commerçants

MyBioShop

Magasin bio

33620 Cavignac

Du lundi au vendredi de 9h à 19h30,
Les samedis de 9h à 19h,
Et les dimanches de 8h30 à 12h30.

Biocoop de l'Estuaire

Magasin bio

33390 Cars

Du lundi au samedi de 9h30 à
13h puis de 14h30 à 19h30, sans
interruption le samedi.

La Vie Claire

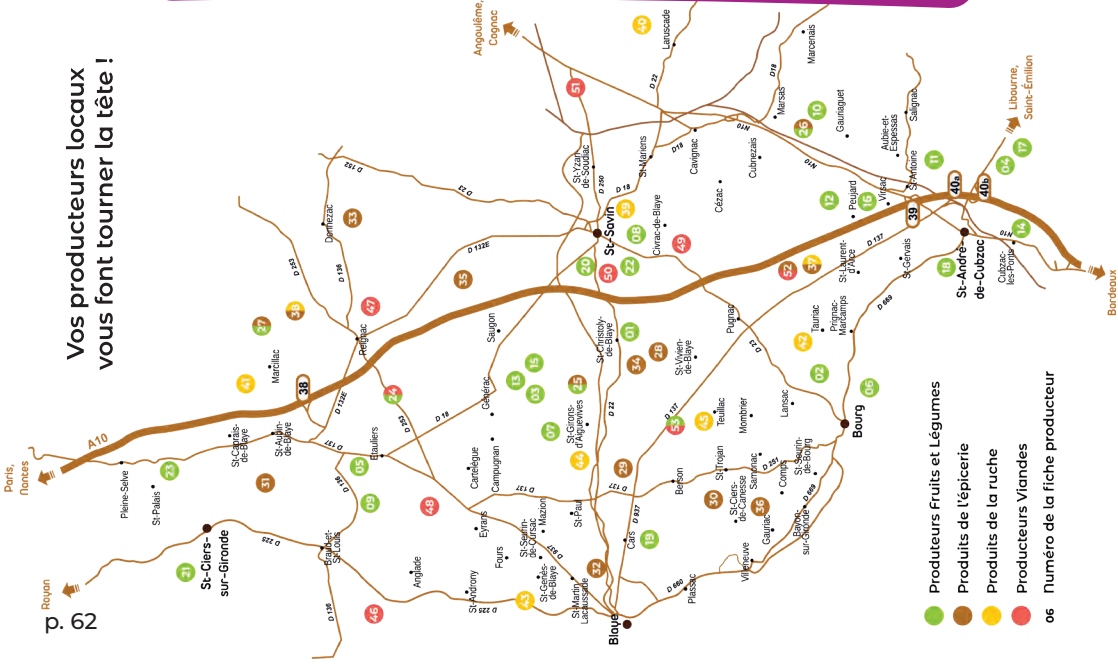
Magasin bio

33240 Saint-André-de-Cubzac

Les lundis de 14h30 à 19h30,
Les mardis, mercredis, et jeudis de 9h
à 13h puis de 14h30 à 19h30,
Les vendredis de 9h à 13h
puis de 14h à 19h30
Et les samedis de 9h à 19h30.

Vos producteurs locaux vous font tourner la tête !

Trouvez les producteurs près de chez vous :





**Vous êtes producteur ? Éleveur ?
Distributeur de produits locaux ?**

**Rejoignez le réseau des producteurs
Haute-Gironde !**



www.producteurs-haute-gironde.fr/inscription





Pour plus de produits locaux,
rendez-vous sur :

www.producteurs-haute-gironde.fr

