

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 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 30 78 43 26

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 Cœur

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 Cœur

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
lelocalh@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

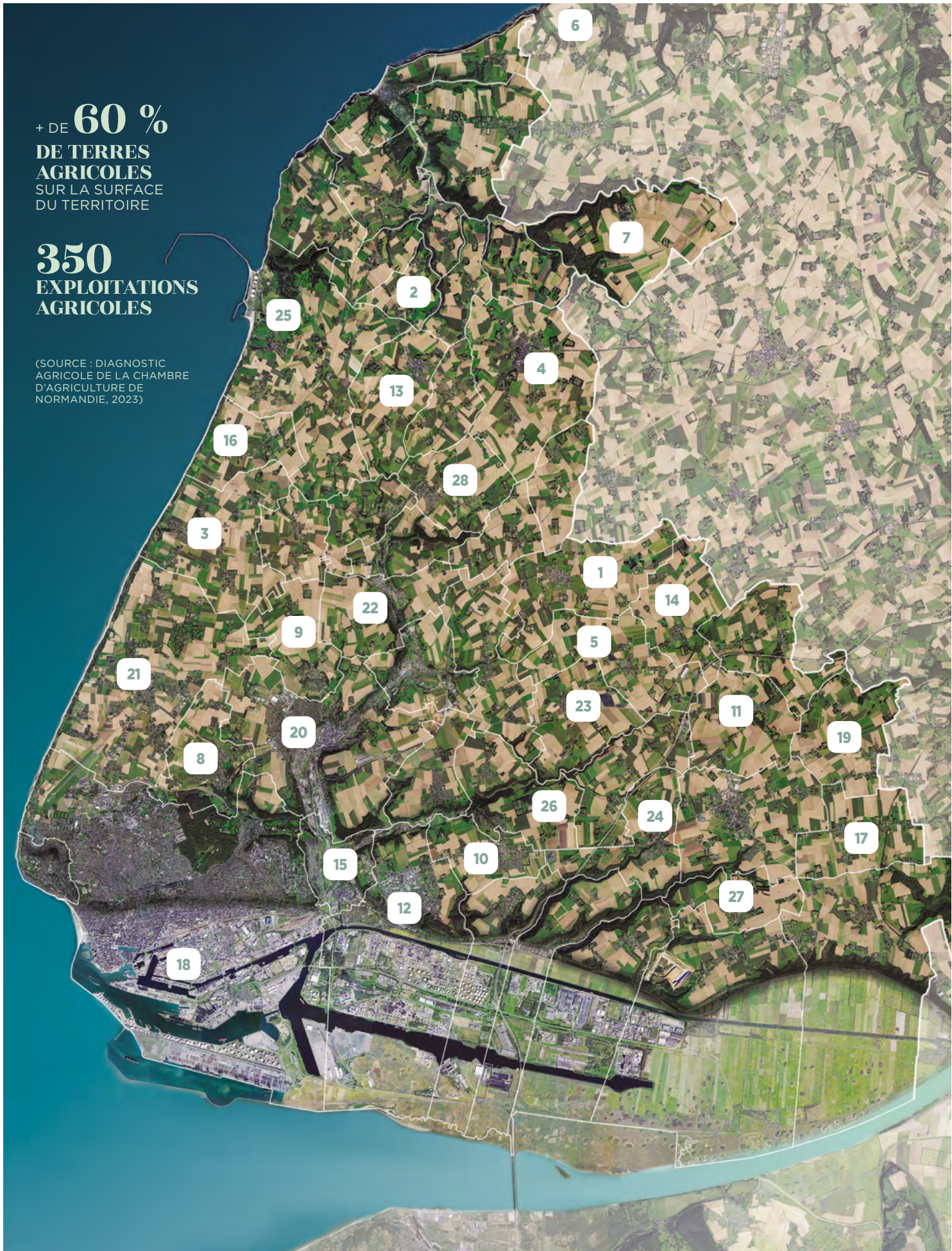


LE BOX FERMIER NORMAND
06 60 38 00 54 / 09 87 55 22 50
Vente en gros et distribution de produits fermiers et artisanaux. Grossiste.

+ DE **60 %**
DE TERRES
AGRICILES
SUR LA SURFACE
DU TERRITOIRE

350
EXPLOITATIONS
AGRICILES

(SOURCE : DIAGNOSTIC
AGRICOLE DE LA CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE
NORMANDIE, 2023)



— PRÈS DE CHEZ VOUS —

La carte DES PRODUCTEURS et des transformateurs

1 Angerville-l'Orcher

- Langue de chat and Caux

2 Beurepaire

- 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 O

- SymbiOse

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





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 Vavas seur	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 Giroton 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



— 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

	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEP	OCT	NOV	DEC
ABRICOT								■				
CERISE					■	■	■					
CHÂTAIGNE									■	■	■	■
FRAISE				■	■	■	■	■	■	■		
FRAMBOISE						■	■	■	■	■		
GROSEILLE, CASSIS						■	■					
KIWI	■	■	■	■							■	■
MÛRE										■		
NOISETTE	■	■	■					■	■	■	■	■
NOIX	■	■	■						■	■	■	■
PÊCHE								■	■			
POIRE	■	■	■	■				■	■	■	■	■
POMME	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■	■
PRUNE							■	■	■			

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

HERBES AROMATIQUES

	JAN	FEV	MAR	AVR	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEP	OCT	NOV	DEC
ANETH					■	■	■		■	■		
BASILIC						■	■	■	■	■	■	
CIBOULETTE			■	■	■	■	■	■	■	■		
CORIANDRE					■	■	■		■	■		
FENOUIL				■	■	■	■	■	■			
LAURIER	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
MÉLISSE					■	■	■	■	■	■		
MENTHE				■	■	■	■	■	■	■		
OSEILLE			■	■	■	■	■	■	■	■	■	
PERSIL		■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
ROMARIN	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
SAUGE	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
THYM	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

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												





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
fermeauxpetitsoignons.com



Le Collège
Culinaire de France

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 bião jardin **Gonneville-la-Mallet**

Plus de 30 variétés de légumes

Livraison possible (1 fois par semaine)

lebiaojardin@hotmail.com
06 46 41 88 33



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



El 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

Le Collège
Culinaire de France

Maison Argentin Octeville-sur-Mer

80 variétés de légumes et 45 aromatiques

Livraison possible

maisonargentinsecretariat@gmail.com
06 80 42 04 75



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





FRUITS

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les producteurs DE FRUITS



Le Collège
Culinaire de France

Le Champs des Comestibles Cauville-sur-Mer

Cassis, poires, pommes, rhubarbe

Livraison possible (1 fois la semaine)

06 17 30 24 84



Jardin de la Bise Etainhus

Fraises, framboises, myrtilles,
pommes, rhubarbe

Livraison possible (1 fois par semaine)

Jardindelabise@gmail.com



La Ferme aux petits oignons Cauville-sur-Mer

Fraises, poires, pommes, rhubarbe

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

auxpetitsoignons76@yahoo.com

fermeauxpetitsoignons.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

Fraises de Criquetot Criquetot-l'Esneval

Fraises

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

06 06 62 23 15



Ferme Jamato Gonneville-la-Mallet

Cassis, fraises, framboises, groseilles,
pommes, rhubarbe

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

06 28 53 44 29



Graine en Main Etainhus

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

Adhérent IBNS

Vente à la ferme

► Semi-Gros / restauration Commerciale /
restauration collective / épicerie / traiteurs

Livraison possible (plusieurs fois par semaine)

contact@graineenmain.org

09 62 51 16 15



© Jacques Brasle



© AdobeStock



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 O

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



El 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



Baies de rose

Saint-Aubin-Routot

Fraises, framboises, myrtilles

Livraison possible

baiesderose@gmail.com



© 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



La Ferme du Noyer Saint-Laurent-de-Brèvedent

Bœuf

Livraison possible (1 à 2 fois par mois)

scea-du-noyer@orange.fr

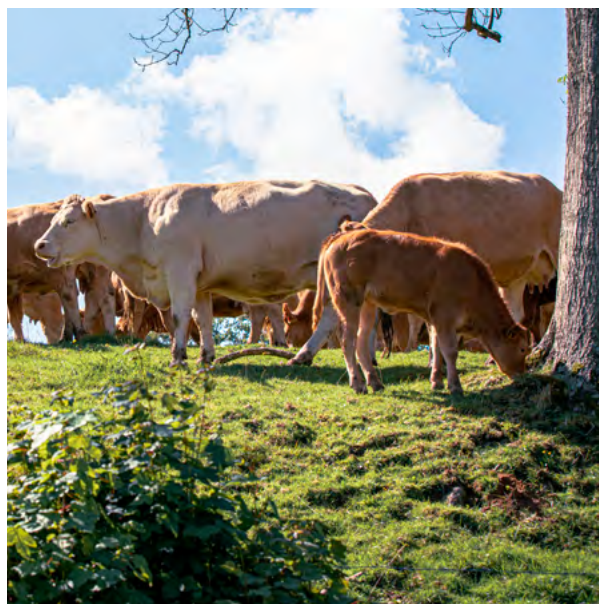


Ferme de la Mare Dolente Saint-Vincent-Cramesnil

Bœuf, veau

Vente à la ferme

fermedelamaredolente@gmail.com



© Aurélien Gauvin





PRODUITS LAITIERS

— PRÈS DE CHEZ VOUS —

Les producteurs LAITIERS et produits laitiers



© AdobeStock

Le Collège
Culinaire de France

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

daussy Yannick@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



Le Collège
Culinaire de France

Baptiste Lemonnier La Ferme du Bois des Saules Fongueusemare

Crème, lait

Livraison possible (1 fois par semaine)

lafermeduboisdessaulles@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



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



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



© Philippe Bréard

P'Tit Gabin
Le Havre

Poissons & produits de la mer
Livraison possible (1 fois par semaine)
carolinetassel1906@gmail.com

SymbiOse
Le Havre - Hangar O

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 Collège
Culinaire de France

Le Champs des Comestibles Cauville-sur-Mer

Infusions, sels aromatisés, épices

► Restauration commerciale / épicerie / 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 alcoolisées ou non, vinaigre

Vente à la ferme

Livraison possible (1 fois par semaine)

berlusmith@orange.fr

Le Collège
Culinaire de France

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.com

fermeauxpetitsoignons.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 / épicerie / 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 / épicerie / 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)

maracher@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

► **Épicerie / traiteurs / GMS**

Livraison possible (1 fois par semaine)

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

La Ferme du Noyer
Saint-Laurent-de-Brévedent

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



lehavreseinemetropole.fr