

# 2020 GUIDE DES PRODUCTEURS des filières locales alimentaires



le Grand Autunois Morvan



# MANGER MIEUX MANGER LOCAL !

Toutes les infos sur  
[grandautunoismorvan.fr](http://grandautunoismorvan.fr)



4  
Manger local,  
c'est l'idéal !

6  
Les filières  
courtes  
en quelques  
mots.

8  
Où trouver les  
producteurs?  
La carte

11   
Fruits &  
Légumes

24  
Les Z'Amis  
du panier



25   
Viande  
bovine

37   
Viande  
ovine

43  
Abattoir  
de l'Autunois-  
Morvan

44  
Morvan  
Terroirs

45   
Viande  
porcine

48  
GIEE de  
l'Autunois-  
Morvan

49   
Viande  
de volaille



58  
Achetez  
en Autunois

59   
Laitages,  
& fromages

73   
Confitures,  
miel, sirops,  
caramel

82  
Au P'tit  
marché des  
producteurs

83   
Boissons

95   
Autres  
produits



# MANGER LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

**Marie-Claude Barnay**

*Présidente du Grand Autunois Morvan.  
Maire de la Grande Verrière.*

Lors de la foire économique de 2016, la communauté de communes du Grand Autunois Morvan lançait son premier «Guide des producteurs». Véritable outil de promotion de la filière alimentaire locale, le guide des producteurs a rencontré un franc succès. Il a permis de créer un lien entre producteurs et consommateurs.

C'est donc un grand plaisir pour moi de vous présenter sa deuxième version. Depuis 2011, le territoire s'est engagé dans une stratégie de diversification des activités agricoles à partir du programme de modernisation de l'abattoir d'Autun.

## L'ABATTOIR D'AUTUN AU CŒUR D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE LOCAL

Plus performant grâce aux travaux effectués, véritable outil d'attractivité, l'abattoir, est l'infrastructure au cœur d'un système alimentaire local, qui rassemble toute une filière, de l'agriculteur, au chevillard, aux bouchers, aux grandes surfaces, professionnels de la restauration.

En 2014, la communauté de communes du Grand Autunois Morvan s'est lancé dans le développement d'un système alimentaire local avec l'appui financier du conseil régional de Bourgogne Franche-Comté.

Nous travaillons main dans la main avec les producteurs fournissant la cuisine centrale. Des actions sont en cours concernant l'éducation de la jeunesse et la lutte contre le gaspillage dans les cantines. Un accompagnement est également fait auprès des cantinières. En effet, dans les restaurants scolaires, il est essentiel de préparer pour les enfants des repas sains et faits avec des produits locaux.

En développant les circuits courts et les possibilités de manger local, le Grand Autunois Morvan offre aux consommateurs le choix d'adopter une consommation responsable en faveur du territoire et bonne pour leur santé.

Nous invitons les consommateurs locaux à participer aux marchés de producteurs ou aux «jeudis de Pays» organisés dans les communes, afin d'aller à la rencontre des producteurs et des différentes associations locales qui œuvrent ensemble à la valorisation des produits de notre territoire.

## CONSOMMER LOCAL, UNE GARANTIE QUALITÉ!

Des produits locaux de saison, pour manger local, sainement ... et respecter l'environnement ! Faire le choix des circuits courts et de produits locaux, c'est aussi privilégier une agriculture présentant un impact environnemental réduit, favoriser l'économie locale et lutter contre le changement climatique.

Les productions locales sont nombreuses et diversifiées. Découvrez-les dans ce nouveau guide!

# LES FILIÈRES LOCALES ALIMENTAIRES LA QUALITÉ PRÈS DE CHEZ VOUS !



**E**nvie de se réapproprier son alimentation, de manger plus frais, plus goûteux, de connaître l'origine des aliments et les conditions de leur production, la consommation des produits locaux répondra à vos attentes.

Nous vous invitons à partir à la découverte et à la rencontre de femmes et d'hommes qui travaillent au quotidien pour vous proposer des produits de qualité, mais qui pratiquent aussi une agriculture locale, responsable, écologique et créatrice d'emplois, de services et de lien social.

La diversité de notre agriculture fait d'elle un pilier de l'économie locale. Il est précieux de pouvoir compter sur ces producteurs, à une époque où l'alimentation est au cœur de nos préoccupations à la fois pour notre santé, mais aussi pour la qualité de vie de nos territoires ruraux aujourd'hui et dans les décennies à venir.

Nous vous invitons donc vous aussi à soutenir le dynamisme de cette agriculture à travers vos choix de consommation.

## MANGEZ DE SAISON

Comme vous le verrez, dans l'Autunois-Morvan, les possibilités de manger de saison sont nombreuses. Cela permet bien souvent de découvrir de nouveaux produits. En plus d'être un acte fort pour l'environnement, c'est aussi un moyen pédagogique de reconnecter son assiette au cycle du vivant.

## MANGEZ LOCAL

**Pour l'environnement :** c'est moins de kilomètres parcourus entre le champ et l'assiette.

**Pour la fraîcheur :** ce sont des produits récoltés à maturité, qui passent rapidement du champ à l'assiette.

**Pour le producteur :** moins il y a d'intermédiaires entre le consommateur et le producteur, plus celui-ci augmente son revenu. Acheter en direct à la ferme, au magasin de producteurs, c'est participer à une juste rémunération des producteurs de notre territoire.

**Pour le territoire :** c'est soutenir l'économie locale, favoriser l'installation de nouvelles fermes, consolider celles qui existent et leurs emplois.

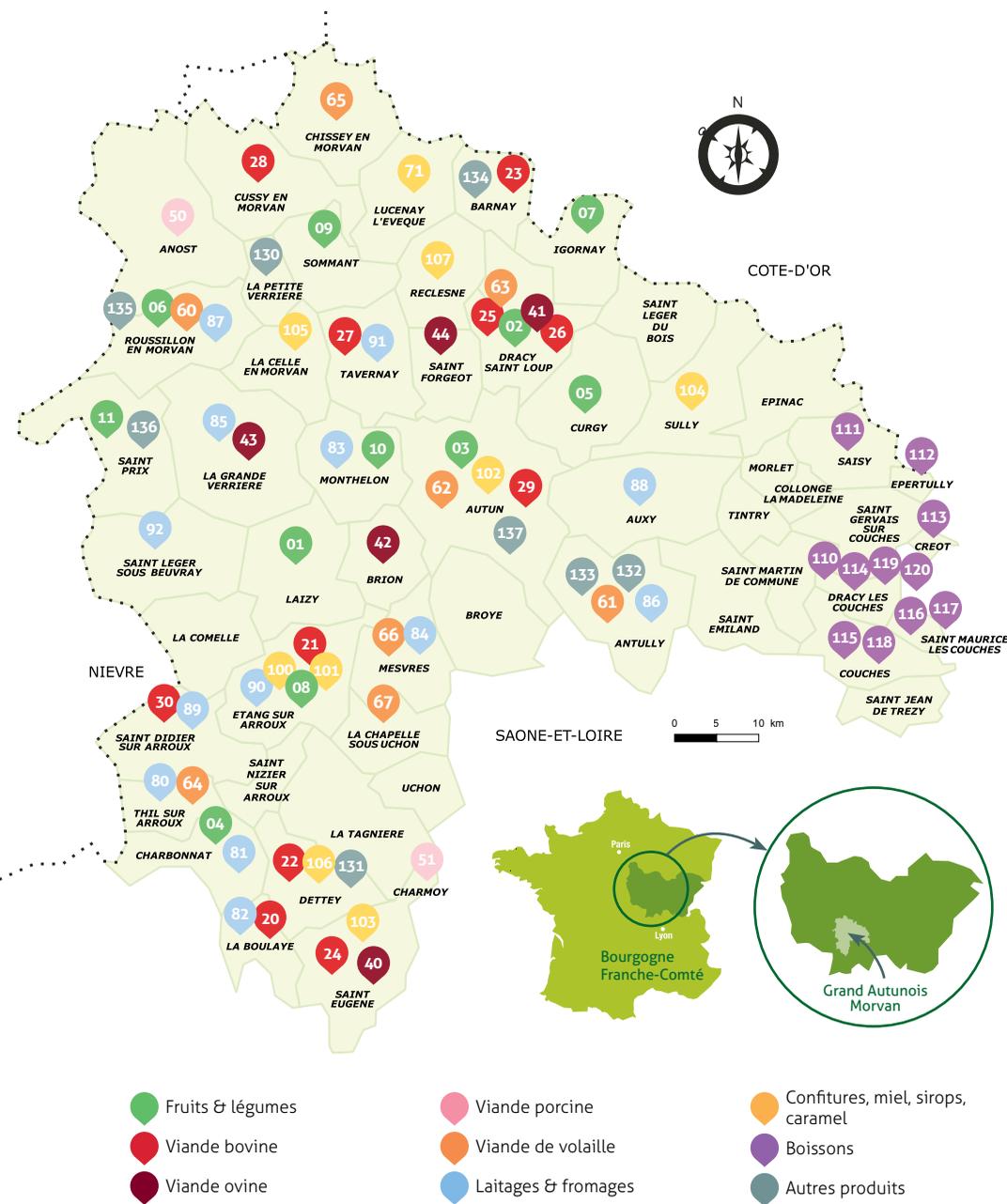
**Pour l'éducation :** c'est sensibiliser notamment les plus jeunes au lien qui existe entre le champ et l'assiette, entre le territoire et l'agriculture.

**Pour l'agriculture :** c'est favoriser des entreprises agricoles à taille humaine, diversifiées et nombreuses qui font vivre nos campagnes en y créant des services et en maintenant l'activité économique.

**POURQUOI ALLER  
CHERCHER LOIN, CE QUI PEUT  
ÊTRE MEILLEUR ICI ?**

*« Je consomme  
Made in CCGAM  
sans état d'âme ! »*

# LES PRODUCTEURS DE VOTRE TERRITOIRE



## Fruits & légumes

- 01 La Ferme des Z'Amis ..... p12
- 02 Les champs du loup ..... p13
- 03 Le Jardin Bio des 4 saisons ..... p14
- 04 Les légumes des Mérandins ..... p15
- 05 Alosnys, le village des saveurs  
et des savoirs..... p16
- 06 Le potager de Guillaume..... p17
- 07 La ferme du petit Champeau ..... p18
- 08 Which? Garden..... p19
- 09 Holt Deligny..... p20
- 10 La coccinelle jardine ..... p21
- 11 La mini Ferme du Morvan..... p22

## Viande bovine

- 20 Gaec de la Boulaye ..... p26
- 21 Laurent Alexandre ..... p27
- 22 GAEC des Grands Genêts ..... p28
- 23 GAEC Joly..... p29
- 24 GAEC Limousin Bourgogne..... p30
- 25 EARL Gevrey..... p31
- 26 Thomas Brusson..... p32
- 27 GAEC Lavesvre..... p33
- 28 Vincent Cliquet..... p34
- 29 EURL Raze..... p35
- 30 Franck Paqueriaud..... p36

## Viande ovine

- 40 EARL Verniau..... p38
- 41 Simon Lepage ..... p39
- 42 François De Guelis..... p40
- 43 L'agneau de A à Z ..... p41
- 44 La Ferme du Cluselier..... p42

## Viande porcine

- 50 La Ferme de Dront..... p46
- 51 GAEC Vailleau-Gauthier ..... p47

## Viande de volaille

- 60 GAEC la Ferme de Roussillon ..... p50
- 61 Jean-Marc Benoît Carrion ..... p51
- 62 La Ferme de Rivault..... p52
- 63 La Ferme de la Noue ..... p53
- 64 GAEC Develay ..... p54
- 65 Françoise Guillot ..... p55
- 66 EARL Désiré ..... p56
- 67 La Ferme des Grands Champs..... p57

## Laitages & fromages

- 80 EARL Moine..... p60
- 81 GAEC des Roies..... p61
- 82 La chèvrerie des Terres Chaudes ..... p62
- 83 GAEC Bazot..... p63
- 84 Les chèvres de Charmasse ..... p64
- 85 La Ferme des Vignes ..... p65
- 86 La Fromagerie Develay ..... p66
- 87 GAEC La Ferme de Roussillon ..... p67
- 88 GAEC Bortolotti ..... p68
- 89 GAEC Berger..... p69
- 90 GAEC de Montbuffaud ..... p70
- 91 GAEC des Bois Saint-Romain..... p71
- 92 GAEC les Fromagers du Rebout ..... p72

## Confitures, miel, sirops

- 100 La Ferme apicole de Fougerette..... p74
- 101 L'Ouche fleurie ..... p75
- 102 L'Abeille 2000 ..... p76
- 103 EARL Verniau ..... p77
- 104 Le Miel de Sully..... p78
- 105 Les confituriers du Morvan..... p79
- 106 Les vergers de Kéthévane..... p80
- 107 Tata Gâto ..... p81

## Boissons

- 110 Domaine Château Miraudet..... p84
- 111 Vins de Bourgogne Gilles Labry ..... p85
- 112 Domaine Thomas Proby..... p86
- 113 Julien Kupper ..... p87
- 114 Domaine Demontmerot..... p88
- 115 Domaine Royet..... p89
- 116 Domaine Le Clos Voyen ..... p90
- 117 Domaine de la Tour Bajole ..... p91
- 118 Le Château de Couches..... p92
- 119 Domaine Olivier Lebeault..... p93
- 120 Domaine de la Glycine blanche ..... p94

## Autres produits

- 130 La Ferme piscicole du Moulin  
de la Petite-Verrière ..... p96
- 131 La safranière ..... p97
- 132 Ferme de la Noue..... p98
- 133 Essence de fleurs ..... p99
- 134 L'escargot morvandiau..... p100
- 135 L'escargolotte ..... p101
- 136 Pépinière du Chardon bleu ..... p102
- 137 Sapin bio Racines du Morvan ..... p103



FRUITS &  
LÉGUMES



## La ferme des Z'amis

### Sébastien CORNEAUX

RD61, Le Buisson Moineau - 71190 Laizy  
06 33 53 29 34  
fermedesamis@yahoo.com

La ferme des Z'amis est une ferme maraîchère biologique créée en 2009 d'une superficie de 12 ha. Sébastien cultive des légumes diversifiés principalement de variétés anciennes.

Les plants sont produits sur place à la ferme. Des plantes aromatiques sont cultivées en association avec les cultures de légumes ou les cultures de fruits : la tomate avec le soucis, l'œillet d'Inde ou le basilic...

### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels.
-  **Vente** de paniers aux AMAP à Laizy (lundi) et Luzy (vendredi), et produits disponibles à Morvan Bio Autun.
-  **Marché** d'Autun le vendredi.



LÉGUMES  
PLANTS  
AROMATES



Agriculture biologique



## Les Champs du Loup

### Noé KOENIG

1 chemin de la Vesvre  
71400 Dracy-Saint-Loup  
07 82 56 17 39  
champduloup@gmail.com

Installé en 2017, Noé Koenig exploite 5 ha en maraîchage diversifié... Salades, carottes, pommes de terre, endives, céleri, poireaux, choux se côtoient au fil des saisons et alimentent en outre la cuisine centrale d'Autun.

### INFOS PRATIQUES

-  **Vente** directe à la ferme le vendredi de 16h 30 à 18h 30. Vente en gros au magasin Bio d'Autun.
-  **Marché** de Saulieu le samedi matin.



LÉGUMES



Agriculture biologique





## Le jardin Bio des 4 saisons

### Autun Morvan Initiatives

Impasse des 4 saisons - Quartier St-Andoche  
71400 Autun - 06 03 51 63 41  
jardinbio4saisons@ami-autun.fr

L'Association créée en 2002 cultive des légumes de saisons, du semis jusqu'à la vente, et propose des plants de variété ancienne au printemps certifiés BIO depuis 2008 pour notre plus grand bonheur, sur une surface de 3 ha.

Le magasin «Au p'tit Marché des producteurs» héberge depuis 2016 des producteurs qui commercialisent leurs produits en direct. L'Association produit du miel et accueille également des groupes.

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels.
-  **Vente** directe au jardin et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
-  **Marché** d'Autun les mercredi et vendredi matins.
-  **Ouvert** lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi de 8h30 à 15h30 non stop.

 M03

LÉGUMES  
PLANTES

 Labels

Agriculture biologique



## Les Légumes des Mérandins

### Florian BRENDÉL

Les Mérandins 71320 Charbonnat  
06 79 26 34 13  
brendel.florian@hotmail.fr

**Facebook : les légumes des Mérandins**

Installé en 2017 sur une surface d'1ha, Florian Brendel cultive des légumes diversifiés : tomates, aubergines, carottes, panais, patates douces, melons, mais ainsi des fruits rouges, fraises, framboises, myrtilles, figes, etc...

En début de saison, de fin avril à fin mai, il produit et vend des plants de légumes ainsi que des aromates. Il alimente en partie la cuisine centrale d'Autun. Son souhait : augmenter les surfaces.

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels.
-  **Vente** directe à la ferme aux particuliers les vendredis de 16h à 20h.
-  **Marché** Montceau-les-Mines le samedi matin. Les jeudis de pays l'été. Local paysan de Luzy.
-  **Ouvert** les vendredis de 16h à 20h.

 M04

LÉGUMES  
FRUITS

 Labels

Agriculture biologique





## Alôsnys, le village des saveurs et des savoirs

### Alôsnys - Par nature

17 route de Vergoncey - 71400 Curgy  
06 74 62 93 15 - alosnys@gmail.com

[www.alosnys.com](http://www.alosnys.com) Facebook : Alosnys

Association d'éducation à l'environnement, Alôsnys est avant tout un lieu féérique, un éco-centre en permaculture situé aux Portes du Morvan, à Curgy. L'association vend des paniers de légumes et des fruits de saison de sa production. Le jardin de 3 ha ½ en auto-cueillette est un conservatoire de légumes anciens avec plus de 150 variétés de tomates de toutes formes et couleurs. Le visiteur peut profiter des animaux (ânes, paons ... etc ) et des espaces de jeu dont un chemin «pieds nus». Un lieu à découvrir sans modération.

#### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe au jardin.
- Ouvert** de 10h à 12h et 13h30 à 18h, le mercredi, samedi et dimanche d'avril à novembre et tous les jours en juillet et août.

📍 M05

LEGUMES  
PLANTS  
AROMATES



## Le potager de Guillaume

### Guillaume LANGOUREAU

17 route de Blain -71550 Roussillon-en-Morvan  
06 83 03 07 04

lepotagerdeguillaume@gmail.com

Facebook : Le Potager de Guillaume

Guillaume crée son potager en mai 2018 sur une surface de 1200 m<sup>2</sup> et trois serres. Une pour le semis, la seconde pour les tomates et la troisième polyvalente pour les concombres, poivrons, pastèques, aubergines, haricots kilomètre, physalis et tomatillo du Mexique. Une production «fermière» axée sur la biodynamie et la complémentarité des espèces. La vente de plants produits sur place se fait uniquement au printemps.

#### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Marché** d'Autun le vendredi matin et selon les stocks dans les différents marchés de l'Autunois.
- Ouvert** du 15 juin au 15 septembre : Du lundi au dimanche de 9h30 à 12h et 14h30 à 19h30. Le reste de la saison : du lundi au samedi de 17 h 30 à 19 H30.

📍 M06

LÉGUMES  
PLANTS





## La Ferme du petit Champeau

### Pascal REBUFFIC

5 route de Visignot 71540 Igornay  
06 20 90 46 74  
lafermedupetit Champeau@gmail.com

Pascal s'est installé en février 2019 sur une exploitation de 2ha dont 1ha en maraîchage diversifié : haricots, tomates, aubergines, poivrons, concombres, carottes, radis etc...

Ses projets pour 2020 : Un poulailler d'une centaine de poules pondeuses pour une production locale d'œufs bio ; la vente en directe de plants et la création d'un site de commandes et de points relais pour la récupération des produits.

### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels et particuliers en points relais.
-  **Vente** directe à la ferme le samedi après-midi.
-  **Ouvert** Samedi après- midi.

M07

LEGUMES

Labels

Agriculture biologique



## Which ? Garden

### Sina JEEP et Michel POSTMA

Fougerette - 71190 Etang-sur-Arroux  
07 81 51 05 81  
yes@whichgarden.org

[www.whichgarden.org](http://www.whichgarden.org) Facebook : whichgarden

Un merveilleux jardin hexagonal en agriculture biologique créé en 2018 sur une surface d'1ha. Sa particularité est le maraîchage bio en permaculture et l'agroforesterie. Légumes, petits fruits, plantes médicinales, aromatiques, fleurs comestibles ; tout ce petit monde s'y côtoie harmonieusement. Une combinaison de plantes pour améliorer le sol et préserver l'eau. Autres particularités : la production de graines non hybrides ainsi qu'un accompagnement par une naturopathe. Langues parlées : français, anglais, néerlandais, allemand, italien.

### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels.
-  **Vente** directe au jardin.
-  **Ouvert** le mercredi et samedi de mai à octobre ou sur rendez-vous.

M08

LÉGUMES

Labels

Agriculture biologique





## Holt Deligny

### Gilles HOLT-DELIGNY

Mairie de Sommant - 71540 Sommant  
07 58 09 68 82  
gildeligny@gmail.com

Tout juste installé en 2019, la production de tomates sera effective en 2020 sur une surface de 300m<sup>2</sup> de serre. Une production orientée vers la production de tomates anciennes. Plus de dix variétés, goûteuses et originales comme la KaKi-Coing... De quoi vous mettre l'eau à la bouche!

Autres productions, le persil, l'aubergine, la courge, le basilic, le bleuets, la grande marguerite et l'œillet en fleurs fraîches coupées.

En projet? La plantation de pêchers.



LEGUMES  
FLEURS



Agriculture biologique



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux professionnels.
- Vente** directe à la serre (horaires à définir en 2020).
- Marché** de Saulieu et d'Autun.
- Ouvert** sur rendez-vous.

## La coccinelle jardine

### Stéphanie GAUTHIER

Les Beauregards  
71400 Monthelon  
06 98 10 01 56  
gauthierstephanie26@outlook.fr

Facebook : La coccinelle jardine

Stéphanie produit une quarantaine de légumes diversifiés, sur une surface de 1 ha. L'exploitation a été créée en 2019. Elle produit également des fraises, des aromatiques et des oeufs fermiers.

«La coccinelle jardine» souhaite proposer à ses clients, des produits sains, de bonne qualité nutritionnelle et qui ont du goût... Et tout ça à deux pas de chez eux...



LÉGUMES  
ŒUFS  
FRAISES



Agriculture biologique



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et professionnels.
- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** le mardi et vendredi soir de 17h à 19h.



## La Mini-ferme du Morvan

**Julien Wiart**

Lieu-dit la rivière, 71990 Saint-Prix  
06 64 27 04 81  
laminifermedumorvan@gmail.com

Facebook : laminifermedumorvan

Mini-ferme en maraîchage sol vivant installée depuis mai 2019. La mini-ferme du Morvan cultive les fruits et légumes de saison sur 2000m<sup>2</sup>. Elle possède également un poulailler d'une cinquantaine de poules ainsi qu'un mini-verger ! Le projet est de vendre essentiellement en vente directe des légumes 100% naturels ! Dès la saison 2020, un bar associatif ouvre ses portes pour accueillir toutes les personnes désirant visiter le lieu et passer un petit moment à la ferme.

### INFOS PRATIQUES

 **Vente** directe à la ferme de début mai à fin novembre.

 **Ouvert** de mai à fin octobre tous les lundis, mercredis et vendredis de 17h à 20h et tous les samedis matins de 9h à 12h de mai à fin novembre.

 M09

LEGUMES DE SAISON  
FRAISES

 Labels

En cours de certification  
Agriculture biologique



**MANGER  
LOCAL  
PERMET DE  
PRÉSERVER  
UN TERROIR...**

# Les Z'amis du Panier

AMAP de LAIZY

L'AMAP «les Z'amis du panier» a démarré en 2010 et propose des paniers de légumes bio de saison, des pains au levain, des fromages de chèvre, de vache et de brebis, du fromage blanc,

des yaourts, des crèmes au chocolat, du lait et du bœuf charolais. La vente s'effectue chaque lundi de 18h30 à 19h30 en été et de 18h à 19h en hiver au Moulin de Chazeu.

---

## Les Z'amis du Panier

Moulin de Chazeu - 71190 Laizy

Sébastien Corneaux, 06 33 53 29 34, [fermedesamis@yahoo.com](mailto:fermedesamis@yahoo.com)

Au fil du pain, Muriel, Vanessa et Daria, 06 73 80 43 92

---



24



VIANDE  
BOVINE

25



## GAEC de la Boulaye

### Agnès, Armand et Jean DUFOUR

La Basse Cour - 71320 La Boulaye  
03 85 79 45 15  
06 71 74 17 06  
armanddufour56@gmail.com

Le GAEC de la Boulaye élève des veaux de lait nourris au lait de vache de l'exploitation. La viande est emballée sous vide en caissette de 5 ou 10kg.

Le GAEC produit également des crèmes glacées, des sorbets ainsi que des glaces à l'italienne à partir du lait de la ferme. Le GAEC participe à la demande à des marchés avec sa machine à glace italienne au lait de la ferme.

♥ VB20

VIANDE DE VEAU  
CRÈME GLACÉE  
GLACE A L'ITALIENNE



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et professionnels.
- Vente** directe à la ferme.
- Marché** de producteurs et foires
- Ouvert** sur rendez-vous.

## Laurent Alexandre

### Laurent ALEXANDRE

La Corvée - 71190 Etang-Sur-Arroux  
06 13 48 15 25  
alex.flda@wanadoo.fr

Laurent élève en agriculture biologique un troupeau de 90 vaches allaitantes sur une surface de 145 ha. L'alimentation est traditionnelle : pâturage et céréales produites entièrement à la ferme.

Laurent commercialise des caissettes de génisses contenant six catégories de viandes : bourguignon, braisé, pot au feu, beefsteak, entrecôte et rosbeef. Le conditionnement est effectué sous-vide individuellement en caissette de 5 ou 10kg.

♥ VB021

VIANDE DE BŒUF

★ Labels

Agriculture biologique



### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** sur rendez-vous.





## GAEC des Grands Genêts

### Christelle et Richard BONNOT

La Montagne - 71190 Dettey  
06 27 89 45 60 - 03 85 54 59 14  
gaecgrandsgenets@gmail.com

[www.vente-directe-viande-charolaise.fr](http://www.vente-directe-viande-charolaise.fr)

Facebook : Gaec des Grands Genêts

Cette exploitation familiale de 250 ha qui remonte à trois générations élève 130 vaches. Elle produit de la viande charolaise conditionnée individuellement sous vide en caissette de 5 ou 10kg, ou au détail. Christelle cuisine des plats «fait maison» dans son laboratoire à la ferme, sans conservateur ni additif. Saucisses, merguez pur bœuf, bourguignon, sauce bolognaise, chili con carne, carbonade flamande, bœuf à la provençale... Une véritable palette de saveurs.

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et professionnels.
-  **Vente** directe à la ferme et vente en ligne (expédition CHRONOFOOD).
-  **Marché** de producteurs de Pays, Jeudis de Pays et marchés occasionnels.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

♥ VB22

VIANDE DE BŒUF  
PLATS CUISINÉS  
SAUCISSES DE BŒUF  
VIANDE DE VEAU

🌱 Labels

Bienvenue à la Ferme



## GAEC Joly

### Odile et Bernard JOLY

Vesvrotte - 71540 Barnay  
03 85 82 80 97  
bernard.odile.joly@wanadoo.fr

### Isabelle et Michel JOLY

La Lutarne - 71400 Monthelon  
06 30 69 88 39  
isabelle-michel.joly@ozone.net

[www.gaecjoly.fr](http://www.gaecjoly.fr) Facebook : Gaec Joly

Avec 170 vaches allaitantes sur 330 ha, le GAEC Joly propose, aux particuliers et aux professionnels, de la viande de bœuf et de la viande de veau élevé sous la mère. Caissette de bœuf à partir de 10 kg et caissette de veau à partir de 5 kg, conditionnées en sac congélation ou sous vide sur demande, avec un assortiment de tous les morceaux, ainsi que des conserves «fait-maison».

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** directe à la ferme, à domicile ou sur le site «achetez en Autunois».
-  **Vente** directe à la ferme, et au «P'tit marché des producteurs» à Autun.

♥ VB23

VIANDE DE BŒUF  
VIANDE DE VEAU  
CONSERVES

🌱 Labels

Valeurs Parc du Morvan





## GAEC Limousin Bourgogne

**Isabelle et Paul COPRET**

Ravetout - 71320 Saint-Eugène  
03 85 54 59 77  
icopret@gmail.com

[www.noslimousinesbio.fr](http://www.noslimousinesbio.fr)

Isabelle et Paul reprennent l'exploitation familiale de 30 ha en 2000 et la convertissent à l'agriculture biologique. Ils produisent du bœuf et du veau grâce à leurs 150 vaches limousines élevées sur 300 ha de prairie.

Les caissettes de veau sont composées de blanquettes, escalopes, côtes et rôtis ; et pour le bœuf de pot-au-feu, bourguignon, pièces à braiser, rôtis, beefsteaks, entrecôtes. Les caissettes de veau sont conditionnées sous vide par 10 kg, 5 kg sur demande et par 10 kg pour le bœuf.

### INFOS PRATIQUES

**Vente** directe à la ferme en automne et hiver et à l'AMAP de Montceau-les-Mines.

**Ouvert** sur rendez-vous. Nous contacter pour toutes demandes particulières

**VB24**

VIANDE DE BŒUF  
VIANDE DE VEAU

**Labels**

Agriculture biologique



## EARL Gevrey

**Jean-Michel GEVREY**

1 rue de Muse - 71400 Dracy-Saint-Loup  
06 89 86 70 90  
gevdemuse@orange.fr

Jean-Michel élève depuis 1999, 80 vaches allaitantes sur une superficie de 145 ha dont 23 ha de céréales. Il produit de la viande bovine charolaise issue de «jeunes vaches», engraisées uniquement à l'herbe. Sa spécialité est la côte de bœuf que l'on trouve dans chaque caissette. Le conditionnement est effectué sous vide en caissettes de 20 kg.

**VB25**

VIANDE DE BŒUF

**Labels**

Label Rouge



### INFOS PRATIQUES

**Vente** directe à la ferme.

**Ouvert** sur rendez-vous.



VB27

VIANDE DE BŒUF  
SAUCISSES DE BŒUF

## GAEC Lavesvre

**Olivier et Guillaume LAVESVRE**

Bois Saint Romain - 71400 Tavernay

06 78 52 68 68

olivierlavesvre@live.fr

Facebook : Gaec Lavesvre du Pré à l'Assiette

Avec leurs 140 vaches de race charolaise sur une surface de 236 ha, Olivier et Guillaume produisent des caissettes de viande de 10 kg contenant au choix, du pot-au-feu traditionnel ou des colis de saucisses. Tout est produit sur la ferme, herbe, céréales ou ensilage pour offrir au consommateur l'exigence de la qualité. Le conditionnement est effectué sous vide en caissettes de 10 kg.

### INFOS PRATIQUES

**Livraison** aux particuliers. **Vente** directe à la ferme. **Ouvert** sur rendez-vous.

VB26

VIANDE DE BŒUF

**Labels**

Label Rouge



## Thomas Brusson

**Thomas BRUSSON**

5 route du Bois de Dracy

71400 Dracy-Saint-Loup

06 10 45 87 08

thomas.brusson@sfr.fr

Naisseur, éleveur et engraisseur spécialisé dans la production de bovins de race charolaise, Thomas a créé son entreprise en 2003. Le troupeau compte actuellement 90 vaches allaitantes de race charolaise sur 140 ha dont 25 en céréales.

La spécialité de la ferme est la viande issue de vaches de moins de 7 ans pour sa qualité et sa tendreté. Les caissettes sont conditionnées individuellement sous vide et vendues en 10, 15 et 20 kg.

### INFOS PRATIQUES

**Vente** directe à la ferme. **Ouvert** sur rendez-vous.



## Vincent Cliquet

### Vincent CLIQUET

Le Vernoy - 71550 Cussy-En-Morvan  
06 26 14 28 61 - 03 58 08 04 96  
cliquet.vincent@orange.fr

Vincent élève des vaches et des veaux de race limousine. Le cheptel de 40 vaches est alimenté de manière très naturelle : 110 ha de pâturage avec un complément de céréales produites à la ferme. Il propose des caissettes de veau conditionnées sous vide de 5, 10 et 20 kg.

Il commercialise également des demi-carcasses de veau.

♥ VB28

VIANDE DE VEAU



### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et professionnels.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

## EURL Raze

### Jean-Philippe RAZE

Abattoir de l'Autunois  
8, route du Bois de sapin - 71400 Autun  
03 85 52 18 99 - 03 80 26 01 81 - 06 85 66 21 50  
eurlrazejeanphilippe@orange.fr

Grossiste en viande de bœuf, veau, agneau et porc, et porc plein-air du Morvan, l'entreprise Raze est un partenaire local incontournable qui, depuis 1994 travaille essentiellement avec l'abattoir d'Autun, pour approvisionner en viande charolaise les boucheries traditionnelles, la grande distribution et la cuisine centrale d'Autun. Cette EURL compte aujourd'hui 4 salariés. Elle fait partie de 2 associations de producteurs locaux « Saveurs de nos prairies Autunoises » et « Union des éleveurs locaux » qui ont contractualisés avec des grandes surfaces, afin d'offrir à la clientèle locale de la viande charolaise de qualité tout en privilégiant les petits producteurs.

### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels.
-  **Vente** directe à l'abattoir de tous conditionnements selon la demande.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

♥ VB29

VIANDE DE BŒUF  
VIANDE D'AGNEAU  
VIANDE PORC  
VIANDE DE VEAU





## Franck Paqueriaud

### Franck et Delphine PAQUERIAUD

Le Haut Groslier  
71190 Saint-Didier-sur-Arroux  
03 85 82 29 42  
paqueriaud.franck@orange.fr

Installé depuis 1991, Franck a commencé à mêler ses vaches charolaises à des taureaux de race blonde d'Aquitaine depuis une vingtaine d'années. Les animaux nourris à l'herbe sont complétés avec les céréales produites sur l'exploitation. Delphine a développé la vente directe sous la Marque Parc du Morvan depuis 2012. S'entourant de prestataires locaux, ils proposent des colis de viande emballée sous vide (bœuf et porc de 5 à 10 kg, veau sous la mère de 8 kg), de la saucisserie et des conserves de verre (bolognaise, terrines et rillettes).

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et professionnels.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.



VIANDE DE BŒUF,  
VEAU, PORC  
SAUCISSERIE  
CONSERVES



Valeurs Parc du Morvan



VIANDE  
OVINE



## EARL Verniau

### Armand VERNIAU

Montchien - 71320 Saint-Eugène  
03 85 79 45 13 - 06 47 62 22 49  
montchien@yahoo.fr

Il y a une quarantaine d'années, Armand s'est installé au lieu dit Monchien. Il exploite aujourd'hui 180 ha en agriculture biologique et élève 90 vaches allaitantes et 60 brebis.

Il propose en vente directe et sur commande, des agneaux entiers ou des demi-agneaux. Le conditionnement est individuel et sous vide.

#### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** sur rendez-vous.

♥ VO40

VIANDE D'AGNEAU  
VIANDE DE BŒUF

★ Labels

Agriculture biologique



## Simon Lepage

### Simon LEPAGE

58 route de Saint-Leger-du-Bois  
71400 Dracy-Saint-Loup  
06 15 24 90 83  
simonlepage@orange.fr

Simon est producteur d'agneaux gras. Il élève 500 brebis de races romane et charolaise sur 145 ha. De son troupeau de 40 vaches allaitantes de race charolaise, il propose à la vente des caissettes de 10 kg de viande issue de femelles engraisées jusqu'à 28 ou 30 mois. Le conditionnement est individuel sous vide.

#### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** sur rendez-vous.

♥ VO41

VIANDE D'AGNEAU  
VIANDE DE VEAU  
VIANDE DE BŒUF





## François De Guelis

### François De GUELIS

Charmoy - 71190 Brion  
03 85 82 34 07 - 06 24 47 03 45  
francois.deguelis@wanadoo.fr

François produit de la viande ovine et bovine de race charolaise. L'exploitation compte 50 vaches allaitantes et 90 brebis sur une surface de 100 ha. Les animaux sont nourris de manière traditionnelle à l'herbe et au foin l'hiver avec un complément de céréales produit à la ferme. Ce sont des agneaux finis en plein air à l'herbe. Pour offrir aux consommateurs la meilleure qualité, la viande bovine reste une dizaine de jours en chambre froide à l'abattoir d'Autun pour une question de tendreté. Il propose à la vente des caissettes de viande de 10 et 20 kg conditionnée en sac sous vide individuel.

♥ V042

VIANDE D'AGNEAU  
VIANDE DE BŒUF



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** en livraison groupée chez le client.
- Ouvert** sur rendez-vous.

## L'Agneau de A à Z

### Chloé PIMONT

Champeroux - 71990 La Grande-Verriere  
06 64 23 95 70  
chloe.pimont@gmail.com

Chloé s'installe en 2018 sur une surface de 20 ha de prairie et 10 ha de bois avec un troupeau de 70 brebis de race shropshire. Un objectif : tout valoriser. Les agneaux sont nourris principalement à l'herbe et vendus en caissette ou au détail, par quart, demi ou entier sous vide et en sachets individuels. Tout est transformé dans le laboratoire de découpe de Saint-Léger-sous Beuvray en terrine, plats cuisinés, charcuterie, chorizo, gigots séchés, saucisses... La laine est transformée sous forme de chaussettes, gants, semelles... Le lait est transformé en savon au lait de brebis, saponifié à froid. En projet, des glaces au lait de brebis.

### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers.
- Vente** directe à la ferme.
- Marché** de producteurs et fêtes de pays.
- Ouvert** sur rendez-vous.

♥ V043

VIANDE D'AGNEAU  
CONSERVES  
PRODUITS DÉRIVÉS

★ Labels

Agriculture biologique





## La Ferme du Cluselier

**Tanguy DELACHAISE - Bernard MOREAU**

Le Cluselier - 71400 Saint-Forgeot  
06 66 32 91 31 - tanguydelachaise@gmail.com

[www.lafermeducluselier.fr](http://www.lafermeducluselier.fr)

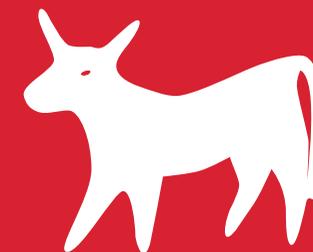
Depuis plus de 110 ans, la ferme du Cluselier produit de la viande dans le plus grand respect de l'environnement et des animaux : tradition, qualité et traçabilité. Engagés dans une démarche de qualité Label Rouge, Tanguy de La Chaise et Bernard Moreau vendent une partie de leurs agneaux en vente directe. Les animaux sont nés à la ferme et grandissent auprès de leurs mères. La ferme vous propose des colis de viande d'agneau charolais, texel et de bœuf limousin, Charolais en 5 ou 10 kg. Chaque pièce est emballée individuellement et étiquetée dans un sachet sous vide. Les animaux reçoivent principalement une alimentation à base d'herbe en été. En hiver, ils reçoivent des céréales produites sur la ferme.

### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Ouvert** Tous les jours sur rendez-vous. Possibilité de visiter la ferme.

◆ VO44

VIANDE D'AGNEAU  
VIANDE DE BŒUF



## Abattoir de l'Autunois Morvan

*Au service de son territoire !*



### PILIER D'UNE STRATÉGIE DE DIVERSIFICATION DES ACTIVITÉS AGRICOLES DU TERRITOIRE DE L'AUTUNOIS-MORVAN

Au sein du premier GIEE (Groupement Intérêt Economique et Environnemental) de Saône-et-Loire, des partenariats permettent d'approvisionner la grande distribution sur le territoire du Creusot, de l'Autunois et les cuisines scolaires.

### UN ABATTOIR PUBLIC AU SERVICE DES ÉLEVEURS ET DES PROFESSIONNELS DE L'AGROALIMENTAIRE

Il bénéficie d'une infrastructure moderne adaptée aux exigences de bien-être animal, de la sécurité sanitaire et de la traçabilité. Multi-espèces, l'abattoir offre à tous les éleveurs du territoire un service de proximité, adapté aux contraintes des circuits courts et de la vente directe.

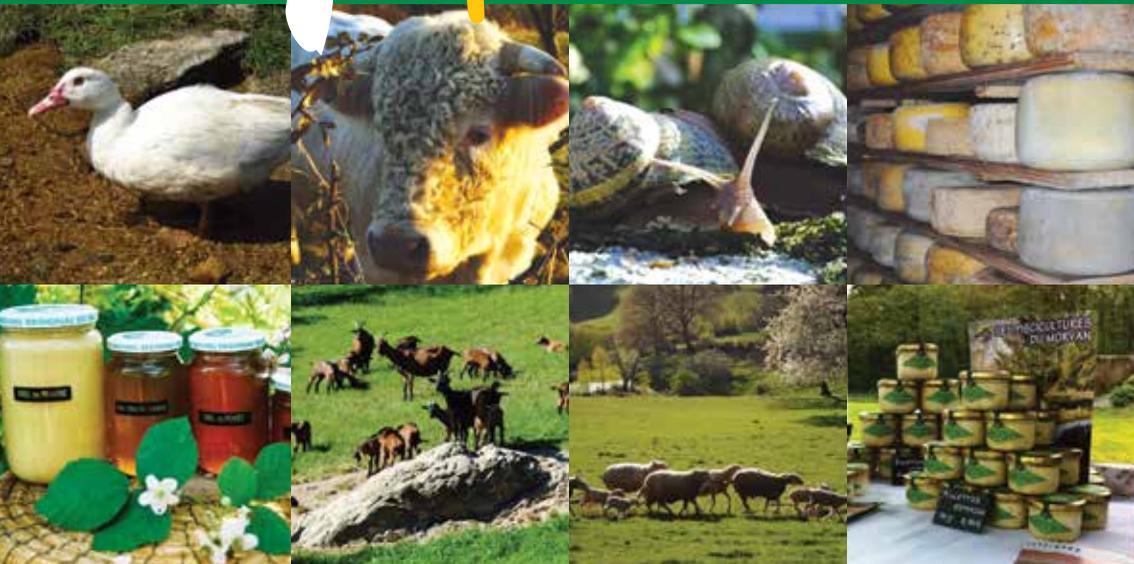
### UN ABATTOIR À TAILLE HUMAINE ET À FAIBLE IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Privilégier la qualité à la quantité, pour se démarquer des abattoirs industriels. L'équipement est exemplaire en matière environnementale et réalise des gains énergétiques de plus de 30% par rapport à un abattoir similaire. Il valorise ses sous-produits d'abattage par un tri et une conservation plus efficaces.

### SICA ABATTOIR DU GRAND AUTUNOIS MORVAN

8 route du bois de sapins - 03 85 86 27 43 - [contact@abattoirs-autun.fr](mailto:contact@abattoirs-autun.fr)  
Toutes les informations sur [www.grandautunoismorvan.fr](http://www.grandautunoismorvan.fr)

# MORVAN terroirs



Le goût de l'authentique

Maison du Parc, 58230 Saint-Brissson - 06 09 46 29 77  
contact@morvanterroirs.fr



VIANDE  
PORCINE



## La Ferme de Dront

### Jean-Marie GRALLIEN

Dront, 6 rue Invisible - 71550 Anost  
06 61 15 45 41  
jean.grallien@gmail.com

Facebook : Porc Plein Air du Morvan

Jean-Marie est éleveur naisseur et engraisseur de porcs rustiques élevés en plein-air dans le Morvan. Les truies et verrats de race gascon et duroc sont alimentés avec des céréales sans OGM.

La viande et charcuterie sèches et fraîches fabriquées à la ferme sont vendues au détail au magasin situé à Anost, dans le centre du village, les samedis matin et dimanches matin, de 9h à 12h30. Il est également possible de commander des caissettes de 5 ou 10 kg, des cochons entiers, ou 1/2 cochon, des porcelets et jambons.

#### INFOS PRATIQUES

**Vente** au magasin d'Anost les samedis matin et dimanches matin, de 9h à 12h30.

VP50

VIANDE DE PORC



## GAEC Vailleau-Gauthier

### Gilles VAILLEAU - Alexandre GAUTHIER

Chalas d'en bas - 71710 Charmoy  
06 20 91 53 86  
gaecvailleau.gauthier@orange.fr

Le GAEC Vailleau Gauthier, créé en 2015, exploite une surface de 180 ha dont 12 ha destinés exclusivement à la production de porcs plein-air. 300 animaux en pleine nature, entre culture de céréales et forêt, un univers où les cochons passeront six à huit mois, nourris de céréales produites localement et de petit lait de chèvre.

Une production locale destinée aux professionnels et aux particuliers avec un conditionnement de la viande par 10 kg sous vide, emballée individuellement. Durant la saison estivale, vous dégusterez la « pergueuz », une merguez spéciale cochon ou du pâté.

#### INFOS PRATIQUES

**Vente** à Autun, au Jardin des 4 saisons (Au P'tit marché des producteurs) et à la ferme.

**Ouvert** 1 fois par mois lors de la récupération des colis. Sur rendez-vous.

VP51

PORCS PLEIN-AIR  
BOVINS



Vous pouvez retrouver une vidéo de présentation et toutes les informations sur le site web

[www.giee-autunois.fr](http://www.giee-autunois.fr)

et la page Facebook

@GIEE Autunois



CRÉÉ EN DÉCEMBRE 2015,  
**LE GIEE DE L'AUTUNOIS EST LE PREMIER GROUPEMENT D'INTÉRÊT ÉCONOMIQUE ET ENVIRONNEMENTAL DE SAÔNE-ET-LOIRE.**

IL REGROUPE PRÈS D'UNE TRENTAINE D'AGRICULTEURS DE L'AUTUNOIS MORVAN.

### SON BUT ?

Maintenir et développer l'agriculture sur notre territoire.

### COMMENT S'Y PREND T-IL ?

- en valorisant la diversité des productions localement, en vente directe sur les marchés, en restauration collective.
- en valorisant les ressources en herbe des exploitations.
- en rapprochant l'agriculture de la société, lors de manifestations locales et en allant à la rencontre des écoles.



VIANDE DE  
 VOLAILLE

49



## GAEC La Ferme de Roussillon

### Elie GRASSOT

Jeusot - 71550 Roussillon-En-Morvan  
03 85 52 71 01 - contact@gaec-lafermederoussillon.fr

[www.gaec-lafermederoussillon.fr](http://www.gaec-lafermederoussillon.fr)

Installé depuis janvier 2018, Elie démarre la production d'œufs en 2019 avec l'achat d'un bâtiment neuf, déplaçable de 60 m<sup>2</sup>, aéré et judicieusement conçu et aménagé pour accueillir 249 poules de deux races différentes. La poule rousse et la poule harco. Une alimentation elle aussi bien pensée, à base de céréales et de graines de lin pour rendre plus riches les œufs en oméga 3.

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels sur demande et aux particuliers.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Marchés** d'Autun le vendredi matin.
-  **Ouvert** tous les jours sauf le vendredi matin de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h et dimanche matin uniquement.

◆ VV60  
ŒUFS



## J.Marc Benoît Carrion

### Jean-Marc Benoît CARRION

Le Bourg - 71400 Antully  
06 82 05 77 59

Sur une surface de 22 ha cette petite exploitation a été créée en 1998. Elle produit des volailles fermières élevées en semi-plein air. Parmi les volailles, on trouve des «cou-nus», des oies de Toulouse mais aussi des poules pondeuses.

L'exploitation possède également un élevage d'ovins de race mixte destiné à la production d'agneaux de boucherie.

◆ VV61  
VIANDE DE VOLAILLE  
VIANDE D'AGNEAU  
ŒUFS



#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.



## La Ferme de Rivault

**Philippe et Alexandre LABONDE**

7, Rue Paul Cazin - 71400 Autun  
03 85 52 43 52  
philippe.labonde@orange.fr

Créée en 1992, la ferme de Rivault élève des canards gras et des agneaux nés et élevés à la ferme. Elle propose toute une gamme en frais : magrets, aiguillettes, cuisses, foie gras, galantine, rillettes, cassoulet, agneaux entiers ou demi-agneau. Tous les produits sont transformés sur place dans le laboratoire de la ferme qui peut être loué à d'autres producteurs. L'entreprise possède également son abattoir de volaille.

◆ VV62

VIANDE DE CANARD  
FOIE GRAS  
VIANDE D'AGNEAU  
PRODUITS TRANSFORMÉS

★ Labels

Bienvenue à la Ferme  
Morvan Nature et Talents



### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels et par l'association Morvan Terroirs.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Marché** d'Autun le vendredi matin et marchés des producteurs de Pays.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

## La Ferme de la Noue

**Edith et Pierre GRILLOT**

Surmoulin - 71400 Dracy-Saint-Loup  
03 85 82 86 82  
theomathis@sfr.fr

La Ferme de la Noue est une entreprise spécialisée dans la production de volailles fermières élevées en plein air. La ferme produit également des œufs. Poulets, pintades, canards et volailles festives s'y côtoient harmonieusement.

Edith et Pierre proposent également de la viande de bœuf bio charolaise sous forme de caissette de 10kg.

◆ VV63

VIANDE DE VOLAILLE  
VIANDE DE BŒUF  
ŒUFS

★ Labels

Agriculture biologique  
pour l'atelier bovin



### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
-  **Vente** directe à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.



## GAEC Develay

**Germaine, Marie-Laure et Victorien BOIZARD**

La Bruyère du Bois Droit  
71190 Thil-Sur-Arroux  
06 09 47 03 27 - 03 85 52 35 64  
develay.germaine@orange.fr

[www.gaecdevelay.fr](http://www.gaecdevelay.fr)

Le GAEC Develay créé en 2008, produit des poulets de ferme de 100 jours minimum élevés au blé et à l'herbe. La qualité est exigée pour ces volailles. Des pintades et des canards sont élevés dans les mêmes conditions.

En parallèle, l'exploitation compte 75 vaches allaitantes de race charolaise sur une surface de 100 ha. Il est possible d'y séjourner en chambre et table d'hôte.

### INFOS PRATIQUES

 **Livraison** aux particuliers sur demande.

 **Vente** directe à la ferme.

 **Ouvert** tous les jours.

● VV64

VIANDE DE VOLAILLE



## Françoise Guillot

**Françoise GUILLOT**

Valouze - 71540 Chissey-En-Morvan  
03 85 82 69 54 - 06 61 70 61 55  
hervebaroin@orange.fr

Située à Chissey en Morvan, dans un écrin de verdure, Françoise élève des volailles fermières en plein air. Poulets, pintades, canes, canards, oies, chapons se côtoient... Alimentée en céréales, la volaille est commercialisée en direct à la ferme.

Françoise élève également 18 vaches allaitantes et 30 brebis de races charolaises, sur une surface de 25 ha.

### INFOS PRATIQUES

 **Vente** directe à la ferme.

 **Ouvert** tous les jours sur rendez-vous.

● VV65

VIANDE DE VOLAILLE





## EARL Désiré

### Gilles DÉSIRÉ

Les Angles - 71190 Mesvres  
06 83 26 13 07 - 06 14 20 59 02

Avec une centaine de poules élevées en plein air et alimentées à base de céréales produites majoritairement sur son exploitation, Gilles Désiré produit des œufs de ferme.

En parallèle, il élève des vaches allaitantes de race charolaise sur une surface de 158 ha.

● VV66  
OEUFS



#### INFOS PRATIQUES

- Livraison** occasionnelle.
- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** sur rendez-vous.



## La Ferme des Grands Champs

### Trudie WILLEME

Les Grands Champs  
71190 La-Chapelle-Sous-Uchon  
03 85 54 49 21  
les-grands-champs@orange.fr

Avec une cinquantaine de poules élevées en plein air dans un environnement de pleine nature, Trudie Willème produit des œufs de ferme.

● VV67  
OEUFS



#### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** sur rendez-vous.



# achetez en autunois.fr

1 **COMMANDEZ** en ligne les produits de vos producteurs locaux sur [www.achetezenautunois.fr](http://www.achetezenautunois.fr)

2 **RÉCUPÉREZ VOTRE COMMANDE**

- chez un commerçant d'Autun
- en livraison à domicile
- en colissimo partout en France

**ACHAT RESPONSABLE**  
**99%**  
du prix de vente reversé aux producteurs



## LAITAGES & FROMAGES



## EARL Moine

### Cécile et Lionel MOINE

Les Places - 71190 Thil-Sur-Arroux  
03 85 54 26 74  
06 19 87 36 64 - 07 77 86 05 53  
earlmoine@sfr.fr

Créée en 1987, cette exploitation produit des fromages de chèvre au lait cru frais depuis 1995. Soixante chèvres saanen sont élevées en plein air sur 15 ha. Céline et Lionel participent à des foires où ils proposent leurs produits ainsi que des tartines chaudes à base de fromage de chèvre.

Ils élèvent également un troupeau de bovins, sur 95 ha.

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels sur demande.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Marché** de Montceau-les-Mines le mardi et samedi, d'Autun le mercredi et le vendredi, du Creusot le jeudi.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

 L80

FROMAGE DE CHÈVRE



## GAEC des Roies

### Patricia, Eric, Vincent et Louis MENAGER

Les Roies - 71320 Charbonnat  
06 47 69 54 33

Facebook : Gaec des Roies

Le GAEC des Roies est une entreprise familiale depuis 5 générations. Patricia, Eric, Vincent et Louis élèvent 150 chèvres de race alpine en plein air sur 20 ha. Ils produisent du fromage de chèvre au lait cru, frais, mi-sec, sec, ou aromatisé, d'appellation protégée : «Le Chèvre»». Le GAEC des Roies a été primé plusieurs fois lors des concours régionaux de fromages de chèvre. Occasionnellement, il fabrique un fromage sous forme de marguerite appelé «Fleurs de Louis» (marque protégée).

#### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Marché** d'Autun le vendredi matin.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

 L81

FROMAGE DE CHÈVRE





## EARL de la Chèvrerie des Terres chaudes

### Yohann et Amélie DUFOUR

Les Terres chaudes - 71320 La Boulaye  
03 85 79 47 78 - 06 63 33 10 85  
lachevredesterreschaudes@orange.fr

Située à la Boulaye, cette ferme de 60 ha a vu le jour en 2007. Amélie et Yohann élèvent 150 chèvres de race Alpine et produisent des fromages de chèvre et de vache au lait cru entier, de la crème fraîche, des yaourts fermiers au lait pasteurisé, des crèmes glacées et des sorbets. Les chèvres sont nourries au foin et céréales produites sur l'exploitation et pâturent durant la saison estivale.

#### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe à la ferme.
- Marché** Marché de Gueugnon tous les jeudis et les 2ème et 4ème vendredi du mois. Marchés de Producteurs.
- Ouvert** tous les jours sauf le vendredi et de préférence sur rendez-vous.

L82

FROMAGE DE CHÈVRE  
FROMAGE DE VACHE

Labels

En conversion bio



## GAEC Bazot

### Marlène et Jonathan BAZOT

La Pâtûre du Bois - 71400 Monthelon  
03 85 52 25 85 - 06 71 86 17 41  
gaec-bazot@orange.fr

Le Gaec Bazot, entreprise créée en 2008, produit des fromages de chèvres, frais, demi-sec ou sec. Depuis plusieurs années, la clientèle de particuliers est en hausse constante tout comme celle des restaurateurs et de l'épicerie fine sans oublier le service de restauration du Grand Autunois Morvan. Marlène et Jonathan ont fait le choix de l'exigence en se rapprochant d'un affineur pour produire un fromage de «type charolais» qui nécessite 2,5 litres de lait pour un fromage (1 litre pour un fromage standard). Sur une surface de 190 ha, ils élèvent également 90 vaches allaitantes de race limousine.

#### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** tous les jours de 16h30 à 19h (jours fériés compris). Fermeture annuelle du 1er décembre au 1er mars.

L83

FROMAGE DE CHÈVRE





## Les chèvres de Charmasse

### Mélanie MARTIN

Charmasse - 71190 Mesvres  
06 30 81 11 29  
melaniem88@wanadoo.fr

Facebook : les chèvres de Charmasse

La Chèvrerie de Charmasse, créée en 2012, produit des fromages de chèvre au lait cru, frais, demi-sec ou sec dont l'affinage se fait à la ferme. Avec 60 chèvres de race alpine, Mélanie laisse pâturer son troupeau sur 19 ha. Elle propose également à la vente des fromages aromatisés et du fromage à tartiner à l'ail et aux fines herbes.

L84

FROMAGE DE CHÈVRE



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** du lundi au vendredi de 8h à 10h30 et de 17h à 19h30. Samedi de 8h à 11h30 et de 17h à 19h. Dimanche de 8h à 11h30

## La Ferme des Vignes GAEC de la Voie Lactée

### Vincent SCHWARTZ et Olivier CATTENOZ

Les Vignes - 71990 La Grande-Verrière  
06 02 18 06 52 - contact@fromagesdesvignes.fr

[www.fromagesdesvignes.fr](http://www.fromagesdesvignes.fr)

Facebook : Ferme des Vignes

Vincent et Olivier élèvent en plein air 40 chèvres alpines, une vingtaine de brebis Frisonnes et 3 vaches Vosgiennes. Leurs spécialités sont impressionnantes de saveurs : tomme de chèvre, de vache et de brebis, crottins de chèvre et brebis frais et demi-sec, palets de vache frais et affinés, yaourts de brebis, beuchotte cendrée et roussette. Sur 30 ha, dont 4 ha de châtaigneraie, dans un environnement sauvage et préservé, ils produisent du porc élevé en plein air, de la crème de châtaigne et disposent de 25 ruches. Ils vendent également des caissettes de veaux et de porc, conditionnées sous vide individuellement de 8 et 10 kg.

### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme et à l'AMAP de Laizy.
- Marché** d'Autun le vendredi matin.
- Ouvert** sur rendez-vous.

L85

FROMAGE DE CHÈVRE,  
DE VACHES ET DE BREBIS  
MIEL  
CRÈME DE CHATAIGNE  
VIANDE DE VEAU ET PORC

Labels

Agriculture biologique





## La Fromagerie Develay

### Ludovic DEVELAY

Le Bourg - 71400 Antully  
03 85 54 79 70 - develayludovic@gmail.com

Facebook : Fromagerie Develay

La Fromagerie Develay produit et transforme des fromages de chèvre au lait cru en frais, secs, demi-secs ou parfumés. 12 ha sont consacrés aux 70 chèvres de race alpine. C'est une production traditionnelle de mars à novembre en pâturage. Petite spécialité parfumée : le savon au lait de chèvre produit sur l'exploitation.

Ludovic élève également des bovins de race salers et des moutons de race charolaise.

### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** du mardi au samedi de 9h à 11h et de 17h30 à 19h, et le dimanche de 9h à 11h. Fermé le lundi.

L86

FROMAGE DE CHÈVRE  
SAVON AU LAIT DE  
CHÈVRE



## GAEC La Ferme de Roussillon

### Jean-Claude GRASSOT, Jérôme JOSEPH et Emmanuelle BERNARDIN

Jeusot - 71550 Roussillon-En-Morvan  
03 85 52 71 01 - contact@gaec-lafermederoussillon.fr

[www.gaec-lafermederoussillon.fr](http://www.gaec-lafermederoussillon.fr)

La ferme de Roussillon a été créée en 1986 sur une surface de 170 ha. 18 ha sont consacrés aux chèvres de race alpine élevées en plein air. L'exploitation produit du fromage de chèvre au lait cru et du fromage de vache frais, mi-sec, sec, affiné ou cendré et du fromage blanc en faisselle. La ferme élève également 90 bovins de race charolaise et produit des caissettes de 10 kg de viande de bœuf conditionnée sous vide.

### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux professionnels.
- Vente** directe à la ferme.
- Marché** d'Autun le vendredi matin.
- Ouvert** tous les jours sauf le vendredi matin de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h et dimanche matin uniquement.

L87

FROMAGE DE CHÈVRE  
FROMAGE DE VACHE  
VIANDE DE BŒUF





## GAEC Bortolotti

**Eric, Elisabeth, Mathieu BORTOLOTTI**

3 Impasse de Fontaine - 71400 Auxy  
03 85 54 70 09  
earl.bortolotti@wanadoo.fr

Exploitation laitière depuis 1983, le GAEC Bortolotti s'est converti au bio en 2011. Une des particularités de cette ferme est la vente de lait cru pendant la traite. Le cheptel comporte 60 vaches de race montbéliarde élevées en système herbager bio : pâturage en été, fourrage en hiver avec des céréales entièrement produites sur l'exploitation à base de triticale et de pois. L'exploitation possède également un atelier bio de 180 poules pondeuses de race Isa-Plein Air. Vente à la ferme de lait cru et œufs

### INFOS PRATIQUES

**Vente** à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.

**Ouvert** du lundi au vendredi de 18h à 19h et le samedi matin de 8h30 à 9h30.

L88

LAIT CRU  
ŒUFS

Labels

Agriculture biologique



## GAEC Berger

**Romain et Martine BERGER**

Bazoye - 71190 Saint-Didier-Sur-Arroux  
03 85 82 26 83 - 06 16 74 42 80  
rom71ber@hotmail.fr

Le GAEC Berger produit du fromage de chèvre fermier au lait cru, frais, demi-sec ou sec tel que «Le petit Berger du Morvan». Pour cela il élève 100 chèvres alpines en plein air qui côtoient un élevage de vaches charolaises destinées à la production de viande pour les professionnels.

Les fromages sont vendus aux particuliers ou commercialisés en épicerie, boucheries, dans des lycées, restaurants et grandes surfaces d'Autun.

### INFOS PRATIQUES

**Vente** directe à la ferme.

**Ouvert** sur rendez-vous.

L89

FROMAGE DE CHÈVRE





## GAEC de Montbuffaud

L90  
FROMAGE DE CHÈVRE

**Morgane, Freddy, Jérémy,  
Michel et Isabelle GEORGES**

Le Croux - 71190 Etang-Sur-Arroux  
06 89 10 09 54  
georgesfreddy@wanadoo.fr

Le GAEC de Montbuffaud a vu le jour en 2016. Avec un cheptel de 30 chèvres alpines sur 5 ha de prairies, Morgane prend un soin bien particulier dans l'alimentation de ses chèvres pour fabriquer des fromages au lait cru, frais, demi-sec ou sec.



### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Livraison** aux particuliers.
- Ouvert** sur rendez-vous.

## GAEC des Bois Saint-Romain

L91  
FROMAGE DE CHÈVRE

**Marlène, Annick et Michel BERTIN**

Les Bois Saint-Romain  
71400 Tavernay  
06 78 77 65 49 - 06 86 26 77 48  
marlenebertin@laposte.net

Marlène s'est installée en avril 2016 au sein du GAEC des Bois St Romain. Elle élève 90 chèvres de race alpine. Elle produit des fromages au lait cru, frais, secs, demi-secs, cendrés, des faisselles, de la tomme de chèvre et des fromages affinés.

Sur une surface de 196 ha, la famille Bertin élève également une centaine de vaches allaitantes de race charolaise.

### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux professionnels.
- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** du mardi au samedi de 9h30 à 12 h et de 16h à 19h, le dimanche: de 9h30 à 11h30. Fermé le lundi. Visites sur rendez-vous.





## La Ferme du Rebout

### Gaec Les Fromagers du Rebout

Le Rebout  
71990 Saint-Léger-Sous-Beuvray  
03 85 82 54 64  
fromage.rebout@gmail.com

La ferme du Rebout se situe au pied du Mont Beuvray, sur la commune de Saint-Léger-sous-Beuvray. Véronique, Amélie et Thomas élèvent 70 chèvres alpines et 8 vaches montbéliardes qui pâturent sur une surface de 44 ha de prairie. Le Gaec des fromagers du Rebout transforme tout son lait en fromages fermiers, yaourts, faisselles et crème-fraîche. Ils élèvent également des veaux et des cochons de lait, qu'ils vendent en caissettes.

◆ L92

FROMAGE DE CHÈVRE,  
YAOURTS, FAISSELLE,  
CRÈME FRAICHE.  
VIANDE DE VEAU ET PORC

★ Labels

Agriculture biologique



### INFOS PRATIQUES

-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Livraison** aux professionnels.
-  **Marché** d'Autun le vendredi et Nevers le samedi.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.



CONFITURES,  
MIEL, SIROPS,  
CAMEL



## Ferme Apicole de Fougerette

**Suzanne SALOMON**

Fougerette - 71190 Étang-sur-Arroux  
06 77 43 00 95  
salomon-christian@orange.fr

[www.fermapifou.com](http://www.fermapifou.com)

Apiculteurs par passion depuis trente ans, Suzanne et Christian se sont installés à Fougerette en 2013. Aujourd'hui cette exploitation compte 200 ruches de race buckfast. Miels, pains d'épices, pollen, objets en cire, hydromel, vinaigre de miel sont proposés à la vente.

Des stages et visites sont organisés régulièrement pour les particuliers, les scolaires et les accueils de loisirs.

### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** sur rendez-vous.

C100

MIEL  
PAIN D'ÉPICES  
PRODUITS DÉRIVÉS



## L'Ouche Fleurie

**Charlotte LEMAIGNEN - LEMAITRE**

Velet - 71190 Étang-sur-Arroux  
06 10 78 14 99 - 03 85 82 37 17 (répondeur)  
lemaitrejm@sfr.fr

Les fruits rouges sont la passion de Charlotte. Elle récolte ses fruits sur 2500 mètres carrés de terrain recouvert de groseilliers, framboisiers, cassissiers, myrtilliers. Les fruits servent à la préparation de confitures, coulis et sorbets «fait maison».

Une autre activité à son actif : un gîte labellisé Tourisme et Handicap ainsi que valeur Parc.

### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux professionnels en direct ou par l'intermédiaire de Morvan Terroirs.
- Vente** directe à la ferme.
- Ouvert** sur rendez-vous.

C101

CONFITURES  
COULIS  
SORBETS

Labels

Valeurs Parc du Morvan  
Morvan Nature et Talents





## L'Abeille 2000

### Jean-Paul et Isabelle CHATILLON

4 Avenue du 2<sup>ème</sup> dragon - 71400 Autun  
03 85 52 50 93 - 06 25 19 47 06  
chatillon.isabelle@wanadoo.fr

L'Abeille 2000 est une entreprise productrice de miel de toutes fleurs, acacia, châtaignier, ronces, trèfle, tilleul, sapin et fleurs sauvages. 90 % de la production est réalisée dans le Parc naturel régional du Morvan.

◆ C102

MIEL  
PAIN D'ÉPICES

★ Labels

Valeurs Parc du Morvan



### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
-  **Marché** d'Autun et foires.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

## EARL Verniau

### Pierre VERNIAU

Montchien - 71320 Saint-Eugène  
06 13 22 21 63  
pierre.verniau@netc.fr

Situées sur plusieurs ruchers aux potentiels mellifères différents, les ruches de Pierre produisent une gamme variée de miels : printemps, acacia, fleurs d'été, forêt, châtaignier, crémeux, sarrasin. Ces miels sont disponibles en pots de 250g, 500g et 1 kg. L'exploitation est certifiée «agriculture biologique».

◆ C103

MIEL  
PRODUITS DÉRIVÉS

★ Labels

Agriculture biologique



### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
-  **Marché** Jardin de la Motte 71300 Saint Berain.
-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.



## Le Miel de Sully

### Max WESTBY

43 rue Silius - 71360 Sully  
03 85 82 18 76 - 06 43 39 45 76  
max@mieldesully.fr

[www.mieldesully.fr](http://www.mieldesully.fr)

Facebook : Miel de Sully

Le Miel de Sully est une production artisanale de miel d'acacia, de tilleul, du miel toutes fleurs produits dans un environnement éloigné de toutes agricultures intensives, un lieu privilégié! D'autres produits issus de la ruche sont proposés à la vente comme la propolis, le pollen, des savons ou du pain d'épices. Des visites de la miellerie sont organisées régulièrement sur rendez-vous aussi bien pour les apiculteurs en herbe que les groupes scolaires. En achetant ces produits, tous les bénéfices sont reversés intégralement à Amnesty International, une ONG qui œuvre pour le respect de la protection de tous les droits inscrits dans la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme.

### INFOS PRATIQUES

-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Marché** lors des foires artisanales.
-  **Ouvert** de 9h à 19h.

### C104

MIEL  
PRODUITS DÉRIVÉS



## Les Confituriers du Morvan

### Mathieu BOUCHARD

Le Pré-Bouché - 71400 La Celle-en-Morvan  
03 85 54 13 01  
mathieu.bouchard@wanadoo.fr

Dans un soucis d'excellence, Mathieu s'est lancé il y a une dizaine d'années dans la fabrication de confitures. Les confitures sont réalisées dans la plus pure tradition, en chaudron de cuivre par système d'évaporation.

Un savoir-faire inégalé qui lui a valu depuis 2015 de remporter chaque année des médailles. Or en 2015, argent en 2018 et bronze en 2019 avec la confiture de framboise... Un vrai délice!

### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux professionnels.
-  **Vente** directe au magasin et à l'Office de tourisme d'Autun.
-  **Ouvert** tous les jours de 9h à 12h et 13h à 16h30 sauf le vendredi après-midi.

### C105

CONFITURES





## Les Vergers de Kéthevane

### Kéthevane LETRANGE

La Montagne - 71190 Dettey  
06 79 10 19 56  
lespougains@gmail.com

Kéthevane cultive des fruits, des légumes et des plantes aromatiques. Elle produit des confitures, des sirops et des gelées de fleurs, de rose, de menthe, de sureau ou de verveine ; des vins d'épines, en cueillette sauvage, des vins de noix et bien d'autres merveilles...

◆ C106

SIROP, CONFITURES, VINS, FRUITS ET LEGUMES



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe à la ferme et au local Paysan à Luzy
- Marché** à thèmes (Les Jeudis de Pays, ...), foires aux marrons, marchés de Noël.
- Ouvert** sur rendez-vous.

## Tata Gâto

### Ema BRIEZ

Colonge - 71540 Reclesne  
06 11 81 04 93  
cbsbriez@orange.fr

[www.tatagato.fr](http://www.tatagato.fr)

Facebook : Tata Gâto

Ema entreprend en 2011 de produire du caramel beurre salé à tartiner, c'est une véritable réussite! Elle propose toute une gamme de caramels à différents parfums : nature, miel, noix de coco, grand mariner, rhum, cannelle et chocolat, sans conservateur. C'est une merveille d'équilibre sucré-salé.

◆ C107

CARAMEL AU BEURRE SALÉ



### INFOS PRATIQUES

- Vente** à l'Office de tourisme d'Autun.
- Livraison** aux particuliers et aux professionnels via l'association Morvan Terroirs.
- Marché** lors des foires artisanales, marchés de Noël, foires gastronomiques et Journées Gourmandes.

au P'tit  
**MARCHÉ**  
des Producteurs

## VENTE DE PRODUITS LOCAUX !

LÉGUMES BIO, ŒUFS, ESCARGOTS, PLATS CUISINÉS, TERRINES,  
PORC ÉLEVÉ EN PLEIN AIR, SAUCISSES, BŒUF, VOLAILLES, BŒUF HIGHLAND  
CATTLE BIO, AGNEAU, SIROPS, MIEL, SAVON AU LAIT DE JUMENT



Ouvert du lundi au vendredi  
de 8h30 à 15h00 non stop

◇◇◇◇◇  
**JARDIN BIO DES 4 SAISONS**  
Impasse des 4 saisons  
71400 AUTUN  
06 03 51 63 41



BOISSONS



## Domaine Château Miraudet

B110

VIN

### François BUDIN

1, rue des Roches - 71490 Dracy-Les-Couches  
03 85 45 56 88 - 06 66 93 08 66  
francois.budin@sfr.fr

Depuis plusieurs générations, la famille Budin est incontournable dans le domaine de la viticulture. François s'est installé en 1993. La surface actuelle exploitée est de 15 ha d'appellation Côtes du Couchois, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Chardonnay et plus récemment Mercurey, Côtes Chalonnaises sans oublier le Crémant et le rosé en Côteaux Bourguignons. La vinification est totalement effectuée au domaine et très bien maîtrisée à basse température ce qui permet d'obtenir des vins plus fruités.



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe au Domaine.
- Marché** : portes ouvertes Rondes du Couchois et diverses manifestations
- Ouvert** tous les jours sur rendez-vous sauf le dimanche.



## Vins de Bourgogne Gilles Labry

B111

VIN

### Gilles LABRY

Ferme de la Tour de Sivry - 71360 Saisy  
03 85 82 94 02 - 06 50 30 10 23  
labrygilles@orange.fr

Les Vins de Bourgogne Gilles Labry produisent des vins de la Côte et Hautes Côtes de Beaune depuis 1984. Il s'agit d'une production en agriculture raisonnée de 8 ha avec vinification traditionnelle. Les vins proposés : Saint Aubin blanc et rouge, Auxey-Duresses rouge, Crémant de Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune blanc et rouge et Mercurey rouge.



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe au Domaine.
- Marché** et foires gastronomiques, foires aux vins.
- Ouvert** tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h (téléphone conseillé). Sur rendez-vous le dimanche





## Domaine Thomas Proby

◆ B112

VIN

### Thomas PROBY

1 rue Traversière - 71360 Epertully  
06 07 08 88 17  
tomproby@gmail.com

Le Domaine Thomas Proby s'étend sur 4,5 ha en Hautes Côtes de Beaune. Des vignes de cinquante ans d'âge en Bourgogne Haute Côte de Beaune, rouge, blanc et rosé et d'une centaine d'années pour le Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes.

Sa production est en agriculture raisonnée. Son projet, le renouvellement de certaines parcelles.



### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe au Domaine.
- Ouvert** sur rendez-vous.

## Julien Kupper

◆ B113

VIN CRÉMANT

### Julien KUPPER

3 les Rues - 71490 Créot  
06 17 13 31 62  
jukup@hotmail.fr

Julien Kupper cultive sur une surface de 2,5 ha. Il produit du Crémant de Bourgogne sur 20 ares de vignes et commercialise chaque année 2500 bouteilles. Une appellation est née en 2019 : «Clin d'œil à Marcel» en souvenir de son père, uniquement à partir de cépage 100% gamay.



### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe au Domaine.
- Ouvert** sur rendez-vous.





## Domaine Demontmerot

### Laurent DEMONTMEROT

6, ruedes Roches  
71490 Dracy-les-Couches  
06 23 43 02 30  
Famille.demontmerot@sfr.fr

Neuvième génération d'agriculteurs, Laurent Demontmerot s'est installé en 2002 sur une surface de 12 ha. Le travail est familial avant tout. Être au plus près de sa vigne, un véritable état d'esprit pour faire de ce vin un produit traditionnel et authentique. 90% du travail est fait à la main. Un esprit bien trempé et une volonté de développer la vente directe. Production de vin rouge : Côtes du Couchois, Bourgogne rouge. Pour le vin blanc : Bourgogne Chardonnay, Bourgogne Aligoté, essentiellement produit pour la bouteille sans oublier le Crémant de Bourgogne.

#### INFOS PRATIQUES

- Livraison** Occasionnellement aux particuliers et professionnels.
- Vente** directe au Domaine.
- Ouvert** les samedis matin de 9h à 13h. Les autres jours sur rendez-vous uniquement.

◆ B114  
VIN  
CRÉMANT



## Domaine Royet

### Jean-Claude ROYET

Combereau - 71490 Couches  
03 85 49 64 01 - 06 74 37 67 07  
scev.domaine.royet@wanadoo.fr

[www.domaine-royet.com](http://www.domaine-royet.com)

Le Domaine Royet maintes fois récompensé pour ses vins blancs, rouges, aligotés et son crémant de Bourgogne exploite 13 ha de vignes. La vente et la dégustation se font à la cave, sur rendez-vous. L'achat de bouteilles peut également se faire par internet.

#### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et professionnels sur demande.
- Vente** directe au Domaine et par internet.
- Ouvert** sur rendez-vous.

◆ B115  
VIN  
CRÉMANT





## Domaine Le Clos Voyer

### Marie-Christine GADANT

25, rue de Bouhy  
71490 Saint-Maurice-les-Couches  
06 34 11 40 66 - leclosvoyen@wanadoo.fr

[www.leclosvoyen.com](http://www.leclosvoyen.com)

Marie-Christine exploite une surface de 12 ha de vignoble qui, depuis plus de quatre générations prospère dans la région du Couchois. Au fil des années les cépages ont été sélectionnés avec grand soin pour toujours améliorer la qualité des différentes appellations... Bourgogne Passe-toutgrain, Bourgogne Côtes du Couchois, Maranges ou Santenay pour les vins rouges, ou Bourgogne Blanc, Bourgogne Aligoté pour les vins blancs. Après les vendanges et sur commande, les livraisons sont effectuées dans une bonne partie de la France.

### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe au Domaine.
- Ouvert** de 9h à 12h et de 14h à 18h. Le week-end sur rendez-vous..

♥ B116  
VIN



## Domaine de la Tour Bajole

### Marie-Anne et Jean-Claude DESSENDRE

11 rue de La Chapelle  
71490 Saint-Maurice-les-Couches  
03 85 45 52 90 - 06 82 38 12 67  
domaine-de-la-tour-bajole@wanadoo.fr

**Facebook : Domaine de la Tour Bajole**

Vignerons depuis très longtemps (avant 1612), la famille Dessendre travaille les meilleurs coteaux de Saint-Maurice-les-Couches. 9 ha de vignes sont exploités en cépages blancs (Bourgogne Aligoté, Bourgogne Blanc, Crémant de Bourgogne) et en cépages rouges (Bourgogne Côtes du Couchois, Bourgogne rouge et rose, Bourgogne passetoutgrain). La récolte s'effectue manuellement. Le Domaine a été récompensé au concours des Grands Vins de France de Mâcon.

### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe au Domaine.
- Marché** Lions Club Autun en mars, La Ronde du Couchois le premier week-end d'août.
- Ouvert** sur rendez-vous.

♥ B117  
VIN  
CRÉMANT





## Le château de Couches

### Patricia et Olivier POELAERT

71490 Couches - 03 85 45 57 99  
contact@cotesducouchois.com

[www.chateaudecouches.com](http://www.chateaudecouches.com)

Facebook : Château de Couches

Le château de Couches dit de Marguerite de Bourgogne, est un ensemble inscrit au titre des monuments historiques français. Il est situé au coeur du vignoble de l'AOC Bourgogne Côtes du Couchois. Patricia et Olivier les propriétaires depuis 2009, produisent la cuvée «Blason de Vair». Ils proposent des visites du caveau, des dégustations et des animations pour les enfants et les écoles.

♥ B118  
VIN  
CRÉMANT



### INFOS PRATIQUES

-  **Vente** directe au chateau.
-  **Marché** sur salons et foires.
-  **Ouvert** en avril et mai les week-ends et jours fériés de 14h à 17h30. De juin à septembre, tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. D'octobre à novembre, les week-ends et jours fériés de 14h à 17h30. En décembre, durant les vacances scolaires uniquement.

## Domaine Olivier Lebeault

♥ B119  
VIN

### Olivier LEBEAULT

Rue des roches  
71490 Dracy-les-Couches  
06 24 43 50 79  
florie.desmaizières@laposte.net

Olivier s'est installé en 1998 sur une surface de 13 ha. Il produit principalement de l'Aligoté, du Chardonnay, du Hautes-côtes de Beaune blanc, du Mercurey blanc, du Bourgogne Pinot noir, du Hautes-côtes de Beaune rouge, du Maranges premier cru rouge, du Maranges Village, du Santenay et Mercurey rouge.



### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
-  **Vente** directe au Domaine.
-  **Ouvert** tous les jours à partir de 18h30 sauf le mardi, et le samedi le matin uniquement.





## Domaine de la Glycine Blanche

◆ B120

VIN  
CRÉMANT

### Jean-Philippe LEBEAULT

Rue de la Cure  
71490 Dracy-les-Couches  
07 60 63 19 68  
lebeault-jeanphilippe@bbox.fr

Jean-Phillipe s'est installé en 1987 sur une surface de 15 ha. Son domaine produit du Santenay et Mercurey rouge, de l'Aligoté, du Chardonnay, du Hautes-côtes de Beaune blanc, du Mercurey blanc, du Bourgogne Pinot noir, du Hautes-côtes de Beaune rouge, du Maranges premier cru rouge, du Maranges Villag et du Crémant de Bourgogne.



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe au Domaine.
- Ouvert** tous les jours à partir de 18h30 sauf le mardi, et le samedi le matin uniquement.



## AUTRES PRODUITS



## La Ferme Piscicole du Moulin de la Petite Verrière

### Ludovic HUIN

Le Moulin - 71400 La Petite-Verrière  
03 85 54 13 94  
moulin.petite.verriere@wanadoo.fr

[www.moulinpetiteverriere.com](http://www.moulinpetiteverriere.com)

Facebook : Restaurant Le Moulin de la Petite-Verrière

Ludovic fait naître, élève et transforme des truites de différentes espèces : Arc-en-ciel, Fario ou Saumon de Fontaine. Il produit des truites fraîches ou fumées, des conserves de rillettes. La ferme est aussi un bar-restaurant, un gîte avec minigolf et pêche à la ligne. Un site de pêche est ouvert depuis 2019 sur la commune d'Arleuf.

### INFOS PRATIQUES

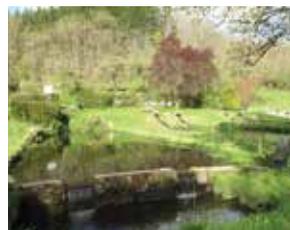
- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** directe à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
- Marché** d'Autun tous les vendredi.
- Ouvert** tous les jours à partir de 11h sauf le jeudi.

D130

TRUITES ARC-EN-CIEL  
TRUITES FARIO  
SAUMON DE FONTAINE

Labels

Valeurs Parc du Morvan  
Morvan Nature et Talents



## La Safranière

### Daniel CORNETTE

Le Bessot - 71190 Dettey  
06 52 58 84 98  
contact@lasafraniere.fr

Située à Dettey, la Safranière produit depuis sa création en 2012 du safran en pistil et des produits dérivés safranés certifiés biologiques, comme le sirop de safran, la moutarde au safran, etc.

Une belle invitation au voyage!

### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels par correspondance.

D131

SAFRAN  
PRODUITS DÉRIVÉS

Labels

Agriculture biologique





## Ferme de la Noue

### Guilaine Bascop

2, rue de la Noue - 71400 Antully  
escargots.lanoue@gmail.com

[www.la-noue.sitew.com](http://www.la-noue.sitew.com)

Facebook : Escargots la Ferme de la Noue 71

Cette exploitation hélicicole située à la Noue a vu le jour en 2014 sur 1200 m<sup>2</sup>. Là, des milliers d'escargots naissent dans un tunnel de 500 m<sup>2</sup> prévu à cet effet, sont élevés, transformés et vendus en direct pour le plus grand plaisir des consommateurs. Parmi les différents produits préparés : des escargots au court-bouillon, de la terrine d'escargots, de la marinade d'escargots, des escargots en douzaine, prêts à chauffer en coquilles ou en croquilles. Dans un avenir proche, Guilaine projette de faire de la reproduction d'escargots... A suivre!

### INFOS PRATIQUES

- Vente** directe à la ferme.
- Marché** de producteurs, salons gourmands, marchés de Noël du territoire.
- Ouvert** sur rendez-vous.



ESCARGOTS  
PLATS CUISINÉS



## Essence de Fleurs

### Angélique GIRARD

25 route du Pâquier Neuf - 71400 Antully  
06 82 39 76 13

angelyo@hotmail.fr

Facebook : @essencedefleurs

Angélique s'est installée en 2019 sur une surface de 5000m<sup>2</sup>. Une production de plantes aromatiques, de plantes médicinales, plantes sèches pour tisanes, gélées, pesto ail des ours, sel aromatisé, fleurs comestibles fraîches. Un éventail de couleurs et de saveurs !

En parallèle, avec ses trente ruches, Angélique produit du miel toutes fleurs, du pollen et de la propolis. Ses projets? Augmenter son rucher et produire du miel d'acacia et de châtaignier.

### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux professionnels.
- Vente** le mercredi matin à l'AMAP du Creusot.
- Marchés** à Autun le vendredi matin.
- Ouvert** sur rendez-vous par téléphone.



PLANTES AROMATIQUES  
ET MÉDICINALES  
FLEURS  
SEL, GÉLÉES



Agriculture biologique





## L'escargot Morvandiau

**Martine BELIN**

1 rue de l'Ouche de Velay (Barnay-Dessus)  
71540 Barnay - 03 85 52 26 45  
contact@escargot-morvandiau.fr

[www.escargot-morvandiau.fr](http://www.escargot-morvandiau.fr)

Martine élève des escargots en plein air : de la naissance au produit fini, elle maîtrise toutes les étapes de la filière. L'élevage est sans engrais ni pesticide. Cette petite entreprise offre toute une gamme de produits préparés artisanalement : escargots en coquilles ou présentés en fromentines, conserves d'escargots au court-bouillon, confits, terrines etc... Un vrai régal ! Des visites de l'atelier de reproduction et des parcs d'élevage sont proposées de mai à septembre.

### INFOS PRATIQUES

-  **Livraison** aux particuliers et aux professionnels via l'association Morvan Terroirs.
-  **Vente** directe à la ferme et au «P'tit marché des producteurs» à Autun.
-  **Marché** lors des foires artisanales, marchés de Noël, foires gastronomiques et Journées Gourmandes.
-  **Ouvert** sur rendez-vous.

 **D134**

ESCARGOTS  
PLATS CUISINÉS

 **Labels**

Valeurs Parc du Morvan  
Morvan Nature et Talents



## L'escargolotte

**Marlène DELANEUVILLE**

17 route de Blain - 71550 Roussillon-en-Morvan  
06 21 17 29 75  
lescargolotte@gmail.com

**Facebook : Lescargolotte**

Marlène s'est installée en mai 2018 sur une surface de 50m<sup>2</sup> de parc contenant 10000 escargots «Gros Gris», nourris principalement de trèfle, de luzerne, de moutarde, de betterave fourragère et d'un complément de farine de céréale. Une production de fin d'année prêt à consommer, surgelée, en coquille ou en fromentin.

### INFOS PRATIQUES

-  **Vente** directe à la ferme.
-  **Marchés** de Noël.
-  **Ouvert** du 15 juin au 15 septembre : du lundi au dimanche de 9h 30 à 12h et 14h30 à 19h30. Le reste de la saison : du lundi au samedi de 17h30 à 19h30.

 **D135**

ESCARGOTS  
PLATS CUISINÉS





## Pépinière du Chardon Bleu

### Olivier MARCONNOT

Lieu-dit, Bois hiver - 71990 Saint-Prix  
03 85 54 23 78 - 06 32 23 02 00  
informations@la-myrtille.com

[www.la-myrtille.com](http://www.la-myrtille.com)

Installé en 1989 sur une surface d'1 hectare avec 1500 m<sup>2</sup> de serres, Olivier Marconnet s'est spécialisé entre autre dans les plants de myrtilles arbustives. Une production locale en agriculture biologique bien adaptée au Morvan. Un savoir-faire de plus de trente années d'expérience. Autre production : Les conifères greffés pour les jardins d'ornement et les plants pour les toitures végétales. Une rencontre avec un professionnel passionné!

D136

MYRILLES  
PÉPINIÈRE

Labels

Agriculture biologique



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** Directe en pépinière sur rendez-vous.
- Ouvert** Tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h sur rendez-vous.

## Sapin Bio Racines du Morvan

### Jean-Paul ROUSSELIN

2, rue des Feuillies - 71400 Autun  
06 84 33 50 87  
racinesdumorvan@gmail.com

[www.sapinbio.com](http://www.sapinbio.com)

Premiers producteurs de sapins BIO de Bourgogne-Franche-Comté. Depuis 7 ans, deux micro-producteurs ont fait le choix de cultiver à Autun selon le cahier des charges de l'agriculture biologique des sapins de Noël. Regroupés sous la marque « SapinBio Racines du Morvan », ce groupement de micro-producteurs fait de la biodiversité un objectif. Soucieux de l'environnement, ils cultivent leurs sapins sans aucun intrant chimique afin de préserver la faune, la flore, la qualité des sols et la ressource en eau. Pour tendre vers le zéro déchet, les sapins sont emballés dans des filets en coton et les étiquettes sont en bois.

D137

SAPINS

Labels

Agriculture biologique



### INFOS PRATIQUES

- Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- Vente** sur commande.
- Ouvert** sur rendez-vous.



CE GUIDE DES PRODUCTEURS  
EST DISPONIBLE DANS LES POINTS  
D'ACCUEIL DE L'**OFFICE DE TOURISME**  
DE L'AUTUNOIS, À LA **COMMUNAUTÉ**  
**DE COMMUNES DU GRAND**  
AUTUNOIS MORVAN ET DANS  
LES **PÔLES DE PROXIMITÉ**

**PARLEZ-EN AUTOUR DE VOUS !**

Ce guide est réalisé par



le Grand **Autunois** Morvan

avec la participation financière de



Coordination & communication : **Agence Kanopé**, agence de communication, Autun/Le Creusot. [www.kanope-com.fr](http://www.kanope-com.fr)  
Crédit photos : Valérie Bernadat, Vitale De Stefano. Image de couverture : © lightfieldstudios / 123rf.  
Autres photos : Markus Spiske, hansbenn, Pichit Wongsunthi / © Pixabay.  
Impression : **SCOP Chevillon Imprimeur**, 26 Boulevard Président Kennedy, 89100 Sens.  
2019 © Communauté de Communes du Grand Autunois Morvan. Aucune partie de cet ouvrage ne peut être reproduite sous quelque forme que ce soit (photocopie, scanner ou autre) sans l'autorisation expresse de la Communauté de Communes du Grand Autunois Morvan.  
Cette brochure est réalisée sur un papier certifié FSC, issu de forêts gérées durablement. L'impression de ce document est réalisée avec des encres végétales.





CE GUIDE  
DES **PRODUCTEURS**  
**DE L'ALIMENTAIRE**  
EST UNE INITIATIVE  
DE VOTRE  
TERRITOIRE



*Pour toute information*  
Filières locales alimentaires  
Communauté de communes du Grand Autunois Morvan  
7, route du Bois de sapin - 71400 AUTUN  
Tél. 03 85 86 80 52



le Grand Autunois Morvan