

Producteurs, et visites de ferme



Les Jardins d'Hélix OUROUX-SOUS-LE-BOIS-SAINTE-MARIE

Les Jardins d'Hélix sont installés depuis 2015, dans un petit village en Bourgogne du sud, au cœur du Charolais Brionnais, terre propice aux bêtes à cornes!

Chaque année, 80 000 milles escargots, des Gros Gris (Helix Aspersa Maxima), sont élevés en plein air de manière raisonnée (pas d'OGM, pas de phytosanitaire, pas d'antibiotiques). Ce qui fait très certainement de notre élevage, le plus petit des élevages professionnels de France.

Nous nous engageons dans le respect de l'animal, de l'environnement et du consommateur.

Nos pensionnaires sont nés, élevés et éduqués, chez nous, à la ferme. Ils sont ensuite cuisinés par Polo (l'éleveur) dans un laboratoire professionnel en Saône et Loire.

Nos produits sont conditionnés en verrines ou surgelés.

Vous pouvez venir nous rendre visite (Rdv préférable de juin à mi septembre) pour découvrir nos parcs, nos façons de faire.



Le plaisir de l'assiette OZOLLES

Le plaisir dans l'assiette, exploitant agricole vend poulets, pintades, canards, canettes, agneau, demi agneau (au détail ou sous vide) colis de boeuf (5 ou 10 kg) , colis de veau (5 kg) et volailles festives en fin d'année, élevées en plein air et nourries au blé sans OGM.

Vente à la ferme sur commande,

Vente sur le marché le vendredi matin à Paray le Monial,

Marché estival le dimanche matin à Charolles et le lundi en nocturne à Matour.



La ferme des Tartins POISSON

La ferme des Tartins vous propose des oeufs et volailles élevées en plein air.

Les Jardins d'Oniris POISSON

Production et transformation de plantes à parfums, aromatiques et médicinales.

Producteurs, et visites de ferme

Miellerie Le champ du Bois POISSON

Vincent Raulin, artisan apiculteur en Sud Bourgogne, produit et récolte des miels de très belle qualité, à haute valeur ajoutée . Il vit à Poisson, dans le Charolais-Brionnais, une terre d'élevage et de bocages, riche en biodiversité. Il oeuvre avec plus de 350 ruches de production, qu'il a installées sur différents ruchers, dans des prés, le long des haies et des forêts, près de la Loire ou encore dans le massif du Morvan. Son rucher d'élevage, implanté chez lui, comporte une centaine de ruchettes. Il travaille avec des abeilles buckfast, réputées pour leur productivité et leur gentillesse, qu'il soigne toute l'année. Il vend ses miels d'acacia, de fleurs sauvages, de fleurs de printemps, de pissenlit & aubépine, du Morvan, de châtaignier à des chefs étoilés, des châteaux, des domaines de prestige, des artisans boulangers, épiceries fines, traiteurs, enseignes bio, cavistes, fromagers et bien sûr à des amateurs de bon miel?

Producteurs, et visites de ferme



Le Chemin de la Chèvre / JF Bouillot PRIZY

Notre élevage participe à valoriser la principale ressource naturelle du Brionnais : l'herbe. Ainsi, les chèvres paissent sur nos prairies naturelles d'avril à décembre et sont alimentées au foin les mois d'hiver. Les méthodes de fabrication fromagère sont exclusivement fermières et respectent le cahier des charges de l'AOP Charolais.

Nous serons heureux de vous accueillir à la ferme pour vous faire déguster nos fromages.

Véronique et François Léval - Epices, plantes médicinales et aromatiques SAINT-AGNAN

Outre les plantes médicinales et aromatiques, nous cultivons des bulbes français de crocus sativus dont sont extraits les stigmates rouges. Savez-vous qu'il faut 150 fleurs pour obtenir 1 g de safran ? La période de floraison s'étend sur environ 3 semaines, en Octobre La cueillette des fleurs non ouvertes, avant les premiers rayons du soleil et le séchage doivent être parfaitement maîtrisés afin de produire un safran de haute qualité : l'or de Bourgogne



EARL Elevage des Cimes SAINT-AUBIN-EN-CHAROLLAIS

Nous sommes un élevage de différentes espèces en conversation en agriculture biologique. Tout nos animaux sont élevés de manières traditionnelles. Tous nos animaux commercialisés sont nés sur l'exploitation. Nous élevons des porc, des moutons et des bovins de race charolaise et de race Aubrac.

Gaec des Sources SAINT-BONNET-DE-CRAY

Nous sommes deux associées installées depuis 2019. Nou avons un élevage de volailles (poulets, pintades, poules pondeuses) et un élevage de bovins charolaises (55 mères en AOC Boeuf de Charolles). Pénélope s'occupe des volailles en petits lots dans des petits bâtiments déplaçable avec des grands parcours autour donc en plein air. Laura s'occupe des vaches veaux et taureaux sur les 95 hectares. Tout est fait sans antibiotiques et sans OGH avec des méthodes alternatives (huiles essentielles, homéopathie). Bien-être animal et respect de l'environnement.

Gaec du Val des Prés SAINT-CHRISTOPHE-EN-BRIONNAIS

Nous sommes un jeune couple d'éleveurs de bovins Charolais et Limousin situé à Saint-Christophe-en-Brionnais et ses alentours. Passionné par la nature, nous travaillons l'optique d'une agriculture durable pour préserver cette nature qui

Producteurs, et visites de ferme

nous est chère. Au fil des saisons, nous proposons notre viande fraîche en colis contenant divers morceaux qu'offrent nos bovins ou des pièces sélectionnées pour vos grillades. Tout au long de l'année, nous proposons des steak hachés surgelés goûteux et fondants.

Producteurs, et visites de ferme



Domaine de l'Argolay SAINT-GERMAIN-EN-BRIONNAIS

C'est au coeur de la Bourgogne, région réputée pour ses vins, et ses escargots! que se situe Le domaine de l'Argolay et plus précisément en Saône et Loire, 1er département producteur de fromages de chèvres fermiers.

L'exploitation compte à ce jour plus de 200 chèvres, soit environ 120 000 litres de lait par an.

Trois associés : Pascal, Laurent et Jérôme gèrent ensemble le Domaine.

Vente directe à la ferme.



Ferme des Cantiaux SAINT-GERMAIN-EN-BRIONNAIS

Fromages de chèvre fermier, vache et lait mélangé. AOP fromage chèvre. Visite sur rendez-vous. Viande de boeuf Aubrac sur commande. Vente de miel et de farine.

La Ferme de l'Enfer SAINT-JULIEN-DE-JONZY

Caissettes de viande bovine, terrines et fromages de chèvre issus d'un petit troupeau élevé en plein-air, nourri exclusivement à l'herbe de prairie naturelle.



Plaisirs Simples SAINT-JULIEN-DE-JONZY

Ces plantes de mon jardin, cultivées ou sauvages, sont transformées simplement, pour le confort et le bien être du corps. Les huiles de soins, baumes, vinaigre des 4 voleurs font parti de l'armoire aux plantes de nos ancêtres, et ne demandent qu'à renaître, une histoire de femme. Paysanne herboriste depuis 25 ans, tous les ingrédients sont certifiés agriculture biologique et S.I.M.P.L.E.S.

"Les simples, le début de l'autonomie, un délicieux plaisir ou aucun secret n'existe, juste l'envie d'un partage de nos simples connaissances."

Viande des Prairies SAINT-JULIEN-DE-JONZY

Nous proposons notre viande de boeuf BIO de race charolaise ou limousine en vente directe à la ferme. Nous produisons notre viande de boeuf en respectant

Producteurs, et visites de ferme

le cahier des charges de l'Agriculture Biologique (absence d'engrais, de pesticide, soin aux animaux, bien-être...). Nos animaux pâturent sur nos prairies naturelles certifiées en Agriculture Biologique. Vous trouverez nos produits en vente à la ferme : steak haché surgelé, terrine de boeuf, plats cuisinés, saucisson sec pur boeuf... et sur commande : viande fraîche emballée sous vide. Nos produits sont également présents dans différentes boutiques de produits locaux et produits BIO... Renseignez-vous...

