CULTIVONS LA PROXIMITÉ

LE HAVRE SEINE MÉTROPOLE

NOTRE MÉTROPOLE L'ANNUAIRE DES PRODUCTEURS LOCAUX

© Philippe Bréard

Ce guide a été créé dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial de la communauté urbaine Le Havre Seine Métropole.

© Photostation

PRÉSENTATION DU PAT ET DE L'OUTIL 3

LES LABELS DE PRODUCTEURS ET SIGNES DE QUALITÉ 4

LES GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS 5

LA CARTE DES PRODUCTEURS 6

LES MARCHÉS DE PLEIN VENT 8

LE CALENDRIER DES SAISONS 12

LES PRODUCTEURS DE LÉGUMES & HERBES AROMATIQUES 14

LES PRODUCTEURS DE FRUITS 20

LES ÉLEVEURS & LES PRODUCTEURS DE PRODUITS CARNÉS 24

LES PRODUCTEURS LAITIERS ET PRODUITS LAITIERS 28

LES PÊCHEURS & PRODUCTEURS DE PRODUITS DE LA MER 32

LES PRODUCTEURS D'ÉPICERIE ET BOISSONS 36

© Philippe Bréard

© Philippe Bréard

QU'EST-CE QU'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) ?

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT) est une initiative collaborative visant à promouvoir l'agriculture locale et durable sur un territoire.
Son objectif est de rendre l'alimentation de qualité accessible à tous, en favorisant les approvisionnements en produits locaux issus de l'agriculture durable et des circuits courts de proximité.
Instaurés par la Loi d'avenir pour l'agriculture de 2014, les PAT contribuent à accélérer la transition agricole et alimentaire en rapprochant les acteurs locaux : producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités et consommateurs (source : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire).

La Communauté urbaine s'est engagée dans une stratégie agricole et alimentaire (le Plan Agricole et Alimentaire Territorial ou PAAT) et dans ce cadre a déployé un Projet Alimentaire Territorial. Plus d'informations sur le PAAT.

Cet annuaire, élaboré dans le cadre du PAT, recense les agriculteurs et transformateurs locaux pratiquant la vente directe, ainsi que les lieux de distribution sur lesquels il est possible de les retrouver tels que les marchés annuels et saisonniers, et les magasins de producteurs locaux. Il s'agit d'un outil évolutif, mis à jour régulièrement pour garantir des informations toujours actuelles.

Cet annuaire est disponible en version numérique actualisée sur le site www.lehavreseinemetropole.fr.

Cet outil a été élaboré avec beaucoup de soin, cependant il est possible que certaines entreprises n'y figurent pas.
Si c'est le cas de votre entreprise, n'hésitez pas à contacter la communauté urbaine Le Havre Seine Métropole.
De même, n'hésitez pas à nous contacter pour mettre à jour les informations vous concernant.

Contacts : Pôle agriculture et alimentation - deveco@lehavremetro.fr
Juliette GIACOMAZZO : 06 40 34 42 33
Charlotte de SOYRES : 06 01 76 64 26

— LE SAVIEZ-VOUS ? —

Les labels DE PRODUCTEURS

Labels officiels et signes de qualité présents sur notre territoire

IGP : Indication Géographique Protégée

Signe d'identification de l'Union européenne qui désigne des produits dont la qualité ou la réputation est liée au lieu de production, de transformation ou d'élaboration, mais dont les ingrédients ne proviennent pas nécessairement de cette aire géographique. L'IGP est un dispositif légal qui garantit qu'au moins une des étapes (production, transformation ou d'élaboration) a été réalisée dans le lieu affiché par un produit.
Le territoire de la Communauté urbaine est sur le périmètre de quatre IGP : Eau-de-vie Poiré, Cidre de Normandie, Porc de Normandie et Volailles de Normandie.

Source : INAO

Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)

La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) est un signe européen qui désigne un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition. La STG ne fait pas référence à une origine géographique mais se définit par sa spécificité et son aspect traditionnel. Elle vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit. Elle relève donc d'un savoir-faire, d'un usage, d'une pratique ancienne, typique et particulière qui peuvent être réalisés en dehors du pays ou de la région initiale de provenance ou de fabrication du produit. Les produits sont élaborés selon un cahier des charges précis et contrôlés par un organisme de contrôle indépendant. Seule la STG Bœuf normand est présente sur le territoire de la communauté urbaine Le Havre Seine Métropole.

Source : INAO

Agriculture Biologique (AB)

L'Agriculture Biologique (AB) est un mode de production qui favorise des pratiques environnementales optimales, respecte la biodiversité, préserve les ressources naturelles et assure un niveau élevé du bien-être animal. Les acteurs de l'agriculture biologique doivent respecter un cahier des charges strict qui privilégie des procédés non polluants, respectueux de l'écosystème et des animaux. Il exclut également l'usage des OGM, des produits chimiques de synthèse, mais favorise l'emploi des ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale. Le respect de ce mode de production est garanti par une certification réalisée par un organisme de certification indépendant et des contrôles réguliers.

Source : INAO

Label Rouge

Le Label Rouge (LR) est le signe de qualité français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits courants similaires. Outre les caractéristiques sensorielles du produit, la qualité supérieure repose sur :

- Des conditions de production qui se distinguent des produits similaires ;
- L'image du produit au regard de ses conditions de production ;
- Les éléments de présentation ou de service.

Source : INAO

HVE : Issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale (HVE)

La mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » est le niveau le plus haut (niveau 3) de la certification environnementale des exploitations agricoles. La haute valeur environnementale permet de valoriser les systèmes de production préservant au maximum l'écosystème naturel de l'exploitation en réduisant au minimum l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement (sol, eau, air...). Jusqu'au 31 décembre 2029, les produits issus d'une exploitation ayant la certification environnementale de niveau 2 sont également comptabilisés dans les 50% de produits durables et de qualité de la loi EGAlim. La certification s'obtient pour l'ensemble de la ferme et non pour un produit. Elle encourage à réduire les engrais et les pesticides de synthèse mais n'y oblige pas.

Source : Gouvernement

Le Collège Culinaire de France

Le Collège Culinaire de France est une association créée en 2011 par 15 grands chefs français, dont Alain Ducasse, Joël Robuchon et Paul Bocuse, avec pour ambition de promouvoir et défendre le patrimoine culinaire français. Cette initiative vise à mettre en avant une cuisine de qualité, sincère et authentique, tout en valorisant les produits locaux et les savoir-faire artisanaux. L'association se positionne comme un défenseur de la gastronomie artisanale face à l'industrialisation croissante de l'alimentation, en prônant un retour aux fondamentaux : le respect des produits et des traditions.

Pour atteindre ces objectifs, le Collège Culinaire de France attribue deux labels emblématiques : le label «Restaurant de Qualité», décerné aux établissements engagés dans une démarche culinaire artisanale, et le label «Producteur Artisan de Qualité». L'association crée des ponts entre restaurateurs, producteurs et amateurs de gastronomie en favorisant les échanges et les collaborations, renforçant ainsi un réseau de professionnels unis par des valeurs communes.

Source : Collège Culinaire de France

Bleu Blanc Coeur

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Oméga-3 (herbe, luzerne, lin, féverole...).

Source : Bleu Blanc Coeur

Les groupements DE PRODUCTEURS

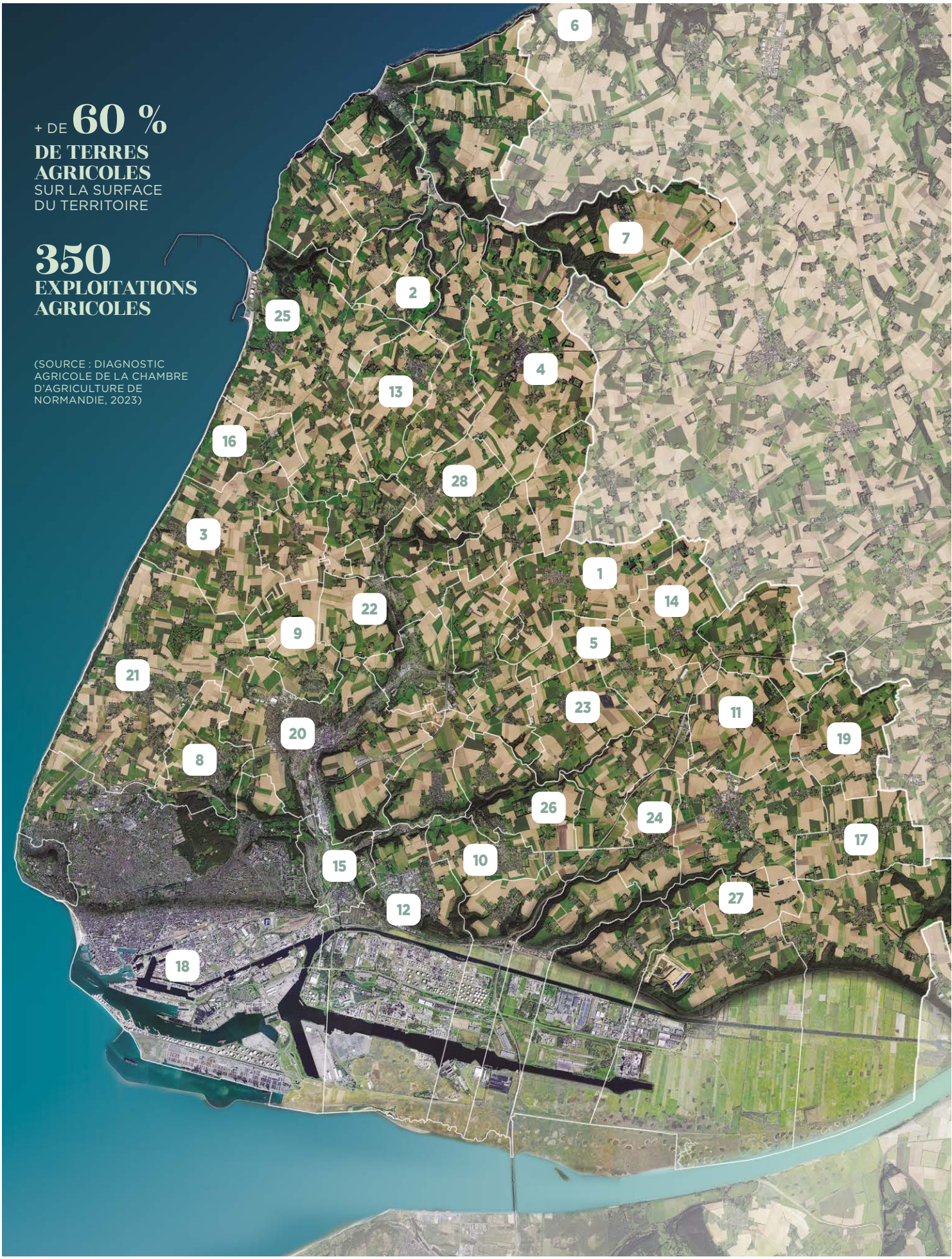
LOCAL ET FACILE
06 49 33 25 02
contact@localetfacile.fr

LE PRODUCTEUR LOCAL
23, rue Emile Renouf
76600 Le Havre
02 35 46 38 87
lelocallh@gmail.com

LES 8 FERMES :
Ferme du Pardon - Chemin rural n°10
76700 Gonfreville-l'Orcher
02 35 20 61 25

INTER BIO NORMANDIE SERVICE :
02 31 79 05 46

LE BOX FERMIER NORMAND
06 60 38 00 54 / 09 87 55 22 50
Vente en gros et distribution de produits fermiers et artisanaux. Grossiste.


+ DE 60 %
DE TERRES AGRICOLES
SUR LA SURFACE DU TERRITOIRE
350
EXPLOITATIONS AGRICOLES
(SOURCE : DIAGNOSTIC AGRICOLE DE LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE NORMANDIE, 2023)
6
7
2
25
4
13
16
28
3
1
14
22
9
5
21
23
11
20
19
8
26
24
17
15
10
27
12
18

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

La carte DES PRODUCTEURS et des transformateurs

1 Angerville-l'Orcher
- Langue de chat and Caux

2 Beaurepaire
- Frédéric Morisse

3 Cauville-sur-Mer
- Le Champ des Comestibles
- Le Panier de Léonie - GAEC Leroux
- La Ferme aux petits oignons
- EARL des 4 Fermes
- Ferme Daussy
- SCEA de Buglise - Emo Alexis

4 Criquetot-l'Esneval
- La Maison Rubigny
- Fraise de Criquetot

5 Étainhus
- EARL du Petit Orcher
  La Fabrique de Philemon
- Jardin de la Bise
- Graine en Main

6 Fécamp
- Pêcherie Côte d'Albâtre

7 Fongueusemare
- Cidre Emmanuel Pasquier
- Baptiste Lemonnier

8 Fontaine-la-Mallet
- Hugueny Guillaume
- STIL Victorien

9 Fontenay
- Whisky Auguste Ricouard
- SARL Dubocave

10 Gainneville
- GAEC Malo

11 Gommerville
- Vincent Ribet

12 Gonfreville-l'Orcher
- Les Normandises du Pradon

13 Gonneville-la-Mallet
- Ferme Jamato
- Le biao jardin

14 Graimbouville
- Pascal Bréard
- GAEC Hauchecorne Mathieu Et Benoit

15 Harfleur
- La Petite Surface

16 Heuqueville
- Fromagerie de la Garenne

17 La Remuée
- Les Bio de Saint Ro'

18 Le Havre – Hangar 0
- Symbi0se

19 Les Trois Pierres
- SCEA du Tulipier

20 Montivilliers
- EARL de la Montade
- El Thomas Pouliquen

21 Octeville-sur-Mer
- Cueillette d'Octeville
- Terroir du Littoral
- Le potager de la Brière
- Guillaume Poupel

22 Rolleville
- Au pré de Grétel

23 Sainneville-sur-Seine
- SCEA Derrey Lannos - Ferme de Drumare

24 Saint-Aubin-Routot
- Ferme de la Mare Cavelière

25 Saint-Jouin-Bruneval
- Sylvie Friboulet

26 Saint-Laurent-de-Brèvedent
- La Ferme du Noyer

27 Saint-Vincent-Cramesnil
- Ferme de la Mare Dolente
- Ferme Dumesnil

28 Turretot
- Ferme la Bretonnière

© AdobeStock

MARCHÉS
DE PLEIN VENT

PRODUCTION LOCALE & BIO

LE HAVRE SEINE MÉTROPOLE

PRODUCTION LOCALE

LE HAVRE SEINE MÉTROPOLE

Ces visuels vous permettent d'identifier les producteurs locaux sur les marchés

— RENDEZ-VOUS —

C'est jour DE MARCHÉ

CRIQUETOT-L'ESNEVAL										
Marché de Criquetot-l'Esneval		**9 h - 12 h 30**						VEN		
ÉTRETAT										
Marché d'Étretat	Place du marché	**9 h à 13 h**					JEU			
FONTAINE-LA-MALLET										
Marché bio et local	Place Sain-Valéry	**16 h à 19 h**						VEN		
FONTENAY										
Marché de Fontenay		**14 h à 17 h**					JEU			
GONFREVILLE-L'ORCHER										
Marché de Gonfreville-l'Orcher	Place du Colombier	**16 h à 19 h**					JEU			
GONNEVILLE-LA-MALLET										
Marché de Gonneville-la-Mallet	Centre-ville	**8 h à 13 h**				MER				
HARFLEUR										
Marché d'Harfleur	Place d'Armes	**8 h à 13 h**								DIM
Marché d'Harfleur	Rue Jehan de Grouchy	**8 h à 13 h**								DIM
LE HAVRE										
Marché d'Aplemont	Place du Commando Kieffer, Avenue Paul Bert	**7 h 30 à 13 h 30**				MER		VEN		
Marché de Bléville	Place du docteur Levesque	**7 h 30 à 13 h 30**						VEN		
Marché du Bois de Bléville	Allée Pierre de Coubertin	**7 h 30 à 13 h 30**		MAR						
Marché de Caucriauville	Avenue du 8 Mai 1945	**7 h 30 à 13 h 30**							SAM	
Cavée verte	Place Bayonvilliers	**7 h 30 à 13 h 30**					JEU		SAM	
Centre-ville	Les Gobelins, Président Wilson	**7 h 30 à 13 h 30**				MER			SAM	
Centre-ville	Saint-François, quai de l'Île, Marché aux poissons	**9 h à 19 h 30**	LUN	MAR	MER	JEU	VEN	SAM	DIM	
Centre-ville	Thiers, Avenue René Coty	**7 h 30 à 13 h 30**	LUN		MER		VEN			
Centre-ville	Place des Halles Centrales	**8 h 30 à 13 h**							DIM	
Centre-ville	Place Beauvallet Angle des rues Augustin Normand et Michel Yvon	**7 h 30 à 13 h 30**						SAM		
Graville	Place de la Médaille Militaire Angle des rues de Verdun, Auguste Blanqui et du Château	**7 h 30 à 13 h 30**		MAR						
Mare au Clerc	Place de la Mare au Clerc	**7 h 30 à 13 h 30**		MAR						
Mare Rouge	Rue Henri Cayeux	**7 h 30 à 13 h 30**					JEU			
Montgeon	Rue des Sports	**7 h 30 à 13 h 30**				MER				
Rond-Point	Champ de Foire	**7 h 30 à 18 h 30 (été)**						SAM		
Sainte-Cécile	Place de la liberté	**7 h 30 à 13 h 30**		MAR			JEU		SAM	
Sanvic	Place Georges Vavasseur	**7 h 30 à 13 h 30**							SAM	
Sanvic	Place Raymond Poincaré	**7 h 30 à 13 h 30**						VEN		

MANÉGLISE								
Marché de Manéglise	Place	**9 h à 12 h**						DIM
MONTIVILLIERS								
Marché centre-ville	Place François Mitterrand Rue Girot Rue Gambetta Jardins de l'abbaye Cour Saint Philibert Cour aux Poules	**8 h 30 à 12 h 30**			JEU			
OCTEVILLE-SUR-MER								
Marché d'Octeville-Sur-Mer	Centre-ville Octeville-sur-Mer	**8 h à 13 h**						DIM
SAINTE-ADRESSE								
Marché – Place Raymond Quirié	Place Raymond Quirié	**8 h à 12 h**	MAR					
Marché – Place Hyacinthe	Place Hyacinthe Candon	**9 h à 12 h**				VEN		
Marché – Place Masquelier	Place Masquelier	**10 h à 12 h**					SAM	
SAINT-GILLES-DE-LA-NEUVILLE								
P'tit train de Saint Romain	Parking excentré de la ville	**9 h à 10 h**					SAM	
SAINT-JOUIN-BRUNEVAL								
Le P'tit marché de Saint-Jouin							SAM	
SAINT-MARTIN-DU-BEC								
Le Marché du Bec	Parking du stade	**16 h à 18 h**				VEN		
SAINT-ROMAIN-DE-COLBOSC								
Marché Saint-Romain-de-Colbosc	Place Théodule Benoist	**9 h à 12 h**					SAM	

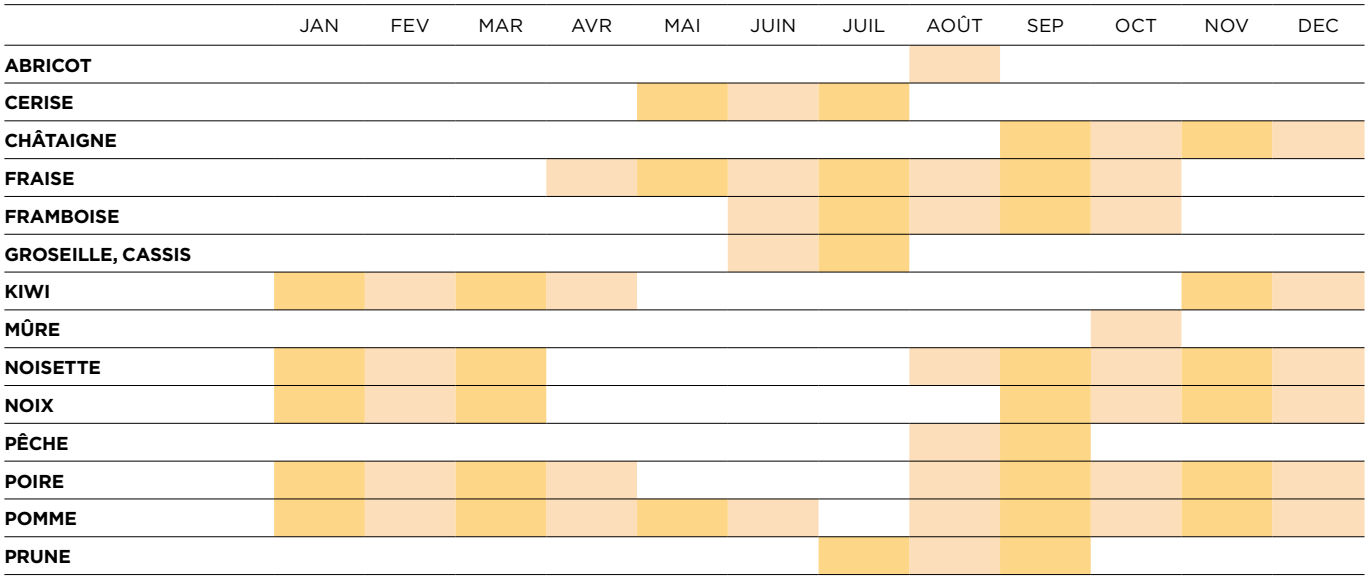
© Philippe Bréard

— LE SAVIEZ-VOUS ? —

Le calendrier DES SAISONS

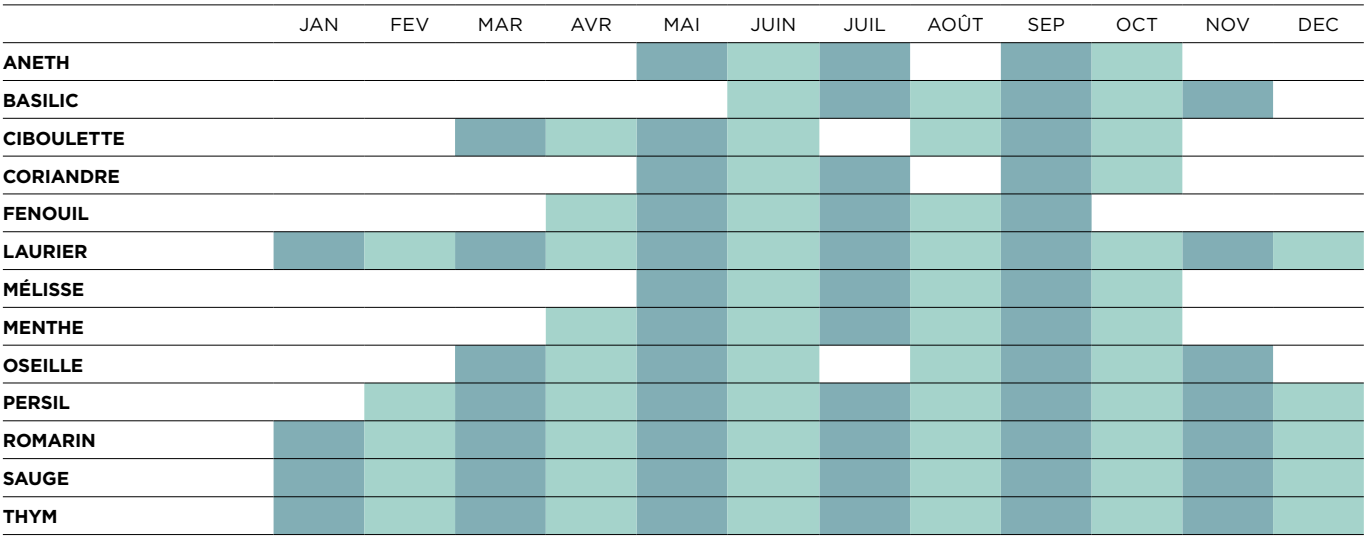
Rappelez-vous que tout pousse en Normandie : petits pois, endives, pastèques... Le tout est de respecter le calendrier des saisons.

FRUITS



Nos maraîchers sont aussi producteurs de plantes aromatiques, n'hésitez pas à les solliciter !

HERBES AROMATIQUES



LÉGUMES

	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEP	OCT	NOV	DEC
AIL												
ARTICHAUT												
ASPERGE												
AUBERGINE												
BETTERAVE												
BLETTE												
BROCOLI												
CAROTTE (BOTTE)												
CAROTTE (GARDE)												
CÉLERI BRANCHE												
CÉLERI RAVE												
CHOU (BRUXELLES)												
CHOU FLEUR												
CHOU POMMÉ												
CHOU ROUGE												
CONCOMBRE												
COURGES												
COURGETTE												
ÉCHALOTTE												
ENDIVE												
ÉPINARD												
FENOUIL												
FÈVE												
GINGEMBRE												
HARICOT VERT												
JEUNE POUSSE												
LAITUE												
LENTILLES												
MÂCHE												
MAÏS DOUX												
NAVET (BOTTE)												
NAVET (GARDE)												
OIGNON												
PANAIS												
PÂTISSON												
PETITS POIS												
PIMENTS												
POIREAU												X
POIS MANGE TOUT												
POIVRON												
POMME DE TERRE												
RADIS NOIR												
RADIS ROSE												
RHUBARBE												
ROQUETTE												
SCAROLE												
SCORSONÈRE												
TOMATE												
TOMATE CERISE												
TOPINAMBOUR												

© AdobeStock

LÉGUMES
& HERBES AROMATIQUES

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les producteurs DE LÉGUMES

EARL les 4 Fermes
Cauville-sur-Mer

Entre 15 et 30 variétés de légumes

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

earldes4fermes@orange.fr
06 17 16 64 94

La Ferme aux petits oignons
Cauville-sur-Mer

Plus de 30 variétés de légumes

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

auxpetitsoignons76@yahoo.com
fermeauxpetisoignons.com

Le Champs des Comestibles
Cauville-sur-Mer

Productions atypiques : piments, fleurs comestibles, jeunes pousses / Entre 15 et 30 variétés de légumes

▶ **Restauration commerciale / épiceries / traiteurs**

Livraison possible (1 fois par semaine)

06 17 30 24 84

SCEA de Buglise – Alexis Emo
Cauville-sur-Mer

Entre 5 et 10 variétés de légumes

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

earldebuglise@wanadoo.fr
06 86 95 02 97

Jardin de la Bise
Étainhus

Plus de 30 variétés de légumes

Livraison possible (1 fois par semaine)

jardindelabise@gmail.com

Graine en Main
Étainhus

Plus de 30 variétés de légumes
Adhérent IBNS

▶ **Semi-Gros / restauration commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs**

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

contact@graineenmain.org
09 62 51 16 15

© AdobeStock

© Philippe Bréard

SARL Dubocave
Fontenay

Entre 15 et 30 variétés de légumes

dubocave@hotmail.com
02 35 20 29 80

GAEC Malo
Gainneville

Plus de 30 variétés de légumes
Agriculture Biologique – IBNS, les 8 fermes
Livraison possible (tous les jours)

06 98 21 01 54

Pascal Bréard
Graimbouville

Entre 15 et 30 variétés de légumes
Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

pascal.breard@orange.fr
06 26 66 67 71

Le biâo jardin
Gonneville-la-Mallet

Plus de 30 variétés de légumes
Livraison possible (1 fois par semaine)

06 46 41 88 33
lebiaojardin@hotmail.com

Ferme Jamato
Gonneville-la-Mallet

Plus de 30 variétés de légumes
Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

06 28 53 44 29

Vincent RIBET
Gommerville

Pommes de terre
Livraison possible (1 fois par semaine)

vincentribet76@gmail.com

© Philippe Bréard

La Petite Surface
Harfleur

Plus de 30 variétés de légumes

Vente à la ferme

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

maraicher@lapetitesurface.com
06 40 53 52 98

SymbiOse
Le Havre - Hangar 0

Entre 5 et 10 variétés de légumes
Aromatiques, jeunes pousses

Livraison possible (1 fois par semaine)

arnaud.symbiose@gmail.com
06 66 52 04 37

SCEA du Tulipier
Les Trois Pierres

Plus de 30 variétés de légumes
Adhérent IBNS, Le producteur local

Livraison possible (2 fois par semaine)

sceadutulipier@gmail.com
06 17 98 65 90

EARL de la Montade
Montivilliers

Concombres, potimarrons, butternuts

▶ **Gros / semi-gros / restauration commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs / GMS**

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

adrien.carpentier.mail@gmail.com
06 16 52 82 48

EI Thomas Pouliquen
Montivilliers

Plus de 30 variétés de légumes (gingembre frais, soja, edamame, jeunes pousses : pourpier, roquette, moutardes asiatiques, mizuna...)

▶ **Semi-gros / restauration commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs**

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

tho.pouliquen@gmail.com
06 45 48 82 50

Cueillette d'Octeville
Octeville-sur-Mer

Plus de 30 variétés de légumes

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

Contact@cueilletteocteville.fr

Terroir du Littoral
Octeville-sur-Mer

Entre 5 et 10 variétés de légumes

Livraison possible tous les jours

charles.rousselin@terroirdulittoral.fr

© AdobeStock

© AdobeStock

Le potager de la Brière
Octeville-sur-Mer

Plus de 30 variétés de légumes

Vente à la ferme

Livraison possible (1 à 2 fois par semaine)

anicet.deschamps@gmail.com
06 65 56 04 77

Guillaume Poupel
Octeville-sur-Mer

Plus de 30 variétés de légumes

06 65 70 89 25

Au pré de Grétel
Rolleville

Pommes de terre, poireaux, carottes, oignons, échalottes, courges, haricots

Vente à la ferme

▶ **Restauration commerciale**

Livraison possible (1 fois par semaine)

gregory.feret76@gmail.com
06 12 12 94 64

Ferme de Drumare SCEA Derrey Lannos
Sainneville-sur-Seine

Pommes de terre

06 20 42 65 97

Sylvie Friboulet
Saint-Jouin-Bruneval

Pommes de terre primeur

Livraison possible (1 à 2 fois par semaine)

sfriboulet@laposte.net
06 07 68 48 94

© AdobeStock

© AdobeStock

FRUITS

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les producteurs DE FRUITS

Le Champs des Comestibles
Cauville-sur-Mer

Cassis, poires, pommes, rhubarbe

Livraison possible (1 fois la semaine)

06 17 30 24 84

La Ferme aux petits oignons
Cauville-sur-Mer

Fraises, poires, pommes, rhubarbe

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

auxpetitsoignons76@yahoo.com
fermeauxpetisoignons.com

Fraises de Criquetot
Criquetot-l'Esneval

Fraises

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

06 06 62 23 15

Graine en Main
Etainhus

Cassis, fraises, framboises, groseilles, poires, pommes, rhubarbe

Adhérent IBNS

Vente à la ferme

▶ **Semi-Gros / restauration Commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs**

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

contact@graineenmain.org
09 62 51 16 15

Jardin de la Bise
Etainhus

Fraises, framboises, myrtilles, pommes, rhubarbe

Livraison possible (1 fois par semaine)

Jardindelabise@gmail.com

La Petite Surface
Harfleur

Cassis, fraises, framboises, rhubarbe

Vente à la ferme

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

maraicher@lapetitesurface.com
06 40 53 52 98

© Jacques Basile

© AdobeStock

Ferme Jamato
Gonneville-la-Mallet

Cassis, fraises, framboises, groseilles, pommes, rhubarbe

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

06 28 53 44 29

Les Bio de Saint-Ro'
La Remuée

Pommes

Vente à la ferme
Livraison possible (tous les jours)

06 79 61 26 73
gtasserie@yahoo.fr

SymbiOse
Le Havre - Hangar 0

Fraises, framboises

Livraison possible (1 fois par semaine)

arnaud.symbiose@gmail.com
06 66 52 04 37

SCEA du Tulipier
Les Trois Pierres

Cassis, fraises, framboises, groseilles, poires, pommes, rhubarbe, mûres
Adhérent IBNS, Le producteur local

Vente à la ferme

Livraison possible (2 fois par semaine)

sceadutulipier@gmail.com
06 17 98 65 90

EARL de la Montade
Montivilliers

Fraises, myrtilles, melons, pastèques

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

adrien.carpentier.mail@gmail.com
06 16 52 82 48

EI Thomas Pouliquen
Montivilliers

Fraises, rhubarbe

▶ **Semi gros / restauration commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs**

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

tho.pouliquen@gmail.com
06 45 48 82 50

Cueillette d'Octeville
Octeville-sur-Mer

(AB) Cassis, fraises, framboises, groseilles, (HVE) pommes, rhubarbe

Livraison possible (1 fois par semaine)

contact@cueilletteocteville.fr

© AdobeStock

© AdobeStock

PRODUITS CARNÉS

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les éleveurs & LES PRODUCTEURS

de produits carnés

© AdobeStock

Guillaume Hugueny
Fontaine-la-Mallet

Agneau

Vente à la ferme

Livraison possible

hugueny.guillaume@orange.fr

Victorien Stil
Fontaine-la-Mallet

Bœuf, porc

Vente à la ferme

06 13 70 71 63

Les Normandises du Pradon
Gonfreville-l'Orcher

Poulet

Les 8 fermes, Local et Facile

Vente à la ferme

▶ **Semi-gros/ restauration commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs**

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

commande@lesnormandisesdupradon.com

GAEC Hauchecorne Mathieu et Benoît
Graimbouville

Boeuf

Livraison possible (2 fois par semaine)

06 10 29 03 85

Les Bio de Saint-Ro'
La Remuée

Poulet

Vente à la ferme

Livraison possible (tous les jours)

06 79 61 26 73
gtasserie@yahoo.fr

Au pré de Grétel
Rolleville

Bœuf, veau

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

gregory.feret76@gmail.com
06 12 12 94 64

Ferme de la Mare Cavelière
Saint-Aubin-Routot

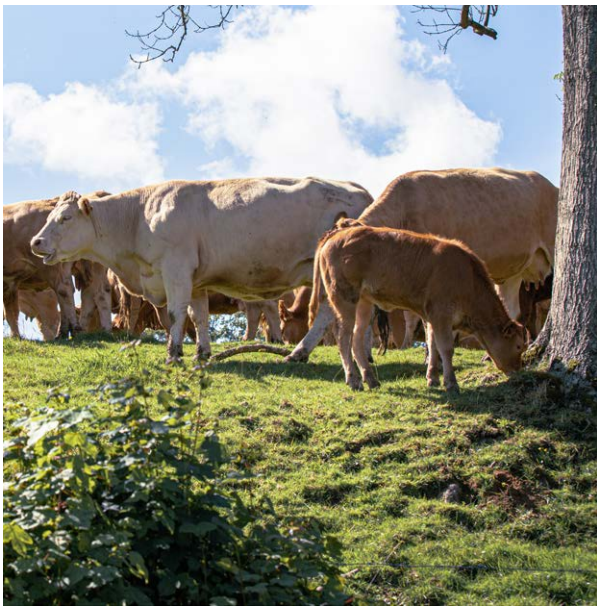
Porc, charcuterie
Porc sur paille sans OGM fini au lait bio
Box Fermier Normand

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

lamarecaveliere@gmail.com
06 01 41 74 96

© AdobeStock



© Aurélien Gauvin

La Ferme du Noyer
Saint-Laurent-de-Brèvedent

Bœuf

Livraison possible (1 à 2 fois par mois)

scea-du-noyer@orange.fr

Ferme de la Mare Dolente
Saint-Vincent-Cramesnil

Bœuf, veau

Vente à la ferme

fermedelamaredolente@gmail.com

© AdobeStock

PRODUITS LAITIERS

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les producteurs LAITIERS

et produits laitiers

© AdobeStock

LeCollège CulinaireduFrance

GAEC Leroux – Le Panier de Léonie

Cauville-sur-Mer

Pâtisserie, plats cuisinés préparés
Local et Facile

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

gaec.leroux.mer@orange.fr
06 28 92 28 59

Ferme Daussy

Cauville-sur-Mer

Beurre, crème, Lait

Vente à la ferme

daussyyannick@orange.fr
06 81 62 47 86

EARL du Petit Orcher La Fabrique de Philemon

Étainhus

Desserts glacés, crèmes glacées et sorbets
Le producteur local

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

didier.vandermeersch@gmail.com

LeCollège CulinaireduFrance

Baptiste Lemonnier La Ferme du Bois des Saules

Fongueusemare

Crème, lait

Livraison possible (1 fois par semaine)

lafermeduboisdessaules@gmail.com

Fromagerie de la Garenne

Heuqueville

Desserts uniquement au lait de brebis, fromage, fromage blanc, lait, yaourt nature, yaourt aux fruits
Le producteur local

celinerenaux36@gmail.com

Ferme de la Mare Cavelière

Saint-Aubin-Routot

Crème, desserts lactés, fromage blanc, yaourt nature, yaourt aux fruits, yaourt à la grec, skyr, autre yaourt

Vente à la ferme
Box Fermier Normand

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

lamarecaveliere@gmail.com
06 01 41 74 96

© AdobeStock

Ferme Dumesnil

Saint-Vincent-Cramesnil

Beurre, crème, desserts lactés, fromage, fromage blanc, yaourt nature, yaourt aux fruits
Local et Facile, Box Fermier, Le producteur local
Bienvenue à la ferme

Vente à la ferme

▶ **Gros / semi-gros / restauration commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs / GMS**

Livraison possible (tous les mercredis)

sarllafermedumesnil@gmail.com

© AdobeStock

Ferme la Bretonnière

Turretot

Beurre, crème, desserts lactés, fromage blanc, lait, yaourt nature, yaourt aux fruits, faisselle

Livraison possible (2 fois par semaine)

earldelabretonniere@orange.fr
06 03 35 10 28

© AdobeStock

POISSONS & PRODUITS DE LA MER

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les pêcheurs ET PRODUCTEURS

de produits de la mer et d'aquaculture

© Philippe Bréard

Pêcherie Côte d'Albâtre
Fécamp

Poissons en filets & produits de la mer
Livraison possible (1 fois par semaine)

07 61 30 11 63
contact@pechealbatre76.fr

Bateau santa cruz
Le Havre

Poissons & produits de la mer
Livraison possible (1 fois par semaine)

06 49 76 98 80

L'Hippocampe
Le Havre

Poissons & produits de la mer

07 67 80 20 34

© AdobeStock

© Philippe Bréard

P'Tit Gabin
Le Havre

Poissons & produits de la mer
Livraison possible (1 fois par semaine)

carolinetassel1906@gmail.com

Symbi0se
Le Havre – Hangar 0

Truite fumée et rillettes
Livraison possible (1 fois par semaine)

06 66 52 04 37
arnaud.symbiose@gmail.com

© AdobeStock

PRODUITS D'ÉPICERIE

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les producteurs D'ÉPICERIE

et boissons

Le Champs des Comestibles
Cauville-sur-Mer

Infusions, sels aromatisés, épices

▶ **Restauration commerciale / épiceries / traiteurs**

Livraison possible (1 fois par semaine)

06 17 30 24 84

Langue de chat and Caux
Angerville-l'Orcher

Pâtisseries fabriquées à partir de produits locaux

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

languedechatandcaux@gmail.com
06 86 73 39 53

Frédéric Morisse
Beaurepaire

Boissons alcoolisés ou non, vinaigre

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

berlusmith@orange.fr

GAEC Leroux – Le Panier de Léonie
Cauville-sur-Mer

Pâtisserie, plats cuisinés préparés
Local et Facile

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

gaec.leroux.mer@orange.fr
06 28 92 28 59

La Ferme aux petits oignons
Cauville-sur-Mer

Haricots secs

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

auxpetitsoignons76@yahoo.c
fermeauxpetisoignons.com

Fraise de Criquetot
Criquetot-l'Esneval

Boissons alcoolisées ou non, fruits cuits (compotes, confitures)

Le producteur local

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

06 06 62 23 15

La Maison Rubigny
Criquetot-l'Esneval

Fruits cuits (compotes, confitures), légumes cuits prêts à l'emploi, plats cuisinés préparés

Livraison possible (1 fois par semaine)

07 86 95 33 76

Jardin de la Bise
Étainhus

Fruits cuits (compotes, confitures)

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

jardindelabise@gmail.com

Cidre Emmanuel Pasquier
Fongueusemare

Jus de pomme, boissons alcoolisées (cidres)
Adhérent IBNS, Local et Facile
Vente à la ferme / semi-gros / restauration commerciale / restauration collective / épiceries/ traiteurs / GMS
Livraison possible (1 fois par semaine)

cidrepasquier@yahoo.com
02 35 29 30 84

Whisky Auguste Ricouard
Fontenay

Boissons alcoolisées ou non
Vente à la ferme
Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

ricouard.paul@orange.fr

Les Normandises du Pradon
Gonfreville-l'Orcher

Jus et boissons alcoolisées ou non, vinaigre, conserves de poulet
Les 8 fermes, Local et Facile
▶ **Vente à la ferme - Semi-gros / restauration commerciale / restauration collective / épiceries / traiteurs**
Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

commande@lesnormandisesdupradon.com

La Petite Surface
Harfleur

Fruits cuits (compotes, confitures)
Vente à la ferme
Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

maraicher@lapetitesurface.com
06 40 53 52 98

SCEA du Tulipier
Les Trois Pierres

Fruits cuits (compotes, confitures), plats cuisinés préparés, soupes et conserves de légumes
Adhérent IBNS, Le producteur local
Vente à la ferme
Livraison possible (2 fois par semaine)

sceadutulipier@gmail.com
06 17 98 65 90

EARL de la Montade
Montivilliers

Fruits cuits (compotes, confitures)
Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

adrien.carpentier.mail@gmail.com
06 16 52 82 48

Cueillette D'Octeville
Octeville-sur-Mer

Pâtisserie, plats cuisinés préparés
Vente à la ferme
Livraison possible (1 fois par semaine)

Contact@cueilletteocteville.fr

Le potager de la Brière
Octeville-sur-Mer

Légumes crus prêts à l'emploi, soupes et conserves de légumes
Vente à la ferme
Livraison possible (1 à 2 fois par semaine)

anicet.deschamps@gmail.com
06 65 56 04 77

Au pré de Grétel
Rolleville

Plats cuisinés préparés à base de viande bovine
Vente à la ferme
▶ **Épiceries / traiteurs / GMS**
Livraison possible (1 fois par semaine)

gregory.feret76@gmail.com
06 12 12 94 64

La Ferme du Noyer
Saint-Laurent-de-Brèvedent

Lentilles, pois chiches, farines (blé, seigle, sarrasin), huile (colza), plats cuisinés préparés
Livraison possible (1 à 2 fois par mois)

scea-du-noyer@orange.fr

Ce guide répertorie les producteurs qui s'engagent à alimenter, en circuits courts, le territoire Le Havre Seine Métropole. N'hésitez pas à soutenir leur démarche et à valoriser des produits d'exception en achetant ces produits locaux ! Ce guide vous accompagnera à relocaliser vos approvisionnements !

Vous souhaitez faire figurer votre activité dans ce guide ?
Vous figurez dans le guide mais votre activité a évolué ?
Contacter la Communauté urbaine Le Havre Seine Métropole.

Contact :
Pôle agriculture et alimentation - deveco@lehavremetro.Fr

LE HAVRE SEINE MÉTROPOLE

lehavreseinemetropole.fr

© LE HAVRE SEINE MÉTROPOLE - 07/2025 - Photo de couverture : © Jacques Basile