

Producteurs, et visites de ferme



Michel André Perrier **LA CLAYETTE**

Apiculteur récoltant



Chèvrerie du Mont Sombet **LES GUERREAUX**

Nous sommes ravis de vous accueillir sur notre exploitation située dans l'Ouest de la Saône-et-Loire où nous produisons fromages de chèvres, fromages de vaches, fromages de brebis et viande de porc plein air.

L'ensemble de nos animaux: nos chèvres de race Savoie et Alpine, nos vaches Brunnes des Alpes et Vosgienne, nos brebis Lacaunes et nos porcs pâturent à l'extérieur. Venez découvrir nos fromages, rillettes, terrines, saucisses et bien d'autres !



La ferme des senteurs retrouvées **LES GUERREAUX**

A la Ferme des Senteurs Retrouvées, la Nature nous fait un cadeau : celui d'émerveiller nos sens par des parfums, des saveurs et des couleurs, puisés dans les plantes simples qui nous entourent. A chaque "simple", un festival de sensations s'offre à tous! A nous de capter ces énergies, dans des infusions riches en éléments aromatiques et hautes en couleurs : c'est le but de l'infusion de plantes, qui se fera dans les règles de l'art, pour devenir moment de détente, de réconfort ou encore de soin.

Les tisanes de simples ou d'assemblage de simples sont le résultat d'un travail de passionné et de patience : semer, cultiver, cueillir pour enfin sécher. Prendre le temps...pour prendre soin de soi.

REYNALD FREULET **LES GUERREAUX**

Producteur de miel et produits dérivés du miel. MIEL (agriculture biologique).

Les Pots éthiques **MAILLY**

Terre Amoureuse, un lieu d'accueil agro-touristique et social, un lieu de production. Nos Pots Ethiques sont principalement des mélanges de fruits et de cuirs de fruits séchés, conditionnés en pot en verre sous-vide réutilisables. Nos fruits sont cueillis manuellement, dans le bocage Brionnais. Nous plantons et entretenons des prés vergers de plein vent, en coopération avec nos moutons et nos vaches, la faune et la flore et sous l'influence du climat.

Paysans, accueillants et aménageurs, nous entreprenons écologiquement avec et pour l'humain visant une économie circulaire, plus sociale et solidaire. Nos fruits se savourent seuls ou accompagnés de chocolat, de thé, de fromage, de

Producteurs, et visites de ferme

vin. A offrir !

Ingrédients récoltés en 2023 et vendus en 2024 : Mélange de pomme, prune, cerise, griottes, raisin.



Domaine de Langcilly MARCILLY-LA-GUEURCE

Le Domaine de Langcilly est né de la passion d'un jeune apiculteur pour les abeilles mellifères *Apis mellifera*. Les butineuses évoluent au coeur d'une région

Producteurs, et visites de ferme

de bocage qu'est le Charolais. Cette zone encore naturelle permet aux abeilles de trouver les ressources suffisantes en nectar, pollen et sève d'excellente qualité. Nous travaillons à très petite échelle ; une cinquantaine de colonies actuellement, auxquelles nous pouvons apporter un soin tout particulier, dans le respect de l'abeille et de son environnement. En effet, nos colonies sont traitées contre le varroa (un acarien qui parasite l'abeille) selon des méthodes biologiques grâce à l'hyperthermie et à des acides organiques, donc sans acaricides de synthèse, préservant ainsi l'intégrité de nos produits. Le respect de nos abeilles et de leur travail passe également par la rigueur et le soin apportés lors de l'extraction à froid du miel, préservant ainsi la richesse de l'écosystème dans lequel il a été récolté. Ceci conduit à une qualité et un terroir exceptionnels à taille humaine et induit l'exclusivité des produits du Domaine de Langcilly.

Nous vous proposons notre gamme de miels ainsi que certains produits dérivés issus de la ruche, afin de vous faire bénéficier de véritables produits sains, actifs et engagés.

Producteurs, et visites de ferme



La Biquetterie MARTIGNY-LE-COMTE

Mylène et Ludo se sont installés en 2010 en plein coeur du Charolais pour élever leurs biquettes et produire de délicieux fromages.



La ferme de Nouvelle MARTIGNY-LE-COMTE

La ferme de Nouvelle est un élevage traditionnel de Charolais installé à Martigny-le-Comte qui produit des oeufs fermiers plein air, des volailles fermières et la viande de boeuf.



Les plumes de Fontenailles MARTIGNY-LE-COMTE

Les Plumes de Fontenailles produisent des oeufs plein air et des poulets de chair au coeur du Charolais. Les poulettes et les poulets sont abrités dans des petites yourtes, conçues et fabriquées en France et isolées écologiquement, ce qui favorise le bien être de l'animal.

Chèvrerie des Vifs MONTCEAUX-L'ETOILE

Fromages de chèvre AOP Charolais.



La Ferme de la Tour MONTCEAUX-L'ETOILE

Michel et Colette, éleveurs dans le Brionnais, vous proposent leurs produits de la ferme : dindes, oies, porc mais aussi lapins, veau ou agneau. Les animaux sont élevés en plein air et vendus sur commande.

Marché de producteurs le premier dimanche du mois.

La Ferme d'Artus MORNAY

Volailles (poulets, pintades, canette), volailles festives (dinde, oie, chapon) et

Producteurs, et visites de ferme

canards gras élevés et abattus à la ferme. Découpe de volailles. Canard gras (foie cru et mi-cuit, magret, cuisses, confits, magret sec...).Oeufs. Vente à la ferme à MORNAY. Contacter par téléphone le propriétaire... Vente directe au Pré d'Union Charolais à Vendennes- les-Charolles.

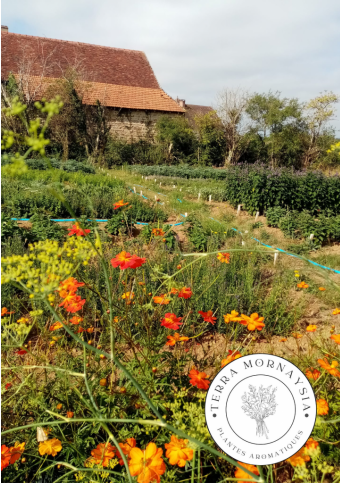


Producteurs, et visites de ferme

Terra Mornaysia MORNAY

Production et transformation de plantes aromatiques.

Producteurs, et visites de ferme



Ferme de la Limaye NEUVY-GRANDCHAMP

La ferme de la Limaye est une exploitation de 54ha essentiellement tournée vers la vente directe et les circuits courts. Nous fournissons des porcs à des boucheries et vous proposons notre viande sous vide en direct au magasin à ferme. Vous retrouverez aussi des conserves de porc : terrine, rillettes, rillettes façon chorizo, pâtée de tête, bocaux de rôti confit, jarrets confits et saucisses confites. Mais aussi du saucisson sec, de la noix de jambon séchée, du jambon cru?

GAEC Rizet OUDRY

La ferme du Montot à Oudry est une exploitation familiale regroupant plusieurs générations de producteurs de fromages de chèvre, mais également de viande bovine Charolaise.

La partie "vente directe" de l'exploitation concerne les délicieux fromages Charolais, ainsi que d'autres fromages (crottins, bûches, boutons de culotte, etc.). François-Régis et Xavier n'hésiteront pas à vous faire partager leur passion du métier et vous expliquer les différentes étapes de fabrication : traite, emprésurage, moulage, salage, retournement, démoulage, mise sur claie, séchage et affinage. Le patrimoine local et le savoir-faire fromager n'ayant plus aucun secret pour eux, n'hésitez pas à leur rendre visite à Oudry, ou bien à les contacter afin de retrouver leurs produits dans les différents points de vente (Mâcon, Chalon, mais également en région parisienne par exemple?).