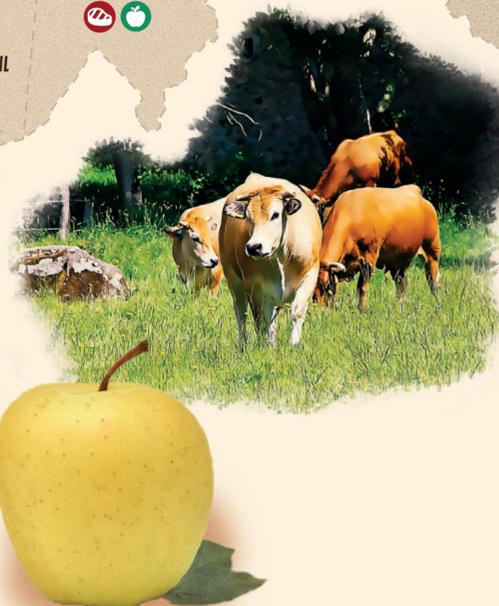
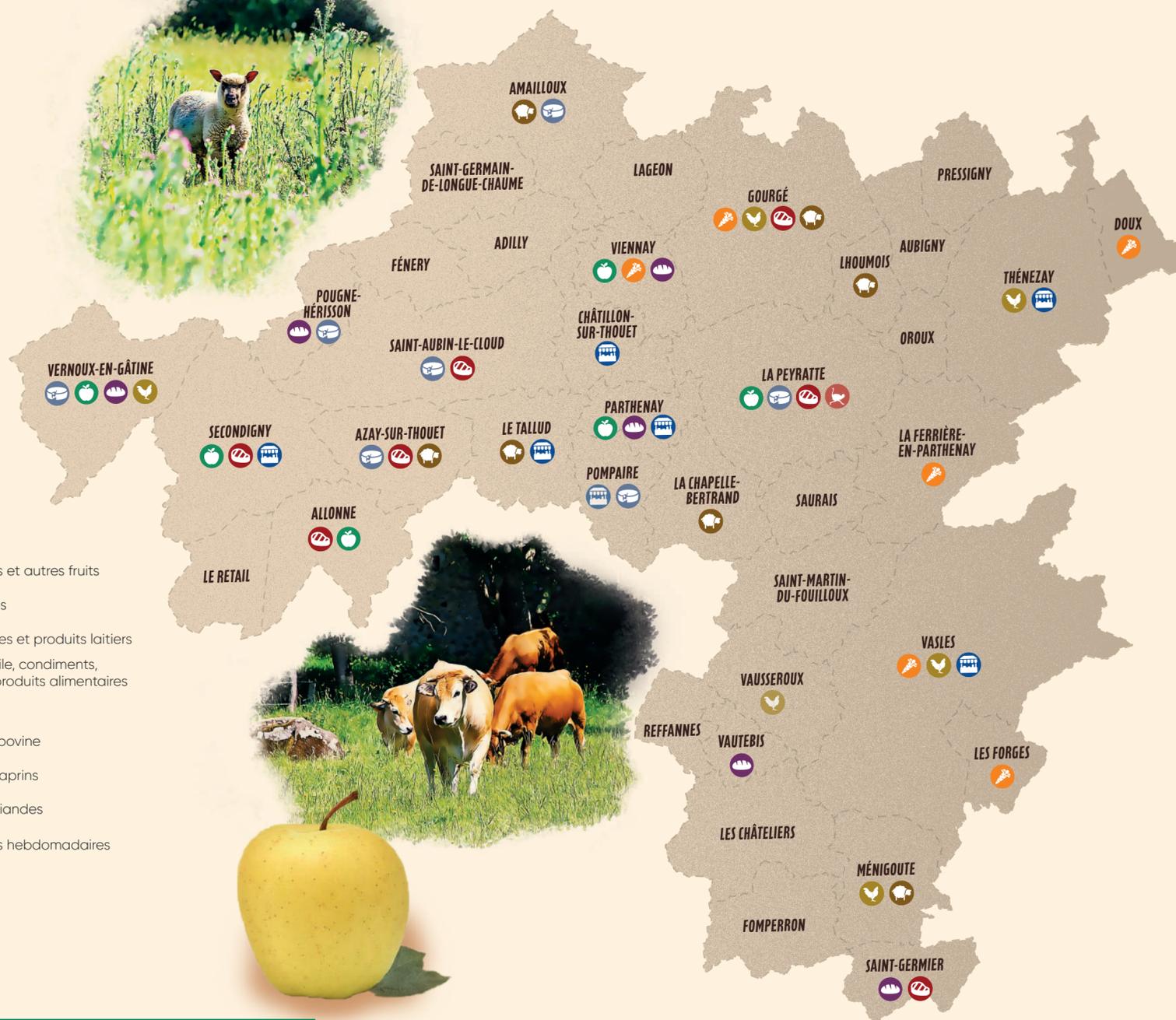


Carte des produits du terroir



OFFICE DE TOURISME PARTHENAY-GÂTINE

Palais des congrès
22, Boulevard de la Meilleraye
79200 PARTHENAY

05 49 64 24 24
tourisme@cc-parthenay-gatine.fr
@pahparthenaygatine



- Pommes et autres fruits
- Légumes
- Fromages et produits laitiers
- Pain, huile, condiments, autres produits alimentaires
- Volaille
- Viande bovine
- Ovins, caprins
- Autres viandes
- Marchés hebdomadaires

La pomme Clochard

C'est dans les années 1950-1960 que se développe l'arboriculture en Gâtine, notamment autour de Secondigny, Vernoux-en-Gâtine et Allonne. Parmi les nombreuses variétés, il y a la Reinette de Parthenay que l'on appelle également pomme Clochard.

Cette pomme à couteau (sucrée) se caractérise par une taille moyenne et une forme légèrement aplatie, une peau rugueuse d'un beau jaune tacheté de petit points bruns et une chair ferme et juteuse. C'est l'une des pommes qui se conserve le mieux.

Il existe deux explications pour son nom. La première viendrait de son mode de conservation. En effet, elle était autrefois stockée dehors, sur des fagots de bois, et recouverte de paille, comme les clochards qui dormaient à la belle étoile. La seconde explication serait liée à l'époque qui succède à la guerre de Cent Ans où le morcellement des grandes propriétés entraînait la création de petites parcelles appelées « clos ». Le mot clochard pourrait provenir des pommiers présents alors dans les haies entourant ces enclos.



Pommes et autres fruits

CROQ'FRUITS
Pommes et fraises
Monsieur TEXIER
La Jammonière 79200 PARTHENAY
05 49 64 11 60
magasinacroqfruits@orange.fr
Ouvert le mardi, jeudi et vendredi après-midi et le mercredi et samedi toute la journée.
Vente sur les marchés et cueillette possible.

CROQ'GATINE
Pommes, poires, jus de pommes, légumes
Monsieur MICHEL
L'Houmière 79130 SECONDIGNY
05 49 63 71 82
Ouvert de Septembre à Juin 8h-12h et 13h30-19h.
Vente sur place et cueillette en saison.

LES VERGERS DES RIVAUX
Pommes, poires, prunes, pêches, cerises, abricots, brugnons, coings, kiwis et noix
Monsieur PROUTEAU
Route de Bressuire - Le Chatelier
79130 SECONDIGNY
06 09 36 54 47
lesvergersdesrivaux@orange.fr
Ouvert du 1^{er} Septembre au 15 Octobre : du lundi au samedi 10h-12h30 et 15h-18h30. Le reste de l'année : le mercredi 10h-12h30 et 15h-18h, le vendredi 10h-12h30 et 15h-18h30 et le samedi matin 10h-12h30.
Dégustation gratuite, vente à la ferme et visite à cueillir.

LES SAVEURS DE GÂTINE
Fruits et légumes de saison
Monsieur JUIN
La Bramière 79130 SECONDIGNY
06 14 70 78 13
lessaveursdegatine@orange.fr
Ouvert le mercredi et samedi 9h-12h et le vendredi 9h-12h et 16h-19h.
Vente à la ferme.
Visite sur rendez-vous.

DORÉ DE GÂTINE
Jus de pomme, jus de poire et pétillant, huile de noix
Zone d'activité Bellevue
79130 SECONDIGNY
05 49 95 67 40
apipom79@gmail.com
Ouvert le mardi et vendredi 9h-12h30 et 14h-18h, le mercredi 9h-12h, le jeudi 14h-18h et le samedi de 9h-12h30.
Vente possible sur place et réservation possible.

DOMAINE DE LA BERTHONNIÈRE
Pommes, poires et fraises
Monsieur FICHET
La Berthonnière 79200 VIENNAI
05 86 30 07 55
contact@domaine-berthonniere.fr
Ouvert du lundi au samedi 9h-12h et 14h-18h.
Cueillette possible.

LES VERGERS GAZEAU
Pommes, fraises et légumes
Monsieur GAZEAU
Villeneuve
79240 VERNOUX-EN-GÂTINE
05 49 95 83 04
contact@vergersgazeau.fr
Ouvert du mardi au dimanche 15h-18h30 et le mercredi, vendredi et samedi également 9h-12h.
Vente et cueillette sur réservation.

EARL DESNOUES
Pommes, poires, jus de pommes
La Marchandière
79130 ALLONNE
05 49 63 72 32
earl.desnoues@orange.fr
Ouvert du lundi au vendredi 8h-12h et 13h30-18h et le samedi 9h-12h.
Vente directe.

LA FERME DE LA PIONNIÈRE
80 variétés de fruits, légumes et aromatiques
La Pionnière
79200 LA PEYRATTE
06 59 71 46 80
lafarmedelapionniere@hotmail.com
Tous les lundis 16h30-18h30.
Vente à la ferme.

Gâteau croustillant aux pommes de maman

(Pour 6 personnes)



Pour le gâteau :

- 100 g de farine
- 5 cl de lait
- 90 g de sucre
- 3 cl d'huile
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- ½ paquet de levure
- 3 pommes Clochard

Pour la crème crouillante :

- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf

Préparation :

1. Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l'huile, le lait et l'œuf. Bien mélanger. Verser dans un moule à manqué beurré et fariné.
2. Y déposer les pommes épluchées et coupées en 12 tranches tout en les chevauchant.
3. Mettre au four 25 minutes, thermostat 6 (180°).
4. Préparer la crème : faire fondre le beurre et ajouter le sucre, la vanille, l'œuf.
5. Quand le gâteau commence à dorer et à lever (après 25 minutes), verser la crème dessus. Terminer la cuisson (15 minutes).

Remarques : Pour mieux démouler le gâteau, couvrez-le en le sortant du four, la vapeur le décollera. Se conserve quelques jours au frais.

Recette transmise par l'Association Pomm' Expo.

Légumes

EARL CHANTE ALOUETTE
Asperges, melons
Monsieur TOULOUSE
Chante Alouette
79390 LA FERRIÈRE-EN-PARTHENAY
05 49 95 29 21 - 06 80 13 38 87
Vente sur réservation.

PARENTHÈSE AU JARDIN
Légumes, fruits et petits fruits bio
Magasin Escalé Fermière
5 rue du Château
79340 LES FORGES
05 49 69 93 13 - 07 85 24 22 94
parentheseaujardin@orange.fr
Exploitation ouverte le samedi 9h-12h.
Vente de panier avec commande en ligne www.parentheseaujardin.fr ou contacter le Centre socio.

LE JARDIN BIO
Semence bio, sans produits chimiques
Monsieur MERCIER
Les Charouillères - Route de Gourgé
79200 VIENNAI
05 49 95 25 94
Ouvert mardi soir 17h-20h et samedi matin 9h-12h.
Visite possible sur rendez-vous.

LA DOUCE FERME
Légumes et fruits
Madame BABOT
5 rue de Notre Dame des Champs
79390 DOUX
06 13 06 01 91
ladouceferme@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi 17h-19h.

MÉLISSÉ GOURMET
De la graine au pot de confiture
Madame LECLERC
Château Vert
79340 VASLES
05 49 94 15 07 - 06 85 09 71 36
melissegourmet@gmail.com
Vente sur rendez-vous.

MR ET MME BONNET
Légumes, fruits et céréales
2 La Jalousie
79200 GOURGÉ
06 89 43 88 42 - 06 81 57 64 86
anne.bonneto@orange.fr
Vente à la ferme (sur rendez-vous).

CŒUR DE GÂTINE
Légumes et fruits
EARL Cœur de Gâtine
Rue Notre Dame
79340 VASLES
06 88 53 48 57
earlcoeurdegatine@gmail.com
Ouvert d'Avril à Novembre le mercredi 14h-18h, le vendredi 14h-19h, le samedi 10h-12h30 et 15h-19h et le dimanche 10h-13h.
Cueillette et vente à la ferme.

La Parthenaise

Reconnaisable à sa robe fauve-froment unie et ses muqueuses noires, la Parthenaise est originaire de la région de Parthenay, dans les Deux-Sèvres. Au début du XX^e siècle, elle est la troisième race française avec 1,1 million de têtes réparties dans l'Ouest de la France, de la Loire à la Gironde. Elle est alors utilisée pour sa force de travail dans les champs, sa viande et son lait.

Mais entre 1940 et 1970, elle connaît un déclin, car elle est supplantée par du matériel agricole moderne et les éleveurs se tournent vers des vaches à plus fort rendement pour la production de lait ou de viande. Heureusement à partir de 1970, la race connaît une relance historique en s'orientant vers la viande haut de gamme et obtient en 2006 le Label Rouge racial. La Parthenaise offre une viande tendre et délicate qui ravit les amateurs.



Viande bovine

EARL BERTIN

Viande race Charolaise
Monsieur et Madame BERTIN
Les Bordes
79130 ALLONNE
05 49 63 73 37
bertin@cerfrance.fr
Vente directe et livraison à domicile.

GAEC MOUILLEPAIN

Vente en viande de vache de race Parthenaise et veau de lait et de mouton
Monsieur GUIONNET
Mouillepain
79130 AZAY-SUR-THOUET
06 35 25 68 85
Vente directe.

GAEC LA ROCHE AUX ENFANTS

Viande race Charolaise
Madame AUBRUN
7 La Roche aux Enfants
79200 GOURGE
05 49 69 80 01 - 06 70 55 20 10
Vente sur réservation.

GAEC DELION

Viande Parthenaise
Monsieur DELION
4 La Coigne
79200 LA PEYRATTE
06 71 02 41 95
elevagedelion@gmail.com
Vente directe à la ferme.

EARL LA PETITE JACQUIERIE

Viande bovine race Parthenaise et poulets fermiers bio
Monsieur BLAIS
La Copinière
79200 SAURAI
06 15 57 04 55
Vente directe.

LES DÉLICES DE LA MENARDIÈRE

Vaches, boeuf, veaux, agneaux et savons
Monsieur PALLIER
La Ménardière
79200 LA PEYRATTE
06 82 14 93 25
Livraison à domicile.

GAEC LA RENEAMIÈRE

Viande biologique bovine et porcine
Madame GATARD
La Renamière
79450 SAINT-AUBIN-LE-CLOUD
05 49 95 32 67
reneamiere@la-reneamiere.net
Dates fixes.
Vente directe.

GAEC ECALLE

Producteur de viande parthenaise
Monsieur ECALLE
Le Breuil
79340 SAINT-GERMIER
05 49 69 04 99
Vente directe.

EARL L'ÉDELWEISS

Vente de viandes bovines
Monsieur BONNET
La Bougrie
79130 SECONDIGNY
05 49 63 50 16 ou 06 30 91 54 10
bonnet79@wanadoo.fr
Vente à la ferme selon les abbattages.

FERME DE LA MILLANCHÈRE

Production bovine et vente «d'Angus»
SCEA Ferme de la Millanchère
Monsieur LAUGIER
La Millanchère
79130 AZAY-SUR-THOUET
fermedelamillanchere@gmail.com
Retrait colis directement à la ferme.

TOF DECOUP

Vente de viandes bovines issues de la région - Porc - Charcuterie
Monsieur BROTTIER
3 rue des Belletières
79200 LA PEYRATTE
07 86 71 08 15
tof.decoup@gmail.com
Ouvert le jeudi 16h30-17h30.
Vente directe avec commande une semaine à l'avance.

EARL LA VÉZINIÈRE

Production de viande de bœuf BIO
Monsieur GUICHARD
1 La Vézinière
79450 SAINT-AUBIN-CLOUD
06 14 88 54 67
elevage.veziniere@gmail.com
Vente de colis.



Onglet poêlé aux échalotes confites à la graisse d'oie et haricots verts aux "Petits suisses" sauce béarnaise

(Pour 4 personnes)

- 4 onglets « La Parthenaise »
- 800 g de haricots verts
- 2 petits suisses
- 4 échalotes
- 100 g de graisse d'oie
- Sauce béarnaise

Préparation :

1. Échalotes confites : sans les avoir épluchées au préalable, recouvrir entièrement les échalotes de graisse d'oie et les faire cuire pendant environ 10 minutes.
2. Faire cuire les haricots verts à l'eau bouillante, les égoutter puis les mélanger aux petits suisses pendant qu'ils sont encore chauds.
3. Au dernier moment, poêler les onglets 8-10 minutes. Servir le tout chaud, avec une sauce béarnaise. Disposer l'échalote dans l'assiette en la pressant légèrement.

www.parthenaise.fr

Recette imaginée et réalisée par Fabien Dupont - Restaurant le Saint Fortunat à Neuville de Poitou (Vienne)
Photo : Philippe Wall

Conception graphique : 02 41 32 76 38

Recette transmise par l'APVP (Association de promotion des viandes de la race bovine Parthenaise)

L'agneau du Poitou

La Gâtine est un bassin favorable à la production d'agneaux en raison de son climat océanique, propice à la pousse d'herbe. L'élevage du mouton en Gâtine remonte au Moyen Âge où l'animal était apprécié pour sa laine servant à confectionner des draps bruts mais également pour sa chair savoureuse.

Les pratiques de pâturage permettent d'y pérenniser des prairies à flore diversifiée et des haies arborées. Aussi, le maintien de l'élevage ovin constitue aujourd'hui le garant d'un tissu rural et d'un environnement paysager préservé.

Depuis 2004, l'agneau du Poitou-Charentes est une appellation agricole, protégée par le signe officiel européen d'origine IGP (Indication géographique protégée).



Ovins, caprins

SCEA LES HAMEAUX

Ovins, caprins et Blonde d'Aquitaine
Messieurs BASTY
Les Blanchières 79130 AZAY-SUR-THOUET
05 49 95 30 68 - 06 20 68 50 98
Vente sur réservation.

GAEC BOIS D'HERISSON

Viande d'agneau et de brebis
Madame FRECHET
et Monsieur BOULIN
La Gibaudière 79390 LHOUMOIS
06 70 47 29 70 - 06 73 13 75 65
gaecboisdherisson@gmail.com
Dates fixes. Vente directe.

EARL L'ETABLERIE

Ovins, caprins, bovins, veau
Monsieur et Madame SICOT
L'Établierie 79130 AZAY-SUR-THOUET
06 16 39 88 29 - catherine.sicot1@sfr.fr
Selon abattage. Vente directe à la ferme.

LA FERME DE CHÂTEAUNEUF

Ovins, caprins et lapins
Monsieur PACHOT
Châteauneuf
79200 LA CHAPELLE-BERTRAND
05 49 64 37 23
ludovic.pachot@hotmail.fr

Ouvert le mercredi et le samedi après-midi sur rendez-vous.
Vente à la ferme.

MONSIEUR RICHARD

Vente de brebis de race Charollaise et Agneaux
La Guillière 79350 AMAILLOUX
06 26 17 00 66
philippe2.richard@free.fr
Vente de colis et livraison à domicile.

FERME DE SAUVIGNY

Agneaux et différents produits à base de mouton
Monsieur PAILLIER
Sauvigny 79200 GOURGE
06 80 47 96 25
fermedesauvigny@yahoo.fr
Visite et vente sur réservation.

GAEC LES BERGES DU CLOS

Agneaux
Monsieur et Madame JAMONEAU
Boutarlet 79340 MÉNIGOUTE
06 30 49 53 99
antoinejamoneau@yahoo.fr
Dates fixes. Vente directe sur commande.

EARL OVIVOL

Agneaux
Madame BOUTEILLER
La Raymondière 79200 LE TALLUD
06 64 52 45 22
bouteiller.nathalie2911@gmail.com
Jeudi et Vendredi. Livraison à domicile.

Tajine d'agneau aux raisins

(Pour 4 personnes)

- 1 kg d'épaule d'agneau du Poitou-Charentes IGP (Indication géographique protégée)
- 2 échalions du Poitou « Signé Poitou-Charentes »
- 3 gousses d'ail
- 100 g d'amandes
- 60 g d'abricots secs
- 60 g de raisins secs
- 25 cl de bouillon de légumes
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol « Signé Poitou-Charentes »
- 1 sachet de thé noir
- ½ cuillère à café de miel « Signé Poitou-Charentes »
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à café de coriandre
- 1 pincée de safran « Signé Poitou-Charentes »
- Sel de l'Île de Ré
- Poivre

Préparation :

1. Mettre une pincée de cannelle dans un thé noir et tremper les abricots et les raisins.
2. Chauffer le four à thermostat 5 (150°C).
3. Dans une cocotte, faire revenir l'agneau coupé en gros cubes et les échalions dans l'huile de tournesol.
4. Saupoudrer la viande avec les épices, saler et poivrer. Puis remuer pendant 1 minute.
5. Ajouter le miel et enrober les morceaux.
6. Faire dorer les amandes à sec. Les mettre dans la cocotte avec les abricots et les raisins. Ajouter ensuite l'ail haché puis le bouillon.
7. Couvrir et enfourner pendant 1h30.
8. Ajouter de la coriandre fraîche hachée en fin de cuisson.



www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr
© AANA - Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine



Fromages et produits laitiers

EARL LES FROMAGINES

Fromages de chèvres de la ferme, fromages de vaches
Madame MILLET
1 La Roche
79350 AMAILLOUX
06 73 06 45 71
val.millet@neuf.fr
Ouvert le samedi 14h30-18h30.

LA FROMAGERIE DU THOUET

Fromages de chèvres traditionnels et aux épices
Madame BONNET
3 rue de Malvaut
79130 AZAY-SUR-THOUET
05 49 94 15 78
contact@lafromagerieduthouet.fr
Ouvert tous les jours 8h-12h.
Vente sur place, réservation conseillée.

FROMAGEIRE LE FUMAILLOU

Fromages de chèvre, miel
Madame PIED
Fumailles
79200 LA PEYRATTE
06 75 82 44 10
lefumaillo@gmail.com
Ouvert tous les jours, réservation conseillée.
Visite sur réservation et camping à la ferme.

GAEC LA CHEVROCHERE

Fromages de chèvres et viande bovine
Messieurs IMBERT
Sainte Anne 79200 POMPAIRE
05 49 71 02 42
gaec-la-chevrochere@orange.fr
Vente sur réservation.

FROMAGERIE LA CORNE DE LIÈVRE

Fromage de chèvre fermier au lait cru
Madame HAYE
Corne de Lièvre / Le Palais
79450 SAINT-AUBIN-LE-CLOUD
06 73 41 31 21
barbarahaye@hotmail.fr
Vente à domicile (le mardi) - Vente à la ferme (du lundi au vendredi 10h-12h et le vendredi après-midi 14h-19h).

SCEA LE CHÈNE BLANC

Fromage le Nambouré et yaourts au lait de chèvres
Madame ROBIN
La Pépinière
79130 POUÏGNE-HERISSON
09 74 56 11 15
Vente directe à la ferme. Bon de commande en ligne - livraison dans toute la France du lundi au jeudi. Visite de la ferme et dégustation.

LA FERME DE LA MARTINIÈRE

Fromage de chèvres frais et affiné, faisselle et fromage blanc
Madame RISTOR et Monsieur LE DRET
La Martinière
79240 VERNOUX EN GATINE
06 26 13 58 54
lafarmedelamartiniere@hotmail.com

Volaille

LE RENARD ROUGE

Cailles, œufs de caille, pigeonneau, faisans, perdrix - Vifs ou prêts à cuisiner, entiers ou découpés. Rillettes, saucisses
Monsieur et Madame PIERRE
2 Les Douves
79200 GOURGE
05 49 69 83 07
lerenardrouge@sfr.fr

Ouvert du lundi au jeudi 9h-12h et 14h-17h (sauf le mercredi après-midi) et vendredi 9h-12h et 14h-16h.
Vente directe de cailles et pigeons toute l'année, du faisan et de la perdrix d'octobre à février. Réservation pour des quantités importantes. Pour la vente en vif, réserver 24h à l'avance.

SARL GAILLARD

Canards gras et agneaux : produits frais, cuisinés et conserves
Madame GAILLARD
La Bouronnaire
79340 MENIGOUTE
05 49 69 06 25
gaillardsarl@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi 9h-17h, du 1er Janvier au 31 Octobre et le samedi et dimanche matin 9h-12h de Novembre à Décembre mais aussi sur rendez-vous les autres mois.
Vente à la ferme, visite sur réservation. Location de gîte.

MR ET MME LEFEVRE

Vente d'œufs et convales de poule
La Sesinière 79340 VASLES
05 49 95 92 37 - 06 83 69 55 07
fredysylvie.lefevre@orange.fr
Ouvert le mercredi et vendredi 17h-19h et le samedi de 10h-12h.
Vente à la ferme.

BRICOUTS VOLAILLES

Pigeons et poulets
Monsieur BRICOUT
2 route de la Mare Jaune - Puyans
79390 THENEZAY
06 09 54 02 95
bricoutvolailles@outlook.fr
Tous les jours sauf le dimanche. Commande au moins 3 jours avant la date de retrait.

GAEC L'ORÉO DU VILLAGE

Oeufs bio
Monsieur ALBERT et Madame ENTZMANN
20 route de Ménigoute
79420 VAUSSEROUX
06 14 72 95 54
aureliaentzmann@gmail.com
Ouvert uniquement le samedi.
Vente sur commande par mail.

Autres viandes

LA BALADE DES AUTRUCHES

Viande d'autruche et artisanat
Madame GAUTHIER
34 route de la Forge à Fer
79200 LA PEYRATTE
06 72 22 29 43
labaladedesautruches@gmail.com
Vente sur place et visite sur réservation. Ferme auberge et visite de l'exploitation.

Pain, huile, condiments, autres produits alimentaires

LA BOULANGE À MANU

Pains à l'ancienne, brioches et broyés du Poitou
Monsieur DAVIGNON et Madame DANTAN
Monchevier 79420 VAUTEBIS
05 49 63 90 06 ou 06 77 23 70 00
davignon.manu@gmail.com
Ouvert tous les vendredis 17h-19h.
Vente à la ferme.

LA HOULOTTE

Pain à la farine biologique
Madame GARNERIN
La Boulinière 79340 SAINT-GERMIER
06 10 17 40 98
bonjourlahoulotte@gmail.com
Vente à la ferme.

EIRL LE MOULIN DU CHÈNE

Farine de blé, seigle et sarrasin biologiques et conventionnelles produites dans le moulin à vent et pâtes à la farine de blé tendre biologique
Monsieur et Madame LERCETEAU
Le Chêne 79240 VERNOUX-EN-GÂTINE
07 77 89 12 78
lemoulinduchene@sfr.fr

Ouverture : Avril à Septembre : tous les dimanches 14h-18h ; Octobre à Mars le 1er dimanche du mois 14h-18h ; et vacances scolaires le vendredi 14h-18h.
Accueil de groupe sur réservation.

RUCHER D'ANATOLE

Apiculteur
Monsieur ZAPATA
92 Boulevard Anatole France
79200 PARTHENAY
06 12 80 17 34

ASSOCIATION LA PIMENTIERE

Culture de piments et poivrons
Madame POMEYROL
42 Route de la Couture
79200 VIENNA
06 88 72 69 44
lapimentiere@laposte.net
Ouvert lundi, mardi et jeudi 17h-19h et le samedi 10h-12h.
Ventes de produits issus des récoltes.

RUCHERS DU PRÉ MAINGOT

Miel de Gâtine
Madame BERNIT
33 rue du Pré Maingot
79200 PARTHENAY
09 65 04 02 39 - 07 81 11 59 94
clairemarie.bernit@orange.fr
Vente à la ferme.

L'ÉCO-PAIN BIO

Pain biologique, brioche et gateaux secs
Claire et Lorraine
32 rue de l'école buissonnière
79130 POUÏGNE-HERISSON
06 78 96 18 60
lecopainbio@orange.fr
Ouvert le vendredi 11h-16h.
Vente sur commande (à l'avance).

Marchés hebdomadaires

CHÂTILLON-SUR-THOUET

Le dimanche
8h30-13h, Place du Parnasse.

LE TALLUD

Le samedi
8h-13h, Place de la Poste.

PARTHENAY

Le mercredi
8h-12h30 marché alimentaire sous les halles 96 Rue Jean-Jaurès et Place du 8 mai 1945.
8h-18h marché de rue, Boulevard de La Meilleraye.
Le samedi
8h-12h30 marché alimentaire sous les halles.

SECONDIGNY

Le vendredi
16h-19h, Place de L'Hôtel de Ville.

THÉNEZAY

Le dimanche
8h30-12h, Place de L'Hôtel de Ville.

VASLES

Le mardi
8h-13h, Place du 25 août.

POMPAIRE

Les mardis et jeudis
15h-19h30, 28 de la route de Saint-Maixent.

Marché aux bestiaux

MARDI

Marché au cadran bovins
13h30-18h30
17 Rue du Président Salvador Allende
79200 PARTHENAY

MERCREDI

Marché au cadran ovins
8h-12h30
17 Rue du Président Salvador Allende
79200 PARTHENAY

Marchés en ligne

https://plateforme.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr

https://www.monmarchelocal79.fr

Légende : Les labels



Bienvenue à la ferme est un label de qualité, premier réseau français d'agritourisme, qui propose de la vente directe de produits fermiers du terroir, de la restauration, ainsi que des séjours à la ferme.



Le label Agriculture Biologique garantit des méthodes d'agriculture respectueuses de l'environnement, des équilibres naturels, du bien-être animal et sans OGM.



Le label Vergers écoresponsables marque l'engagement des pomiculteurs pour des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers, pour vous offrir une pomme française de qualité.



Signe officiel de qualité, le Label Rouge garantit au consommateur des produits de qualité supérieure aux produits courants.



Bio Cohérence a été créé comme «une garantie supplémentaire de qualité», allant plus loin que la réglementation européenne, avec des produits issus de fermes françaises, toutes 100% bio, avec un objectif de maintien de la biodiversité.



Marchés des Producteurs de Pays réunissent uniquement et exclusivement des producteurs locaux garantissant au consommateur, la qualité fermière des productions, des produits locaux, de saison et des spécialités de pays...



Bleu, Blanc, Coeur garantit des produits de qualité certifiant une traçabilité totale du champ à l'assiette.



Accueil Paysan est un réseau engagé en faveur d'une agriculture paysanne et d'un tourisme durable, équitable et solidaire.