



MINI-PORTRAITS DE GRANDS ARTISANS DU GOÛT PRÉSENTS SUR LE STAND DES DEUX-SÈVRES

LES FROMAGES DE SYLVIE

Créée en 2010 par Sylvie BAUDOIN et Jean François, l'équipe des Fromages de Sylvie a évolué au gré des années ainsi que les produits. Chabis, tomme, crème au chocolat, fleuris médaillés d'or côtoient les médaillés d'argent yaourt nature, lingot et marbré. Chaque jour l'équipe vous accueille à la ferme (chemin du Sabourin à Coulonges-sur-l'Autize) pour vous faire découvrir son travail et ses produits élaborés à partir du lait de leurs chèvres.

LA BRASSERIE TÊTE DE MULE

La Brasserie Tête de Mule est implantée au cœur du Marais Poitevin et fabrique des bières dans le respect des procédés traditionnels depuis 10 ans.

Une quinzaine de recettes est proposée afin de répondre aux goûts de chacun. Les recettes présentes sur le salon : Tête de mule ambrée, blonde, blanche, triple, IPA, brune, Red Mule. Dix médailles ont été obtenues par les différentes Tête de Mule au Concours général agricole (CGA). Et une reconnaissance majeure pour la brasserie : l'obtention du prix d'excellence du CGA en 2020.

CAFÉ VERTIDO

Entreprise située au 103 Rte des Sanguinières à Fors et créée en 2021 par un ancien salarié d'une grande entreprise du Niortais. Elle produit un café traçable et de qualité auprès des particuliers comme des professionnels.

Sur le stand : cafés à emporter (ristretto, espresso, lungo) mais aussi des boissons lactées (cappuccino, flat white) ainsi que des chocolats chauds en collaboration avec la Chocolaterie Huvelin. Egalement proposé à la vente : café en grains du Brésil de la ferme de Rio Brillante dans la région de Minas Gerais sélectionné pour le salon.

CHEZ MORILLE

Éleveur et producteur de canard gras depuis 1987. La ferme familiale de la Berthonnière est située à Augé au cœur de la Gâtine.

Ces éleveurs et producteurs autonomes, amoureux de la proximité et des circuits courts, défenseurs d'une agriculture engagée et de qualité et partisans du goût et de la convivialité mettront à l'honneur leurs produits phares : foies gras et magrets, ainsi qu'une gamme innovante de plats cuisinés en bœufs les COIN BISTROT.

LA CHOCOLATERIE HUVELIN

La chocolaterie Michel HUVELIN a été créée en 1963 par Michel HUVELIN. En 1963, lors du salon Intersuc, il obtient le ruban bleu de la chocolaterie pour sa première création : La mojette. (Gianduja enrobé de couverture café avec la forme de la mojette).

En 2003, la gérance est assurée par sa fille Catherine Huvelin. Cette même année, la chocolaterie obtient un deuxième ruban Bleu avec « Les Carrés Pure Origine ».

En 2007, La chocolaterie Huvelin développe une activité avec le confisage de l'angélique du Marais Poitevin. En juillet 2022, Catherine Huvelin transmet l'atelier de production, situé à Aiffres, à Madame et Monsieur Chibah.

LES JARDINS DE L'ORBRIE

Cœur de Pom' est une marque de la PME indépendante Jardins de l'Orbrie qui emploie plus de 90 personnes à Bressuire. Née au cœur des vergers du Poitou, Cœur de Pom' a été créée en 2010 par l'arboriculteur Alain Périody et bénéficie aujourd'hui d'une notoriété et d'une distribution

nationales. Dès le lancement de la marque, Cœur de Pom' s'engage contre le gaspillage et pour le respect de la biodiversité en proposant des produits élaborés à partir de pommes de table issues des écarts de tri et cueillies à la main. Dans une logique de développement durable, la marque est labellisée PME+, pour un monde plus engagé depuis 2020.

LES FROMAGES D'EMMA

Les Fromages d'Emma-Gaec la Roche, à Saint-Hilaire-la-Palud est une ferme familiale en agriculture biologique forte de 2 associés et 4 salariés, avec 350 chèvres et la fromagerie dont les produits sont vendus principalement en vente directe (sur les marchés et à la ferme) et 35 vaches allaitantes qui pâturent dans le Marais Poitevin.

Depuis plusieurs générations, le but est de trouver le point d'équilibre : produire, proprement, dans le respect des animaux, de la nature et des hommes, et faire vivre plusieurs familles.

LOEUL & PIriot

Leader historique et spécialiste dans la transformation et commercialisation de viande de lapin, Loeul & Piriôt invite la viande de lapin dans les assiettes avec des idées recettes savoureuses et l'offre la plus large du marché. Issue de lapins exclusivement nés, élevés et préparés en France, la viande de lapin Loeul & Piriôt répond aux habitudes et aux préférences de chacun, dans le respect de la démarche Lapin de France.

Entreprise familiale créée dans les Deux-Sèvres en 1906 à Thouars, le groupe est aujourd'hui le leader européen dans la transformation de viande de lapin. Il compte 2 sites de production, 430 salariés et 230 éleveurs partenaires répartis dans 3 grandes régions d'élevage de lapins : la Bretagne, la Nouvelle-Aquitaine et les Pays de la Loire.

LA MAISON BAILLON

Ancrée dans son territoire, la Maison Baillon est spécialisée dans la fabrication de pâtisseries à base de fromage blanc et plus particulièrement son incontournable Tourteau fromagé, reconnaissable à son dôme noir, spécialité deux sévrienne et une gamme de Gâteaux Bleu blanc cœur, au fromage blanc.

Dans leur atelier de Brioux-sur-Boutonne, berceau du Tourteau fromagé chaque jour depuis plus de 48 ans, 25 personnes mènent la danse pour perpétuer ce savoir-faire reconnu.

La majorité des ingrédients sont locaux et choisis pour leur qualité et leur origine selon un cahier des charges strict et respectueux de l'environnement et du bien manger.

LA LAITERIE DE PAMPLIE

La laiterie de Pamplie a été créée en 1905, dans le département des Deux-Sèvres en Gâtine.

Avec plus de 100 ans d'expérience, le goût de l'excellence et le respect d'un terroir. Avec un procédé de fabrication traditionnel en baratte et une recette inchangée depuis des décennies. La laiterie de Pamplie a développé une gamme premium de produits laitiers : une gamme de beurre AOP (Appellation d'origine protégée), une gamme de beurre cru, en doux et en ½ sel, des crèmes fraîches et fleurette, une gamme de yaourt 100 % naturel et pour compléter un fromage blanc et un lait UHT. Depuis 2015 la beurre est reconnu par le collège culinaire de France.

GRAINELIS

Ludovic et Alban sont agriculteurs associés sur la commune de Taizé, près de Thouars, dans une exploitation agricole familiale, à vocation grandes cultures depuis 4 générations.

Situés entre Parthenay, Bressuire, Thouars, Loudun et Poitiers, ils mènent cultures de façon raisonnée afin de respecter leur environnement, avec des interventions adaptées à chaque parcelle. Ils transforment à la ferme depuis juillet 2019, uniquement la matière première issue de leurs champs, en pâtes, farines, légumineuses et aliments pour oiseaux / basse-cour.

FURIE DOUCE

Située entre Bocage et Gâtine, dans la commune de Clessé (79), la Brasserie Furie douce a été créée au printemps 2021 par 3 associés : Julien, Pascal et Sébastien qui sont, comme la bière, aussi doux que furieux... Mais surtout motivés et passionnés !

La brasserie est équipée pour produire un maximum de 1440 hl de bière par an. Déjà 800 hl ont été produits en 2022. La gamme Furie douce est fabriquée selon une méthode artisanale traditionnelle. Les bières sont BIO et 100 % naturelles. Elles sont refermentées en bouteilles, ce qui laisse un léger dépôt de levure, gage de qualité.

PATISSÈVRE

L'atelier de pâtisserie artisanale de Brioux-sur-Boutonne, dans les Deux-Sèvres, a été créé en 1987, par le pâtissier M. GOIMIER, et perdure aujourd'hui sous l'enseigne Patissèvre.

Attachée aux valeurs et aux richesses de ce territoire, cette fabrique confectionne, depuis plus de 30 ans, des spécialités régionales dans la pure tradition artisanale : Tourteau fromagé, Petatou, Galette au beurre, Broyé du Poitou, Tortillon, Cartelin, Macaroné, Brioche, Petit Boutonnais et autres douceurs à partager et à offrir.



LE PETIT CHEVREAU

Rachel et Aurélien sont associés et installés depuis 2014 à Saint-Marc-la-Lande. Ils sont à la tête d'un troupeau de 350 chèvres avec transformation fromagère fermière au lait cru. Vente en circuits très courts environ 15 km autour de l'exploitation et vente directe à la ferme. Principaux fromages lactiques, mothais-sur-feuille, bûche, brique... tomme de chèvre, yaourts et crèmes desserts. Plusieurs fois médaillés au salon de l'agriculture en 2019 et 2020.



SÈVRE & BELLE

Maître-fromager du lait cru depuis 130 ans La marque Sèvre & Belle fait partie de la Coopérative Laitière de la Sèvre, composée d'une cinquantaine de producteurs de lait de vache et d'une cinquantaine de producteurs de lait de chèvre, tous localisés à proximité de la fromagerie. Le beurre Echiré appartient à la Coopérative Laitière de la Sèvre, regroupement de 100 producteurs situés à proximité de la Laiterie Echiré. Il est labellisé Beurre Charentes-Poitou AOP, un label de qualité reconnu de tous les professionnels, qui relie des producteurs engagés, passionnés valorisant au quotidien un terroir, une histoire et un savoir-faire authentique, partagé de génération en génération.



LES VOLAILLES DU RENARD ROUGE

Une petite entreprise familiale spécialisée dans la production de cailles et pigeonneaux, est située à Gourgé, au coeur de la Gâtine. Gérée depuis 2011 par Philippe et Christèle PIERRE elle emploie une vingtaine de personnes réparties entre l'élevage, l'abattage, la découpe, le conditionnement et le commercial/administratif. Les cailles sont élevées sur place tandis que, les pigeonneaux sont produits par des éleveurs voisins livrant l'intégralité de leur production à l'entreprise. Il en résulte des produits savoureux, charnus, assurant le plaisir gustatif des plus fins gourmets. Les produits entiers ou découpés sont expédiés en France, en Europe et de par le monde pour finir sur les plus grandes tables, faisant ainsi le bonheur des Chefs et de leurs convives.



LA MIELLERIE DE TITELLE

Christelle AU BOUIN et Nicolas GIRARD sont apiculteurs dans le Pays Mellois, à la tête de 200 ruches en production ainsi que 300 ruches pour l'élevage et la vente d'essaims. Ils produisent du miel, du pollen, de la propolis, de la gelée royale, une partie du miel est transformée en pain d'épices, bonbons et nougat.

Les ruches voyagent pour réaliser une partie du miel, sur le plateau de Millevaches en Corrèze. Les apiculteurs travaillent avec des abeilles douces, résistantes aux maladies et productives. Ils sont sélectionneurs de race buckfast et pratique l'insémination instrumentale des reines afin de

s'assurer de la pureté de la race et de progresser dans la sélection de nos abeilles.



ÉLEVAGE PICAUVILLE

Entreprise familiale depuis 1960, 3 générations d'éleveurs se sont succédé. Aujourd'hui, Mathieu Picauville, sa conjointe et 2 salariés élèvent 200 vaches ainsi que leurs suites, soit environ 450 animaux. Présence sur l'exploitation d'un troupeau en sélection, inscrit à l'OS Parthenaise, ce qui permet de valoriser une partie des animaux pour la reproduction.

L'autre activité principale de l'exploitation est la vente de femelles grasses engraisées sur une période d'environ 6 mois nourries par une alimentation produite à 90% sur l'exploitation (herbe, lin, maïs grain) qui répond au cahier des charges de la démarche Bleu Blanc Cœur.

La commercialisation se réalise sous différents créneaux, et différents clients : la vente directe en colis de viande, des produits en conserves, avec des recettes exclusives élaborées par nos soins (pâtés, rillettes de bœuf, bolognaise, plats préparés...) saucisson, viande séchée..., viande fournie à plusieurs restaurants.



VINS DU THOUARSAIS

Découvrir le thouarsais c'est aussi découvrir ses vins et son terroir.

C'est par un décret en 1954 que le Nord des Deux-Sèvres obtient officiellement les Appellations d'origines contrôlées Anjou et Saumur.

Présents sur le stand : Domaine du Pressoir à Cales, Domaine Lacroix, Le Clos des Treilles, Caves Fort, Le Clos des Motèles, Les Terres blanches, Domaine François Gigon, Domaine du Rueau, Domaine des Martin, Domaine de la Gachère.



LA SOCIÉTÉ DES VIANDES DES ÉLEVEURS DE PARTHENAY

La SVEP a été créée par les éleveurs afin de commercialiser leurs productions. Deux coopératives sont actionnaires de la SVEP (75 % CAVEB et 25 % SCAPE) lui permettant ainsi d'avoir des acteurs impliqués, de vendre en circuit court et de posséder une dynamique commerciale.

La CAVEB est une coopérative multi-espèces (bovin, ovin et caprin) composée de 900 éleveurs, tandis que la SCAPE est spécialisée en vache Parthenaise avec 75 éleveurs.

La SVEP a été créée en 2002 pour commercialiser des carcasses et des produits élaborés (viandes premium). C'est une activité de cheville (vente de carcasses qui partent en boucherie traditionnelle ou en GMS en rayon traditionnel ou libre-service) qui représente 85 % de l'activité de la SVEP. Les colis éleveurs couvrent les 15 % restants pour de la vente directe.