Goûtez notre nature !

Édition 2016

BIENVENUE à la ferme

Vivez l'Yonne de plus près !

Chambre d'agriculture de l'Yonne
62 rue Guynemer - CS 50289
89005 AUXERRE Cedex
Tél : 03 86 94 22 22
Fax : 03 86 94 22 00
promotion@yonne.chambagri.fr
www.yonne.chambagri.fr

www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgogne

Vous avez entre les mains la nouvelle carte du réseau Bienvenue à la Ferme de l'Yonne qui regroupe des agriculteurs ayant une activité d'accueil en milieu rural. Vous goûterez les savoureux produits fermiers de l'Yonne, nous vous mitonnerons les meilleurs plats de la tradition culinaire bourguignonne, vous découvrirez les richesses de nos campagnes, et les enfants se passionneront pour les activités et les animaux de la ferme.

LLBG - Communication - CA 89

1 Domaine de l'ABBAYE DU PETIT QUINCY

VITICULTURE
Dominique GRUHIER
Rue du Clos-de-Quincy
89700 Epineuil
Tél. : 03.86.55.32.51
Fax: 03.86.55.32.50
oenotourisme@bourgognevin.com
Site : www.bourgognevin.com

Crée par des Moines en 1212, le Domaine de l'Abbaye du Petit Quincy est une dépendance viticole Cistercienne. C'est dans cet écrin, depuis 1990, que Dominique Gruhier élève ses vins à l'abri de somptueuses caves voûtées.
27 ha de vignes sont exploitées en culture biologique. Le vignoble s'étend sur deux territoires différents : le territoire de Chablis en AOC Petit Chablis et Chablis Premier cru Montée de Tonnerre et le territoire d'Épineuil pour les AOC Bourgogne Épineuil rouge, Bourgogne Épineuil rosé, Bourgogne Tonnerre et Crémant de bourgogne.
Accueil-dégustation (groupes). Animations : Art floral, de la vigne à la cave, cours de cuisine par des professionnels, initiation à la dégustation, vigneron d'un jour.

2 Gilles ABRY

PRODUCTION DE CÉRÉALES ET VIANDE BOVINE
6 Le Gibon
89130 LEUGNY
Tél. : 06.80.60.99.06
Fax : 03.86.47.68.16
earl.gil.abry@orange.fr

A 9 km de Toucy et 23 km d'Auxerre, dans une ferme typique de Puisaye, nous élevons de façon traditionnelle un troupeau de 210 bovins, dont 90 vaches à viande, nourris à l'herbe et aux céréales produites sur l'exploitation.
Nous vous proposons, sur commande, la viande de nos génisses et veaux de lait.
Visite guidée possible sur rendez-vous. Accueil de groupes et échanges sur l'agriculture, son avenir, son économie, ses intérêts pour la biodiversité…

3 Didier BONNEMAIN

APICULTURE
La Croix Blanche
89150 MONTACHER-VILLEGARDIN
Tél. : 03.86.97.56.04
Fax : 03.86.97.79.42

Producteur dans le Gâtinais, terroir réputé pour son miel, je suis spécialisé dans la production de miels de crû. Je récolte 6 variétés distinctes ; vingt cinq fois médaillés au Concours Général Agricole depuis 1996.
Vente de mes produits (miels, pollen et pain d'épices) sur rendez-vous.
Marchés à la ferme : samedis 25 juin, 30 juillet et 27 août 2016 (dernier samedi de chaque mois) de 15 h à 19 h 30.
A 1 h 30 de Paris, 20 km de Sens, 25 km de Nemours.

4 Earl BRUNOT

ÉLEVAGE DE MOUTONS
18 rue du Château
89250 MONT SAINT SULPICE
Tél. : 03.86.40.13.61
Port : 06.03.43.85.30
earlbrunot@gmail.com
Site : www.earlbrunot.com

Éleveurs de moutons au Mont-Saint-Sulpice, à 15 km au Nord-Est d'Auxerre, nous serons heureux de vous accueillir et de vous faire visiter notre ferme.
Vous pourrez y découvrir notre élevage ainsi que les produits que nous proposons à la vente : colis de viande d'agneau (sur commande), vente au détail (gigot, épaule, côtelettes, colliers, abats) ainsi que tous les produits transformés que nous fabriquons sur place (saucisses, merguez, brochettes, friands et autres...).
Vente sur commande.
Les livraisons sont possibles.
Les visites se font sur rendez-vous.

5 Christine, Élodie et Patrick CHALMEAU

VITICULTURE
76 rue du Ruisseau
89530 CHITRY-LE-FORT
Tél. : 03.86.41.43.71
Port : 06.14.94.19.90
chalmeau.patrick@wanadoo.fr
site : www.chalmeau-chitry.com

Christine, Élodie et Patrick exploitent le domaine familial de 17 ha de vignes répartis selon les appellations, sur les coteaux de Chitry et de Chablis. Ils vous réservent un accueil privilégié dans leur cave voûtée, pour une étape de dégustation de leurs différents crus : Bourgogne Aligoté, Bourgogne Chitry Blanc, Rouge et Rosé, Chablis, Chablis 1er Cru "Montmains" ainsi que des vins élevés en fûts de chêne.
Ouvert tous les jours sur rendez-vous de préférence. Accueil groupe et individuel.
Vente à la cave, expédition France et export.
Nombreux salons dans toute la France, voir notre site.
Sélection Guide Hachette. Médaillés au Concours Général Agricole de Paris depuis 2005.
Gîtes de France 3 épis au coeur du village.
Latitude : 47.762229 - Longitude : 3.699675

6 Florence, Philippe et Vivien CHARLOIS

PRODUCTION DE CIDRE, RATAFIA, JUS DE POMME ET EAUX-DE-VIE
SCEA Domaine La Charloise
2 rue des Brossiers - Le Champion
89770 BOEURS-EN-OTHE
charloiscidre@orange.fr
Tél. / Fax : 03.86.88.00.29
Port : 06.15.95.02.98

Bienvenue à la ferme chez Florence, Philippe et Vivien, située en plein cœur du Pays d'Othe.
Venez découvrir la fabrication du cidre, Ratafia et eaux de vie.
- cidre fermier et jus de pomme médaillés au Concours Général Agricole de Paris.
- fruits issus de l'agriculture biologique en 2014.
- cueillette mirabelles en août, pommes en septembre.
Été : ouvert tous les jours de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, même le week-end. Ouvert samedi et dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h, le reste de l'année, en semaine nous contacter - Accueil de groupes. Vente sur place. Expédition possible.
Portes ouvertes : 7 et 8 mai 2016 avec un marché de producteurs.

7 Earl de la Ferme des CHOCATS

PRODUCTION DE VOLAILLES
La Ferme des Chocats
Jacques et Christine DUFOUR
Les Chocats
89580 COULANGERON
Tél. : 03.86.47.62.51
chduf89@gmail.com

Sur les herbages de la vallée des Chocats, venez découvrir nos volailles élevées en plein air et abritées dans des bâtiments mobiles en bois. L'alimentation est fabriquée par nos soins à la ferme.
Toute l'année, nous vous proposons : poulets, pintades, canettes de barbarie, œufs.
Pour les fêtes de fin d'année : oies, dindes, chapons, poulardes.
Vous pouvez nous retrouver au marché d'Auxerre le vendredi matin, au marché de Joigny le samedi matin et à la ferme, tous les jours sur rendez-vous. A 18 km d'Auxerre direction N 151, 3 km du moulin de Migé, 3 km de Gy-l'Evêque.

8 EARL de la COTE AU DUC

PRODUCTION DE VOLAILLES
Bernadette et Philippe TRESPALLÉ
Marie-Cécile COUDRET
10 rue Neuve
89440 ANGELY
Port. : 06.78.79.70.49
poulet.delacoteauduc@orange.fr

Angely, petit village proche de Montréal, se situe à 15 km d'Avallon et 20 km de Noyers-sur-Serein.
Venez découvrir nos volailles élevées en plein air.
Nous vous proposons poulet entier prêt à cuire ou découpe, pintades, lapins, oeufs, verrine et pour les fêtes de fin d'année, dindes, chapons et oies.
Magasin ouvert le vendredi et le samedi pour les commandes. Possibilité de livraison.

9 Domaine Jean-Claude COURTAULT

VITICULTURE
1 route de Montfort
89800 LIGNORELLES
Tél. : 03.86.47.50.59 - 06.12.41.65.12
Fax : 03.86.47.50.74
jc.courtault@wanadoo.fr
www.chablis-courtault.com

Le domaine familial s'étend sur 20 ha de vignes répartis sur les coteaux de Chablis.
Un vignoble mené dans le respect du terroir et de l'environnement, des raisins vendangés à maturité optimale, un chai moderne et bien équipé pour vinifier dans les meilleures conditions, la passion des vinificateurs : tous les ingrédients sont réunis pour obtenir des grands vins de Chablis.
Quatre appellations y sont produites : Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru, Chablis Grand Cru.
Le meilleur accueil vous est réservé au caveau ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h - 14 h à 18 h. Le samedi sur rdv. Dégustation gratuite de nos vins disponibles à la vente et découverte de la cave. Accueil individuel ou en groupes. Expédition en France et à l'étranger. 18 km d'Auxerre par la RN 77, axe Auxerre –Troyes, 5 km de Pontigny très connu pour son Abbaye Cistercienne.

10 J. DESMOUTIERS & G. BRETON

ÉLEVAGE DE CHÈVRES PRODUCTION DE FROMAGES
10 rue Cadoux
89113 BRANCHES
Tél. : 03.86.73.78.70
Port : 06.32.62.39.72
gerard.breton954@orange.fr

Au cœur d'un petit village de l'Yonne, à 12 km d'Auxerre, nous élevons un troupeau de 200 chèvres «Alpines Chamoisées» et fabriquons nos fromages selon une méthode traditionnelle et artisanale.
Nous vous invitons à visiter notre élevage et à déguster nos produits : fromage blanc en faisselle, fromage frais nature ou à la ciboulette, fromages affinés : bouchons pour l'apéritif, bûche, pyramide, crottins…

11 L'ESCARGOTIÈRE BOURGUIGNONNE

PRODUCTION D'ESCARGOTS
3 rue des Promenades
89740 CRUZY-LE-CHÂTEL
Port. : 06 99 15 74 67
info@escargot.fr
Site : www.escargot.fr

L'escargotière bourguignonne a été fondée en 1992.
Nous sommes deux agriculteurs installés à Cruzy-le-Châtel où nous élevons les escargots de mai jusqu'à octobre. La plus grande partie de notre production est vendue auprès des restaurateurs les plus prestigieux comme le Relais de Bernard Loiseau, le Bistro à la Tour Eiffel et bien d'autres.

12 Les ESCARGOTS D'ARMEAU

PRODUCTION D'ESCARGOTS
Dominique ROUYER
46 rue de Bourgogne
89500 ARMEAU
Port. : 06.34.49.66.48
dmrouyer@orange.fr
Site : lesescargotsdarmeau.com

Installés depuis 2009 sur la RD606, entre Joigny et Sens, nous vous proposons de venir découvrir l'élevage d'escargots, emblème de la Bourgogne.
Préparés de façon traditionnelle ou plus originale, ces gastéropodes pourront régaler les amateurs.
Nous vous accueillons à la ferme le week-end, sur les marchés hebdomadaires et les diverses manifestations locales.
De mai à septembre, nous organisons également des visites guidées, accompagnées d'une dégustation.
Pour tout renseignement, nous contacter.
Coordonnées GPS : Lattitude : 48.040833
Longitude : 3.327107

13 La Ferme du LUXEMBOURG

POLYCULTURE ET ÉLEVAGE DE VACHES LAITIÈRES
Anne-Marie VASSARD
Mélanie et Patrick VARACHE
8 route des Rougeriots
Le Luxembourg 89500 DIXMONT
Tél. : 03.86.87.09.59
Port : 06.13.96.99.46
lafermeduluxembourg@gmail.com

Notre exploitation, la ferme du Luxembourg est basée au cœur de l'Yonne. Nous élevons nos vaches avec soins depuis maintenant trois générations, pour produire un lait authentique de qualité.
Nous sommes également engagés dans la démarche de l'agriculture raisonnée pour respecter l'environnement et le bien être de nos animaux.
Bon à savoir, le lait frais de la traite est en vente tous les soirs de la semaine et le week-end pour le plaisir des petits mais aussi des grands !
Horaires : Vente directe tous les soirs de 17 h 30 à 19 h. Accueil de groupes sur rendez-vous (Visite guidée de l'élevage laitier, possibilité d'assister à la traite vers 18 h). Accès : Située entre Dixmont et Armeau, 25 min de Sens et 20 min de Joigny, 10 min de Villeneuve sur Yonne.

14 M. et Mme FERNANDEZ

ÉLEVAGE DE VACHES LAITIÈRES PRODUCTION DE FROMAGES
EARL du Val d'Auré
29 route de Ligny 89600 BOUILLY
Tél. / Fax : 03.86.35.06.04
val.daure@orange.fr

M. et Mme FERNANDEZ sont heureux de vous accueillir sur leur exploitation laitière et leur fromagerie aux normes CEE, que vous pouvez visiter.
Le Soumaintrain «Terroir d'Armance» actuellement en démarche IGP (Indication Géographique Protégée) le fromage blanc et le Saint Florentin sont fabriqués et vendus sur place.
Outre la visite, vous pourrez déguster, vous promener et ainsi assister à la traite de 17 h 30.
Nous sommes ouverts tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés.

15 Emmanuel FRABOT

PRODUCTION DE CÉRÉALES, ÉLEVAGE DE MOUTONS, POULETS PLEIN AIR ET OEUFS
Ferme de la Chaumière
15 rue du Tilleul «La Chaume»
89190 SAINT-MAURICE-AUX-RICHES-HOMMES
Tél. : 03.58.15.95.20
Port. : 06.74.85.32.42
fermedelachaumiere@gmail.com

Situés dans le Sénonais à 20 km de Sens et à 25 km de Nogent-sur-Seine, Emmanuel et Amélie seront heureux de vous accueillir dans notre hameau «La Chaume» pour vous faire découvrir notre ferme, nos animaux et notre environnement.
Nous vous proposons à la vente, de la viande d'agneaux nés et élevés à la ferme, du poulet fermier élevé en plein air, le tout sur commande, ainsi que des oeufs bien frais. Pour les barbecues des beaux jours, des saucisses et merguez de mouton.
Visite guidée possible sur rendez-vous.

16 Earl LA FRINGALE

PRODUCTION DE PAIN, GOUGÈRES, VIÉNNOISERIES
Benoît et Quentin JOUBERT et Anthony MICHELET
8 Grande Rue 89570 LASSON
Tél. / Fax : 03.86.56.34.45
fermedelafringale@live.fr
Site : ferme.delafringale.free.fr

Soucieuse de la mise en valeur de son terroir, la Fringale transforme ses céréales. Après triage, le moulin en pierre de granit donne une farine riche et colorée. Fabrication artisanale de différents pains au levain, gougères, viennoiseries et gâteaux divers, production de pâtes fraîches, sèches et raviolis (Soumaintrain, Chaource et champignons, basilic...).
Visite de la meunerie, du fournil et vente de ses spécialités et autres produits du terroir. Téléphonez au préalable. Présents sur les marchés d'Aix en Othe, Sens et Tonnerre le mercredi, Evry-le-Châtel et Ste-Savine le vendredi et à St Florentin, Troyes et Tonnerre le samedi, St Rémy (21) les 1er et 3ème dim. du mois en été (seulement le 3ème dim. en hiver). Ouvert tous les matins sauf le mercredi.
Merci de nous contacter avant votre visite.

17 EARL Louisette et Serge FROTTIER

PRODUCTIONS DE CIDRE
8 Les Brissots - 89320 VAUDEURS
Tél. / Fax : 03.86.96.25.37
Port. : 06.83.41.16.13
cidrefrottier@wanadoo.fr
Site : www.cidrefrottier.com

Sur la Route du Cidre et des Pressoirs, la famille FROTTIER, productrice depuis six générations, vous accueille au cœur du Pays d'Othe dans leur ferme abritant un pressoir à roue de perroquet qui fonctionne depuis 2 siècles.
Le Musée de la Pomme et du Cidre du Pays d'Othe vous permet de découvrir le cidre bouché, le jus de pomme, ou le ratafia de cidre, et d'apprécier les saveurs authentiques de notre terroir, issues d'anciennes variétés de pommes.
Ouvert tous les jours.
Salle de dégustation - accueil de groupes
A 90 mn de Paris, 20 mn de Sens, 5 mn de Cerisiers.
Coordonnées GPS : N 48°07'29'' - E 3°32'09''

18 Philippe GILLOT

ÉLEVAGE DE VACHES LAITIÈRES PRODUCTION DE FROMAGES, YAOURTS...
20 rue Neuve
89570 BEUGNON
Tél. / Fax : 03.86.56.40.48
Port : 06.76.68.31.55

Ferme d'élevage de vaches laitières et transformation fromagère (Soumaintrain et Saint Florentin), tomme, fromage blanc, crème, beurre et yaourt.
Vente des produits sur place.
Marchés : le mercredi à Aix-en-Othe (10), le vendredi à Ste-Savine (10), le samedi à Troyes (10) et Tonnerre.
Accès : 5 km de Saint-Florentin - 35 km Nord Auxerre.

19 Earl HIVERT CROC DUCK

PRODUCTIONS DE CANARDS, LÉGUMES DE SAISON
Adeline et Emmanuel HIVERT
Rue de Montréal 89440 ANGELY
Tél. : 06.07.37.42.93
adelineetmanu@orange.fr
crocduck

Produits proposés : Canard entier, foie gras cru, cuisses, magrets, aiguillettes, conserves et confits.
Animations : panier, accueil de petits groupes sur réservation, découverte de vieux métiers.
Animations diverses tout au long de l'année. Visite de l'atelier de gavage sur rdv.
Ouverture : tous les samedis de 10 h à 12 h ou sur rendez-vous. Livraisons possibles sur Auxerre, Dijon et Tonnerre.
Portes-ouvertes : 19 et 20 mars 2016 (toujours le week-end des Rameaux) ; Randonnée gourmande : dimanche 4 septembre 2016.
Accès : De Montréal, prendre la direction d'Angely avant l'entrée du village. Des canards vous accompagneront le long de la route. Prendre le chemin. Par l'Isle-sur-Serein, prendre la direction de Guillon. A 3 km, prendre Angely, traverser tout le village direction Montréal, suivre les canards jaunes.

20 Le JARDIN DES VIGNES BLANCHES

PRODUCTION DE LÉGUMES, FRUITS ET PLANTS DE LÉGUMES
Monique et Guy MARTIN
13 rue des Vignes Blanches
89113 CHARBUY
Tél.:03.86.47.16.03 -Port.:06.09.01.86.12
Fax : 03.86.47.02.66
lejardindesvignesblanches@hotmail.com

A 1 h 30 de Paris et à 10 km d'Auxerre, situés dans un petit village de l'Yonne, nous produisons les légumes de saison issus d'une culture raisonnée avec des amendements en engrais bio pour le respect de la nature.
Quelques exemples de légumes proposés :
Au printemps : asperges, salades, radis, fraises, plants de légumes.
En été : tomates, haricots verts, poivrons, aubergines, courgettes, pommes de terre.
En automne : choux fleurs, poireaux, carottes.
En hiver : carottes, céleris, endives, poireaux.
Vente à la ferme le mercredi et le vendredi après-midi. Présents sur les marchés de Migennes le jeudi et de Toucy le samedi.

21 EARL LEMAITRE

PRODUCTION DE CÉRÉALES ET ÉLEVAGE DE PORCS
Mathilde LEMAITRE
16 grande rue 89100 MAILLOT
Tél. : 03.86.65.17.53
mat.lemaitre@lemaitretraiteur.com
Site : www.charcuterie-maillotine.fr

Aux portes de Sens, vous pourrez découvrir notre exploitation où nous produisons nos céréales et engraissons des porcs et des poulets depuis une vingtaine d'années.
A la recherche d'une production alliant qualité, respect de l'environnement et santé humaine, nous nous inscrivons dans une démarche d'agriculture raisonnée sur l'ensemble de nos produits.
Afin de retrouver les saveurs et la qualité d'une viande authentique, nous sommes soucieux de l'alimentation et du bien-être de nos animaux. Venez découvrir nos produits de ferme dans notre boutique. Ouverture mardi et jeudi de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 19 h, le vendredi de 15 h à 19 h. Marché à la ferme : le dimanche 2 octobre 2016 (marché de producteurs, pressoir à jus de pommes). Repas à la ferme, mini-ferme, balade en poneys...

22 Ferme LORNE

ÉLEVAGE DE VACHES LAITIÈRES PRODUCTION DE FROMAGE DE SOUMAINTRAIN
8 rue de l'Etang
89570 SOUMAINTRAIN
Tél. / Fax : 03.86.56.32.07
gaeclorne@orange.fr

La famille LORNE est heureuse de vous accueillir dans sa ferme typique à Soumaintrain (direction Ervy-le-Châtel, D 61), berceau du fromage, fabriqué traditionnellement par leurs soins depuis plusieurs générations. L'occasion pour vous de pénétrer dans une ferme d'élevage et d'y découvrir un fromage goûteux des vertes prairies de la vallée de l'Armance.
Ouvert tous les jours sauf jours fériés.

23 EARL La MAITERIE

PRODUCTION D'ASPERGES, CONFITURES, POULETS, OEUFS
Ghislaine, Christian et Joël BONAME
6 rue des Valots
89110 VILLIERS-SUR-THOLON
Tél. : 03.86.63.44.45
Port. : 06.61.09.44.45
Fax : 03.86.91.58.72
maiterie@orange.fr

A 1 h 30 de Paris par l'Autoroute du Soleil A6, 10 mm de la sortie de Joigny n°18, 15 minutes de la sortie Auxerre n°19.
La famille BONAME vous propose ses asperges fraîches en saison (avril, mai, juin) ou en conserves ainsi que leurs confitures diverses.
Le tout, produit dans le respect de la nature et des traditions.
Vous pourrez découvrir l'élevage de poulets et de poules élevés en plein air, nourris avec les céréales de l'exploitation, ainsi que ses dérivés : rillettes, terrines…
Nous vous proposons un marché à la ferme, d'avril à septembre, dernier vendredi de chaque mois, de 16 h à 20 h, avec une quinzaine d'autres producteurs.

24 Earl du PERTHUIS

PRODUCTION DE BOVINS LIMOUSIN ET DE PORCS
Sébastien et Gaëlle DUCROT
1 Grande rue – Vilaine
89630 SAINT-GERMAIN-DES-CHAMPS
Tél. : 03.86.34.57.56
Port : 06.89.53.48.07
gaec.du.perthuis897@orange.fr
vente directe de viande limousine

Situés dans le Morvan à 18 km d'Avallon, nous serons très heureux de vous accueillir dans notre hameau «Vilaine» pour vous faire découvrir notre ferme, nos animaux et notre environnement.
Nous vous proposons à la vente, de la viande de race limousine, du veau de lait et du porc sur commande, ainsi que toute notre gamme de produits transformés à la ferme.
Vous pouvez aussi nous rencontrer sur le marché à la ferme de Villiers-sur-Tholon, le dernier vendredi de chaque mois, d'avril à septembre, entre 16 h et 20 h.

25 La PIERRE QUI VIRE

ÉLEVAGE DE VACHES LAITIÈRES PRODUCTION DE FROMAGES
FERME DE L'ABBAYE
89630 SAINT-LÉGER-VAUBAN
Tél. : 03.86.33.03.73-Fax : 03.86.33.03.95
fromagerie.pierrequivire@orange.fr
Site : www.abbaye-pierrequivire.asso.fr

La ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire, située au cœur de la Bourgogne en bordure du Morvan, doit son nom au lieu-dit où le monastère s'est implanté en 1850, à proximité d'un dolmen «la Pierre qui Vire». Elle entretient sur les terres de l'Abbaye un troupeau de 80 vaches laitières Brunes des Alpes et de 100 chèvres Alpines chamoisées. La production de lait est transformée sur place en fromages fermiers variés, de qualité et de grande réputation.
Depuis plus de 40 ans, la totalité de la ferme est conduite selon les méthodes de l'agriculture biologique, sans utilisation de substances chimiques de synthèse (engrais ou pesticides). Ses produits bénéficient du label AB.
Magasin ouvert à l'Abbaye de 11 h à 12 h tous les matins et de 15 h à 17 h 30 (17 h le lundi). Magasin ouvert à la ferme de 17 h à 19 h de Pâques à Toussaint.

26 Yvette et Roger RABUAT

PRODUCTION DE CANARDS
Rue Fontaine 89144 MÉRÉ
Tél. : 03.86.47.40.56
Fax : 03.86.47.40.23
yvette.rabuat@orange.fr
Site : www.foiegras-rabuat.fr

La famille RABUAT élève et transforme des canards mulards dans des ateliers aux normes CEE qu'il est possible de visiter sur rendez-vous.
Salle de réception pour groupes.
10 km de Chablis, 27 km d'Auxerre, 15 km de Tonnerre et de Saint-Florentin. A6 sortie 20 ou 21.
Produits : foie gras, plats cuisinés, saucisson de canard, charcuterie de canard
Ouvert du mardi au samedi de 9 h à 17 h.
Possibilité d'ouverture le lundi sur rdv.
Fermé le dimanche.
Marché de Noël : 17 et 18 décembre 2016.
Portes ouvertes : le week-end des Rameaux soit les 19 et 20 mars 2016, 8 et 9 avril 2017 avec un marché de producteurs.

27 Earl SAISON

PRODUCTION DE PORCS
Éric et Sophie SAISON
4 r Ardilles Bleigny
89580 COULANGERON
Tél. : 03.86.47.66.38
Port. : 06.65.13.66.94
earl.saison@wanadoo.fr

Située à 20 km au Sud d'Auxerre, notre ferme fait face à un panorama exceptionnel de coteaux boisés. Les céréales, pois, colza et autres cultures sont conduits selon les principes de l'agriculture raisonnée. L'élevage de porcs naisseur-engraisseur de 60 truies label rouge valorise les productions de l'exploitation. Nous vous proposons à intervalles réguliers nos colis de viande fraîche de porc, de 5 ou 10 kg, ainsi que des conserves de charcuterie.
Rejoignez notre listing internet à l'adresse earl.saison@wanadoo.fr, et vous recevrez nos avis d'opération. Livraison ou points de rendez-vous sur Auxerre et proches environs, et à la ferme.

28 Domaine THIBAUT

VITICULTURE
Jean-Baptiste THIBAUT
3 rue du Château
89290 QUENNE
Tél. : 03.86.40.35.76 ou 03.86.40.34.09
domaine.thibaut@wanadoo.fr

C'est au-dessus de sa cuverie que Catherine a rassemblé en un musée de la vigne et du vin de nombreux objets provenant de la famille, ainsi qu'un intérieur bourguignon. Une vidéo explicative et un commentaire éclairé, vous aideront à comprendre la production des vins de l'Auxerrois.
Son mari Pierre et son fils Jean-Baptiste, perpétuent une tradition ancestrale de production de vins (Chitry et Côtes d'Auxerre blanc et rouge, Sauvignon, Aligoté). Vous serez reçus dans leur cave pour y déguster leur production sur rendez-vous, minimum 10 personnes - Sortie A6 n° 20. Prix 5 €.

29 GAEC DES VINS VIEUX

VITICULTURE
José RODRIGUES et fils
9 rue Saint Martin
89800 LIGNORELLES
Tél. : 03.86.47.48.88
vinsvieux@orange.fr
Site : www.chablis-vins-vieux.fr

Créée en 1984 par Noël Pourantru, l'exploitation est aujourd'hui une exploitation familiale gérée par José RODRIGUES et ses fils, Anthony et David.
Ils exploitent 12 hectares de vignes en appellation Petit Chablis et Chablis ainsi que 9 hectares en appellation Bourgogne Épineuil.
Ils seront ravis de vous accueillir et de vous faire déguster leurs vins élevés avec soin et vieillis pour votre plaisir.
Caveau ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Dimanche et jours fériés de 9 h à 13 h sur rdv.

30 Christine BUSSON

APICULTRICE
1 Le Puits de Fer
89150 FOUCHÈRES
Tél. : 03.86.95.39.34
Port : 06.14.39.68.70
fermeauxabeilles@orange.fr

Bienvenue à la "Ferme aux abeilles" située dans le bocage gâtinais où je récolte : miels de tilleul, acacia, châtaignier...
Vous pourrez déguster un pain d'épices médaille d'or Dijon 2010 et différents miels déjà médaillés au Concours Général Agricole.
Accueil de groupes pour une découverte du monde des abeilles.
Vente de produits sur place le vendredi.
A 5 min de la sortie A19 - Villeneuve-la-Dondagre.
A 10 min de Sens.
Marchés à la ferme de juin à septembre de 15 h à 19 h : 11 juin, 9 juillet, 20 août et 17 septembre 2016.

31 Julien et Céline HENRY

APICULTURE PRODUCTION DE CIDRE
15, rue des Maisons Brûlées
89320 VILLIERS-LOUIS
Tél. : 03.86.88.24.23
Port : 06.42.33.70.02
Fax : 09.70.62.34.70
henryjulien.apiculteur@orange.fr
Site : www.apiculteur-henry-julien.com

C'est à 7 km de Sens en direction de Troyes que Céline et Julien seront heureux de vous accueillir sur leur exploitation apicole et cidricole.
Venez découvrir nos différents miels (8 variétés suivant l'année), nos pâtisseries au miel (meringues, madeleines, pains d'épices) et notre cidre au miel.
Accueil de groupes sur rendez-vous (visite guidée de l'exploitation ainsi qu'une vidéo et une dégustation) : 3 €/pers (15 personnes minimum).
Nouveau : visite de l'exploitation pour les individuels le vendredi et le samedi à 15 h.
Magasin ouvert le vendredi et le samedi de 16 h à 18 h. Marché de Noël : dimanche 4 décembre 2016 (sous réserve)
Latitude : 48.2 - Longitude = 3.4

32 Hervé MOREAU

ÉLEVAGE DE CERFS
Les Cerfs de Bourgogne
Ferme de Saint Loup - route d'Ormoy
89210 BRIENON-SUR-ARMANÇON
Tél. / Fax : 03.86.43.07.06
Port : 06.83.55.18.37
lescerfsdebourgogne@orange.fr

Sur les herbages de la vallée de l'Armançon, venez découvrir les hardes de cerfs, biches et faons (environ 100 animaux en liberté).
Visite sur rdv, du 15 mai au 30 octobre, avec possibilité de visite-dégustation (à partir de 12 pers. Tarifs : 6 €/adulte, scolaire 5 €/enfant). Le magasin est ouvert toute l'année sur rdv (par tél.). Vous pourrez y découvrir les produits issus de la transformation du cerf : saucisses-apéritif, saucisson sec de cerf, viande cuisinée, terrines et viande fraîche (rôtis, tournedos, steaks et sautés sous vide) ainsi que les merguez et chipolatas de cerf, trophées, bois de cerfs, peaux de cerfs tannées.
Présent aux marchés de Noël de Sens, de Méré et de Vaux le Penil (77) . Soirée «brame du cerf» en septembre sur réservation.
Brienon/Armançon, D 80 en direction d'Ormoy.
Latitude : 47.979141 - Longitude : 3.601415

33 Josiane et Laurent ROZE

VITICULTURE ÉLEVAGE D'ÉMEUS
Ferme du Petit Virey
89700 MOLOSMES
Tél. : 03.86.55.32.29 - Fax : 03.86.55.31.44
josiane.roze@wanadoo.fr

Au sein de l'exploitation céréalière, découvrez les animaux de la ferme : vaches, cochons, chèvres, moutons, lapins, poules ; ainsi que les émeus : leurs origines, leurs régimes alimentaires.
Découvrez également nos productions céréalières et viticoles jusqu'à la transformation : du blé au pain - du colza à l'huile - de la vigne au jus de raisin. Visitez notre vignoble, nos pressoirs et notre cave. Dégustez nos Bourgogne Tonnerre, Épineuil, Chablis.
Et découvrez nos toitures : récupération des eaux et énergie solaire. Rallye nature sur l'exploitation. Quizz sur les œufs, anniversaire à la ferme...
Ouvert tous les jours : accueil individuel, groupes et scolaires sur réservation. Pendant les vacances scolaires, visites individuelles toute la journée sur rendez-vous, nous consulter pour les horaires.
Latitude : 47.901212 - Longitude : 4.022966

34 Claudine et Michel GROËN

POLYCULTURE ET ÉLEVAGES
Ferme des Glaciers
89100 SAINT-MARTIN-DU-TERTRE
Tél. / Fax : 03.86.64.38.24
fermedesglaciers@hotmail.fr
Site : fermeglaciers.jimdo.com

A 1 h de Paris, 10 minutes de la sortie Sens par l'autoroute A5.
Vous trouverez le village de St-Martin-du-Tertre et là, au bout du monde, vous passerez une journée entière avec les animaux de la ferme. Vous pourrez les nourrir, voir les différentes cultures que l'on pratique, le matériel d'hier et d'aujourd'hui. Fabrication du pain. Anniversaire pour les enfants. Aire de jeux et jeux pédagogiques pour enfants.
Sur réservation groupe et individuel, journée entière toute l'année sauf juillet et août.
30 000 m^2 de labyrinthe en maïs, structures gonflables, jeux géants en bois, karting à pédales, jeux pour toute la famille du 10 juillet au 31 août de 14 h à 19 h sans rendez-vous.

35 Géraldine BLANC et Anthony RAPIN

FERME PÉDAGOGIQUE
Ferme des Grenouillettes
La Plauderie
89220 SAINT-PRIVÉ
Tél. : 03.86.74.94.95
Port. : 06.18.12.10.45
chevrettegrenouillettes@gmail.com
Site : www.grenouillettes.com

La ferme se situe à Saint Privé, petit village poyaudin situé à une quinzaine de kilomètres de Saint Fargeau.
Nous accueillons les écoles, collèges et lycées, pour leur faire découvrir le métier d'agriculteur, les élevages (vaches, moutons, chèvres, cochons, lapins, volailles) à la journée ou lors d'un séjour.
Visite guidée et animée par des spécialistes «ferme». Visite de la fromagerie et découverte de la fabrication du fromage pour les groupes, sur rendez-vous.
A 5 min de St Fargeau et 20 min de Toucy.

36 Florence POUTEAU

PRODUCTION DE CÉRÉALES ET ÉLEVAGE D'ANIMAUX DE LA FERME
7, rue des Ramoneds
89140 EVRY
Tél. : 03.86.95.29.80
Port. : 06.80.59.94.80
lafermedeflo@orange.fr
Site : www.lafermedeflo.fr

Ferme pédagogique avec production de céréales en agriculture raisonnée et diversification.
Les activités proposées : visites guidées (+ 200 animaux sur 30 espèces), parcours et ateliers tous publics sur la vie de la ferme.
Les tarifs : le samedi matin, prestation pour les familles (4,80 € par personne).
Anniversaire 8,50 € par enfant (mini. 8 enfants). Groupe 7,20 € par personne (mini. 25). Gratuit pour l'encadrement. Possibilité de forfaits (visites multiples).
Accès : 10 min. au Nord de Sens, proche N6, 1 h de Paris, autoroute A5/A19, sortie Sens.
Sur réservation.
Coordonnées GPS : Latitude = 48°15' 50,8'' N ;
Longitude = 3°15' 28,2'' E

37 Ferme de ROSNY

MARAÎCHAGE BIOLOGIQUE
Sophie et Frédéric CANLER
Ferme de Rosny
Route de Villethierry
89340 CHAUMONT SUR YONNE
Tél. : 03.86.65.91.80
Port. : 06.66.66.73.75
fermederosny@yahoo.fr
Site : www.fermederosny.fr

Située à 3 km de Chaumont sur Yonne dans un écrin de verdure, nous exploitons 1 hectare de maraîchage en agriculture biologique en traction animale (âne). Commercialisation en AMAP.
Accueil de groupes sur réservation. Visites des animaux, nombreuses activités, balades, ateliers et parcours pédagogiques et ludiques autour du monde végétal et animal. Médiation animale, ferme spécialisée dans l'accueil d'enfants et adultes en situation de handicap.
A 20 mn de Montereau-Fault-Yonne et de Sens. 30 mn de Fontainebleau et 1 h 15 de Paris par A5.
GPS : Les Rosny, 89340 Chaumont.

38 CAMPING en ferme d'accueil

M. et Mme Gilles COIGNOT
Les Châtelaines
89200 AVALLON
Tél. : 03.86.34.16.37
Tél. / Fax : 03.86.34.55.95
coignot.gilles@wanadoo.fr

Terrain ombragé, au bout d'un chemin dans un site exceptionnel en bordure de forêt et à moins de 3 km du centre ville. Accès handicapés.
Notre petit camping de 24 places vous accueillera au calme sur de vastes emplacements avec des sanitaires complets, branchements électriques, réfrigérateur-congélateur commun, machine à laver et petite piscine d'été.
- Plate-forme tous services pour camping-cars : forfait de 7,50 €
- Prix par nuitée : campeur 2,50 €
- Enfant - de 7 ans 1,25 €
- Véhicule 1,50 €,
- Emplacement 2 €
- Branchement électrique 3 €
GPS : indiquer «route des Châtelaines».

39 Ferme auberge LES CHÂTELAINES

M. et Mme Gilles COIGNOT
Les Châtelaines
89200 AVALLON
Tél. / Fax : 03.86.34.55.95
Tél. : 03.86.34.16.37
coignot.gilles@wanadoo.fr

Face au vieil Avallon, à 2,5 km du centre ville (CD 127 direction vallée du Cousin) dans un site agréable, Gilles COIGNOT et sa famille vous accueillent dans une ferme auberge authentique et chaleureuse.
Cuisine du terroir, vins bourguignons. Menus individuels ou spéciaux pour groupes de 17 à 28 €.
Capacité 65 personnes
Ouverture : en juillet et août, du jeudi soir au dimanche midi ; hors saison : samedi soir et dimanche midi ; groupes tous les jours sur réservation.
Coordonnées GPS : indiquer «route des Châtelaines».

Produits fermiers

La vente directe de produits frais et fermiers, du producteur au consommateur !
En vente à la ferme, mais aussi sur les marchés, les agriculteurs vous proposent la production de leur exploitation. Fraîcheur, qualité, origine et traçabilité sont bien sûr garantis.

Restauration

Que ce soit pour une dégustation, un apéritif, un goûter ou un repas en ferme auberge, venez découvrir le goût authentique des produits fermiers du terroir (charcuterie et salaisons, fruits et légumes, fromages, vins…) ; et vous serez étonnés de la variété des spécialités gastronomiques de notre département !

Séjours

Un hébergement à la ferme, c'est l'assurance d'un cadre naturel et reposant, en famille ou entre amis, loin des fracas de la ville.
Plantez votre tente sur une aire de camping aménagée à la ferme, installez-vous pour une nuit ou pour une semaine et partez à la découverte de la région et de ses merveilles gastronomiques et touristiques.

Loisirs

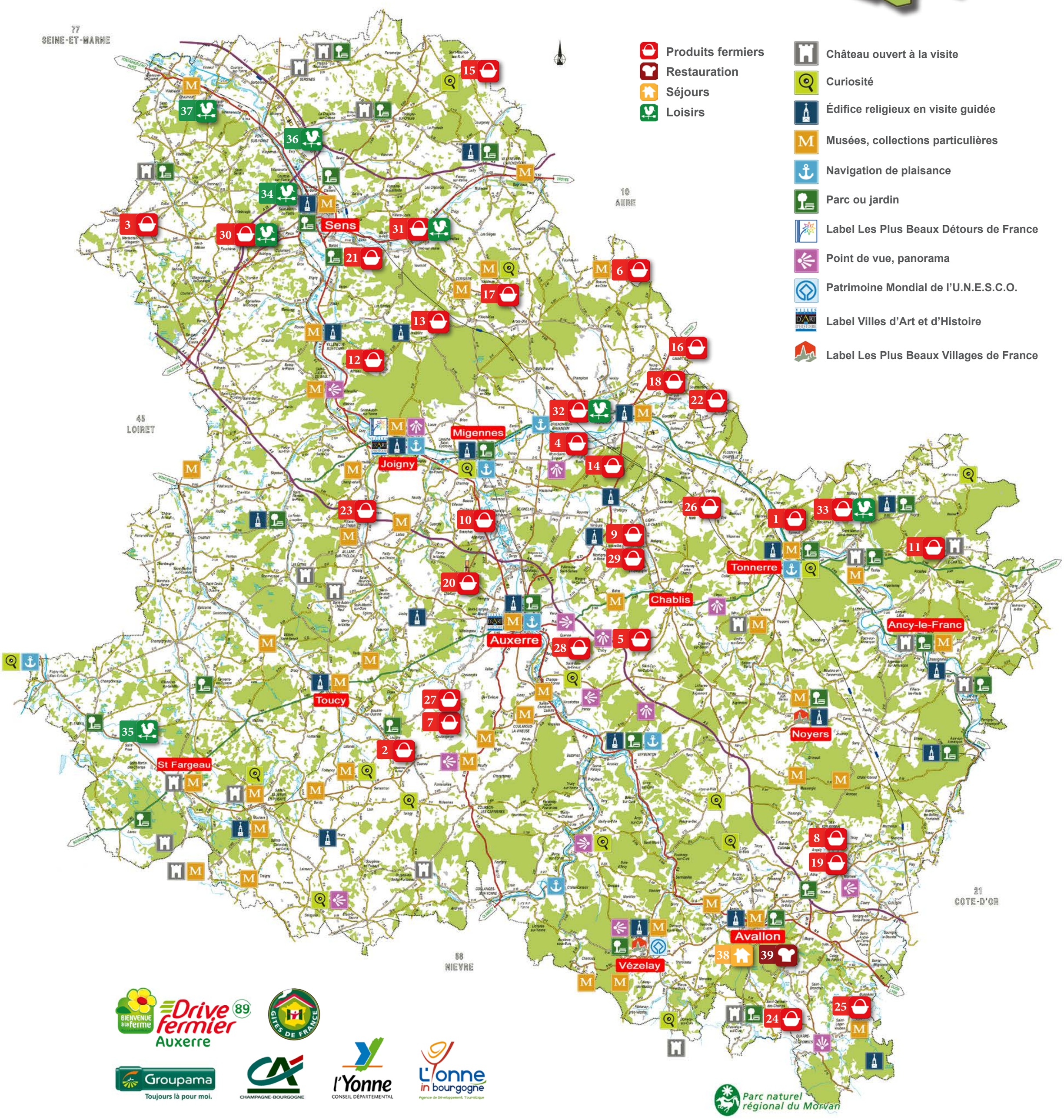
Que vous soyez en couple, en famille, avec votre classe ou entre amis, des activités variées, pédagogiques et ludiques, vous sont proposées. Il y en a pour tous les âges et pour toutes les passions : découvrir un élevage, connaître les techniques de vinification du vin, reconnaître les céréales…
Vivez l'expérience de la ferme !

Édition 2016

BIENVENUE à la ferme

Produits fermiers · Restauration · Séjours · Loisirs

Goûtez notre nature !



Drive fermier Auxerre 89

Groupama Toujours là pour moi.

Parc naturel régional du Morvan

www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgogne