

Vergers de Vendée

Hybride entre ferme et supermarché

"Bien de chez nous, près de chez nous." Les clients connaissent la provenance des produits, "Ils aiment savoir ce qu'ils mangent", indique une vendeuse du magasin Vergers de Vendée d'Olonne-sur-Mer. "La clientèle d'habituels s'y retrouve sur la qualité et le choix."

Les réfrigérateurs aux allures de matériel de supermarché regorgent de viandes du terroir. Des producteurs de la région, de La Ferrière notamment. Juste en face, le rayon laitier pourrait lui aussi tromper. Et pourtant un fromage fermier porte une étiquette avec l'indication familière "Tal-mont".

C'est le moment de la récolte des pommes et la boutique olonnaise en est remplie. Rouges, vertes, jaunes, elles forment des monticules, au rythme des saisons, qui ne demandent qu'à être croquées. Leur jus ? Il est mis en bouteille par une coopérative, mais les pommes proviennent bien des vergers. Il en va de même pour les confitures empilées sur les étagères en bois de la boutique, elles sont confectionnées avec des fruits bien d'ici. Un épicerie sèche avec des



Les clients aiment savoir ce qu'ils mangent ! Vergers de Vendée

douceurs vendéennes et des vins de la région, Vergers de Vendée revendique une production 100% locale.

Les Vergers de Vendée ne produisent pas tout ce qu'ils vendent, ils se fournissent ailleurs pour la reste. Si les pommes, les prunes, les fraises et

les poires viennent de leurs terres, ils complètent avec les oranges par exemple. "On essaie de proposer un maximum de fruits et légumes du verger et surtout que des produits vendéens", précise Christophe Puiroux, le directeur du magasin d'Olonne. Les

denrées des Vergers de Vendée ornent également des étals des marchés de la Chaume, Croix-de-Vie et Brétignolles.

Julie Bar

• Vergers de Vendée à Olonne-sur-Mer, 41 bis rue du Général de Gaulle, ouvert tous les jours sauf le dimanche après-midi, 02 51 33 27 41.

le petit +

"1, 2, 3, nous irons au bois, 4, 5, 6, cueillir des cerises..." Vergers de Vendée propose à ses clients d'aller récolter eux-mêmes leurs fruits et légumes sur les terres vendéennes de Mareuil. Deux cent cinquante hectares de produits frais et gourmands, saveurs du jardin.

Coralie Bonvalet
46 ans



Je choisis les Vergers de Vendée parce que les produits sont meilleurs et moins chers. En plus, ils sont ouverts l'après-midi, ce qui m'arrange. J'essaie de convaincre autour de moi pour que les gens viennent aussi.