

## Producteurs, et visites de ferme



### Chèvrerie des Charmilles SAINT-LAURENT-EN-BRIONNAIS

Vente directe de fromages de chèvres. Visite de la ferme possible sur demande.



### Christian Lapalus SAINT-LAURENT-EN-BRIONNAIS

Apiculteur récoltant - Vente de miel en pots de 500 g et 1 kg.  
Acacia, sapin, fleurs sauvages, crémeux, lavande, châtaignier, tilleul.  
Récolté et mis en pot par mes soins.  
Vente également de bonbons, pollen, propolis.  
Pain d'épices sur commande

### Les Condiments des Sauvages SAINT-LAURENT-EN-BRIONNAIS

Après 10 ans dans l'éducation spécialisée, Carole s'est reconvertie dans l'agriculture. Elle s'est formée au CFPPA de Charolles ainsi que dans bien d'autres endroits et s'est installée depuis 2 ans, pour créer « les condiments des sauvages ». La ferme est située dans le Brionnais au sud de la Saône et Loire, dans le petit village de Vauban.

Sur ce territoire rural, elle cultive et cueille, des légumes, des plantes et des fruits. Dans son jardin d'environ 1500 m<sup>2</sup>, Carole produit dans le respect de la terre et de la biodiversité, en suivant des méthodes économes, durables et artisanales : pas de labour, pas de mécanisation, mise en place de haie fruitière autour et dans le potager, rotation et association de culture, production de compost.

Ensuite, Carole transforme toute sa production en différentes gamme de produits, tous ces produits sont labellisés en AB :

Les sucrées : sirop de fruits, crème de châtaigne, confiture de légume, pâte de fruits?

Les salés : pesto, tartinade, huile et sel aux plantes, coulis, cornichons?

Les sucrés-salés : chutney, confits d'oignons ou d'échalotes, ketchup?

Les séchés : court bouillon, gomasio aux plantes, différents mélanges d'aromates séchés?

Vous pouvez retrouver ses produits à l'office de tourisme de La Clayette, chez Vita nature à Marcigny, les 2 Satoriz de Macon et Bionali à Cluny. Elle est

## Producteurs, et visites de ferme

également présente sur le Marts de saint Julien de Jonzy, chaque 3ème vendredi de chaque mois, le marché de Chalieu, 1 samedi par mois et sur des manifestations ponctuelles en S&L et départements alentours.  
N'hésitez pas à la contacter !



### **GAEC Cognard SAINT-VINCENT-BRAGNY**

Installés depuis plus de trente ans à Saint-Vincent-Bragny, le GAEC Cognard-Ferme de Bellevue a à coeur de défendre une production locale de qualité : fromages de chèvre, fromages mélangés, crème, oeufs, beurre, volailles fermières (poulets, pintades, oies, dindes, canettes). Vente directe à la ferme et sur les marchés de Charolles, Saint Vallier et Paray-le-Monial.

### **GAEC Mathieu-Chevalier SAINT-VINCENT-BRAGNY**

Dans une exploitation familiale, nous fabriquons de façon artisanale et traditionnelle des fromages de chèvres au lait cru à différents stades d'affinage (faisselle, frais, mi-sec et affiné). Nous vendons directement à la ferme. Sur rendez-vous, vous pouvez venir visiter librement notre élevage avec possibilité de voir la traite de nos chèvres à 18h00. Retrouvez en vente directe nos fromages de chèvre fermiers, dont le célèbre AOP. Il est préférable de prévenir avant la venue.

## Producteurs, et visites de ferme



### **MOREL Jacky SAINT-YAN**

Apiculteur, vente des produits de la ruche, visite commentée du rucher (gratuite)



### **Rucher de Bosserand SAINT-YAN**

Du miel: acacia, été, sapin, châtaignier et surtout des aromiels (miel avec huiles essentielles), pollen, gelée royale et propolis.

### **Ferme des Bois de Vaux SUIN**

Fromages de chèvre labellisés Agriculture Biologique.



### **Ferme Duo d'lait des Verts Prés TANCON**

Bienvenue chez la ferme Duo d' Lait des Verts Prés, notre exploitation située à Tancon près de Chauffailles où nous produisons nos fromages de chèvres, de vaches, de mélangés mais aussi glaces et sorbets, crème, oeufs et viandes de cabris et veaux.

L'exploitation compte 100 chèvres et une trentaine de vaches laitières. Nous transformons nous même à la ferme dans notre atelier en fromages, glaces au lait de vache ou chèvre ou... les deux. Vous l'aurez compris chez nous tout est question de Duo !

### **Ferme des Odenoux VAREILLES**

## **Producteurs, et visites de ferme**

Agriculteur en production laitière bio, transformation en fromages et production d'oeufs.

## Producteurs, et visites de ferme



### **La Ferme des Bassets VAREILLES**

Découverte de l'exploitation et des animaux de la ferme (volaille, moutons, lapins, poneys, chèvres, veaux, cochons, âne). Pansage des animaux. Visite sur réservation. Sur place, hébergements insolites : cabanes dans les arbres, cabane découverte et de trappeur.



### **La Chèvrerie de Sophie VARENNE-SAINT-GERMAIN**

Production de fromages fermiers pur chèvre, au lait cru entier. De frais à affinés, sous plusieurs formes. Vente exclusivement à la ferme.

### **Kura de Bourgogne VARENNES-SOUS-DUN**

KURA est une fabrique artisanale de produits japonais implantée dans le Charolais, à la rencontre de deux terroirs : Bourgogne et Japon. KURA met en oeuvre les recettes traditionnelles japonaises avec des ingrédients bio locaux : soja bio français, riz bio de Camargue ou Italie, Sel IGP de Guérande Nature & Progrès. KURA propose des sakés japonais (dégustation et cuisine), des condiments (misos, tamari « vrai » extrait de miso) et des bières à touche japonaise (orge, riz malté kôji, houblon Sorachi et sauvage local).

Tous nos produits reposent sur l'adaptation du procédé de maltage ancestral japonais du Koji aux variétés de céréales (riz, orge) et légumineuses disponibles en France (soja, pois chiche, lentille). Nos produits sont issus de fermentation naturelle exclusivement, sans conservateurs ni additifs. En particulier, la production locale permet de proposer des misos non pasteurisés qui conservent ainsi leurs qualités probiotiques et organoleptiques.

Les produits KURA sont distribués en boutiques bio ou vrac, épicerie fines & cavistes et auprès des chefs, actuellement centré sur la région lyonnaise, Bourgogne et Ile de France.



## Producteurs, et visites de ferme

Le magasin "Kura" est ouvert les vendredis de 10h à 17h.

Le vendredi à 11h45, visite et rencontre des brasseurs, suivie d'une dégustation, durée : 30mn



### **La Chèvrerie Les Chamoisées de Beauvernay VAUBAN**

Hyacinthe Ducotey vous propose une gamme diversifiée produite avec le lait de ses 35 chèvres qui pâturent la bonne herbe Brionnaise : frais, affinés, faisselles, pâte molle, tommes, fromages aux herbes, apéricones et bleu de chèvre. Vous pouvez nous retrouver mes produits directement à la ferme et sur le marché de Charlieu le samedi matin.



### **GAEC Ferme des Bruyères VITRY-EN-CHAROLLAIS**

GAEC FERME DES BRUYERES