



Entre Arroux, Loire et Somme

GUIDE DES PRODUCTEURS

Le goût du local



Édito

Chères habitantes, chers habitants,
chers visiteurs,

Dans nos campagnes, l'agriculture est bien plus qu'une activité économique. Elle façonne nos paysages, entretient nos villages, transmet des savoir-faire et fait vivre des femmes et des hommes passionnés qui contribuent chaque jour à l'âme de notre territoire.

À travers ce guide, nous avons souhaité mettre à l'honneur celles et ceux qui produisent, élèvent, cultivent et transforment localement. Derrière chaque produit, il y a une histoire, un métier, des choix et beaucoup d'engagement.

Choisir les produits locaux, c'est privilégier la qualité, la fraîcheur et la proximité. C'est aussi soutenir nos exploitations, préserver notre patrimoine agricole et maintenir une agriculture vivante au cœur de nos communes.

Nous vous invitons à partir à la rencontre de ces producteurs qui font la richesse de notre territoire. Poussez la porte de leurs fermes, découvrez leurs savoir-faire et laissez-vous guider par le goût du local.

Nous vous souhaitons de belles découvertes et de savoureuses rencontres.

Dominique LOTTE

Président,
Maire de Gueugnon,
Président du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays
Charolais Brionnais,
Vice-président du Conseil Départemental

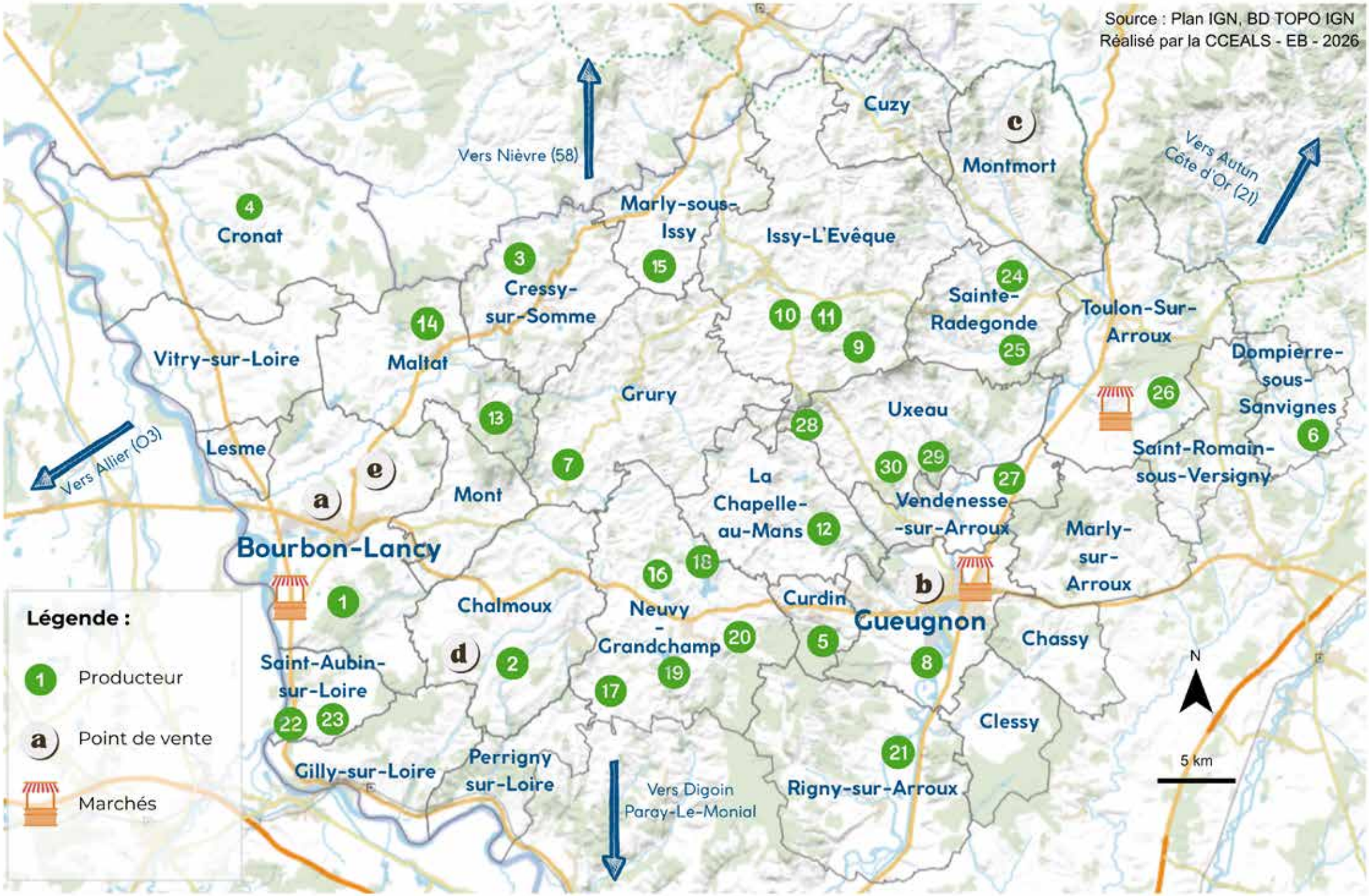
Philippe DESROCHES

Maire de Clessy,
Vice-président en charge de l'agriculture

Sébastien KARLINSKI

Conseiller municipal de Bourbon-Lancy,
Vice-président en charge du tourisme

Source : Plan IGN, BD TOPO IGN



Sommaire

1 – Ferme de Saint-Denis	p. 8
2 – Les produits de Steph	p. 9
3 – GAEC du Baraudat	p. 10
4 – Les p'tits Canailoux	p. 11
5 – Alain et Armelle Toutin Apiculteurs	p. 12
6 – GAEC Genevois	p. 13
7 – Le Domaine de Crevans	p. 14
8 – Le Jardin de Chazey	p. 15
9 – EARL de Baugy	p. 16
10 – À Fleur de Pain	p. 17
11 – D'Issy aux papilles	p. 18
12 – Sylvie Gendre	p. 19
13 – GAEC de l'Escarboeuf	p. 20
14 – La Ferme de la Montagne	p. 21
15 – EARL Baudelin et GAEC de la Montagne	p. 22
16 – Moulins Carnat	p. 23
17 – Ferme de la Limaye	p. 24
18 – Esprit Nature	p. 25
19 – La Ferme des Guillaumins	p. 26
20 – Terre Harmony	p. 27
21 – Ma Ferme Bio – EARL des Coquelicots	p. 28
22 – La Ferme du Bois Vacat	p. 29
23 – Les Jardins de la Brouette Bleue	p. 30
24 – La P'tite Ferme de la Cour	p. 31
25 – La Bergerie de Saint-Jean	p. 32
26 – EARL Agri J2F	p. 33
27 – Pépinière Douhard	p. 34
28 – Ferme de Chazelot	p. 35
29 – La Ferme de Morentu	p. 36
30 – Fabien Tissier	p. 37
Lieux de vente et marchés	p. 38



PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Un PAT pour relocaliser l'agriculture et l'alimentation



RESTAURATIONS COLLECTIVES CIRCUITS-COURTS

Favoriser l'approvisionnement en produits locaux de qualité de l'ensemble des restaurants collectifs



INSTALLATION TRANSMISSION DES EXPLOITATIONS

Accompagner le renouvellement des générations, l'adaptation des exploitations, le développement de nouvelles productions, l'installation des porteurs de projet



GESTION DURABLE DES HAIES - FILIERES

Accompagner la gestion durable des haies en favorisant le développement de filière / Approvisionnement des chaufferies bois par du bois déchiqueté local issu des exploitations



EAU

Améliorer la gestion de l'eau sur le territoire, d'un point de vue qualitatif, quantitatif : accès à la ressource, stockage, préservation des milieux, autonomie



JUSTICE SOCIALE

Favoriser l'accès à une alimentation de qualité pour tous les publics



SANTÉ / EDUCATION

Eduquer, sensibiliser, former, et informer au Mieux Manger



Entre Arroux, Loire et Somme
Communauté de Communes





Ferme de Saint-Denis

BOURBON-LANCY



Présentation

Depuis trois générations, la Ferme de Saint-Denis élève des bovins charolais dans le respect des saisons et des traditions.

L'exploitation cultive également des céréales, principalement destinées à nourrir le troupeau.

Produits

Viande de boeuf charolais
Charcuterie au boeuf
Vin
Fromage de chèvre
Miel

Contact

5 rue des Eurimants
71 140 Bourbon-Lancy

03 85 85 30 21 – 06 89 88 51 21
contact@lafermedesaintdenis.com
f La Ferme de Saint-Denis

Où trouver leurs produits

- Vente à la ferme :
Mercredi de 15h à 18h
Jeudi et vendredi : 10h à 12h et de 15h à 18h
Samedi de 10h à 12h
- Possibilité de livraison de viande à domicile via Chronofresh
- Boutique en ligne :
www.lafermedesaintdenis.com

Les produits de Steph

CHALMOUX



Présentation

Au GAEC de Vellerot, Stéphanie transforme le lait de ses vaches en produits fermiers : fromages, crème et beurre. Des produits authentiques, élaborés à la ferme dans le respect des savoir-faire traditionnels.

Produits

Fromage de vache
Crème
Beurre

Contact

GAEC de Vellerot
2, Vellerot
71 140 Chalmoux

06 85 98 01 35
steph.bido@icloud.com

Où trouver leurs produits

- Vente à la ferme
Du lundi au samedi de 10h à 12h

GAEC du Baraudat

CRESSY-SUR-SOMME



Présentation

Ce GAEC perpétue avec passion depuis trois générations l'élevage de bovins charolais. Francis, son père et son oncle conduisent un système de bovins à l'herbe, respectueux des animaux et de leur environnement. Chaque animal est élevé avec soin, nourri grâce aux céréales et fourrages produits sur place. Ils proposent deux ventes à la ferme par an, l'occasion idéale de découvrir leurs produits ainsi que l'exploitation.

Produits

Viande de boeuf en colis ou à la pièce
Pâté de boeuf
Rillettes de boeuf / porc aromatisées

Contact

1763 route de Marly
71 760 Cressy-sur-Somme

06 18 52 18 88
francis.gouneau@gmail.com

Où trouver leurs produits

- Vente à la ferme sur rendez-vous



Les p'tits Canailloux

CRONAT



Présentation

Camille des P'tits Canailloux élève sur près de 54 hectares chèvres et brebis laitières. Ses troupeaux profitent d'un pâturage en zone Natura et d'une gestion respectant les saisons biologiques, sans écornage. Le résultat : de délicieux fromages, glaces au lait de chèvre et agneaux véritables de lait.

Produits

Fromage de chèvre et de brebis au lait cru
Viande d'agneau plein air et de chevreau de lait
Glaces au lait de chèvre
Petits fruits

Contact

7869 route de Maltat
71 140 Cronat

06 78 60 10 47
ptitscanailloux58@gmail.com
[f](#) Les p'tits canailloux

Où trouver leurs produits

- Marché à la ferme
Le vendredi de 16h30 à 19h, jusqu'à fin octobre

Alain et Armelle Toutin Apiculteurs

CURDIN



Présentation

Apiculteurs passionnés, Alain et Armelle Toutin produisent un miel toutes fleurs issu de leurs ruchers installés sur le territoire. Une production locale qui reflète la richesse florale de la campagne bourguignonne.

Produits

Miel toutes fleurs

Contact

Les Tailles
71 130 Curdin

06 79 56 94 91
alain.toutin@wanadoo.fr

Où trouver leurs produits

- Vente directe le lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche
- Vente directe à la carrosserie Toutin, le Bas de la Motte 71160 La Motte-Saint-Jean

GAEC Genevois

DOMPIERRE-SOUS-SANVIGNES



Présentation

Sophie, Emmanuel et Louis élèvent près de 150 chèvres de race alpines et saanen. Produits de mars à décembre, leurs fromages sauront satisfaire tout le monde : de la faisselle aux apéros, du frais à l'affiné, il y en a pour tous les goûts. Et pour les fans de viande, ces passionnés proposent également de l'agneau nés et élevés sur l'exploitation, vendus sous forme de colis.

Produits

Fromage de chèvre au lait cru entier
Agneau en caissette sur commande

Contact

1169 route de Saint Eugène
71 420 Dompierre-sous-Sanvignes

06 02 30 62 70
emmanuel.genevois@orange.fr

Où trouver leurs produits

- Vente à la ferme sur rendez-vous



Le Domaine de Crevans

GRURY



Présentation

Depuis 2000, Fred et Séverine élèvent leurs chèvres et fabriquent des fromages fermiers dans le respect des savoir-faire artisanaux. Nourries dans les prairies environnantes, les chèvres produisent un lait de qualité qui donne naissance à des fromages authentiques et savoureux.

Produits

Fromage de chèvre fermiers au lait cru (faisselles, frais, secs)
Crème fraîche au lait de chèvres
Petits fromages apéritif
Viande de chevreau découpée en caissette (entier ou un demi)
Saucissons de chèvres

Contact

Crevans
71 760 Grury
03 85 84 89 22
severine.gauron@orange.fr

Où trouver leurs produits

- Sur rendez-vous uniquement
- Ventes sur les marchés le lundi à Lucenay-les-Aix (58), le mardi à Diou (03), le mercredi aux halles d'Autun, le jeudi à Gueugnon, le vendredi aux halles d'Autun, et le samedi à Château-Chinon (58) et à Bourbon-Lancy
- Vente dans certains commerces : Charcuterie bouronnaise, Carrefour Express et Intermarché à Bourbon-Lancy

Le Jardin de Chazey

GUEUGNON



Présentation

Créé par Laura Provost et Lucie Romain, le Jardin de Chazey cultive une production diversifiée de légumes, fruits, fleurs et plants potagers. Portées par leur passion de l'horticulture, elles proposent des produits de saison, cultivés avec soin et sans produit chimique sur les cultures maraîchères.

Produits

Horticulture : fleurs d'été, géraniums, vivaces, petits fruits, plants potagers, aromatiques, chrysanthèmes et plantes de Toussaint
Maraichage : légumes et fruits de saison, cueillette au champ pour haricots, fraises et framboises

Contact

4 allée de Chazey
71 130 Gueugnon
06 22 70 92 55
lejardindechazey@gmail.com
f Le Jardin de Chazey

Informations

Horaires évolutifs au fil de la saison – Venir avec son panier
Vente directe sur le marché du pré à la cagette à Gueugnon tous les 2ème et 4ème vendredis de chaque mois 17h/20h et 17h/21h en saison estivale, place de l'église

EARL de Baugy

ISSY-L'ÉVÊQUE



Présentation

Le GAEC de BAUGY a été créé en 1983 par le père et l'oncle de Frédéric, le producteur actuel.

Éleveurs de bovins charollais, adhérent HBC, ils élèvent aussi des chèvres, fabriquent et vendent leurs fromages de chèvre fermiers au lait cru entier.

Produits

Fromage de chèvre fermier au lait cru entier (fabrication d'avril à décembre)

Contact

75 route de Toulon
71 760 Issy-l'Évêque

06 77 09 68 07
earldebaugy71@gmail.com
f Gaec de Baugy

Où trouver leurs produits

Vente à la ferme de 8h à 11h ou sur rendez-vous
Vente à la boutique partagée à Gueugnon
Vente dans le magasin Proxi à Issy-l'Évêque

À Fleur de Pain

ISSY-L'ÉVÊQUE



Présentation

À fleur de pain, c'est un micro-fournil où tout est fait à la main ! Ici le pétrin est en bois de hêtre, les pains sont 100% levain et les cuissons se font au feu de bois. La farine est une farine de blé semi-complète, 100% bio et locale, en provenance du moulin de Briffaud de Neuvy-Grandchamp (71).

Produits

Pain au levain cuit au feu de bois
Cookies, muffins
Crackers..

Contact

La Croix
71 760 Issy-l'Évêque

contact@dissyauxpapilles.fr
f D'Issy aux papilles & À fleur de pain
dissyauxpapilles

Où trouver leurs produits

- Vente directe à la ferme tous les vendredis de 15h30 à 17h30 sur commande au préalable uniquement

D'Issy aux Papilles

ISSY-L'ÉVÊQUE



Présentation

Tous les produits sont confectionnés à la main avec des ingrédients biologiques ou cueillis par nos soins. Les plantes, fruits et légumes proviennent directement de notre jardin inspiré par les concepts de la permaculture ou de cueillette sauvage. Il nous arrive aussi de travailler avec de petits maraîchers bio et locaux pour étoffer et compléter la gamme !

Produits

Pickles, confitures, sirops, sels aromatiques..

Contact

La Croix
71 760 Issy-l'Évêque

contact@dissyauxpapilles.fr

D'Issy aux papilles & À fleur de pain

dissyauxpapilles

Où trouver leurs produits

Vente directe à la ferme sur rendez-vous uniquement

Sylvie Gendre

LA-CHAPELLE-AU-MANS



Présentation

Depuis 16 ans, Sylvie et Thierry Gendre élèvent des abeilles Buckfast et pratiquent la transhumance des ruches au fil des floraisons. Leur exploitation produit une large gamme de miels, du pollen et de nombreux produits transformés issus de la ruche. Leur hydromel a été récompensé par une médaille d'argent au concours des Miels de France 2025.

Produits

Miels : de printemps, acacias, ronce, lavande, fleurs, sapins, châtaigniers. Hydromel artisanal fabriqué entièrement sur l'exploitation, pain d'épices, pâte à tartiner, nougat, berlingots au miel

Contact

194, chemin des sapins, pailloux
71 130 La-Chapelle-au-Mans

03 85 84 38 12 – 06 35 52 60 80
coquelicotbleu@wanadoo.fr

Thierry et sylvie happy-culteurs

Où trouver leurs produits

- Vente directe à la ferme tous les jours après 17h30
- Rendez-vous possible, prévenir par sms ou appel • Vente directe sur le Marché du Pré à la cagette à Gueugnon et au marché des Thermes à Bourbon-Lancy
- Vente dans les petites épiceries autour de La-Chapelle-au-Mans, magasin de producteurs Les Paysans du Beurdin à Bourbon-Lancy et Super U à Gueugnon

GAEC de l'Escarboeuf

MALTAT



Présentation

Au cœur du bocage charolais, le GAEC de l'Escarboeuf élève ses animaux avec passion et valorise sa production en vente directe. Une exploitation familiale attachée à la qualité des produits, au respect des animaux et à la proximité avec les consommateurs.

Produits

Boeuf
Porc
Volailles

Contact

Le Montot
71 140 Maltat
06 03 70 11 48
gaecdelescarboeuf@gmail.com

Où trouver leurs produits

- Ouverture au public sur rendez-vous uniquement
- Magasin de producteurs Les Paysans du Beurdin à Bourbon - Lancy

La Ferme de la Montagne

MALTAT



Présentation

Installé depuis 2021, Mickaël Gilbertas a fait le choix d'une reconversion professionnelle pour se consacrer pleinement à l'élevage ovin. À la tête d'un troupeau de brebis Hampshire, il défend une agriculture de proximité et s'investit également dans des actions d'écopâturage sur le territoire. Son savoir-faire a été reconnu jusqu'au Salon international de l'Agriculture, où il a présenté ses animaux en concours.

Produits

Caissette de viande d'agneau
Pâté, rillettes et chorizo de brebis

Contact

2215 Chemin de la Montagne
71 140 Maltat

06 86 26 39 26
gilbertas.mickael@wanadoo.fr

Ferme de la Montagne

Fermedelamontagne

Où trouver leurs produits

- Possibilité d'envoyer un mail pour s'inscrire dans le fichier clients et ainsi recevoir les informations à l'occasion des ventes ponctuelles
- Ventes ponctuelles sur commande avec retrait à la ferme ou sur Bourbon-Lancy

EARL Baudelin et GAEC de la Montagne

MARLY-SOUS-ISSY



Présentation

Valérie, Laëtitia et Gilles perpétuent une tradition familiale d'élevage et de transformation fromagère. À partir du lait de leurs vaches, chèvres et brebis, ils élaborent une large gamme de fromages au lait cru, ainsi que des yaourts et spécialités laitières. Attachés aux circuits courts, ils privilégient des méthodes de production respectueuses de l'environnement et des savoir-faire artisanaux.

Produits

Fromage de chèvre et brebis lactique : frais, demi-sec, sec (saisonnier)

Fromage de vache, lait entier cru et pasteurisé, faisselles, crème, fromages lactiques (frais, demi-sec, sec) à tartiner, pour l'apéro, yaourts...(toute l'année)

Viande de boeuf charolais, viande de veau

Contact

4 chemin de la Forge
71 760 Marly-sous-Issy

06 26 48 51 24
fermechambosse@gmail.com
f Viandes et fromages d'Issy – Ferme Chambosse 7

Où trouver leurs produits

- Vente en commerces : Proxi marché à Issy l'Evêque (fromages de vache et brebis)
- Les paysans du Beurdin à Bourbon-Lancy (fromages de vache)
- Vente à la ferme : mercredi de 9h30 à 12h30, vendredi de 17h30 à 19h30 et samedi de 9h30 à 12h



Moulins Carnat

NEUVY-GRANDCHAMP



Présentation

Installés depuis plusieurs générations, les Moulins Carnat perpétuent un savoir-faire meunier familial transmis depuis plus d'un siècle. À partir de céréales sélectionnées localement, ils produisent des farines de qualité alliant tradition, traçabilité et exigences nutritionnelles. Engagée dans une démarche durable, l'entreprise valorise également le patrimoine hydraulique historique qui fait vivre le moulin.

Produits

Farines biologiques et conventionnelles

Contact

Moulin de Briffaud
71 130 Neuvy-Grandchamp

03 85 84 21 09
contact@moulinscarnat.fr
www.moulinscarnat.fr

Où trouver leurs produits

- Vente directe à la minoterie du lundi au vendredi de 8h/12h – 14h/18h
- Vente dans certains commerces : Magasins Shiever (Bil, Super U), Intermarché, Colruyt, Leclerc, Biomonde, épiceries de proximité

Ferme de la Limaye

NEUVY-GRANDCHAMP



Présentation

Aude et David Torrent élèvent des chèvres et des porcs dans leur ferme familiale. Ils proposent en vente directe une gamme savoureuse de fromages fermiers de chèvre et de charcuteries artisanales issus de leurs porcs élevés sur paille.

Produits

Fromage de chèvre
Viande de porc
Charcuterie

Contact

525 impasse de la Limaye
71 130 Neuvy-Grandchamp

07 67 52 72 15

fermedelalimaye@gmail.com

vente directe – ferme de la Limaye 71

fermedelalimaye.wixsite.com/neuvy

Où trouver leurs produits

- Vente à la ferme : mardi, jeudi et samedi de 10h à 12h. Vendredi de 17h30 à 19h
- Boutique partagée à Gueugnon
- Boulangerie Alexis Lacroix à Gueugnon
- Vente sur le marché du pré à la cagette à Gueugnon le 4ème vendredi du mois

Esprit Nature

NEUVY-GRANDCHAMP



Présentation

Passionnée par les plantes sauvages et leurs bienfaits, Sara Portier transforme de manière artisanale des cueillettes locales en produits naturels originaux. Vinaigres aromatisés, oxymels, hydrolats ou encore thés sont élaborés avec soin à partir d'ingrédients sélectionnés pour leur qualité. Elle partage également ses connaissances à travers des ateliers et des balades à la découverte des plantes médicinales.

Produits

Vinaigres aromatisés
Oxymels
Hydrolat de roses
Thés

Contact

4615, route de Grury
71 130 Neuvy-Grandchamp

06 19 52 40 99

espritnature71@hotmail.com

Esprit Nature

espritnature71.wordpress.com

Où trouver leurs produits

- La boutique partagée à Gueugnon
- Les comptoirs de la bio à Digoin
- La boutique partagée du Liberty à Sanvignes

La Ferme des Guillaumins

NEUVY-GRANDCHAMP



Présentation

Élise Cottey et Laurent Berardet élèvent un troupeau d'une centaine de chèvres alpines et du Rove. Ils transforment leur lait en une gamme de fromages fermiers élaborés dans le respect des savoir-faire traditionnels. La ferme ouvre régulièrement ses portes au public pour faire découvrir son métier et ses produits.

Produits

Fromage pur chèvre : faisselles, frais mi-secs, secs-cendrés, tome

Contact

Nolat
71 130 Neuvy-Grandchamp

03 85 25 04 09
elise.cottey@orange.fr
 La Ferme des Guillaumins

Où trouver leurs produits

- Vente directe à la ferme : tous les jours (9h30/12h30 – 17h30/19h)
- Vente sur les marchés : le jeudi matin à Gueugnon, tous les vendredis à Digoin

Terre Harmony

NEUVY-GRANDCHAMP



Présentation

Terre Harmony cultive depuis 2024 des légumes de saison dans une démarche respectueuse de la nature, sans engrais ni produit chimique. L'exploitation complète sa production locale par une sélection de fruits issus de la Drôme. Une activité à taille humaine, tournée vers la qualité et les circuits courts.

Produits

Fruits de la Drôme, abricots, pêches et nectarines, pommes, noix...
Légumes de saison cultivés à Neuvy Grandchamp

Contact

26 rue de Digoin
71 130 Neuvy-Grandchamp

03 85 84 31 36
thierrybrechon@orange.fr
 Terre Harmony

Où trouver leurs produits

- Ouvert tous les jours de 9h à 13h et au petit bonheur la chance chaque après-midi et le week-end aussi, si on est là ...
- Vente sur les marchés : Gueugnon le jeudi, Bourbon-lancy (marché des thermes un jeudi sur deux), Digoin le vendredi et le dimanche



Ma Ferme Bio – EARL des coquelicots

RIGNY-SUR-ARROUX



Présentation

Florence et Frédéric Demeule élèvent des bovins charolais en agriculture biologique depuis 2015. Engagés dans une démarche d'autonomie et de qualité, ils ont créé « Ma Ferme Bio Charolaise » pour valoriser leur production en vente directe. Le couple maîtrise l'ensemble de la chaîne, de l'élevage à la commercialisation, afin de proposer une viande locale et bio au plus près des consommateurs.

Produits

Viande de boeuf et de veau bio charolaise au détail (pas de colis)

Contact

269 Chemin du Vernay
71 160 Rigny-sur-Arroux

06 45 94 35 80
contact@mafermebiocharolaise.com
f Ma Ferme Bio Charolaise

Où trouver leurs produits

- Vente à la ferme sur rendez-vous uniquement

La Ferme du Bois Vacat

SAINT-AUBIN-SUR-LOIRE



Présentation

La Ferme du Bois Vacat propose une large gamme de volailles et de produits de basse-cour élevés avec soin à Saint-Aubin-sur-Loire. Grâce à la vente directe, les producteurs privilégient la proximité et la qualité pour offrir des produits authentiques et savoureux.

Produits

Canards, canes, poulets, poules, pintades, cailles, coqs, lapins, oeufs
Oies et dindes sur commande pour les fêtes.

Contact

311 Le Bois Vacat
71 140 Saint-Aubin-sur-Loire

06 07 84 75 50 – 07 87 96 80 44
didier.delaigre@orange.fr

Où trouver leurs produits

- Vente directe à la ferme tous les jours sauf le dimanche.
Volailles sur commande

Les Jardins de la Brouette bleue

SAINT-AUBIN-SUR-LOIRE



Présentation

Installés depuis 2017, Aurélie et Sébastien Cleenewerck cultivent un verger en permaculture où arbres fruitiers, petits fruits et biodiversité cohabitent harmonieusement. Passionnée de nature et de transformation, Aurélie élabore également des confitures originales à partir des récoltes du jardin. Verger diversifié entre agroforesterie et permaculture, sans travail du sol.

Produits

Confitures intemporelles et originales, sirops, chutneys, vinaigres aromatisés, sels aux herbes, légumes à l'aigre-doux, ...

Contact

438 rue Barraud
71 140 Saint-Aubin-sur-Loire
06 86 24 25 38
tartipom@gmail.com
f Les Jardins de la Brouette Bleue

Où trouver leurs produits

- Vente au magasin Les Paysans du Beurdin à Bourbon-Lancy

La P'tite Ferme de la Cour

SAINTE-RADEGONDE



Présentation

Benjamin Muller cultive ses terres selon les principes de l'agriculture biologique et de la traction animale. Accompagné de ses juments, il a fait le choix d'une ferme autonome, respectueuse du rythme de la nature et peu dépendante des énergies fossiles. Légumes, miel et autres productions de la ferme sont ainsi issus d'une démarche engagée et durable.

Produits

Légumes et plants bio
Agneau bio
Miel non bio

Contact

3601 route de Montmort
71320 Sainte-Radegonde
06 25 98 06 07
laptitefermedelacour@outlook.com
f laptitefermedelacour

Où trouver leurs produits

- Vente directe sur rendez-vous
- Magasin Terroir paysan à Montmort

La Bergerie de Saint-Jean

SAINTE-RADEGONDE



Présentation

Olivia et Julien élèvent des brebis laitières et transforment leur lait en produits fermiers. L'exploitation propose une gamme de produits laitiers de brebis ainsi que de la viande d'agneau et de porc en vente directe. Un savoir-faire local qui valorise pleinement les productions de la ferme.

Produits

Fromage et yaourt de brebis
Sur réservation, colis de viandes d'agneaux et cochons élevés en plein-air

Contact

1302 route d'Issy
71320 Sainte-Radegonde
07 60 07 05 77
olibrodardceramique@gmail.com
f Bergerie de Saint-Jean

Où trouver leurs produits

- Ventes sur les marchés de Gueugnon et de Toulon-sur-Arroux
- Vente directe sur rendez-vous en téléphonant au préalable

EARL AGRI J2F

TOULON-SUR-ARROUX



Présentation

Jean-François diversifie son activité avec un élevage de poules pondeuses élevées en plein air. Ainsi, Jean-François propose des œufs frais de qualité. Ses poules bénéficient d'un accès quotidien aux espaces extérieurs, dans le respect de leur bien-être.

Produits

Œufs frais de poules élevées en plein-air



Contact

1710 route de villers, le canal
71320 Toulon-sur-Arroux
06 10 04 74 01

Où trouver leurs produits

- Commandes récupérables sur rendez-vous à la ferme
- Drive possible au bourg de Toulon-sur-Arroux ou livraison possible
- Vente ponctuelle au marché du pré à la cagette à Gueugnon le 2ème et 4ème vendredi de chaque mois 17h/20h et 17h/21h en saison estivale, place de l'église

Pépinières Douhard

VENDENESSE-SUR-ARROUX



Présentation

Cette pépinière fruitière est spécialisée dans la production d'arbres fruitiers et la sauvegarde de variétés anciennes ou locales. Pommiers, poiriers, cerisiers, pruniers ou cognassiers sont greffés sur place avec soin et savoir-faire. L'exploitation propose également des greffes à la demande pour préserver et transmettre le patrimoine fruitier local.

Produits

Jus de pomme

Miel

Arbres fruitiers et autres végétaux de novembre à mars

Contact

20, route de la vella
71 130 Venedesse-sur-Arroux

06 50 98 41 14
pepinieres.douhard@gmail.com

 Pépinières Douhard

Où trouver leurs produits

- Ouvert au public sur rendez-vous uniquement
- Vente ponctuelle au marché du pré à la cagette à Gueugnon le 2ème et 4ème vendredi de chaque mois 17h/20h et 17h/21h en saison estivale, place de l'église
- Vente au magasin la Cave Forcée à Gueugnon



Ferme de Chazelot

UXEAU



Présentation

À la Ferme de Chazelot, Christophe produit et transforme sur place du colza et du tournesol pour élaborer des huiles vierges de qualité. Issus d'une exploitation familiale engagée dans l'innovation et l'autonomie, ces produits sont valorisés en circuits courts. Une production locale qui met en avant le savoir-faire agricole du territoire.

Produits

Huile vierge de colza, huile vierge de tournesol, huile vierge de tournesol épicée, savons huiles vierges extraites à partir de graines produites sur l'exploitation familiale

Contact

230 impasse de Chazelot
71130 Uxeau

06 26 32 69 82
contact@ferme-de-chazelot.fr
 ferme-de-chazelot.fr

Où trouver leurs produits

- Vente directe à la ferme sur rendez-vous uniquement
- Ventes sur les marchés « Bienvenue à la ferme » de la Communauté Urbaine Le Creusot-Montceau et dans les marchés festifs locaux
- Ventes à la boutique partagée et Super U (Gueugnon) et dans les épiceries à Neuvy-Grandchamp et Issy-l'Évêque

La Ferme de Morentu

UXEAU



Présentation

Au cœur de la campagne, non loin du Mont Dardon, la ferme d'Émilie et Damien est située dans un coin de nature où les vaches, les moutons et les poules vivent au grand air. Visite à la ferme sur rendez-vous par téléphone (au minimum 24h avant). Dégustation possible, à notifier lors de la réservation.

Produits

Conserves agneau et boeuf, pâtés et plats cuisinés
Viande sous vide de boeuf, d'agneau et de brebis
Saucisses et merguez
Oeufs de plein-air

Contact

Lieu-dit Morentu
71 130 Uxeau

06 15 25 47 57
douharddamien@hotmail.fr

Où trouver leurs produits

- Vente à la ferme tous les matins sur rdv
- Vente directe au marché le jeudi matin à Gueugnon
- Mardi livraison à domicile (0,50€) (13h30-18h)
- Possibilité d'envois en frais dans toute la France et les pays limitrophes avec Chronopost et Chronofraiche
- Boutique partagée à Gueugnon

Fabien Tissier

UXEAU



Présentation

Fabien Tissier élève des moutons charollais et des bovins avec passion depuis plus de vingt ans. Son troupeau s'est distingué dans les plus grands concours de la race, jusqu'au Salon International de l'Agriculture. Un savoir-faire reconnu qui contribue à faire rayonner l'excellence de l'élevage charollais.

Produits

Colis de viande bovine en caissette
Saucisses et merguez de mouton et boeuf

Contact

Pully
71 130 Uxeau

06 61 21 13 05
fabdepully@orange.fr

Où trouver leurs produits

- Vente directe à la ferme sur rendez-vous uniquement

Les magasins de producteurs locaux

Des produits de qualité, en direct de nos producteurs, pour consommer local et soutenir nos agriculteurs.

a Les Paysans du Beurdin

11 place de la République
71140 Bourbon-Lancy

07 67 17 24 05

paysansdubeurdin@gmail.com



Horaires d'ouverture
Mercredi de 15h à 18h30
Jeudi et vendredi de 9h à 12h30 / 15h à 18h30
Samedi de 9h à 12h30

Produits proposés à la vente
Viandes (boeuf, porc, agneau, volaille), fromages (vache, chèvre, brebis), légumes, oeufs, confitures, sirops, conserves de légumes et fruits, glaces, légumineuses, farines, pâtes, huiles, vinaigres, café, tisanes, vins, bières, fruits, fruits séchés, jus, miel, escargots, champignons, dépôt "poiscaille", pain, biscuits, lait, poulets rôtis, cosmétiques, chaussettes, laine, ...

b La Boutique Partagée

6 Rue de la République
71130 Gueugnon

06 61 79 52 07

laboutiquepartagee71@gmail.com



Horaires d'ouverture
Du mardi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h

Produits proposés à la vente
Produits laitiers, huiles, fromages, porc, agneau, pain, rhum, bières, produits maraîchers, miel, chocolat, thé, café. Côté artisanat : poterie, fleurs séchées, mosaïque, savon, déco bois, couture, bijoux, bougies

c Terroir paysan

(lieu dit La gare)
2428 Route de Luzy
71320 Montmort

06 29 62 41 82

terroir-paysan@outlook.fr





Horaires d'ouverture
Mercredi de 9h30 à 13h / 15h à 19h
Vendredi de 9h30 à 13h / 17h30 à 19h
Samedi de 9h30 à 13h

Produits proposés à la vente
Légumes, fruits, viandes, pain, miel, yaourts, fromage, condiments, etc.

Lieux de vente associatifs

d Contente et Vous

2 la Contente
71140 Chalmoux

09 77 58 52 46

association.contente.etvous@gmail.com

Epicerie associative Chalmoux



Horaires d'ouverture
Mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 16h à 19h
Dimanche de 9h à 12h

Produits proposés à la vente
Épicerie traditionnelle. fromage de chèvre, viande, charcuterie, miel, farine, yaourts, bières, dépôt de pain. Articles cadeaux (couture, peinture sur verre, ...) issus de l'artisanat local. Coin convivial avec bibliothèque.

e AMAP de Bourbon-Lancy

1, rue du docteur Robert
71140 Bourbon-Lancy

06 15 32 43 78

amapbourbonlancy@orange.fr

Amap Bourbon-Lancy



Horaires d'ouverture
Distribution les mercredis à partir de 17h30

Produits proposés à la vente
Une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne est un partenariat entre des consommateurs et un ou plusieurs agriculteurs, basé sur un système de distribution de paniers composés de produits locaux.

Les marchés du territoire

TOULON SUR ARROUX	GUEUGNON	GUEUGNON	BOURBON-LANCY
Lundi matin	Jeudi matin	« Du Pré à la Cagette » De mars à décembre, en soirée, les 2^e et 4^e vendredis du mois , place de l'Église	Samedi matin
Rendez-vous sur la place Nicolas de Tolon pour débiter la semaine	Rendez-vous place de l'Église chaque semaine		Rendez-vous sur place de la Mairie pour finir la semaine

En privilégiant les producteurs locaux, vous soutenez l'économie de notre territoire !



NATURELLEMENT VISITES

DÉCOUVREZ NOS PRODUCTEURS ET NOS ARTISANS LOCAUX !

Partez à la rencontre des femmes et des hommes qui font vivre notre territoire. Éleveurs, maraîchers, apiculteurs, arboriculteurs, artisans ou transformateurs vous ouvrent leurs portes pour partager leur savoir-faire, leurs produits et leur passion. Tout au long de l'année, profitez de visites, de dégustations et de moments d'échange authentiques au cœur des Monts & Vallées du Charolais Sud Bourgogne. Retrouvez le programme complet des visites et animations auprès de l'Office de Tourisme.

Office de Tourisme Monts & Vallées – Charolais Sud Bourgogne

03 85 85 56 90

ot@cceals.fr

www.montsetvallees-tourisme.fr

