



SAÔNE-ET-LOIRE

Vente de produits fermiers,
accueil à la ferme :
ici vous êtes les **bienvenus**

ÉDITION 2024

bienvenue-a-la-ferme.com





Vous voulez rencontrer les producteurs ?
C'est possible ! Toute l'année les agriculteurs vous accueillent dans leurs fermes.



Envie

DE REDÉCOUVRIR LE BON GOÛT
ET LES PLAISIRS SIMPLES
DE LA VIE À LA FERME ?

**NOUS SOMMES PLUS DE
10 000 AGRICULTEURS ET
AGRICULTRICES**

partout en France. Chaque petite fleur est la promesse de découvrir de bons produits fermiers et de vivre des expériences inoubliables à la ferme.

**BIEN DE CHEZ NOUS,
À DEUX PAS DE CHEZ VOUS !**



**MANGEZ
VIVEZ
fermier**
en Saône-et-Loire



C'est possible ! Toute l'année les agriculteurs vous accueillent dans leurs fermes.



ICI VOUS ÊTES LES BIENVENUS

Derrière chacun de nos produits, un agriculteur engagé a plaisir à partager son savoir-faire et vous faire découvrir les coulisses de sa ferme. Nous vous accueillons sur nos exploitations lors d'un rendez-vous ou d'une porte ouverte. Vous êtes les bienvenus !

CLIQUEZ, DÉGUSTEZ !
bienvenue-a-la-ferme.com

**MANGEZ
fermier**

Nous sommes 70 agriculteurs Bienvenue à la Ferme en Saône-et-Loire prêts à vous faire découvrir nos produits et la passion de notre métier. Notre engagement : vous permettre de manger quotidiennement de bons produits locaux et de saison. En plus, en suivant la petite fleur, vous soutenez activement l'agriculteur et l'économie locale de votre région.

**VIVEZ
fermier**

Découvrir la traite des vaches, se réveiller au chant du coq, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs... Pour quelques jours, ou quelques heures, venez profiter en famille ou entre amis des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme. Prêts pour une expérience inoubliable en notre compagnie ? Découvrez nos séjours, loisirs et offres de restauration sur bienvenue-a-la-ferme.com

**MARCHÉS
de producteurs**

Lieux de vente, ces marchés sont avant tout des lieux d'échanges privilégiés avec des agriculteurs fiers de leurs activités, qui aiment partager la passion de leur métier, expliquer leur savoir-faire et faire et déguster leurs produits. Venez faire le plein de produits fermiers dans la bonne humeur !



Sommaire



Escargots

Les Escargots d'Amandine (n°7)	p11
Les Escargots d'Estelle (n°16)	p15
Ferme de Viennette (n°56)	p31



Fromages et produits laitiers

Chèvrerie des Filletières (n°3)	p9
Ferme de la Cruzille (n°4)	p9
Chèvrerie de la Trufière (n°6)	p10
Bergerie de Santagny (n°9)	p12
Ferme des Côteaux (n°11)	p13
GAEC Pardon (n°12)	p13
Bergerie du P'tit Château (n°17)	p15
GAEC de Chavenne (n°18)	p15
Domaine des Poncétys (n°19)	p16
Ferme des Bien Vivants (n°24)	p18
Duo d'lait (n°27)	p20
GAEC des Roies (n°28)	p20
Ferme des Cantiaux (n°29)	p20
Chèvrerie des Bois Saint Romain (n°47)	p28
Chèvrerie du Bois Neuf (n°48)	p28
Chevrie du Mont Sombet (n°49)	p28
Domaine des Ballifays (n°50)	p29
Ferme du Montot (n°57)	p31
La Chèvre de Russilly (n°60)	p32
Chèvrerie des Terres Chaudes (n°61)	p32



Viande bovine

Délices de nos Campagnes (n°1)	p8
Domaine de la Saule (n°2)	p8
Ferme des Grands Genets (n°8)	p11
GAEC Pardon (n°12)	p13
Flor'aline (n°20)	p16
Exploitation du Lycée Agricole de Fontaines (n°25)	p19
Le Grand Karadok (n°26)	p19
Duo d'lait (n°27)	p20
Ferme des Cantiaux (n°29)	p20
GAEC Limousin Bourgogne (n°35)	p23
Ferme du Mont Rouge (n°36)	p23
Ferme de Saint-Denis (n°38)	p24
Ferme du Cluselier (n°43)	p26
Ferme de la Lutarne - GAEC Joly (n°46)	p27
Chevrie du Mont Sombet (n°49)	p28
Ferme de la Mère Boitier (n°54)	p30
Ferme de Nouvelle (n°55)	p30
Ferme des Marguerites (n°62)	p33



Viande de porc - charcuterie

Ferme des Blancs (n°13)	p13
Le Porc Brionnais (n°32)	p21
Ferme du Mont Rouge (n°36)	p23
Le Potager de la Tuilerie (n°42)	p25
Chevrie du Mont Sombet (n°49)	p28
Ferme de la Mère Boitier (n°54)	p30



Viande ovine

Bergerie de Santagny (n°9)	p12
Exploitation du Lycée Agricole de Fontaines (n°25)	p19
Le Grand Karadok (n°26)	p19
Ferme de Rivault (n°33)	p22
Ferme du Mont Rouge (n°36)	p23
Ferme du Cluselier (n°43)	p26
L'agneau de A à Z (n°44)	p26
Volaille Cannata (n°45)	p27
Domaine La Pascerette des Vignes (n°52)	p29
Ferme de la Mère Boitier (n°54)	p30
Domaine des Marguerites (n°67)	p37



Viande caprine

Chèvrerie de la Trufière (n°6)	p10
Ferme des Poncétys (n°19)	p16
Ferme des Bien Vivants (n°24)	p18
Duo d'lait (n°27)	p20



Viande de lapin

Saveurs de la Chaume (n°22)	p17
Volaille Cannata (n°45)	p27
Philippe Bon (n°63)	p33



Volailles - foie gras

Délices de nos Campagnes (n°1)	p8
Domaine de la Saule (n°2)	p8
Bergerie de Santagny (n°9)	p12
Saveurs de la Chaume (n°22)	p17
Exploitation du Lycée Agricole de Fontaines (n°25)	p19
Le Porc Brionnais (n°32)	p21
Ferme de Rivault (n°33)	p22
Ferme de Marcelizon (n°39)	p24
Ferme d'Artus (n°41)	p25
Volaille Cannata (n°45)	p27
Ferme de la Lutarne - GAEC Joly (n°46)	p27
Ferme Auberge La Bonardière (n°53)	p30
Ferme de la Mère Boitier (n°54)	p30
Ferme de Nouvelle (n°55)	p30
Ferme de Viennette (n°56)	p31
GAEC du Moulin Brûlé (n°58)	p31
GAEC La Gauloise Noire (n°59)	p32
Philippe Bon (n°63)	p33
Domaine des Marguerites (n°67)	p37



Miel et produits de la ruche

Entre Miel et Terre (n°5)	p10
Le Rucher des Buis (n°23)	p18
Exploitation du Lycée Agricole de Fontaines (n°25)	p19
Ferme des Cantiaux (n°29)	p20
Miellerie de la Natouze (n°30)	p21



Œufs

Délices de nos Campagnes (n°1)	p8
Domaine de la Saule (n°2)	p8
Bergerie de Santagny (n°9)	p12
Domaine des Poncétys (n°19)	p16
Exploitation du Lycée Agricole de Fontaines (n°25)	p19
Duo d'lait (n°27)	p20
Ferme du Mont Rouge (n°36)	p23
Ferme de Marcelizon (n°39)	p24
Ferme d'Artus (n°41)	p25
Le Potager de la Tuilerie (n°42)	p25
Ferme de la Mère Boitier (n°54)	p30
Ferme de Nouvelle (n°55)	p30
Ferme de Viennette (n°56)	p31
GAEC du Moulin Brûlé (n°58)	p31
GAEC La Gauloise Noire (n°59)	p32



Farines

Ferme des Cantiaux (n°29)	p20
GAEC Limousin Bourgogne (n°35)	p23
Ferme de Lutarne - GAEC Joly (n°46)	p27



Légumes

Le Potager de la Tuilerie (n°42)	p25
Ferme de Viennette (n°56)	p31
GAEC du Moulin Brûlé (n°58)	p31
Ferme des Marguerites (n°62)	p33



Fruits - Epicerie sucrée (glaces, gâteaux, jus, confiseries, confitures, tisanes...)

Entre Miel et Terre (n°5)	p10
Le Jardinier Glacier (n°10)	p12
Le Château Portier (n°15)	p14
Flor'aline (n°20)	p16
Le Rucher des Buis (n°23)	p18
Miellerie de la Natouze (n°30)	p21
Parfums de Terroir (n°31)	p21
Family Chanvre (n°34)	p22
Ferme Brasserie Simone (n°40)	p25
Ferme de Viennette (n°56)	p31
Chèvrerie des Terres Chaudes (n°61)	p32
Domaine des Marguerites (n°67)	p37



Vins / Bières

Château de la Greffière (n°14)	p14
Le Château Portier (n°15)	p14
Domaine des Poncétys (n°19)	p16
Domaine de Monterrain (n°21)	p17
Ferme Brasserie Simone (n°40)	p25



Non alimentaire (cosmétiques, habits...)

Miellerie de la Natouze (n°30)	p21
Family Chanvre (n°34)	p22
La Charrette Bleue (n°37)	p23
L'agneau de A à Z (n°44)	p26
Domaine des Varennes (n°51)	p29
Domaine La Pascerette des Vignes (n°52)	p29



Découverte et pédagogie

La Bergerie de Santagny (n°9)	p12
Château de la Greffière (n°14)	p14
Le Château Portier (n°15)	p14
Ferme des Bien Vivants (n°24)	p18
Domaine La Pascerette des Vignes (n°52)	p29
Domaine des marguerites (n°67)	p37
Les Bottes en Caboud'Choux (n°69)	p40



Activités équestres

Le Moulin de Vaux (n°64)	p36
Un P'tit Coin de Paradis (n°65)	p36



Se restaurer à la ferme

Domaine de la Saule (n°2)	p9
Château de la Greffière (n°14)	p14
Ferme Auberge La Bonardière (n°53)	p30
Domaine des Marguerites (n°67)	p37



Dormir à la ferme

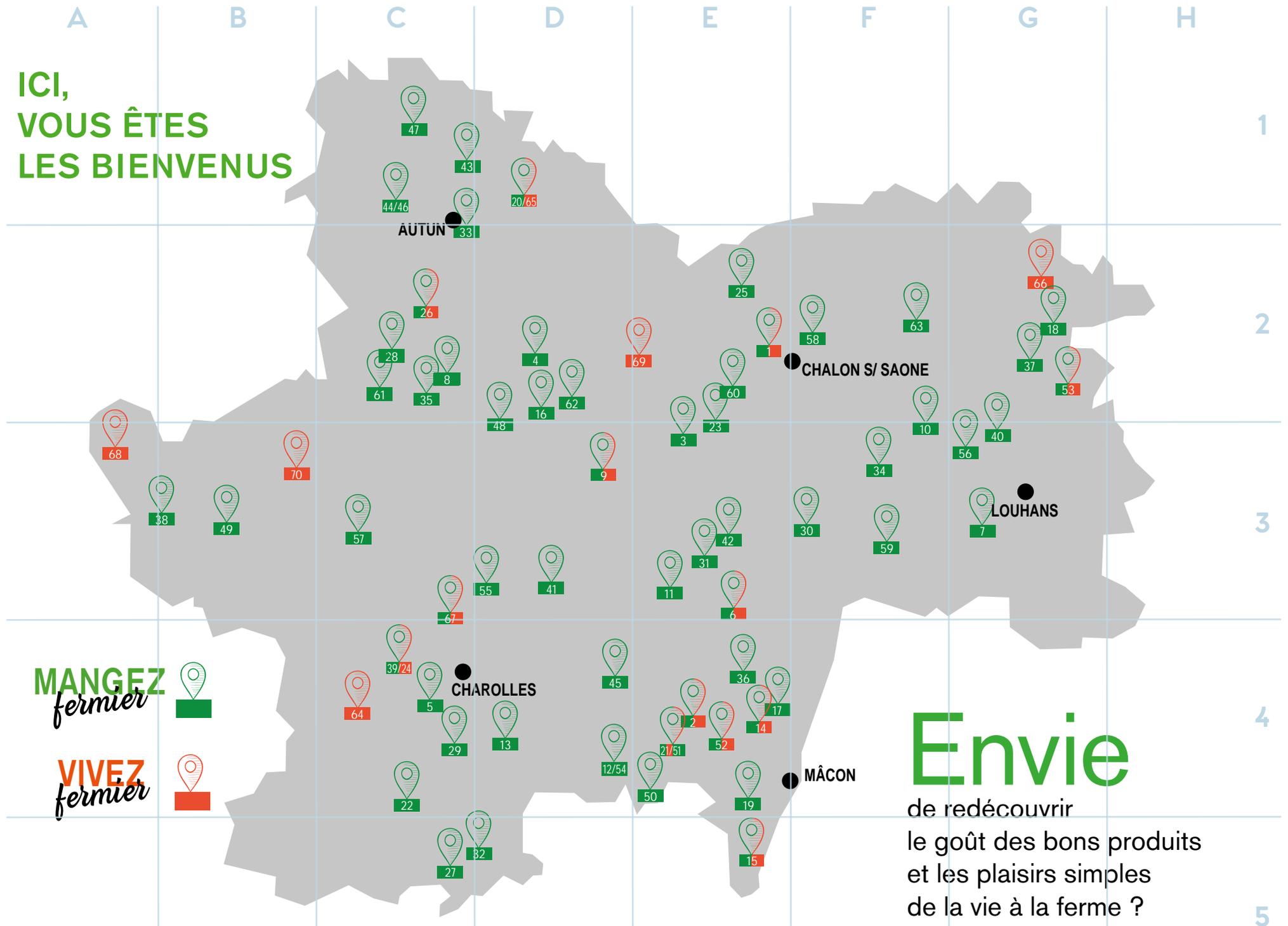
Domaine de la Saule (n°2)	p8
Flor'aline (n°20)	p16
Domaine de Monterrain (n°21)	p17
Le Grand Karadok (n°26)	p19
Domaine La Pascerette des Vignes (n°52)	p29
Le Moulin de Vaux (n°64)	p36
Un P'tit Coin de Paradis (n°65)	p36
Gîte de la Sigraie (n°66)	p37
Domaine des Marguerites (n°67)	p37
Ferme Les Garlauds (n°68)	p37
Une Pause à La Guette (n°70)	p40



Accueil de camping-cars

Délices de nos Campagnes (n°1)	p8
Chèvrerie de la Trufière (n°6)	p10
Bergerie de Santagny (n°9)	p12
Château de la Greffière (n°14)	p14
Le Château Portier (n°15)	p14
Domaine de Monterrain (n°21)	p17

ICI,
VOUS ÊTES
LES BIENVENUS



MANGEZ
fermier



VIVEZ
fermier



Envie

de redécouvrir
le goût des bons produits
et les plaisirs simples
de la vie à la ferme ?

MANGEZ fermier

RETROUVEZ

les bons produits fermiers,
frais et de saison
près de chez vous !



1. DÉLICIES DE NOS CAMPAGNES

E2

Stéphanie, Pascal et Florian PEULSON
GAEC du Grand Coppis - 10 chemin de la Brosse Vessey
71880 CHATENOY-LE-ROYAL
Tél/fax : 03 85 87 68 44 ou 06 15 13 87 68
delices.campagnes@hotmail.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Volailles de ferme (poulets, pintades, canes/
canards de barbarie) et volailles festives
(coqs entiers).

Œufs de poules plein air. Viande charolaise
de bœuf et de veau. Terrines et plats cuisinés
par nos soins.

Vente directe à la ferme sur commande
(volailles et viande). Retrouvez également des
produits d'autres producteurs.

ACCUEIL À LA FERME :

Accueil de camping-car



OUVERTURE : Magasin ouvert du mercredi au samedi de 8h30 à 13h et le vendredi de 17h à 19h.
Marchés à la ferme 2024 : 18 mai 2024 et 26 octobre 2024.

2. DOMAINE DE LA SAULE

E4

Nathalie et Michel POTDEVIN
3 chemin de la Saule Hameau de Vaux - 71250 JALOGNY
Tél : 03 85 59 19 75 / 06 72 18 01 53 natetmi.potdevin@orange.fr
www.chambresdhotelsdevaux.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Veaux de lait, volailles de chair (poulets et
pintades), œufs. Le Domaine de la Saule
est engagé dans une démarche d'agriculture
responsable en veillant au bon respect
de l'environnement et au bien-être animal.
Les vaches, des Blondes d'Aquitaine
essentiellement ainsi que les poules
pondeuses et volailles de chair évoluent sur
60 ha de prairies. Visite de la ferme possible
sur demande.

CHAMBRES D'HÔTES :

Le Domaine possède également deux chambres
d'hôtes mêlant confort et
charme de l'authentique
dans un magnifique cadre
pour passer une nuit...ou
plus ! Chambres d'hôtes
et tables d'hôtes sur
réservation obligatoire.



OUVERTURE : Vente à la ferme vendredi après-midi sur réservation. Vente sur les marchés de Bourgvilain,
Matour, Pierreclos et produits disponibles au magasin du GAEC du Moulin Brûlé à Fragnes la Loyère ouvert le
samedi matin de 8 à 12h.

3. CHEVRERIE DES FILLETIERES

E3

GAEC La Chèvrerie des Filletières
Les filletières - 71390 CHENOVES
Tél : 03 85 44 02 92 ou 06 31 14 81 20 chevrerie-des-filletieres@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de chèvre fermiers, spécialités
boutons de culotte, AOP Charolais.



OUVERTURE : Vente à la ferme tous les jours de 8h30 à 13h et de 15h à 19h. Visite libre de la chèvrerie tous les
jours, traite à partir de 17h.

VENTE DE FROMAGES
Tous les jours de 8h30 à 13h et de 15h à 19h
le dimanche de 8h30 à 13h et de 16h à 18h
VISITE LIBRE DE LA FERME
OUVERT TOUTS LES JOURS

LA CHÈVRERIE DES FILLETIÈRES - 71390 CHENÔVES
TÉL : 03 85 44 02 92 - MOB : 06 31 14 81 20

4. FERME DE LA CRUZILLE

D2

Camille, Gilles, Sylvie et Axelle DEPOIL
La Cruzille - 71710 LES BIZOTS
Tél : 06 24 89 35 87 lafermedelacruzille@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Divers fromages de chèvre fermiers au lait cru :
faisselles, fromages traditionnels du frais au sec, tome,
apérichèvres, bûche cendrée, fromages aromatisés...
Depuis 1990, nous (Gilles et Sylvie) nous employons
à sans cesse améliorer la qualité de nos produits.
Nous sommes aujourd'hui rejoints par 2 de nos enfants
(Camille et Axelle) qui poursuivent cette quête de qualité
afin de toujours mieux satisfaire les fins gourmets. C'est
avec plaisir que nous vous accueillons afin de vous faire
découvrir notre élevage et nos produits.



OUVERTURE : du lundi au samedi : 8h à 12h et de 14h à 17h, fermeture le mardi, dimanches et jours fériés : 8h à 10h.

5. ENTRE MIEL ET TERRE

C4

Timothée et Estelle MAZILLE

35 route du vieux bourg - 71800 DYO

Tél : 03 85 70 60 12 entre-miel-et-terre@hotmail.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Miel, pain d'épices et autres dérivés de notre production apicole.



OUVERTURE : Boutique à la ferme le mardi matin et mercredi matin de 9h à 12h30, vendredi après-midi de 14h à 18h30 et le week-end, sur rendez-vous.

6. CHEVRERIE DE LA TRUFIERE

E3

Bérénice, Carine, Marie-Emilie et Sylvain CHOPIN

Lys - 71460 CHISSEY-LES-MACON

Tél : 03 85 50 15 26 chevrierielatrufiere@orange.fr

www.chevrierielatrufiere.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de chèvre au lait cru, yaourts à boire, terrines et autres produits de notre ferme.

ACCUEIL À LA FERME :

Visite libre de la chèvrerie
Accueil camping-cars (2 emplacements)



OUVERTURE : Toute l'année - horaires en ligne.



7. LES ESCARGOTS D'AMANDINE

G3

Amandine RAVEAU

690 route des Dézarets - 71470 LA CHAPELLE THÈCLE

Tel : 06 18 92 05 12 - lesescargotsdamandine@gmail.com

www.les-escargots-damandine.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Escargot en coquille à la Bourguignonne, escargot en coquille à la Bourguignonne, au chèvre ou provençale, mini-feuilletés à la Bourguignonne, escargot dans des mini-vol-au-vent, beurre persillé à la bourguignonne, préfou à la bourguignonne, préfou escargotine, escargot au court bouillon, escargotine, croquettes à garnir



Mon élevage Les Escargots d'Amandine se situe au cœur de la Bresse, proche de Louhans et de Tournus. J'ai commencé mon activité le 29 avril 2022. Cette année, c'est 170 000 naissains (des gros gris) qui ont été lâchés dans mes parcs. Les escargots sont élevés dans un espace de 500 m2 avec un sol couvert de plantes comme le trèfle, la luzerne et la moutarde. Je propose divers produits dérivés d'escargots. Vous trouverez les traditionnelles coquilles à la bourguignonne avec leur beurre persillé maison, ainsi que les croquettes. Je propose aussi d'autres préparations comme les mini-feuilletés à la bourguignonne, les préfou, les bocaux de court-bouillon et l'escargotine, idéale pour réussir vos toasts.

OUVERTURE : Vente à la ferme le mercredi de 15h à 18h et le samedi de 9h à 12h30 (produits disponibles en rayon dans la boutique partagé avec le GAEC des 3 communes d'avril à décembre), produits également disponibles au magasin de producteurs La Ferme d'à côté à Tournus, au magasin Ferm'emplètes à Pont de Vaux et sur le marché de Chatenoy-en-Bresse 2^{ème} vendredi du mois de mars à novembre. Visites de l'exploitation avec dégustation durant l'été.

8. FERME DES GRANDS GENETS

C2

GAEC des Grands Genêts - Christelle et Richard BONNOT

La Montagne - 71190 DETTEY

Tél : 06 27 89 45 60

gaecgrandsgenets@gmail.com

www.vente-directe-viande-charolaise.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Viande fraîche, au détail ou en colis, de bœuf charolais, saucisses et merguez pur bœuf, veau sous la mère. Conserves, sans additif ni conservateur, cuisinées à la ferme : bœuf bourguignon, pâté pur bœuf, sauce bolognaise, chili con carne, tripes, carbonnade flamande, bœuf provençal... Saucisson, chorizo, viande séchée. Découpe tous les mardis et transformation à la ferme. Vente aux particuliers et professionnels (restaurants, épicerie, cantines...). Buffets avec l'Association Terroirs de Saône-et-Loire.



OUVERTURE : Accueil et vente à la ferme sur rendez-vous - Livraison possible ou envoi Chronopost réfrigéré. Ferme gourmande : dernier week-end de septembre. Retrouvez-nous aussi sur les Marchés de Producteurs Bienvenue à la Ferme. Tournées de livraisons le 1^{er} jeudi du mois sur Beaune et ses environs, le 2^{ème} jeudi du mois sur le Couchois et le 3^{ème} jeudi du mois sur le Chalonnais. Retrouvez nos produits au magasin de producteurs La Station Fermière à Autun.

9. LA BERGERIE DE SANTAGNY

D3

Thomas MARTIN

9 lieu-dit de Santagny - 71460 GENOUILLY
Tél : 06 43 25 17 71 labergeriedesantagny@gmail.com
www.labergeriedesantagny.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Produits au lait cru de brebis (fromages frais, mi-affiné, sec, tomme, bleu, feta et tant d'autres), des yaourts, viande ovine et produits transformés (rillette, terrine). Au plein cœur de la Saône et Loire, j'éleve une troupe d'une soixantaine de brebis Lacaune sur 43 ha de prairies. Certifié agriculture biologique, je produis moi-même mes céréales sur mes 9 ha de culture. L'ensemble du lait est transformé dans ma fromagerie. Depuis 2023, poules pondeuses (vente à la ferme) et en 2024 volailles de chairs (poulets et pintades) sur commande. Pour en connaître davantage : visite libre ou guidée (5 € par personne, tarif groupe + de 7 : 35 €, sur rendez-vous).

FERME PÉDAGOGIQUE :

Dans le cadre de classes vertes ou de classes de découverte, partez pour une découverte éducative du milieu agricole. Je vous accueille sur mon exploitation les lundi et vendredi sur réservation pour aborder différentes thématiques Monde végétal, Monde animal, reproduction et transformation des produits avec un programme pédagogique adapté au public (cycle 1, cycle 2 ou cycle 3). Groupe de 20 personnes maximum. Tarifs : sur demande selon vos besoins pédagogiques.

ACCUEIL DE CAMPING-CARS :

3 emplacements



OUVERTURE : Vente à la ferme mardi et vendredi de 17h30 à 19h. Retrait à la ferme sur commande et rendez-vous. Vente sur les Marchés des Producteurs Bienvenue à la ferme (1^{er} vendredi du mois), Marché paysan d'Etigny (2^{ème} samedi du mois), Marchés événementiels ponctuels.

10. LE JARDINIER GLACIER

F3

Sylvie GUIGUE - EARL SORBIOP
71370 SAINT-ETIENNE-EN-BRESSE
Tél : 03 85 96 44 28 ou 06 01 01 67 20

lejardinierglacier@orange.fr www.lejardinierglacier.sorbiop.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Une vingtaine de parfums de sorbets et glaces végétales (au lait d'avoine et de riz) issus de la transformation de fruits rouges et plantes aromatiques produites en Agriculture Biologique sur l'exploitation.



OUVERTURE : Magasin à la ferme, jours d'ouverture variables suivant la saison. Consultez notre site internet et notre page facebook pour connaître les horaires et nos partenaires. Et de préférence précommandez sur www.app.cagette.net/sorbiop-lejardinierglacier Autres points de vente : AMAP, Locavor, Rucho qui dit Oui. En magasins Biocoop Local, Marcel & Fils (Chatenoy, Chalon sur Saône), Satoriz, etc... Ponctuellement Jardins de Cocagne à Mâcon et sur certains salons bio nationaux. Vente en ligne sur les sites www.pourdebon.com et www.epicery.com

11. FERME DES COTEAUX

E3

Nathalie et Stéphane DECOUDU

La Ronzière - 71250 MASSILLY

Tél/Fax : 03 85 50 07 96

lafermedescoteaux@wanadoo.fr www.ferme-des-coteaux.com



PRODUITS DE LA FERME :

Bienvenue à la Ferme des Coteaux ! Nathalie et Stéphane élèvent 150 chèvres avec transformation fromagère. Fabrication Artisanale - Médaille d'Or - Vente de fromages de chèvres fermiers - AOP Mâconnais.



OUVERTURE : Magasin ouvert tous les jours - horaires libres pour la vente.

12. GAEC PARDON

D4

Roselyne PARDON

Chavannes - 71520 TRAMAYES

Tél : 03 85 50 52 46 ou 06 50 82 58 76 gaecpardon@orange.fr www.gaec-pardon.net



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages fermiers au lait cru entier : chèvre, vache, mélange et spécialités diverses... Nouveautés

- Capriflor : fromages de chèvre aux fleurs... et aussi : crème savoureuse et beurre d'antan ! Caissette de viande charolaise sur commande.



OUVERTURE : Vente directe à la ferme : magasin ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h30 à 18h, sauf le vendredi après-midi. Ouverture de 9h à 11h les dimanches et jours fériés. Visite libre de l'élevage en journée, traite à partir de 17h30 - Visite de la fromagerie avec dégustation sur rendez-vous.

13. EARL LA FERME DES BLANCS

D4

Famille MALATIER

520, Chemin des blancs 71800 COLOMBIER-EN-BRIONNAIS

Tél : 03 85 84 54 32 gaec.malatier@la-ferme-des-blancs.com

www.la-ferme-des-blancs.com



PRODUITS DE LA FERME :

La Ferme Des Blancs est une exploitation travaillant du pré à l'assiette. Nos porcs sont nés et élevés en plein air et découpés, transformés (charcuterie et viande fraîche) dans notre atelier à la ferme.



OUVERTURE : Notre magasin à La Ferme est ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Si vous souhaitez passer commande, nous vous invitons à nous joindre par téléphone ou de vous rendre sur notre site internet. Vous pouvez également retrouver nos produits dans divers magasins : Utile à Crêche-sur-Saône, Au Levain à Colombier-en-Brionnais, UGA à La Chapelle-Sous-Dun, Super U à Saint-Bonnet-de-Joux, Carrefour Contact à Charolles, Intermarché à Chauffailles, Bi à Gélénard, Boulangerie à Gibles, Carrefour Express à Paray-le-Monial, Rue des Producteur au 33 avenue Berthelot à Lyon, Ma ferme en ville au 112 rue de Sèze à Lyon, Récolte local au 53 rue du Docteur Long à Lyon, Vival à Marizy, Alberti Fruits à Ahuy (Dijon Nord), Proxi le Sens-Frein à Saint-Symphorien-des-Bois, Multi Marlin à Vendennes-les-Charolles, Leclerc à Montceau-les-Mines et les Bonnes Choses à Palinges.

14. CHÂTEAU DE LA GREFFIÈRE

E4

Famille GREUZARD

La Greffière - 71960 LA ROCHE-VINEUSE

Tel : 03 85 37 79 11 / 06 80 12 33 73

info@chateaudelagreffiere.com www.chateaudelagreffiere.com



PRODUITS DE LA FERME :

Vins (blanc, rouge, rosé et crémant) dont les appellations Mâcon La Roche Vineuse, Saint Véran, Bourgogne et Saint Amour. Issu d'une exploitation viticole depuis 1585, la famille Greuzard est propriétaire du Château de la Greffière depuis 1924. Le Caveau est ouvert du lundi au samedi et nous proposons également une visite du domaine à 9,50€/ personne comprenant la visite libre du musée, la visite guidée du chai, une dégustation.

ACCUEIL À LA FERME :

«Offre classique» comprenant : la visite libre du musée - la visite guidée du chai à 10h30, 14h30 et 16h30 - dégustation de nos vins. 9,50€/ personne (gratuit - de 16 ans)
«Offre découverte» sur réservation comprenant : la visite libre du musée - les visites guidées du vignoble et du chai de vinification - dégustation de nos vins - 3 bouteilles offertes (2 bouteilles «Signatures» et 1 bouteille «Climats»). 62€ de 1 à 4 personnes.
«Offre privilège» sur réservation comprenant : L'accompagnement pendant toute votre visite - les visites guidées du musée, du vignoble et du chai de vinification - dégustation de nos cuvées prestigieuses - 3 bouteilles «Climats» offertes. 152€ de 1 à 4 personnes.
«Offre Repas Pique-Nique dans les vignes» sur réservation minimum 48h avant votre venue et pour minimum 4 personnes comprenant : La visite libre du musée - la visite guidée du chai - dégustation de nos vins - le repas pique-nique tout compris (entrée - plat - fromage - dessert - vin). Un acompte de 50% sera demandé à chaque réservation. 29,50€/ personne Pour les offres de groupe à partir de 15 personnes veuillez nous contacter.
Accueil de camping-cars (5 emplacements).



OUVERTURE : Vente au caveau du lundi au samedi de 9h à 12h et 14h à 17h30.

Visite du Domaine et du Musée de la Vigne et du Vin / Dégustation 9,50€
3 visites/jour à 10h30, 14h30 ou 16h30
Ouvert du lundi au samedi toute l'année
info@chateaudelagreffiere.com
03 85 37 79 11
Notre boutique est ouverte de :
9h à 12h et 14h à 18h

15. LE CHATEAU PORTIER

E5

Denis CHASTEL-SAUZET

1765 route du Moulin à Vent - 71570 ROMANECHÉ THORINS

Tél : 09 83 22 59 39 ou 06 84 84 71 01

moulinavent.com@gmail.com

www.chastel-sauzet.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Vins AOC Moulin à Vent, Bourgogne, Chénas, Juliéna, Fleurie, Chiroubles, Beaujolais Villages (rouge, rosé, blanc), Saint Véran, Blanc de Blancs. Jus de fruits : raisin Gamay, raisin Chardonnay, cassis, poire, pomme.

ACCUEIL A LA FERME :

Visite du Moulin à Vent (monument historique XV^e siècle). Caveau dans le Moulin à Vent. Accueil de groupes, visite des caves du château, Mâchon beaujolais (goûter à la ferme) et découverte œnologique. Accueil de camping-cars (3 places), location de vélos.



OUVERTURE : Caveau ouvert tous les jours et sur rendez-vous pour les groupes.

16. LES ESCARGOTS D'ESTELLE

D2

Estelle BOUCHOT

Lieu-dit Ocle - 546 route de Saint Eusèbe - 71450 BLANZY

Tel : 06 15 16 72 34 - lesescargotsdestelle71@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Escargots en coquilles, en croquilles, en mini-fourilletés, escargotine, escargots court-bouillonnés, recette à la Bourguignonne (beurre de Bresse AOP) et recette au fromage de chèvre.

Bienvenue chez Les Escargots d'Estelle où vous pouvez découvrir les escargots de l'élevage jusqu'à la dégustation avec des visites (en juillet et août) pour petits et grands. J'ai développé ma production d'escargots en élevant aujourd'hui près de 210 000 bêtes à cornes sur 900m² de parcs extérieurs.



OUVERTURE : Vente à la ferme sur rendez-vous. Retrouvez-moi également au Marché du pré à la cagette à Gueugnon, aux marchés festifs d'été, aux marchés fermiers à la Bergerie de Santagny, sur les marchés de Noël, sur les marchés de producteurs Bienvenue à la Ferme de la communauté urbaine Creusot - Montceau. Retrouvez mes produits chez Gamm Vert, à l'épicerie Les Trois Greniers et au magasin « Les Paysans du Beurdin » à Bourbon-Lancy.

17. LA BERGERIE DU P'TIT CHÂTEAU

E4

Antoine BECKER

Chemin du Mont de Blany - 71870 LAIZÉ

Tel : 06 41 61 97 84 - labergerieduptitchateau@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de brebis : fromages lactiques, tomme, gamme apéro, yaourts, faisselles

La Bergerie du P'tit Château est une exploitation à taille humaine située dans les monts du Mâconnais. Nous élevons nos brebis et réalisons nos propres fromages avec vente à la ferme.

J'éleve ma trentaine de brebis sur les hauteurs du Mâconnais au cœur du vignoble. Installé depuis 2017, je transforme moi-même le lait sur la ferme. Je vous propose ainsi une large gamme de fromages de brebis : des fromages lactiques, de la tomme, une gamme apéro, des yaourts et des faisselles. Je vous accueille sur notre magasin à la ferme de mars à octobre/novembre en fonction de la production de nos brebis.



OUVERTURE : Vente à la ferme de mars à octobre/novembre en fonction de la production de nos brebis le lundi, mardi, jeudi, vendredi : 17h30-19h00 Mercredi, samedi, dimanche : 8h00-12h00, marché de Mâcon - Place Gardon le jeudi matin, marché de Lugny et de Laizé-Blany le vendredi matin en alternance, produits également disponibles à la fromagerie des Deux Roches à Prissé.

18. GAEC DE CHAVENNE

G2

Chloé, Christelle et Frédéric PACAUD

563 rue de Chavenne - 71310 LA CHAPPELLE-SAINT-SAUVEUR

Tel : 06 76 15 28 91 - chloe.pacaud2001@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de vaches et fromages de chèvres : fromages lactiques, yaourts, tomme, lait de vache pasteurisé, crème
Le GAEC de Chavenne est une exploitation familiale puisque nous sommes trois associés : Frédéric le père, Christelle la mère et Chloé la fille qui vient de nous rejoindre. Historiquement en élevage de vaches allaitantes, notre exploitation évolue avec l'arrivée de Chloé qui s'occupe d'un atelier de transformation laitier. Ainsi notre nouveau cheptel intègre une dizaine de vaches Jersiaises et une vingtaine de chèvres. Le lait est transformé en intégralité dans notre laboratoire de transformation pour vous proposer une gamme de fromages fermiers 100% Bressan !



OUVERTURE : À partir de mars vente à la ferme, marché de Pierre de Bresse le lundi matin.



19. DOMAINE DES PONCETYS

E4

Les Poncétys – 71960 DAVAYE

Domaine Viticole : 03 85 33 56 22 - expl.davaye@educagri.fr

Chèvrerie des Poncétys : 03 85 33 56 26 - chevrerieponcety@yahoo.fr

www.domaine-poncety.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Produits du Domaine Viticole :

Vins AOC Saint Véran (Blanc), AOC Pouilly-Fuissé (Blanc), AOC Mâcon-Davayé (Rouge), Crémant de Bourgogne.

Dégustation et vente directe au Caveau du mardi au jeudi 8 h-12 h et 14 h-17 h 30, vendredi jusqu'à 17 h.

Produits de la Chèvrerie et de son Magasin :

Fromages de chèvre fermiers dont AOP Mâconnais, bouton de culotte, fromages cendrés et aromatisés, tomme de chèvre, fromage fort... Vente d'œufs de l'exploitation.

Nous proposons également des produits d'autres exploitations de Lycées agricoles (miel, confitures, jus de fruits, terrines, bières et vins,...)

OUVERTURE : Magasin fromagerie ouvert toute l'année du lundi au vendredi matin de 8h à 12h et samedi 10h - 12h.

Événements tout au long de l'année :

- Portes ouvertes « JPO » : mars
- Transhubique : dernier dimanche d'octobre
- Caves ouvertes : fin novembre
- Noël de la fromagerie : vendredi de départ en vacances scolaires de Noël
- Marché de la Bressane Artisanale : tous les samedi matin à Charnay-les-Mâcon
- Dav'in (foire aux vins, étudiants BTS)



RENSEIGNEMENTS ET VISITES

Nous contacter

03 85 33 56 00



AGRO BIO CAMPUS DAVAYÉ Les Poncétys - 71960 Davayé
Tél 03 85 35 56 00 - www.abcdavaye.com

Lycée Général et Viticole / Formations Adultes

3^e / 2^{de} générale / Bac général / Bac Technologique / Bac Pro / BTS / Licence / BP / CS

Viticulture / Œnologie / Commerce / Environnement / Agro-Écologie / Tractoriste viticole / Élevage caprin

@abcdavaye



20. FLOR'ALINE

D1

Aline GOUJON

26 route de Drousson - 71400 CURGY

Tél : 06 75 01 50 21 fa.goujon@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Produits de la ferme : viande bovine, plantes aromatiques et médicinales, tisanes, infusions, mélanges culinaires.

Notre exploitation familiale à l'origine en élevage bovin a évolué au fil des ans. Aujourd'hui mon mari et mon fils s'occupent de nos vaches Charolaises et Aubrac et j'ai pour ma part développé une nouvelle activité de plantes aromatiques et médicinales que je produis et transforme sur l'exploitation. Par ailleurs nous réalisons aussi la vente de reproducteurs Aubrac mâles et femelles Herd book Aubrac.

ACCUEIL À LA FERME :

Venez découvrir notre gîte de 45m² refait à neuf ! Il peut accueillir 3 à 4 personnes. Il se compose d'une cuisine équipée ouverte sur le séjour, d'une chambre à l'étage et d'une salle de bain avec une magnifique vue sur la campagne environnante.



OUVERTURE : Vente à la ferme sur rendez-vous, Pause café à Autun, La Station Fermière Autun.

21. DOMAINE DE MONTERRAIN

E4

Martine et Patrick FERRET

124 rue des Monterrains - 71960 SERRIERES

Tél : 03 85 35 73 47 Fax 03 85 35 75 36

domaine.de.monterrain@wanadoo.fr

www.domainedemonterrain.com



PRODUITS DE LA FERME :

Mâcon Serrières rouge et rosé, Mâcon blanc, Bourgogne Aligoté, Crémant de Bourgogne. Nos vins, millésimes 2022 et 2023, ont été récompensés à l'occasion de la Saint-Vincent.

GÎTE ET ACCUEIL À LA FERME :

Gîte et accueil à la ferme : Accueil de camping-cars, Gîte rural «Le Monterrain» (11 personnes) et gîte d'étape «L'écureuil» (8 personnes), Espace bien être «Le Paradis des Monterrains» avec Spa, sauna et massages.



OUVERTURE : Dégustation possible au caveau tous les jours sur rendez vous.



NOUVEAU
Espace bien-être
«Le Paradis des Monterrains»

2 gîtes de 8 et 11 personnes
- Le Monterrain
- L'écureuil

Martine et Patrick FERRET
Les Monterrains
71960 SERRIERES
Tél. : 03 85 35 73 47
www.domainedemonterrain.com



Apéritifs vigneron sur réservation
(minimum 8 pers.)

22. SAVEURS DE LA CHAUME

C4

Sylvain BORDE

180 route de La Chaume - 71800 AMANZE

Tel : 06 66 26 86 37 saveursdelachaume@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Dans une petite ferme typique du Brionnais, au cœur du bocage bourguignon, je vous accueille sur mon exploitation entourée de prairies et de haies. Ancien cuisinier, je me suis installé en tant qu'éleveur en 2018. Dans le cadre de mon élevage de volailles biologiques, je propose à la vente des poulets et pintades prêts à cuire mais aussi de la découpe, cuisses et filets de poulet. Parallèlement, je transforme une partie de ma production à l'ancienne, c'est à dire de manière traditionnelle sans intrants chimiques. C'est ainsi que je produis différentes terrines en bœuf 180g mais aussi des charcuteries à base de volaille et lapin : terrines au four (lapin, poulet/pleurotes, canard au poivre vert), des pâtés en croûte (lapin, poulet/girolles, canard, pintade), des râbles de lapin farcis (façon tajine, sauge/abricot, curry/carottes), des paupiettes de poulet (girolles, façon tajine, sauge/abricot) et des produits plus saisonniers (boudins blancs de poulet au porto l'hiver, brochettes de poulet mariné, saucisses poulet/curry et merguez de poulet l'été). Nouvelle création également, une gamme de saucissons secs et saucisses sèches de poulet. Depuis fin 2023, mon abattoir possède désormais l'agrément CEE pour abattre des volailles à façon et, à la belle saison, je reprends l'événementiel sous chapiteau, repas à thème avec animations musicales, expositions, salons des vins et bières...L'exploitation possède aussi une remorque pizzas pour la fabrication et vente de pizzas de producteur sur des emplacements ou des événements ponctuels. Visite de la ferme sur demande, portes-ouvertes au printemps et à l'automne.



OUVERTURE : Vente à la ferme le mercredi et le vendredi de 16h à 19h. Marchés municipaux de Charnay-lès-Mâcon (71), Charlieu (42), Renaison (42) et à Mably (42) à Terre Nouvelle et marché mensuel de Saint-Julien-de-Civry (71).



23. LE RUCHER DES BUIS

E3

Anthony BERNY
6 La Chassagne - 71460 SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL
Tél : 07 82 57 86 44
lerucherdesbuis@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Miels : Miel de fleurs de Printemps, miel d'acacia, miel de fleurs, miel de forêt, miel de tilleul, miel de châtaignier, miel de sapin, pain d'épices, nougat, caramiel, bonbon au miel, propolis et pollen frais. Passionné d'apiculture j'ai d'abord été apiculteur pour le plaisir avant de franchir le cap en 2018 et d'en faire mon métier. Je pratique la transhumance des ruches qui sont installées sur le département de Saône-et-Loire et zones limitrophes (Ardeche, Jura, Haut Beaujolais) pour pouvoir vous proposer différentes variétés de miel.



OUVERTURE : Magasin à la miellerie ouvert tous les mardis de 9h à 12h. Marché de Cluny le samedi matin et Marché de Chalon-sur-Saône le mercredi matin. Marché des producteurs Bienvenue à la Ferme et marché de producteurs de St-Gengoux-le-National. Produits disponibles au magasin B11 de Buxy.

24. FERME DES BIEN VIVANTS

C4

Cécile, Matthieu et Etienne
Le Vernat - 71120 CHAMPLECY
Tél : 03 85 24 09 33 ou 07 81 53 92 29 bienvivants@gmail.com
www.fermedesbienvivants.com



PRODUITS DE LA FERME :

Cécile, Etienne et Matthieu vous accueillent à La Ferme des Bien Vivants. Venez caliner les chèvres, déguster fromages de chèvre au lait cru, saucissons et terrines de chèvre et partager un moment de convivialité. Au cœur du Charolais, nous élevons 160 chèvres en saison naturelle et en pâture. Nous transformons l'intégralité de leur lait en délicieux fromages.

Venez déguster nos fromages pur chèvre au lait cru : faisselles, frais, affinés, AOP Charolais, tomme mais aussi notre viande caprine : caissettes de chevreaux, saucissons, merguez, terrines, et découvrez notre gamme de savons et produits de beauté au lait de chèvre !

FERME DECOUVERTE :

Venez découvrir la réalité de la vie de chèvre et de chevrier en Charolais ! Du pré à la traite, de la naissance à la retraite, passez un moment privilégié avec ces animaux si attachants ! Visites libres et gratuites sur demande - Visites guidées payantes avec dégustation sur réservation.
Nouveauté 2024 : devenez fromager d'un jour ! Une expérience en totale immersion, où vous apprendrez les secrets de la fabrication traditionnelle et repartirez avec le fromage que vous avez fabriqué vous-même ! (places et dates limitées ; sur réservation)



OUVERTURE : Magasin ouvert du 1er mars au 1er décembre. Du mercredi au samedi : 8h - 12h / 16h - 19h. Dimanche, lundi, mardi et jours fériés : 8h - 12h. Retrouvez également nos produits dans les bons magasins et restaurants de Charolles et Paray-le-Monial.

LA FERME DES BIEN VIVANTS

Avec Etienne, Cécile et Matthieu, partagez une expérience authentique !

- Rencontre privilégiée avec les chèvres (au pré, à la traite).
- Un instant gourmand.

Rendez-vous à 16h30 les mercredi et samedi de février à novembre, 5€/personne, (réservation conseillée).

25. BOUTIQUE DU LYCÉE AGRICOLE DE FONTAINES

E2

Pauline NICOLAS
10 La platière - 71150 FONTAINES
Tél : 03 85 47 82 82 ou 06 61 31 77 35 Fax : 03 85 47 82 99
expl.fontaines@educagri.fr boutique@epl-fontaines.fr www.epl-fontaines.fr



PRODUITS DE LA FERME :

L'exploitation de Fontaines, située dans l'EPLEFPA Fontaines Sud Bourgogne, met en valeur une surface d'environ 140 hectares, dont 100 hectares de prairies et est orientée vers l'élevage. Elle accueille ainsi un atelier vaches laitières (75 vaches Montbéliardes), un atelier bovin viande (20 vaches Charolaises), un atelier avicole comprenant des volailles de chair (poulets, pintades, chapons), des poules pondeuses plein air, ainsi qu'un rucher pédagogique (10 ruches).



La Boutique du Lycée Agricole de Fontaines met en vente des produits des lycées agricoles publics de Fontaines, de Charolles et d'autres exploitations de lycées agricoles publics régionaux et nationaux (Beaune, Mâcon, Plombières, Poligny, Bourg en Bresse, Périgueux, Avize...).

Activités pédagogiques et de découverte : accueil de classes maternelles, primaires, collèges...Programme fermes ouvertes de la chambre d'agriculture.

Volailles fraîches : poulets, pintades, chapons. Découpe de volailles, abats. Caissettes de viande bovine. Caissettes d'agneau de Charolles. Caissette de porc de l'Exploitation du Lycée de Grandville (Besançon). Produits transformés à base de volailles (rillettes, bolognaise, terrines de foies de volailles, terrines de volailles à l'armagnac, mousse de volailles à l'estragon, cœurs et gésiers confit, confit de cuisse de volaille...).
Produits transformés à partir de bovin charolais (bolognaise, bourguignon, terrines de bœuf...). Oeufs, miel.

OUVERTURE : Vendredi : 9h-12h et 13h-18h. Samedi matin : 9h-12h. Fermeture de mi-juillet à mi-août.
Tél 06 61 31 77 35

26. LE GRAND KARADOK

C2

Yann GINOLIN
Champ Rond - 71190 MESVRES
Tel : 06 89 21 51 22 - legrandkaradok@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Vente de coffrets de viande de bœuf maturée Angus, Wagyu et Wagyu-gus, de viande de veau rosé élevé sous la mère au pré, de 2,5 à 7 kg. Vente au détail de pavé haché, saucisse (Angus et Wagyu), de saucisson et chorizo pur bœuf d'Angus et Wagyu mûr, de viande séchée maturée (façon grison), de terrines et de rillettes de bœuf, de plats préparés...Installé depuis 2020 en Agriculture Biologique sur le Parc Régional du Morvan, je suis un passionné de gastronomie, d'œnologie et un amoureux de mon terroir, le Morvan. Producteur de viande d'Angus engraisée 100% à l'herbe, de Wagyu (race du bœuf de Kobé), je produis aussi du veau rosé élevé sous la mère au pré et des agneaux laitons de races anciennes et rustiques (solognote et Kerry Hill).

Je vois la production et dégustation de viande comme la conception et la dégustation d'une bonne bouteille de vin, mon objectif est de donner un âme et des saveurs spécifiques à mes produits.

GÎTE :

Venez découvrir nos deux gîtes ! Réservation au 06 72 23 07 15

Le Karadok'Inn pour 4 à 6 personnes. Perdue au milieu des prés de la ferme, cette charmante maison rénovée vous offre un séjour détente pour toute la famille. C'est le lieu idéal pour débrancher dans un cadre bucolique et tout confort. Vous pourrez profiter du spa avec vue sur le Morvan, de la véranda, du terrain de pétanque couvert, du barbecue, du hamac, de la bibliothèque... Tout en restant connecté à la fibre et à deux pas de toutes commodités.

Le Pâtis Colas pour 2 à 4 personnes. Cette petite maison, située à l'entrée du village, a été complètement rénovée pour vous permettre de profiter au mieux de la campagne morvandelle ! Très bien équipée, elle dispose d'une chambre et d'un canapé lit dans la pièce de vie. Sa terrasse vous permettra d'apprécier le calme de la campagne, et même d'apprécier, quand ils sont dans le pré voisin, les moutons de notre ferme.



OUVERTURE : Vente à la ferme - particulier et professionnel - envois Chronofresh sur toute la France.



27. DUO D'LAIT

C5

Marylène PELLEGRINELLI

698 route de Vertpré - 71740 TANCON

Tel : 06 23 32 08 20 - duodlait@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME:

Fromages de chèvres, fromages de vaches, fromages mélangés (chèvre et vache), gamme apéritive, crème, glaces et sorbets, viandes de veaux et chevreaux, terrines, œufs

Bienvenue à la ferme duo d'lait des verts prés, notre exploitation située à Tancon près de Chauffailles où nous produisons nos fromages de chèvres et de vaches. Nous sommes installés depuis le mois de janvier 2023, faisant suite à notre projet de longue date de devenir agriculteur. L'exploitation compte 94 chèvres et une trentaine de vaches laitières. Nous transformons nous même à la ferme dans notre atelier : du fromage de chèvre, vache ou mélangé, du sorbet, de la glace au lait de vache. Vous l'aurez compris chez nous tout est question de Duo ! Vous trouverez également lait pasteurisé, œufs, viande de cabris ou veaux et diverses terrines de notre production.



OUVERTURE: Vente à la ferme tous les jours de 9h à 11h sauf les mercredis, dimanches et jours fériés, marché de Charlieu les samedis et magasin de producteurs Croqu'Saison de Chauffailles.

28. GAEC DES ROIES

C2

Eric, Vincent et Louis MENAGER

Les Roies - 71320 CHARBONNAT

Tél : 06 72 46 66 00

gaecdesroies@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Ferme familiale dans un cadre verdoyant, producteurs de fromages de chèvre fermiers dans le respect des traditions.

Venez découvrir nos spécialités (marques déposées) : « Les fleurs de Louis » et « Le chèvres ». »



OUVERTURE: Vente à la ferme sur rendez-vous téléphonique. Livraison possible, nous contacter. Possibilité de visites de groupes, merci de nous contacter.

29. FERME DES CANTIAUX

C4

Myriam et Jean-Baptiste VAIZAND

607 route des Cantiaux 71800 SAINT-GERMAIN-EN-BRIONNAIS

Tél : 06 32 70 98 79 ou 06 81 54 54 07

fermedescantiaux@live.fr

www.chevreriedescantiaux.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Farines écrasées à la meule de pierre (à partir de 1 kg) blé, seigle, grand épeautre, ou sarrasin. Fromages pur chèvre et au lait de mélanges vache et chèvre (de la faisselle aux fromages secs) dont AOP Charolais, tomme pur chèvre. Caissettes de 5 / 10 / 15 kg de viande fraîche de bœuf Aubrac (nés et élevés sur la ferme). Miels toutes fleurs.



OUVERTURE: Du lundi au samedi de 9h00 à 12h30. Les vendredis et samedis après-midi de 15h00 à 19h00. Sur rdv par tél. en dehors de ces horaires. Chèvrerie accessible en visite libre sur RDV. Possibilité de voir la traite à partir de 18h.

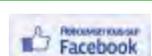
30. MIELLERIE DE LA NATOUZE

F3

Gilbert BONTEMPS

220 chemin de l'Arvolot - 71700 BOYER

Tél : 03 85 51 24 62 ou 06 61 10 24 62 gilbert.bontemps@hotmail.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Miel de printemps, crémeux, acacia, tilleul, fleurs sauvages, châtaigniers, forêt et fleurs.

Propolis et cire.

Bonbons au miel, hydromel.

Pain d'épices nature, orange, figue...

Sorbets abricot, cassis, fraise, citron, poire.



OUVERTURE: Vente à la ferme (téléphoner par précaution). Retrouvez-moi sur les marchés en consultant mon planning sur Facebook Miellerie de la Natouze. Produits disponibles à la Ferme des Muses à Boyer (samedi 10h30 - 12h30). Portes Ouvertes et Marché Gourmand le samedi 22 Juin de 10 à 18h avec extraction du miel en direct ainsi que l'ouverture d'une ruche, dégustation des produits...

31. PARFUMS DE TERROIR

E3

GAEC COPEX

En Nolainge - 71250 TAIZE

Tél : 03 85 50 13 61 parfumsdeterroir@gmail.com www.parfumsdeterroir.com



PRODUITS DE LA FERME:

Producteurs de fruits rouges (cassis, framboises, groseilles et fraises), de rhubarbe, de légumes. Retrouvez dans notre point de vente à la ferme les fruits fraîchement cueillis ainsi que toute la gamme de compotes, confitures, sorbets, pâtes de fruits, coulis...

Fruits frais, fruits surgelés, sorbets, pâtes de fruits, coulis, jus de fruits, confitures, compotes, fruits au sirop, tartinades de légumes.



Produits disponibles également dans les magasins: Saveurs Mâconnaises à Fleurville (71) - Saveurs Fermières à Replonges (01) - Ferme emplette à Pont de vaux (01) - La Panouille à Ceyzeriat (01) . La station fermière (Autun), La ferme d'à côté (Tournus), B1 (Cluny), Carrefour (Cluny), Super U (Prissé), Ferme en ville (Belleville).

OUVERTURE:

Horaires été (mai - septembre) : Lundi : 15h - 18h30 Mardi au vendredi : 09h30-12h / 15h-18h30 Samedi : 9h30-12h
Horaires d'hiver (octobre - avril) Mardi au jeudi: 09h30-12h Vendredi: 09h30-12h / 15h-18h Samedi : 9h30-12h.

32. LE PORC BRIONNAIS

D5

GAEC Le Porc Brionnais - Valérie Verchère - Jonathan Comte - Baptiste Monfray

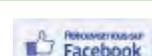
346 Route de Saint Maurice - 71170 CHASSIGNY-SOUS-DUN

Élevage : Jonathan COMTE 07 81 63 58 50

Fabrication et Découpe : Valérie VERCHERE 06 88 17 35 28

Magasin à la ferme / vente : Baptiste MONFRAY : 07 70 03 11 78

earl.delacolombe@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Élevage de porcs et poulets. Transformation toutes charcuteries. Vente sur l'exploitation et/ou sur commande.



OUVERTURE: Jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30 et le samedi de 8h à 12h.

33. FERME DE RIVAUT

C1

Philippe et Alexandre LABONDE
7 rue Paul Cazin - 71400 AUTUN
Tél/Fax : 03 85 52 43 52 philippe.labonde@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME:

Élevage et gavage de canards gras, abattage et transformation par nos soins sur l'exploitation, laboratoire agréé.

Produits frais (foie gras, magrets, cuisses), produits transformés (foie gras, magrets fumés, confits, rillettes, cassoulet), viande d'agneau et produits transformés (sauté d'agneau, terrines...)



OUVERTURE: Visite de l'exploitation et dégustation possible (8€) contactez-nous avant de nous rendre visite. Marché hebdomadaire : vendredi matin à Autun. Présent au magasin de producteurs «Ferm'Emplettes» à Pont de Vaux (01). Retrouvez-nous aussi sur les marchés de Producteurs Bienvenue à la Ferme. Retrouvez également nos produits au magasin de producteurs La Station Fermière à Autun.

34. FAMILY CHANVRE

F3

Caroline JACQUOT
17 route des Chevières - 71370 BAUDRIERES
Tél : 06 03 69 04 85
familychanvre71@gmail.com
www.familychanvre.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Chanvre bien être (CBD) en culture plein champ.

Chanvre bien-être (différentes variétés cbd, cbg etc...légal thc<0,3%) notre gamme Family Chanvre fleurs, tisanes, thé, macérats huileux, savons, chocolats, aromates etc...

Culture naturelle, récolte et manucure à la main, transformation par nos soins ou par des professionnels artisans locaux. Aucun traitement ou apport chimique sur nos parcelles. Au point de vente à la ferme retrouvez les produits des P'tites Sorcières Bressanes (chanvre, savons, fromages de chèvres, miel, jus de pommes, etc...).



OUVERTURE: À la ferme vendredi de 16h30 à 18h30 et samedi de 10h à 12h ou sur rendez-vous. Nous participons à des marchés, suivez notre actualité sur les réseaux. Profitez de notre site de vente en ligne www.familychanvre.fr, envoi Colissimo ou Mondial Relay et Click & Collect.



35. GAEC LIMOUSIN BOURGOGNE

C2

Isabelle et Paul COPRET
Ravetout - 71320 SAINT-EUGÈNE
Tél : 06 20 37 68 22 icopret@gmail.com www.noslimousinesbio.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Viande bovine bio en colis de 5 et 10 kg (bœuf et veau), farines anciennes bio moulées sur meule de pierre (épeautre, blé...) et dérivés, pâtes avec notre farine (blé nature et curcuma, épeautre nature et curry). Ferme familiale située sur le massif d'Uchon, en Agriculture Biologique depuis 2000. Nous élevons des vaches de race Limousine pure depuis 1978 avec l'alimentation produite sur l'exploitation, et proposons depuis peu des produits transformés à base de céréales anciennes biologiques cultivées sur nos parcelles.



OUVERTURE: Accueil et vente à la ferme sur rendez-vous. Retrouvez nos produits sur les Marchés de Producteurs Bienvenue à la ferme, à l'AMAP Le Panier du Coin à Montceau les mines, Au marché de la Trèche à Sanvignes, Au pré à la cagette à Gueugnon. Dans les magasins, Bi 1 à Toulon sur Arroux, Biomonde au Creusot, Du vent dans les Fleurs à Montcenis. Dans les magasins de producteurs : La Station Fermière à Autun et les Paysans du Beurdin à Bourbon Lancy. Livraison à domicile possible : contactez-nous !!

36. FERME DU MONT ROUGE

E4

Marine SECKLER et Benoit CORSIN
Le bourg - 71250 BLANOT
Tél : 06 98 56 39 45
lafermedumontrouge@hotmail.fr www.lafermedumontrouge.com



PRODUITS DE LA FERME:

Découvrez nos viandes de bœuf, veau, agneau et porc plein air ainsi que nos charcuteries et nos œufs frais. Toute notre ferme est certifiée Agriculture Biologique pour vous proposer des produits sains et respectueux de notre environnement.

Tous nos produits vous sont proposés au détail ou en colis, en vente en ligne (livraison dans toute la France) ou bien dans notre magasin à la ferme.



OUVERTURE: Vente à la ferme le samedi de 9h30 à 12h30. Si ces horaires ne vous conviennent pas, contactez-nous pour convenir d'un rendez-vous.

37. LA CHARRETTE BLEUE

G2

Valérie et Frédéric COLAS
2666 route de pierre - La Ville des Maréchaux - 71310 SERLEY
Tél : 03 58 62 75 08 ou 06 20 49 25 67
lacharrettebleue@aol.fr www.les-anesses-de-la-charrette-bleue.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Savons et cosmétiques naturels au lait d'ânesse bio : 21 références de savons, crèmes pour le corps, soins de visage, soins de lavage... Formules uniques sans eau et sans alcool, avec plus de 90% d'ingrédients d'origine biologique. Fabrication à la ferme.



OUVERTURE: Tous les jours 9h-12h et 14h-18h. Retrouvez-nous également sur de nombreux marchés dont les Marchés de Producteurs Bienvenue à la ferme. Visites sur demande.



38. LA FERME DE SAINT DENIS

B3

GAEC ILAGRI - Guillaume GAUTHIER
71140 BOURBON LANCY
Tél : 03 85 85 30 21 ou 06 89 88 51 21
contact@lafermedesaintdenis.com www.lafermedesaintdenis.com



PRODUITS DE LA FERME :

Bœuf charolais en caissettes de 5 et 10 kg ainsi qu'au détail, produits transformés (saucisses, merguez, steaks hachés présalé, « burger », sauce bolognaise, bœuf bourguignon), charcuterie de bœuf (saucisson, terrines de bœuf, tartinettes, pâté en croûte). Au magasin les fromages, yaourts, vin et spiritueux également de collègues agriculteurs. Nous livrons dans la France via Chronofresh.



OUVERTURE : Toute l'année du 15 mars au 15 octobre : mercredi de 15h à 19h, jeudi et vendredi : 10h à 12h et 15h à 19h, samedi : 10h à 12h. Du 16 octobre au 14 mars : mercredi : 14h30/18h, Jeudi et vendredi : 10h/12h et 14h30/18h et samedi 10h/12h. Juin : animation et repas à la ferme avec participation de nombreux producteurs.



Boutique à la ferme

(Ouverte du mercredi 15h au samedi matin 12h)

Possibilité de livraison de viande à votre domicile

www.lafermedesaintdenis.com



Saint Denis - 71140 Bourbon Lancy

39. LA FERME DE MARCELIZON

C4

Laurence, Jean et Didier BOUILLLOT
875 route de Marcellizon - 71120 CHAMPLECY
Tél : 07 81 70 56 92 ou 07 81 27 07 96
lafermedemarcelizon@gmail.com - www.lafermedemarcelizon.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Volailles prêtes à cuire : Poulets, Poules, Coqs, Pintades, Chapons, Volailles découpées, Terrines, Saucisses, Paupiettes, émincés marinés, Plats cuisinés. Œufs plein air.

Volailles fermières élevées en plein air, dans le respect du bien-être animal, nourries avec une alimentation locale, sans OGM.

OUVERTURE : Nos volailles sont disponibles sur réservation. Retrait à la ferme et en livraison (Charolles, Paray le Monial, Montceau, Mâcon, Chalons, Villefranche sur Saône, Lyon). Vous êtes un CSE ? Nous livrons sur votre lieu de travail. Nouveauté : nos produits chez vous en 24h partout en France avec Chronofresh.



Scannez moi !

40. FERME BRASSERIE SIMONE

G3

Aurèle CORDIER
1400 route de Branges - 71440 JUIF
Contact : Tel : 06 64 93 43 34 - aurele@fermedesimone.fr



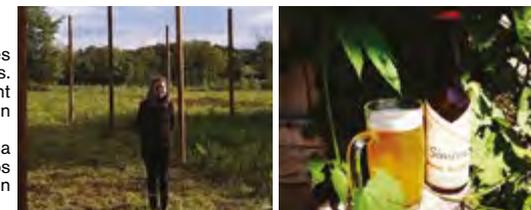
PRODUITS DE LA FERME :

Bières, sirops, tisanes, plantes aromatiques. Installée en Bresse Bourguignonne je cultive mes houblons, fruits, plantes aromatiques et médicinales. Je possède une partie de mon orge, en attendant d'avoir le volume suffisant je m'approvisionne en Bourgogne Franche Comté.

Je transforme l'ensemble de ma production sur ma ferme et vous propose une gamme de bières, sirops et tisanes certifiés agriculture biologique variant selon les saisons !

Côté bière, chacun peut trouver son bonheur parmi les blondes, blanches, ambrées, noires et IPA. Simone est une bière vivante, proposée refermentée en bouteille ou directement en fût pression.

OUVERTURE : Vente à la ferme sur rendez-vous, Délices fermiers à Virey-le-Grand, La Ferme d'à côté à Tournus.



41. LA FERME D'ARTUS

D3

Delphine et Cyrille DUCERF
Le Bourg - 71220 MORNAY
Tel : 06 07 98 28 10 contact@lafermedartus.fr



PRODUITS DE LA FERME :

La Ferme d'Artus est une exploitation familiale. Nous élevons des vaches Charolaises ainsi que des volailles en plein air (poulets, pintades, canards), des poules pondeuses et volailles festives. Nous possédons un atelier d'abattage, découpe, transformation sur place nous permettant de vous offrir le meilleur de nos volailles.

Volailles entières : poulet et selon les périodes de l'année pintade, canard et canette.

Volailles découpées : poulets sans carcasse, cuisses de poulet, filets de poulet, ailes de poulet, et selon différentes périodes de l'année : cuisses de pintade, suprêmes de pintade, filet de canard, cuisses de canard, manchons de canard.

Produits transformés : gâteaux de foie de volaille, terrine au poulet, cake au poulet à l'estragon, rillettes...conserves. Œufs Volailles festives : oie, dinde, chapon.

OUVERTURE : Vente à la ferme le mardi et jeudi sur rdv, mercredi de 15h à 17h et vendredi de 10h à 12h et après-midi sur rdv. Marché du Pré à la cagette une fois par mois à partir d'avril. Produits disponibles aux Utile de Crêches-sur-Saône, Vival de Marizy, Proxi de Vendennes-lès-Charolles.



42. LE POTAGER DE LA TUILERIE

E3

Camille LING
37 route de Chalons - 71460 CORMATIN
Tel : 06 11 56 14 41 - contact@domainedelatuilerie.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Légumes, viande de porc plein air. Bienvenue au Potager de la Tuilerie ! Notre exploitation, diversifiée en maraîchage en agriculture biologique et viande de porc plein air, est en plein développement puisque nous prévoyons de nouvelles productions et activités !

Installés depuis 2022 nous cultivons des légumes sur environ 3 000 m² certifiés en agriculture biologique. Nous avons également des porcs plein air. Nous avons plein de projets pour notre exploitation avec l'arrivée prochainement de poules pondeuses et la réhabilitation d'anciens bâtiments pour transformer nos produits directement sur l'exploitation et proposer des activités d'accueil. Nous vous accueillons tous les lundis de 16h à 19h pour la vente directe et sur nos marchés festifs thématiques plusieurs fois dans l'année (Halloween, St Patrick, Brésil, Noël...)

OUVERTURE : Vente à la ferme de mars à décembre le lundi de 16h à 19h, paniers en point relais (nous contacter)



43. FERME DU CLUSELIER

C1

Tanguy de LACHAISE
Le Cluselier - 71400 SAINT-FORGEOT
Tél. : 06 66 32 91 31 tanguydelachaise@gmail.com
www.lafermeducluselier.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Au cœur de la Bourgogne et depuis plus de 110 ans, la ferme du Cluselier produit de la viande dans le plus grand respect de l'environnement et des animaux. Nos mots d'ordre : Tradition, Qualité et Traçabilité de nos produits. C'est à l'occasion du passage de relais entre 2 générations qu'une nouvelle orientation est donnée. Vente directe de viande d'agneau et de bœuf en colis de 5 ou 10 kg sous vide. Colis traditionnel ou grillade (saucisses bœuf ou agneau piment d'Espelette, aux herbes, nature, merguez, chorizo). Nous produisons, vous dégustez !



OUVERTURE : Sur rendez-vous. Vente à la ferme, en ligne sur notre site, envoi en Chronofresh ou livraison en camion frigorifique, frais de port inclus.



44. L'AGNEAU DE A À Z

C1

Chloé PIMONT
Lieu-dit Les Cheminots - 71400 MONTHELON
Tél : 06 64 23 95 70 chloe.pimont@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Colis d'agneaux et produits transformés : saucissons, chorizos, plats cuisinés (Bolo, Bourguignon...). Produits dérivés de la laine : bonnets, gants, chaussettes, semelles... Savons au lait de brebis.



OUVERTURE : Toute l'année sur RDV. Retrouvez nos produits au magasin de producteurs la Station Fermière à Autun. Possibilité de livraisons à domicile en Autunois.

45. VOLAILLE CANNATA

D4

Famille CANNATA
Le bourg - 71250 BERGESSERIN
Tél : 09 67 03 25 00 labassecourcannata@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME :

Producteurs de volailles (poulets, pintades, canards, dindes, chapons, poulardes, canards gras, lapins), de foie gras et d'agneaux. Élevage plein air avec une alimentation sans OGM. Toute notre production est abattue sur l'exploitation. Atelier de transformation sur le site, ce qui permet de proposer des plats cuisinés à emporter ou à la demande.



OUVERTURE : Magasin « La Basse-Cour Cannata » qui se trouve 22 rue Lamartine au centre de Cluny : du mardi au samedi 8h30-13h et 15h-19h. Vente sur les marchés : mercredi à Chalon-sur-Saône, jeudi à Givry, vendredi à Autun et Charnay-lès-Mâcon, samedi à Cluny et Tournus, et le dimanche à Chagny. Très prochainement, vous pourrez nous retrouver sur internet (site en cours de constructions).



46. FERME DE LA LUTARNE – GAEC JOLY

C1

Michel, Gabriel et Isabelle JOLY - Thomas CORDERET
La Lutarne - 71400 MONTHELON
Tél 06 07 15 00 94 gaecjoly.viande@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Ferme familiale située dans le Parc Naturel Régional du Morvan. Nos charolaises sont élevées de façon traditionnelle avec des produits de l'exploitation, au rythme des saisons, et suivant les cahiers des charges Label Rouge et Charolais de Bourgogne. Depuis le premier janvier 2023, Thomas et Gabriel ont rejoint l'exploitation.

Viande bovine-génisse, vache, veau sous la mère sous forme de viande fraîche (caissettes de 5 ou 10kg), burgers, saucisses, saucissons et conserves, sans conservateurs ni additifs, cuisinées par nos soins (terrines pur bœuf, bolognaise, bœuf haricots rouges, cubes de bœuf cuisinés poivrons/olives ou amandes/raisins, blanquette de veau...), volailles, farines de blé T55, T65 et farine de seigle T130. Pour compléter la gamme de produits, les céréales de l'exploitation sont elles aussi valorisées en circuits courts : pâtes, viennoiseries, pâtés en croûte, et mettent en symbiose les trois ateliers de production mis en place par Michel, Thomas et Gabriel ! Ce début d'année 2024 sera marqué par le lancement d'une production de pain cuit au feu de bois, et tout ça à la Ferme !



OUVERTURE : Accueil et vente à la ferme sur rendez-vous. Livraisons et envois de colis à domicile. Contactez-nous ! Retrouvez nos produits au magasin de producteurs La Station Fermière à Autun.

47. CHEVRERIE DES BOIS SAINT ROMAIN

C1

Marlène, Annick et Michel BERTIN
Les Bois Saint Romain - 71400 TAVERNAY
Tél : 06 78 77 65 49 ou 03 85 54 13 84
marlenebertin@laposte.net



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de chèvre au lait cru : frais, secs, demi-secs, cendrés, aromatisés, affinés ou en faisselle. Tomme de chèvre.



OUVERTURE : Magasin à la ferme ouvert : du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 16h à 19h et le dimanche de 9h30 à 11h30.

48. CHEVRERIE DU BOIS NEUF

D3

Famille DUBAND
71300 SAINT-BERAIN-SOUS-SANVIGNES
Tél : 03 85 67 82 92 ou 06 76 16 97 97
gaec.leboisneuf@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de chèvre, de vache, crème, beurre, yaourts et tomme.



OUVERTURE : Tous les jours de 7h à 9h30 et de 17h30 à 19h sauf samedi matin et dimanche soir.

49. CHÈVRERIE DU MONT SOMBET

B3

Alexandre DAVID
157 route de la goutte de bran – 71160 LES GUERREUX
Tel : 06 99 56 31 95
alexandre david6943@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de chèvres, fromages de vaches, fromage de brebis, viande de porc (grillades, saucisses...), viande de veau (escalope, rôti, côtelette, blanquette, jarret...).

Pauline et Alexandre seront ravis de vous accueillir au sein de leur exploitation laitière où ils élèvent 80 chèvres de race Savoie et Alpine, 3 vaches Brunnes des Alpes et Vosgienne et une vingtaine de brebis Lacaunes. L'ensemble des troupeaux pâturent à l'extérieur et la production de lait de chèvre est faite en respect avec leur cycle naturel. La globalité de la production est transformée sur la ferme en fromages au lait cru (de la faisselle au fromage sec, bûche cendrée et fromages aromatisés), crème et beurre. Nous proposons également de la viande de porcs plein air élevés sur l'exploitation avec des morceaux à griller et saucisses pour vos barbecues ainsi que de la viande de veau.



OUVERTURE : Magasin à la ferme ouvert tous les soirs de 17h à 20h (sauf le dimanche) Marché de Gueugnon le jeudi matin, Paray le Monial le vendredi matin et Digoin le dimanche matin.

50. DOMAINE DES BALLIFAYS

E4

SARL Domaine des Ballifays
71520 GERMOLLES-SUR-GROSNE

Tél : 03 85 50 54 79 Fax : 03 85 50 51 77 lesballifays@orange.fr www.ballifays.com

PRODUITS DE LA FERME :

Fromages pur chèvre.



OUVERTURE : Vente à la ferme du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 14h30 à 18h, vendredi et samedi matin de 8h à 12h et dimanche matin de 9h à 11h. Visite de l'exploitation sur rendez-vous.

51. DOMAINE DES VARENNES

E4

Patrick BENAS

La Tuilerie - 71960 SERRIERES

Tél : 03 85 35 75 32 ou 03 85 35 74 39 ou 06 10 83 67 82 - Fax : 03 85 35 74 57
benas.patrick69@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME :

Mâcon Serrières rouge, Mâcon Villages blanc, Mâcon rosé, Bourgogne rouge, Bourgogne blanc, Blanc de blancs. Saint-Véran.
Vente directe sur le domaine.



OUVERTURE : Dégustation, vente de vins et visite de groupes tous les jours sur demande téléphonique, sauf le dimanche après-midi.

52. DOMAINE LA PASCERETTE DES VIGNES

E4

Céline ROBERGEOT-CIENKI

Les bois - 71960 SOLOGNY

Tél : 06 87 28 32 07

robergeot.sologny71@orange.fr www.pascernettesdesvignes.com



PRODUITS DE LA FERME :

Vins d'Appellation d'Origine Protégée Bourgogne et Mâcon Milly-Lamartine (Blanc, Rosé, Rouge).
Viande d'agneau et produits dérivés (sur commande).

GÎTE RURAL ET ACCUEIL À LA FERME :

Gîte rural situé sur le Domaine (4-5 pers.). En famille, entre amis : visite et dégustation sur rendez-vous (vignoble, cave, dégustation 5 vins + produits fermiers).



OUVERTURE : Caveau ouvert tous les jours sur RDV ou le vendredi de 16h30 à 19h et le samedi de 10h à 19h.

53. FERME AUBERGE LA BONARDIERE

G2

Nicolas ROGUET

La Bonardière - 187 rue des chênes - 71330 BOUHANS

Tél : 03 85 72 00 08 Fax 03 85 72 05 12

la.bonardiere@orange.fr

www.labonardiere-pouletdebresse.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Volailles de Bresse AOP (poulets, chapons, poulardes, dindes) et pintades.

FERME AUBERGE :

Ferme auberge avec comme spécialités poulet de Bresse rôti ou poulet de Bresse à la crème. Situation géographique : 30 km de Chalon-sur-Saône, 20 km de Louhans. Capacité d'accueil : 50 personnes



OUVERTURE : Du 1^{er} avril au 11 novembre sur réservation le week-end. En semaine, minimum 15 personnes. Nous contacter.

54. FERME DE LA MÈRE BOITIER

D4

Elisabeth et Aurélien BRIDAY

Champvent Le Grand chemin - 71520 TRAMAYES

Tél : 03 85 50 59 83 eb@mereboitier.com

www.mereboitier.com et www.lafermedelamereboitier71.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Viande de bœuf, viande de veau, viande de porc, charcuteries, viande d'agneau, volailles, œufs.

Bienvenue à la ferme Briday, en pays Tramayon !

Nous vous accueillons dans notre ferme près de Cluny, en Saône-et-Loire, pour vous proposer des produits bio de qualité. Convaincus de l'intérêt de l'élevage d'animaux au plus près de la nature et dans les règles du bien-être animal, nous nous sommes lancés dans cette aventure pour allier passion et emploi. Nous faisons naître et élevons nos animaux avec soin, pour ensuite transformer et commercialiser les produits exclusivement issus de cet élevage.

Selon la production, vous pourrez ainsi acheter notre viande certifiée en agriculture biologique : en colis ou au détail du bœuf, du porc, des volailles, de l'agneau, du saucisson sec, de la terrine de campagne, du fromage de tête, du saucisson à cuire, et aussi des steaks hachés surgelés.

Tout au long de l'année, nous vous proposons d'acheter nos produits sur place ou dans nos points de vente ou de vous les faire livrer directement chez vous, puisque nous effectuons des livraisons dans un rayon de 20 km autour de Tramayes à partir de 100 € de commande.



OUVERTURE : Marché paysan sur l'exploitation tous les samedis matin de 9h30 à 12h. Produits également disponibles tous les derniers vendredis du mois de 14h à 18h aux Jardins de Cocagne de Mâcon, dans les magasins Rue des Producteurs à Lyon et au magasin Ferme en ville à Belleville.

55. FERME DE NOVELLE

D3

Céline PACAUD et Christophe JUSSEAU

Lieu-dit Nouvelle - 71220 MARTIGNY-LE-COMTE

Tel : 06 37 95 08 94 - lafermedenouvelle@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Élevage traditionnel de Charolais, production d'œufs fermiers plein air, élevage de Volailles fermières : poulets, pintades, dindes entières ou découpées. Viande de bœuf vendue en colis

OUVERTURE : Livraison à domicile. Vente à la ferme les mardis de 16h à 19h, les vendredis et samedis de 10h à 12h. Marché de Charolles le mercredi matin, marchés de producteurs Bienvenue à la Ferme.



56. FERME DE VIENNETTE

G3

Stéphane BESSON - ESAT de Montret

Viennette - 71440 MONTRET

Tél : 03 85 76 94 69 Fax 03 85 76 99 90

magasinviennette@leclousmouren.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Volailles de Bresse : poulets AOP - Volailles de ferme : pintades, canards, oies - Escargots et produits dérivés : en feuilletés, en coquilles ou fromentines, ou sous forme de conserves (escargots à la crème, au court-bouillon, en confits, escargotine, tartinaade, etc.) - Légumes : produits frais et en conserves (velouté de poireaux, sauces tomates, etc.) - Confitures - Oeufs (plein air). Visite de l'exploitation et dégustation pour des groupes de mai à octobre, sur réservation. Minimum 15 personnes pour la dégustation.



OUVERTURE : Vente à la ferme de Viennette (65 impasse de Viennette) du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. À partir du 1^{er} mai, jusqu'à 17h30 les vendredis. Pour la fin d'année : les 4 derniers samedis de décembre : 9h à 15h30. Les 24 et 31 décembre : 9h à 12h. Marché bio et local de Tournus.

57. FERME DU MONTOT

C3

GAEC RIZET

Haut Montot - 71420 OUDRY

Tél : 06 07 85 14 58 rizet.fils@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME :

Fromages de chèvre dont AOP Charolais.



OUVERTURE : 9h-12h du lundi au samedi, 14h-16h30 du lundi au vendredi. Visite de l'élevage sur rendez-vous.

58. GAEC DU MOULIN BRULÉ

F2

SARL REGNAULT FRERES - Benoit et Dominique REGNAULT

31 rue du bourg - 71530 FRAGNES-LA-LOYERE

Tél : 06 10 23 01 71 ou 06 07 53 71 64 regnault-dutrien@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Poulets et pintades fermières, œufs plein air, pommes de terre + produits d'autres producteurs au magasin (produits laitiers, miel, vins...).



OUVERTURE : À la ferme samedi matin de 8h à 12h. Temps d'échange informel autour de l'agriculture. Marché fermier de Saint-Martin-sous-Montaigü le vendredi de 17h à 19h.

59. GAEC LA GAULOISE NOIRE

F3

Morgan LOUCHE et Charlène REVOL
1335 Route de la Frette - 71290 HUILLY-SUR-SEILLE
Tél : 07 70 69 74 39 louche.morgan@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME:

- Volailles de chair (Gauloise noire)
 - Cailles de chair
 - Œufs de poules
 - Œufs de cailles
- Petit élevage traditionnel de plein air



OUVERTURE: Vente à la ferme. Contactez-nous par téléphone, sms ou Facebook !

60. LA CHEVRE DE RUSSILLY

E2

GAEC La Chèvre de Russilly - Philibert GONOT, Laurent DESCOMBIN et Lucie ZINS
Russilly - 71640 GIVRY
Tél : 06 22 24 42 37 ou 07 78 51 39 20
lachevrederussilly@sfr.fr

PRODUITS DE LA FERME:

Fromages de chèvre fermiers : crottins, boutons assaisonnés, bûches, tomme de chèvre.



OUVERTURE: Vente directe à la ferme :

- Du 1^{er} Mars au 30 Septembre : Lundi au vendredi de 9h à 11h30 et de 16h à 19h le samedi de 9h à 11h30 et de 16h à 17h
- Du 1^{er} octobre au 1^{er} décembre : du lundi au vendredi de 9h à 11h30. Fermé les dimanches et jours fériés.

Découverte de la traite tous les soirs de 18h à 19h. Vente sur le marché de Givry le jeudi matin. Accueil de groupes et scolaires sur réservation

61. LA CHÈVRERIE DES TERRES CHAUDES

C2

Yohann DUFOUR
Les Terres Chaudes - 71320 LA BOULAYE
Tel : 03 85 79 47 78 ou 06 63 33 10 85 lachevredeterreschaudes@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Fromages de chèvres, fromages de vaches, yaourt, crème, glaces.



OUVERTURE: Vente à la ferme du lundi au jeudi de 9h à 11h45. Accueil possible en dehors de ces horaires par appel téléphonique. Retrouvez nos produits au magasin de producteurs La Station Fermière à Autun.

62. LA FERME DES MARGUERITES

D2

Guillaume PERROT
Adresse : 8 rue des Marguerites - 71210 ECUISSES
Contact : Tel : 0678841649 - earlovibov71210@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME:

Viande bovine, pommes de terre.

Je suis installé sur l'exploitation familiale depuis 2013 à Ecuisses. Je vous accueille avec plaisir sur mon exploitation pour vous faire découvrir notre élevage de vaches charolaises et prochainement nos poules pondeuses ! J'ai conservé l'âme de l'exploitation en conservant l'élevage de vaches charolaises. Je produis également des pommes de terre cultivées sans intrants et prochainement je vais accueillir des poules pondeuses. Vous pourrez ainsi retrouver dans mon magasin à la ferme de la viande charolaise issue de l'exploitation, des œufs frais plein air et des pommes de terre.



OUVERTURE: Vente à la ferme sur rdv. Contact par mail pour recevoir les formulaires de commande.

63. PHILIPPE BON

F2

Philippe BON
2 chemin de la Grurie - 71620 SAINT-MARTIN-EN-BRESSE
Tél : 06 19 53 05 21

PRODUITS DE LA FERME:

Pigeonneaux, lapins, pintades, cannettes et canards, terrines et confits.



OUVERTURE: Tous les jours toute l'année. Vente sur le marché de St-Germain-du-Bois les samedis matin des semaines impaires. Nombreux autres lieux de vente : Pont-de-Vaux, Fleurville, Virey-le-Grand, Baudrières, Chevigny-St-Sauveur...

La Saône-et-Loire
Beauf de Charolais
Crème et baquette de Bresse
intensément gourmande
Charolais
BRESSE
AOP
AOP
MAGNONNAIS
MAGNONNAIS
Saône-et-Loire
Avec le soutien du Département de Saône-et-Loire



Route71
BOURGOGNE DU SUD

14:38



Prenez les Routes de Saône-et-Loire



Département de Saône-et-Loire - mai 2023 - Credit photo : @Max Coquard - Bestjobers

Rendez-vous sur nos fermes pédagogiques :
Ici vous êtes les bienvenus !

En coopération avec la **Direction des Services Départementaux de l'Education Nationale du 71**, Bienvenue à la ferme agréée des fermes pédagogiques. Cet agrément garantit un **accueil des groupes d'élèves** dans le cadre de leurs activités scolaires ou extrascolaires sur une exploitation gérée par un.e agriculteur.trice.

Retrouvez nos **deux fermes pédagogiques agréées :**

- La Bergerie de Santagny (n°9) page 12
- Les Bottes en Caboud'choux (n°69) page 40

Plus d'informations dans notre page dédiée aux enseignants sur le site :

www.bienvenue-a-la-ferme.com

autour du vin

à vélo

Et tracez celle de vos envies

au cœur du patrimoine

CHÂTEAU DE COUCHES

NOUVELLE APPLICATION
ROUTE 71



VIVEZ fermier

PROFITEZ

*des plaisirs simples de la
vie à la ferme : séjours,
restauration, loisirs et
découvertes*

64. LE MOULIN DE VAUX

C4

Valérie, François, Gaëlle GODFRIN

71600 NOCHIZE

Tél : 03 85 88 31 51

info@lemoulindevaux.com

www.lemoulindevaux.com



FERME ÉQUESTRE ET GÎTE D'ÉTAPE :

Centre équestre et poney club, tourisme équestre.

- Cours d'équitation enfants et adultes
- Promenades à l'heure, 2 heures, demi-journée et journée
- Séjour équitation pension complète sur place
- Stage initiation pour adulte
- Gîtes d'étape et de séjour - 30 lits - 8 chambres (ouvert à tous)
- Séjour avec vos chevaux
- Auberge campagnarde - Café de pays (ouverts à tous)
- Possibilité de pêche en rivière sur place (ouvert à tous)
- Accueil Groupe cousinade
- Auberge campagnarde et café de pays (ouvert à tous)



OUVERTURE : Ferme équestre ouverte toute l'année ; gîte d'étape ouvert de mars à novembre.

65. UN P'TIT COIN DE PARADIS

D1

Séverine COUREAULT

Le cerveau - 71400 CURGY

Tél : 03 85 86 18 90 ou 06 84 37 44 13

unpittcoindeparadis@gmail.com

www.ranchduptitcoindeparadis.fr

GÎTE RURAL ET FERME ÉQUESTRE :

Deux chalets et une roulotte, installés dans un cadre très calme, proche de notre exploitation. Beau point de vue sur les étangs. Plain-pied : séjour avec coin-cuisine, repas, coin salon (convertible 2 personnes). 2 chambres (1 lit 2 personnes et 2 lits 1 personne). Terrasse couverte, terrain. Draps non fournis

Vous pourrez ainsi découvrir la vie à la ferme à travers les différents travaux et à chaque saison. Nous élevons des vaches charolaises et des chevaux américains. Possibilité de faire de jolies promenades en forêt, à pied, vélo ou poney pour les enfants uniquement (3 boucles de randonnée en forêt pour petits et grands, de 1,3 à 7km). Nos étangs sont très poissonneux. Nos hébergements sont bien équipés de manière à vous faire passer d'agréables Vacances.

Nous accueillons les randonneurs et les chevaux. Mini-ferme. Pension chevaux et pratique de l'équitation de travail.

Pour plus de renseignements, visitez nos sites internet



OUVERTURE : Gîte rural ouvert toute l'année.

66. GITE DE LA SIGRAIE

G2

Sarah GANDREY

42 rue de la Chapelle de Grandmont - 71270 PIERRE-DE-BRESSE

Tél : 06 78 26 64 82

gaecjs21@hotmail.com

www.gitedelasigraie.com

GÎTE :

Chalet indépendant aménagé dans un hameau très calme à 100 mètres de notre exploitation, en Bresse Louhannaise.

Ce chalet de 45 m² sur 1500 m² de terrain arboré est entièrement équipé ; séjour avec cuisine, salon avec clic clac, 2 chambres, terrasse couverte exposée plein sud. Ferme avec des vaches laitières nourries avec nos céréales et produisant du lait pour fabriquer le Brillat-Savarin de Delin et la brique de lait Bourgogne Franche Comté.



OUVERTURE : Gîte ouvert toute l'année : contactez-nous.

67. DOMAINE DES MARGUERITES - FERME AUBERGE DE CHAMOGE

C3

Mélanie et Cédric CAPON

71120 BARON

Tél : 06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62

melanie@domaine-des-marguerites.fr

www.domaine-des-marguerites.fr



FERME AUBERGE, ACTIVITÉ TRAITEUR, SALLE DE RÉCEPTION ET HÉBERGEMENTS :

- Ferme auberge - capacité de 40 pers. dans une bâtisse datant du 17^e siècle alliant calme de la campagne et confort des temps modernes.
- Activité traiteur - sur commande.
- Spécialités : jambon persillé, volailles (coq au vin, poulet à la crème...), agneau confit.
- Gîtes - 2 gîtes 2 épis, capacité de 6 et 8 pers.
- Accessible aux personnes à mobilité réduite.
- Tarif / Devis : nous consulter par mail ou par téléphone.

PRODUITS DE LA FERME :

- Agneaux, poulets, canards, pintades, terrines, rillettes, confitures, conserves.



OUVERTURE : Ouvert toute l'année les samedis soirs, dimanches midi et jours fériés, la semaine sur réservation. Réservation par téléphone ou sur notre site internet.

68. FERME LES GARLAUDS

A3

Odile et Yves BIBERON

Les Garlauds - 7869 route de Maltat - 71140 CRONAT

Tél : 03 85 84 84 63

odile.biberon@gmail.com

www.lesgarlauds.fr



CHAMBRES D'HOTES :

Bienvenue à la Ferme Les Garlauds !
3 chambres d'hôtes sur notre ferme familiale, dont une suite familiale. Vous pourrez découvrir l'élevage des moutons et les voir paître dans les prés autour de la maison.
Tous les vendredis de 16h30 à 19h, marché à la ferme de producteurs avec : - légumes bio (de notre fille), - fromages de chèvres et de vaches et produits laitiers, - pain au levain, viennoiseries - viande - confitures et sirops



OUVERTURE : Du 1^{er} avril au 1^{er} novembre.



 **J'veux
du
local!**
LE GOÛT DE MA SAÛNE-ET-LOIRE

Toutes les adresses près de chez vous
pour faire le plein de produits locaux !



Rendez-vous sur www.jveuxdulocal.fr



CHÈQUIER DÉCOUVERTE
SAÛNE-ET-LOIRE



télécharger le
chèquier numérique

50 €
de réductions
offertes

#Incontournables71

Route71
BOURGOGNE DU SUD


Route71
BOURGOGNE DU SUD

69. LES BOTTES EN CABOUD'CHOUX

E2

Aurélie et Benoît JONNIER
2 rue de la petite chaume, le bourg - 71510 CHATEL MORON
Tél : 06 38 36 46 06 jonnier.aureliebenoit@nordnet.fr

FERME PEDAGOGIQUE :

Devenez paysan d'un jour !
Emmenez vos enfants à l'école buissonnière !
Venez découvrir notre exploitation de bovins et ovins charolais, les enfants pourront côtoyer les animaux de près, rencontrer ânes, poules, chèvres, paons, canards, sans oublier nos chats et chiens de la ferme.
Promouvoir et éduquer le jeune public à la sensibilisation de l'environnement et l'agriculture.
Ferme aux normes, accueil scolaires, périscolaires, handicapés, groupes (minimum 10 personnes) ...
Entrée de 13 à 15 € (demandez nos tarifs).



OUVERTURE: Du lundi au vendredi, toute l'année sur rendez-vous en 1/2 journée ou journée complète.

70. UNE PAUSE A LA GUETTE

B3

Annabelle et Jean-Charles DAUVERGNE
Lieu-dit La Guette - 71330 UXEAU
Tel : 06 61 80 67 25 anna.dauvergne@gmail.com www.unepausealaguette.com



CHAMBRES D'HÔTES:

Je vous ouvre les portes de mon petit paradis en Sud Bourgogne ! Découvrir une atmosphère accueillante dans un lieu apaisant où les forêts vous apporteront une énergie ressourçante et régénératrice. Un temps pour soi seul(e) ou accompagné(e) d'amis ou de sa famille, enfants, ados, adulte, à la découverte de la ferme, de ses animaux. S'accorder un temps au rythme de la nature ! 2 chambres d'hôtes d'une capacité de 2 et 4 personnes. Petit-Déjeuner, Déjeuner, Souper sont conditionnés par mes soins à travers une cuisine saine et locale.



OUVERTURE: Ouvert toute l'année, contactez-nous.

J'veux du local!
LE GOÛT DE MA SAÛNE-ET-LOIRE



SOUTENIR L'AGRICULTURE,



C'EST CULTIVER L'ÉCONOMIE LOCALE.

DEPUIS 120 ANS, LES CAISSES RÉGIONALES DU CRÉDIT AGRICOLE TRAVAILLENT AVEC L'ENSEMBLE DES ACTEURS LOCAUX POUR SOUTENIR LES AGRICULTEURS PARTOUT EN FRANCE.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel Centre-est, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit - Siège social situé 1, rue Pierre de Truchis de Lays - 69410 Champagne-au-Mont-d'Or - 399 973 825 RCS Lyon - Société de Courtage d'assurance immatriculée au Registre unique des Intermédiaires en Assurance, Banque et Finance sous le numéro 07 023 262 (www.orias.fr). Crédit photo : Getty Images. BETC

2 sites uniques et insolites

Bienvenue à Toulon-sur-Aroux, Saône-et-Loire en Bourgogne du Sud !

D'Avril à Octobre Billetterie en ligne



UNIQUE EN BOURGOGNE
Le "Lü"
Une salle de sport ludique et interactive !



DES ACTIVITÉS POUR TOUTE LA FAMILLE ET DES HÉBERGEMENTS INSOLITES POUR UNE NUIT UNIQUE



NOUVEAU



Plongez dans l'univers mystérieux des Corsaires !

BON PLAN

Profitez du PASS «Aventure d'un jour» à 25€/pers./jour avec accès à Diverti Parc et à la Vallée des Corsaires



www.divertiparc.com



VOS PLUS BELLES RANDONNÉES SONT ICI EN SAÔNE-ET-LOIRE

PIERRE DES BLANCS,
CHAROLAIS-BRIONNAIS



route71.fr


SAÔNE & LOIRE
BOURGOGNE DU SUD

Création : Direction de la communication CD71 © DSL 71 / Xavier_and_Caroline



BIENVENUE à la ferme

J'veux du local!
LE GOÛT DE MA SAÔNE-ET-LOIRE

2024

MARCHÉS DE PRODUCTEURS

BIENVENUE à la ferme

100 % Producteurs de nos terroirs

Creusot
Communauté urbaine

CHAMBRE D'AGRICULTURE
71610

FDSEA7

**REGION BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE**

**FLASHEZ MOI
POUR EN SAVOIR PLUS**

ET LES 10 COMMUNES D'ACCUEIL

Agenda des marchés

1er Mars
Ciry-le-Noble
Salle des fêtes
15h à 19h

5 Avril
Le Creusot
Maison des associations Guynemer
15h à 19h

3 Mai
St Eusèbe
Salle des associations
15h à 19h

7 Juin
St Romain-sous-Gourdon
Salle des fêtes
15h à 19h

5 Juillet (marché gourmand)
St Firmin
Salle André Blondeau
17h à 21h
Restauration sur place
proposée par les producteurs
Animation musicale

2 Août (marché gourmand)
St Vallier
La Halle
17h à 21h
Restauration sur place
proposée par les producteurs
Animation musicale

6 Septembre
Montenis
Salle polyvalente
15h à 19h

4 Octobre
Perrecy-les-Forges
Salle des fêtes
15h à 19h

8 Novembre
Perreuil
Salle des fêtes
15h à 19h

6 Décembre
St Bérain-sous-Sanvignes
Salle des fêtes
15h à 19h

POUR VOUS
LE DÉPARTEMENT AGIT !



SAÔNE
& LOIRE
DÉPARTEMENT

Agriculteurs, artisans,
vous souhaitez approvisionner
• la restauration collective ?

adhérez à la
plateforme
AGRIlocal 71.

