

Nouveau marché à Quinçay



Venez le découvrir
chaque semaine à partir
du vendredi 30 avril sur
le parking du complexe
polyvalent dès 16H30.

Produits locaux,
Bio,
Circuits courts...



Retrouvez ci-après la liste
des exposants



GAEC Gatinais Tél : 06 09 01 55 68



Nous sommes une exploitation agricole familiale qui existe depuis plusieurs générations en Gâtine (terre d'élevage et de biodiversité) sur la commune d'Ayron.

Depuis 2008, notre regard sur notre travail et son environnement a évolué. Nous avons changé notre agriculture raisonnée en agriculture biologique, plus proche de la nature (protection des haies, diversités des cultures avec des semences produites sur l'exploitation). Depuis peu, nous avons réussi à rassembler nos terres en îlot autour de la ferme pour que nos animaux puissent

paître tout au long de l'année. Notre objectif est d'être le plus autonome en produisant tout sur notre exploitation (des semences en passant par la nourriture jusqu'au produit fini). Dans le même temps, nous avons mis en place la vente directe de lait cru et entier en vrac sur les marchés. Nos bêtes laitières (toutes nées sur la ferme) sont de type mixte c'est à dire croisement entre différentes races (Frisonnes, Prim'holstein, Montbéliarde et Normande).

Depuis cette année, nous proposons à nos clients des œufs de nos poules pondeuses qui sont élevées en plein air dans des habitats mobiles.

L'exploitation des Brejottes vous propose de retrouver la saveur des légumes de vos grands-mères en découvrant toutes les variétés de légumes issus de leur production.

Nous sommes partisans d'une agriculture locale, bannissant les produits chimiques, pour vous offrir une alimentation saine et équilibrée, tout en mangeant au rythme des saisons.

C'est pour cela que nous avons opté pour le label CHAZERANS Julie et MELIN ALEXANDRE

1 Chemin Des Brejottes

86190 Quinçay

05 49 45 16 55/ 06 69 44 06 62/ 06 81 49 41 11

<http://www.lesbrejottes.com>



Le fournil de Tristan



Votre boulangerie vous proposera des gourmandises (pains au chocolat, croissants, chouquettes, ...) ainsi que du pain, du sucré/salé...

05 49 60 46 98

La Ferme de l'Epi Curieux



Laurence Guichard
Tél/SMS : 06 77 88 85 99
Email : guichard.reau@gmail.com
Ferme de l'épi curieux, 18 lieu-dit Montbertault, 86190
Ayron

À la Ferme de l'Épi Curieux, Laurence cultive 15ha de céréales et de noyers. Les blés de variétés anciennes sont écrasés à la meule de pierre sur place. La farine sert à la fabrication de pains au levain (campagne, noix, multigraines...), et de broyés cuits au four à bois. La ferme est en conversion à l'agriculture biologique depuis 2018.

La Ferme de la Bonnellerie



2b route des Belletières, La Vauceau 86190 Chalandray
Emilien Retailleau 06 03 90 03 25 / Olivier Lévêque 06 33 98 33 99
fermedelabonnellerie@ecomail.fr

- **Des chèvres poitevines...** C'est avec cette race locale emblématique qu'Émilien a lancé en 2019 sa production de fromages de chèvres fermiers, sur la ferme de la Bonnellerie. Pâturant dans les champs, les chèvres produisent un lait doux, transformé en faisselles, fromages frais et affinés.
- **...et des abeilles !** Depuis 2014, Olivier s'occupe de ses quelques ruches. Avec notamment des abeilles noires locales au caractère bien trempé, il produit du miel de printemps, d'été, en fonction des floraisons avoisinantes.

FLORICLAIRE 24 rue des Abineaux Quinçay 07/70/28/72/34 claire.portronbrouard@gmail.com

Production et vente de plants de légumes issus de l'agriculture biologique.
Liste des plants produits et bon de commande téléchargeable sur le Site internet : FLORICLAIRE

LA CUISINE DES SENS - 24 RUE DES ABINEAUX QUINÇAY
- 07/70/28/72/34 - claire.portronbrouard@gmail.com
Production de plats préparés à base de légumes biologiques et produits locaux.

Menu de la semaine consultable sur le site internet FLORICLAIRE
Livraison sur le marché exclusivement des plats commandés au préalable.

Le marché des Quintus

5 rue des quintus
86190 Quinçay
05.49.03.05.76

L'épicier de la commune sera présent sur le marché et vous proposera des gâteaux orientaux (cornes de gazelle, baklava, pastilla(sucré/salé) ...) et du couscous (à commander au préalable avant le jeudi soir à l'épicerie et à récupérer au marché)



Le jardin des bonnes herbes, une production artisanale, une gamme alimentaire et bien-être pour allier plaisirs et bienfaits des plantes au quotidien.

- **Les confits de plantes** : spécialités au sucre de canne bio obtenues à partir d'une infusion concentrée de fleurs ou de plantes fraîches.
- **Les tisanes** : mélanges de plantes à infuser, aux arômes et saveurs agréables et harmonieuses.



sandra collon
Productrice et cueilleuse de plantes aromatiques et médicinales
Agriculture Biologique
La Courtille 86190 Quinçay / 06 73 01 23 53
jardin-des-bonnes-herbes.fr

• **Les eaux florales** : beaucoup plus douces que les huiles essentielles, elles peuvent être utilisées dans la cuisine, en boisson ou en cosmétique.

• **Les condiments aromatiques** : ils agrémenteront votre cuisine avec beaucoup d'originalité et vous feront profiter de leurs bienfaits médicinaux.

• **Les huiles médicinales pour la peau** : ces

huiles de soin sont obtenues par macération de plantes dans des huiles végétales bio pendant plusieurs semaines.

Huîtres Magnat. Je m'appelle Antoine Magnat, je suis ostréiculteur depuis 7 ans sur la commune de Fouras. Je me suis installé aux Boucholeurs il y a maintenant 1 an et demi et l'ensemble de mes parcs sont sur l'île de ré.

Nous pratiquons uniquement l'élevage d'huîtres naturelles.
Dès le mois de juin, les moules feront également parties du marché !

www.huitresmagnat.fr



Notre boucherie, charcuterie, traiteur à Poitiers, Vouillé, Montamisé et maintenant sur votre marché !



• **Boucherie** : Nous utilisons des morceaux généreux et de qualité que nous travaillons avec soin pour vous proposer les meilleures pièces.

• **Charcuterie** : Nous préparons la viande de porc et la transformons en diverses préparations savoureuses (jambon, pâté, saucisson...)

• **Traiteur** : Nous proposons plusieurs menus à emporter et buffets froids. Venez directement déguster nos plats dans nos boutiques.

Notre entreprise familiale tâche d'entretenir les mêmes valeurs qui nous sont chères depuis maintenant 7 générations pour vous

garantir un produit travaillé et transformé en une variété de préparations aux saveurs uniques.

@boucherie-normand.fr / Facebook : Boucherie Normand / tél : 05 49 41 04 65