



# DÉCOUVREZ ET DÉGUSTEZ LES PRODUITS LOCAUX DE LA SAINTONGE ROMANE



Elaboré dans le cadre du  
Projet Alimentaire Territorial  
(PAT) de Saintonge Romane,  
ce livret a pour objectif de  
rendre les produits locaux  
plus accessibles. Il vous  
permet en tant que  
consommateur d'avoir accès  
aux outils répertoriant les  
producteurs du territoire, de  
connaître les initiatives qui  
vous permettent d'aller à la  
rencontre de ces derniers ainsi  
que d'identifier les lieux de  
distribution des produits  
locaux existants sur le  
territoire.



# **RETROUVEZ ICI**

- 1** Les outils répertoriant les producteurs du territoire
- 2** Les producteurs locaux de la Saintonge romane
- 3** Les produits locaux de la Saintonge romane



# DÉCOUVREZ LES OUTILS RÉPERTORIANANT LES PRODUCTEURS DU TERRITOIRE

## L'OFFICE DE TOURISME DE SAINTES ET DE LA SAINTONGE



Manger local, c'est si Saintes ! Au cœur d'une nature généreuse, la Saintonge recèle des trésors pour les papilles des visiteurs gourmets... L'Office de Tourisme valorise l'offre touristique de la destination, notamment le terroir et le savoir-faire de producteurs passionnés. L'Office de Tourisme possède également une boutique où les produits exposés ne sont qu'issus du territoire. Enfin, des visites des producteurs locaux sont proposées chaque année.

## LA MARQUE "PLUS DE 17 DANS NOS ASSIETTES"



Portée par le Département de la Charente-Maritime et appuyée par la Chambre d'agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, la marque "+ de 17 dans nos assiettes" valorise les produits de plus de 140 producteurs et artisans charentais-maritime. Elle certifie l'origine des produits sur lesquels elle est apposée, favorisant ainsi la visibilité et le développement des circuits courts locaux.

## LE GUIDE BIO DE CHARENTE-MARITIME



Le guide bio de la Charente-Maritime recense les bonnes adresses où trouver des produits bio : fermes bio en vente directe, marchés bio, magasins, restaurants, artisans... Ce livret favorise ainsi l'accès pour tous à une alimentation de qualité issue d'une agriculture bio et locale.

## LE GUIDE DES "PRODUITS ET PRODUCTEURS FERMIERS DU PAYS DE SAINTONGE ROMANE"



Près d'une soixantaine de producteurs fermiers du territoire de la Saintonge Romane (70 communes autour et avec Saintes) pratiquant la vente directe sont présents dans le guide et sur le site Internet dédié, actualisés chaque année. Les producteurs fermiers présents sur ces deux supports ont signé sur l'honneur des engagements et ne sont mentionnés que les produits répondant aux critères d'une charte.

## LE SITE MANGER17.FR



Manger17.fr est un site internet porté par le Département de la Charente-Maritime avec l'appui de la Chambre d'agriculture. Il permet de géolocaliser les producteurs locaux les plus proches de chez soi. Il décline aussi des informations sur les démarches qualité et collectives, des recettes et des actualités gourmandes.





# DÉCOUVREZ LES PRODUCTEURS LOCAUX DE LA SAINTONGE ROMANE

## 17 À LA FERME



Le 17 à la ferme, c'est un marché de producteurs et artisans du 17 qui a lieu le 17 de chaque mois (entre avril et septembre), de 17h à 21h, dans une ferme du 17.

L'objectif est de faire découvrir les exploitations des producteurs, leurs produits, leur travail...

Chaque mois, dans une ferme différente, vous pourrez venir faire votre marché, discuter avec les producteurs, déguster leurs produits dans une ambiance conviviale : viande, légumes, fromages, bière, plantes aromatiques, conserves, charcuterie, pain, miel, café, pâtisseries, huîtres, fruits, épices, vin, oeufs, savons, bijoux...

En famille, entre amis : une bonne façon de terminer la journée et de consommer plus responsable !

## BIENVENUE À LA FERME



Bienvenue à la Ferme est un réseau de producteurs qui s'engagent à proposer des produits fermiers et de qualité en vente directe à la ferme et/ou proposent des activités (visite, hébergement, ferme pédagogique...). C'est le 1er réseau national agricole en circuit court et agritourisme ! Cette marque est portée par les Chambres d'Agriculture.

## LES BALADES ROMANES ET GOURMANDES



Cœur de Saintonge



CDC Gémézac

Les « Balades romanes et gourmandes » ont lieu en Cœur de Saintonge et sur Gémézac et la Saintonge Viticole. Accompagné par un guide conférencier, le public part à la découverte du patrimoine de la Saintonge et des produits de son terroir lors d'une visite-découverte chez un producteur fermier avec dégustation. Les Samedis en septembre et octobre. Gratuit.

## LES VISIT'ACTIVES



Les Visit'actives sont des rencontres chez des producteurs passionnés et passionnants situés en Saintonge qui ont tous en commun des pratiques éco-responsables et la volonté de les partager avec vous ! Lors de ces Visit'actives, d'une durée moyenne de 2 h, on va y découvrir un univers de travail, y expérimenter un savoir-faire et repartir avec le fruit de sa production/création.



# DÉGUSTEZ LES PRODUITS LOCAUX DE LA SAINTONGE ROMANE

## L'ASSOCIATION COURTS-CIRCUITS



24 rue du Colonel Faucher, 17 100 SAINTES

✉ [secretariat@courts-circuits.fr](mailto:secretariat@courts-circuits.fr)

Depuis plus de 20 ans, l'association COURTS-CIRCUITS vous propose de consommer autrement en soutenant les producteurs locaux, en réduisant les circuits de distribution : pas d'intermédiaires et en achetant des aliments sains et de qualité : grande majorité de produits Bio

Le fonctionnement :

- L'adhésion est de 12 euros
- La commande se fait par internet
- La livraison a lieu tous les 15 jours, le mercredi de 18 à 19h, les semaines paires

Vous pouvez consulter les produits disponibles sur le site.

## L'ASSOCIATION LES PANIERS DE PRODUCTEURS



L'association Les Paniers de Producteurs se compose de 35 producteurs de Charente-Maritime. Les ventes de paniers de fruits et légumes, œufs, pommes de terres et viande se font sur réservation.

Les commandes sont à effectuer entre le lundi soir et le jeudi midi sur : [www.paniersdeproducteurs.fr](http://www.paniersdeproducteurs.fr)

Le retrait des commandes se fait à la grange du 74 rue Desclaudes, 17100 Saintes, tous les vendredis entre 15h et 18h30.

## LA BOUTIQUE «100% TERROIR»



## A L'ABBAYE DE TRIZAY, COMPTOIR DU TOURISME COEUR DE SAINTONGE

L'abbaye de Trizay est aussi une vitrine gourmande du territoire en proposant une belle gamme de produits de producteurs fermiers pour apprécier la qualité et la créativité des agriculteurs d'ici !

## LA FERME SANTONE



16 rue Denis Papin, ZAC Atlantique  
17 810 SAINT GEORGES DES COTEAUX

☎ 05 46 93 61 14

Retrouvez le point de vente collectif des producteurs fermiers

Avec 50 agriculteurs de proximité, il s'agit d'un point de vente collectif en direct du producteur au consommateur

Ouvert du mardi au jeudi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 19h, le vendredi de 9h30 à 19h et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h



# DÉGUSTEZ LES PRODUITS LOCAUX DE LA SAINTONGE ROMANE

## LA HALTE MARCHÉ

📍 Rond-Point BA722, 51 rue du Chêne, 17100 LES GONDS  
☎ 05 46 97 92 25

Prolongement commercial de nos exploitations BIO et HVE, ce magasin aux portes de Saintes, propose l'ensemble de nos productions maison de fruits et légumes mais également une sélection de produits issus de plus de cinquante producteurs locaux. En dépannage ou pour vos courses, ayez le réflexe LA HALTE MARCHÉ !

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 13h et de 15h à 19h, le samedi de 9h à 13h et de 15h à 18h et le dimanche de 8h30 à 12h30



## LA HALTE MARCHÉ AU DOMAINE CHAILLOU

📍 Le Chaillou, 17260 GÉMOZAC  
☎ 06 10 35 95 18

Installé au cœur de l'exploitation BIO Le Domaine Chaillou, ce magasin de produits locaux propose non seulement les fruits et légumes BIO issus du Domaine mais également toute une sélection de produits locaux : viande, volailles, crèmerie, boissons, ....

Ouvert le mardi, mercredi et vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h30 ainsi que le samedi de 9h00 à 12h30. Présent le jeudi matin au marché de Thénac.



## LE MARCHÉ DU MAINE ALLAIN

📍 RN141, 15 route des Cèdres, 17610 CHANIERES  
☎ 05 46 91 52 28

Depuis plus de 50 ans, le magasin des Vergers du Maine Allain propose les pommes et poires issues de l'exploitation. Il y a 10 ans la gamme s'est avantageusement et largement ouverte aux produits de près d'une soixantaine de producteurs locaux. Que ce soit pour faire vos courses ou simplement pour vos cadeaux, vous y trouverez tout ce que vous cherchez !

Ouvert du lundi de 14h à 19h, du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 9h à 12h30



*NOUVEAUTE 2026 : Marché de plein ciel tous les vendredi après-midi (14h-19h) et les samedi matin (9h-13h) sur le parking du magasin.*

## LES FOIRES ET MARCHÉS

De nombreux marchés sont proposés sur le territoire de la Saintonge Romane et permettent au grand public de rencontrer les producteurs locaux et consommer leurs produits.

Retrouver la liste des foires et marchés du territoire sur le site.



# Nos partenaires



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



PRÉFET DE LA RÉGION NOUVELLE-AQUITAINE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## Notes :

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

# OÙ TROUVER LES PRODUITS LOCAUX DE LA SAINTONGE ROMANE ?



La boutique « 100% Terroir »  
À l'abbaye de Trizay, comptoir du tourisme Coeur de Saintonge



La Halte Marché au Domaine Chaillou, Gémozac



La Ferme Santone, St-Georges-des-Coteaux



L'association Les Paniers de Producteurs, Saintes



L'association Courts-Circuits, Saintes

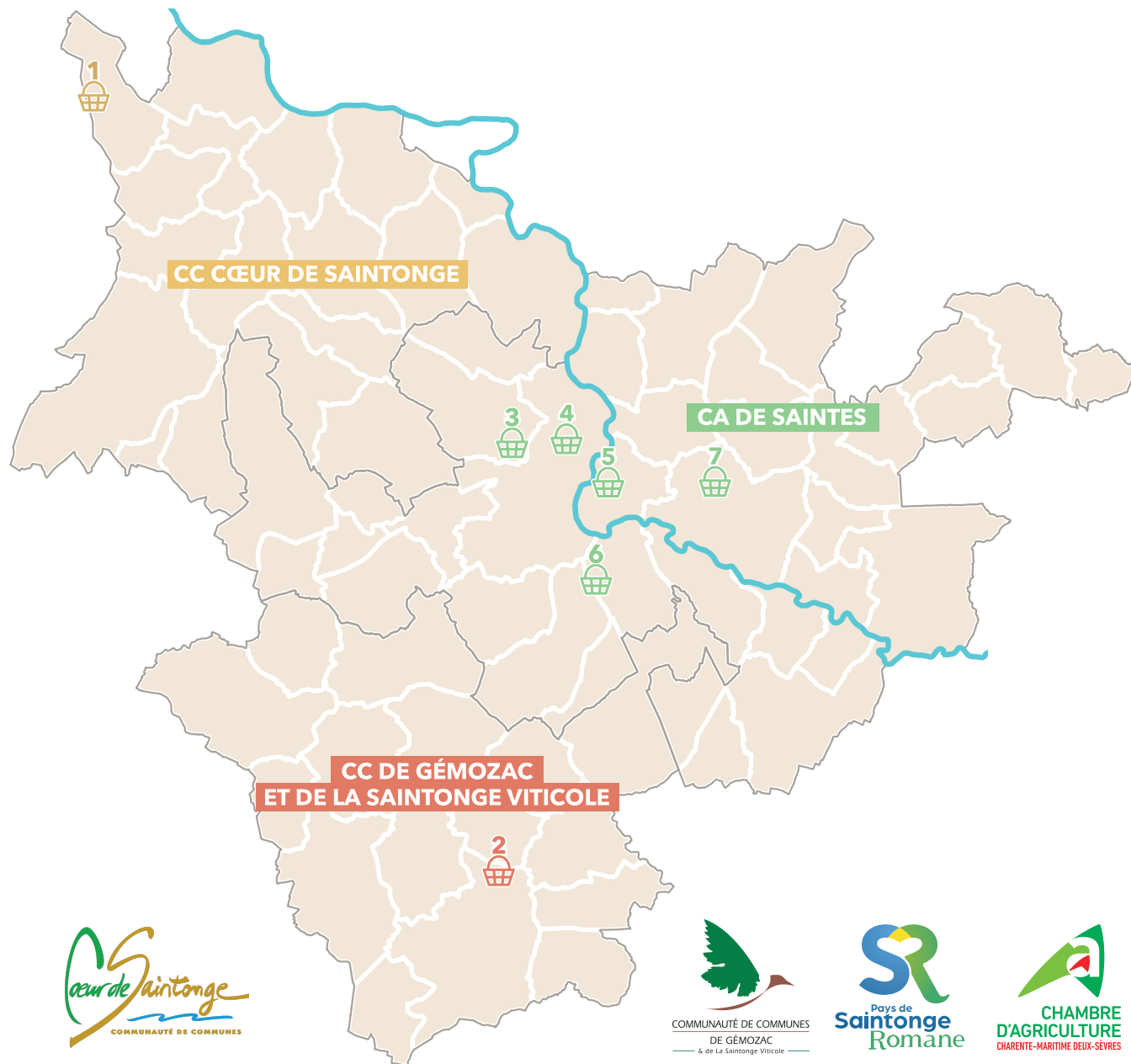


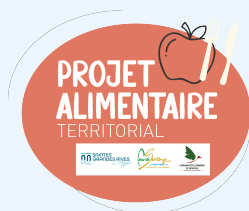
La Halte Marché, Les Gonds



Le Marché du Maine Allain, Chaniers







**DÉCOUVREZ ET DÉGUSTEZ  
LES PRODUITS LOCAUX DE  
**LA SAINTONGE ROMANE****



# COORDONNÉES DE L'ÉQUIPE PAT

## **Communauté de communes Cœur de Saintonge Communauté de communes de Gémozac et de la Saintonge Viticole**

Laurène LOUTRE

Chargée de mission Projet Alimentaire Territorial

✉ [loutre@coeurdesaintonge.fr](mailto:loutre@coeurdesaintonge.fr)

☎ 06 62 78 68 10

## **Chambre d'Agriculture Charente Maritime / Deux Sèvres Saintes Grandes Rives, l'Agglo**

Karine LABAT

Chargée de Projet Alimentaire Territorial

✉ [karine.labat@cmds.chambagri.fr](mailto:karine.labat@cmds.chambagri.fr)

☎ 06 07 29 54 85

Cette plaquette a vocation d'être évolutive au gré des transformations du territoire. Si vous avez connaissance d'autres outils répertoriant les producteurs locaux, d'autres initiatives permettant d'aller à la rencontre des producteurs ou d'autres lieux de commercialisation au sein desquels les produits locaux sont prépondérants, nous vous invitons à prendre contact avec l'équipe du PAT.