



Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Juillet 2021

TERRA LIBRA

Grossiste Bio-équitable

12



Terra Libra est un grossiste de produits d'épicerie et de boissons issus du commerce équitable et du bio-local basée à Rennes.

Elle se fait le relais de productions : de coopératives de commerce équitable en Amérique Latine (notamment en important le café Mut Vitz – Yachil, de communautés zapatistes au Chiapas et la cachaça Camponeses du Mouvement des Sans Terre au Brésil), de petites entreprises importatrices de commerce équitable installées un peu partout en France, de petites entreprises transformatrices artisanales locales.

La finalité de Terra Libra est de proposer ces produits à forte valeur sociale et environnementale à notre réseau de clientèle à travers le Grand Ouest.

Issu du mouvement associatif, Terra Libra est née d'une initiative de militants du commerce équitable désireux de diffuser le café des zapatistes du Chiapas, au Mexique, et par ce biais de mieux faire connaître leur lutte pour la terre et leur droit à vivre dignement.

En 2005, ces militants, réunis depuis quelques années dans une association, Esperanza, décident d'élargir leur action pour promouvoir plus largement une économie équitable.

L'idée repose sur deux axes : promouvoir la relocalisation de l'économie lorsque c'est possible, appuyer et soutenir des initiatives et des coopératives de commerce équitable au cœur de mouvements sociaux au Sud et luttant activement pour une transformation globale de la société.

**Contact : 5 rue des vanniers
ZA de la forge - 35830 Betton
02 99 37 14 00 – 06 99 98 35 35**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Décembre 2019

LES LANDES DU LUQUET François CHEVALIER

13



Une simple pancarte un peu défraîchie « Marché bio », posée en bordure de la départementale, indique, à la hauteur de l'étang de Clégreuc, l'existence de ce marché atypique.

Pourtant, depuis vingt ans, chaque vendredi, de 16 h à 19 h, beaucoup de fidèles habitués et quelques clients occasionnels, viennent y faire leurs emplettes, des produits bio exclusivement locaux. François Chevalier, le paysan du lieu, y cultive des céréales, moud lui-même sa farine, pour ensuite produire son pain, cuit au feu de bois.

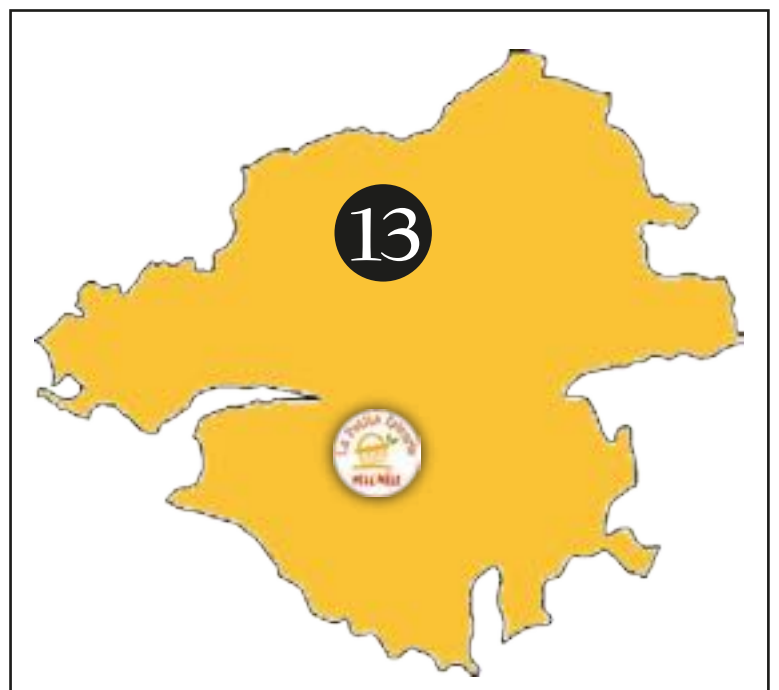
En plus d'être paysan-boulangier, François Chevalier fabrique aussi du jus de pomme, du cidre, du vinaigre de cidre, grâce aux fruits de ses vergers. Il élève aussi des agneaux, dont la viande est vendue en colis une fois par mois. A ses côtés des producteurs locaux, pour beaucoup installés dans la commune, y vendent leurs produits : fromage, légumes, œufs, volailles, crêpes et galettes... Il y a même des tisanes et du vin !

Tout cela ne s'est pas fait en un jour ! « Après avoir exercé plusieurs métiers, je suis arrivé sur le site en 1998, car il y avait 10 ha de terre disponibles, se souvient le boulangier-paysan. J'étais passionné par la fabrication du pain, je voulais d'abord expérimenter ma méthode : fabriquer moi-même mes céréales, ma farine et mon pain au levain naturel, cuit au feu de bois. » Avec la volonté chevillée au corps et beaucoup de travail, l'homme des Landes de Luquet a réussi à se faire un réseau de clients. « Dès 1999, je produisais et vendais mes premiers pains, sur place et au marché de Trentemoult. » Et il l'assure : « Je n'ai bénéficié d'aucune aide et c'était viable. »

La suite est une succession d'options logiques pour celui qui croit en la production autonome. Sur la ferme qui est passée à 35 ha, François Chevalier, produit toutes ses céréales : blé, seigle, épeautre, blé noir. Puis les vergers ont été plantés, pour sa production de cidre et jus de pomme. « En 2000, j'ai opté pour des moutons de Landes de Bretagne, une race rustique en voie de disparition, mais bons défri-chers, décrit notre paysan. Ils pâturent sous les vergers, consomment les céréales que j'ai en trop et produisent le compost dont j'ai besoin : c'est l'auto-nomie. »

Aujourd'hui, l'EARL des Landes du Luquets emploie deux salariés, trois en pleine saison. Quant au marché, « il s'est étoffé tout doucement. Il y a, aujourd'hui, une bonne demi-douzaine de produc-teurs. Et ce marché est ouvert à tout public », insiste le paysan-boulangier.

**Contact : Route de L'Hôtel Saffre - 44170 Vay
02 40 79 46 66 - landesduluquets@yahoo.fr**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Juillet 2021

14

GIE DE VENDÉE

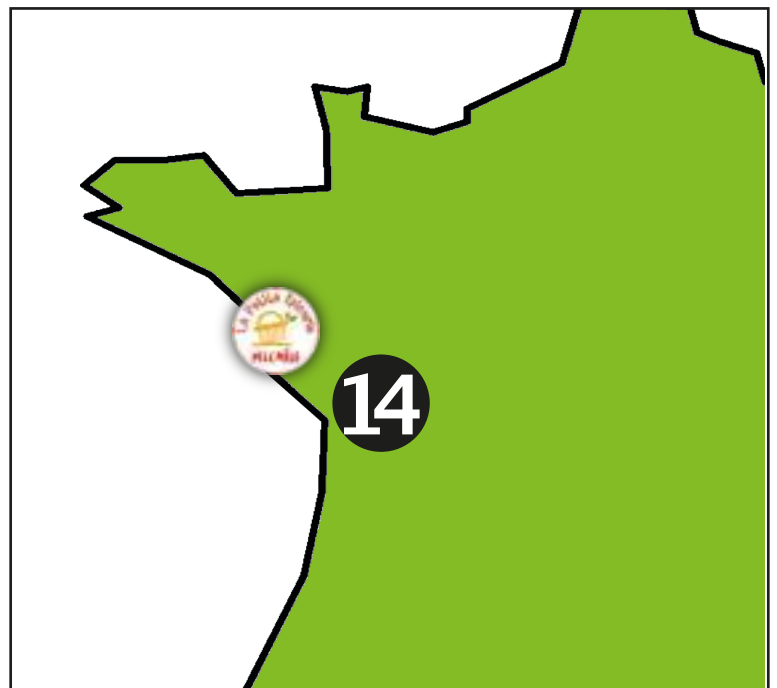


Créé en 2010, le GIE légumes secs bio de Vendée regroupe aujourd'hui 10 exploitations agricoles bio et vendéennes. Cela représente une vingtaine d'exploitants actifs sur le terrain. Le GIE commercialise environ 1000 tonnes d'haricots verts et petit pois et 200 tonnes de légumes secs par an. Il permet de mutualiser nos produits afin d'intéresser les opérateurs nationaux. Nos clients sont autant les commerces de proximité que les industriels.

Les produits que nous commercialisons sont les suivants : Lentille verte, Quinoa, Pois chiche, Flageolet, Haricot blanc, Haricot rouge...

Notre gamme s'élargit au fur et à mesure des années. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

**Contact : 18 rue de Pierre Brune
85110 - CHANTONNAY
07 55 61 22 04**





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêlé

Juillet 2021

15

SCOP ÉPICE
Grossiste Bio-équitable

Epice DISTRIBUTION DE
SCOP PRODUITS D'ÉPICERIE
ET DE BOISSONS BIO

Bienvenue !

Grossiste en produits d'épicerie et boissons biologiques basée à Marseille, notre coopérative propose un large choix de références sélectionnées selon des critères de qualité, de proximité, de terroir et d'éthique.

Choix

Nos gammes de produits, adaptées aux besoins des magasins, restaurateurs et transformateurs, sont disponibles en sachet et en vrac.

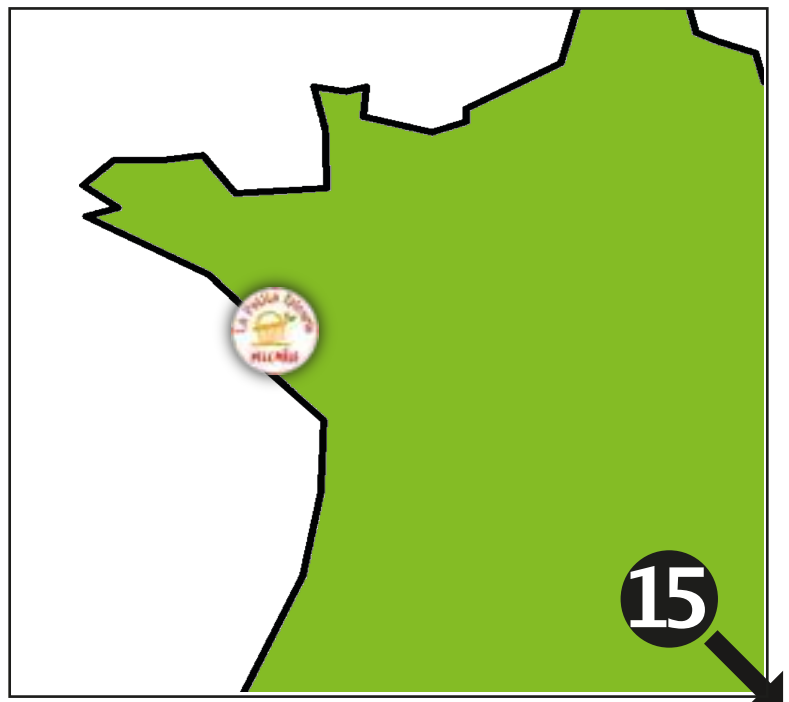
Qualité

Sélection rigoureuse des produits, conseil, disponibilité et compétitivité : nous sommes soucieux au quotidien de vous apporter un service et des produits de qualité.

Réactivité

Dès réception de votre commande, notre équipe se mobilise pour préparer et expédier dans les meilleurs délais. Que ce soit nos livreurs sur notre région, ou notre transporteur pour le reste de la France, tout est mis en œuvre pour une livraison rapide et conforme.

CONTACT : 7 chemin des Tuileries
13015 MARSEILLE
04 91 08 78 75





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Juillet 2021

16

BRASSERIE La Tête Haute



LES MAINS DANS LA TERRE

Nous sommes issus d'un territoire et d'un passé vigneron. Nous avons toujours connu les vendanges, la vinification, les longues balades dans les vignes. C'est donc tout naturel pour nous de vouloir cultiver notre propre houblon, de mettre les mains dans la terre pour pouvoir être fiers de nos bières. Nous plantons notre première houblonnière durant le printemps 2018. C'est haut, les matériaux sont lourds, il pleut mais le jeu en vaut la chandelle, bientôt, des milliers de cônes vert se balanceront au vent avant de venir infuser leur poudre dorée dans les cuves de la brasserie.

LA BRASSERIE TÊTE HAUTE EST FONDÉE

En juin 2018, l'entreprise Tête Haute voit le jour. Tout s'accélère, nous devons trouver un local pour accueillir les cuves. La brasserie s'installe sur la commune de Couffé (Le Cellier à partir de juin 2021), la phase d'aménagement peut démarrer.

ACCOMPAGNER & TRANSMETTRE

Nous y voilà, tout est prêt, les fermenteurs brillent, les sacs de grains sont empilés près du moulin, la première récolte de houblon est en chambre froide.

Nous accueillons avec joie le premier salarié au sein de la brasserie. Premier d'une série que nous espérons longue et pleine de belles rencontres.

REGARDER LOIN

Jour après jour, brassin après brassin, la brasserie Tête Haute écrit son histoire et chaque salarié que nous accompagnons apporte sa pierre à l'édifice.

Contact : la ZI des Relandières Nord

44850 Le Cellier

02 40 50 69 75

contact@tete-haute.fr





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Juillet 2021

17

PRODUITS JEAN HERVÉ



C'est en 1976 que Jean Hervé commence à fabriquer des purées d'amandes et du tahin pour nourrir ses six enfants, alors élevés d'après les principes végétariens.

Régulièrement, au fil des années, l'entreprise a grandi, en même temps que la gamme de produits s'est élargie: destinée à compléter l'alimentation végétarienne et à rééquilibrer les organismes affaiblis par le style de vie moderne, puis au sevrage des bébés, mais aussi les sportifs, et enfin pour tous les gourmands à la recherche de saveurs authentiques.

Les fruits secs sont naturellement riches en protéines, en vitamines B, en minéraux tels que le calcium, le magnésium, ou le phosphore, ainsi qu'en oligo-éléments...

Après plus de trente ans, les modes de fabrication traditionnels de l'entreprise Jean Hervé n'ont pas changé: le séchage des fruits secs se fait toujours au feu de bois, et le broyage à la meule de pierre à basse température.

Ce sont ces procédés particuliers qui ont fait la renommée de Jean Hervé et ont permis le développement de la marque sur toute la France mais aussi en Europe.

L'entreprise est l'alliance de l'artisanat pour la fabrication et de l'industrie pour le conditionnement, afin de gagner en rationalité et en productivité.

Début 2015, l'équipe est constituée de 38 personnes. Le recrutement local du personnel permet à la fois une véritable implication socio-économique de l'entreprise dans la vie de notre région et une limitation des transports domicile-travail des salariés.

CONTACT : JEAN HERVE SAS
Rue de la république
36700 CLION
Tél: 02 54 38 66 03
Fax : 02 54 38 66 04
commande@jeanherve.fr





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Juillet 2021

LE CHANT DES REINES Artisan apiculteur

18



Je me suis formé à l'apiculture pour concrétiser mon intérêt grandissant, affiner mes connaissances sur l'abeille et maîtriser la conduite d'une exploitation apicole.

Mes rencontres, mes expériences et mes nombreuses lectures sur le sujet m'ont permis d'orienter mes choix et d'aspirer à une philosophie globale portée par l'observation, le respect des cycles naturels, les valeurs de la paysannerie, l'autonomie, la diversification, la valorisation par la transformation, les circuits courts de commercialisation, la création de liens et l'ancrage local.

Tous mes ruchers se situent dans un rayon de 30 km maximum autour de la ferme, et dans les zones préservées du Pays de Retz. Au delà de l'absence évidente de grandes cultures, on y trouve bocages, prairies, forêts, haies, talus et zones humides.

Le miel de fleurs sauvages que je produis est un miel de terroir, dans la mesure où il capte la diversité de la flore spontanée du pays nantais.

Les produits de la ruche sont multiples et fascinants à exploiter. Je prends plaisir à récolter la propolis produite par mes abeilles pour en faire des produits efficaces et agréables.

Le miel et la cire d'abeille sont également de formidables outils pour créer des saveurs, des textures, qui, en plus d'être originales, sont et resteront porteuses de plaisir, de bien-être et de santé...

Contact : Joscelyn RENAUD
artisan apiculteur
25 rue de la Perche
44640 St-Jean-de-Boiseau
06 28 34 62 77
contact@lechantdesreines.fr





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Juillet 2021

YOLAINE CONCOCTE

19



Je vous propose une variété de plats cuisinés végétariens, de légumes mijotés, de terrines végétales, de soupes et de gâteaux en bocaux stérilisés longue conservation. Je prépare également des mélanges déshydratés végétariens, pour vous permettre de cuisiner facilement et rapidement toutes sortes de soupes, plats ou desserts. Et enfin, je concocte des biscuits sablés pour la gourmandise !

J'utilise le plus possible des produits issus de l'agriculture biologique et je privilégie les producteurs locaux. Je défends une cuisine entièrement faite maison, saine, équilibrée, savoureuse et parfumée. Soucieuse des personnes souffrant d'intolérances alimentaires, j'ai pris soin de concocter plusieurs recettes sans gluten, et toutes les préparations sont sans lactose. Toutes mes recettes sont végétales et sont adaptées aux valeurs véganes.

2018/2019, je participe à l'élaboration et au développement d'un restaurant végétarien à Nantes. Je peaufine mes recettes végétales, j'approfondis mes expériences pour une cuisine attentives aux intolérances alimentaires, et une pâtisserie sans sucres ajoutés.

2020, je décide de développer ma conserverie artisanale pour qu'elle devienne mon activité principale

Contact

5 RUE DU PRESSEUR

44300 NANTES

06 60 29 56 23

yolaine-concocte@laposte.net





Présentation des producteurs et fournisseurs de la Petite Épicerie Pell'Mêle

Juillet 2021

**Association
ACEITHOE**

20

Créée en 2014, L'ASSOCIATION DE CONSEIL, D'ÉCHANGES ET D'INFORMATIONS TECHNIQUES SUR L'HUILE D'OLIVES ESPAGNOLE (A.C.E.I.T.H.O.E.) s'est fixée pour objet de rassembler les amateurs d'huile d'olives espagnoles, de mettre en commun les connaissances techniques, culinaires et cosmétiques, d'échanger avec les producteurs, d'aider à la réalisation de projets (rencontres de dégustation, achats groupés, voyages thématiques).

Contact : 18, rue du Calvaire
Saint Aubin de Baubigné
79700 Mauléon
aceithoe@sfr.fr

