

GUIDE

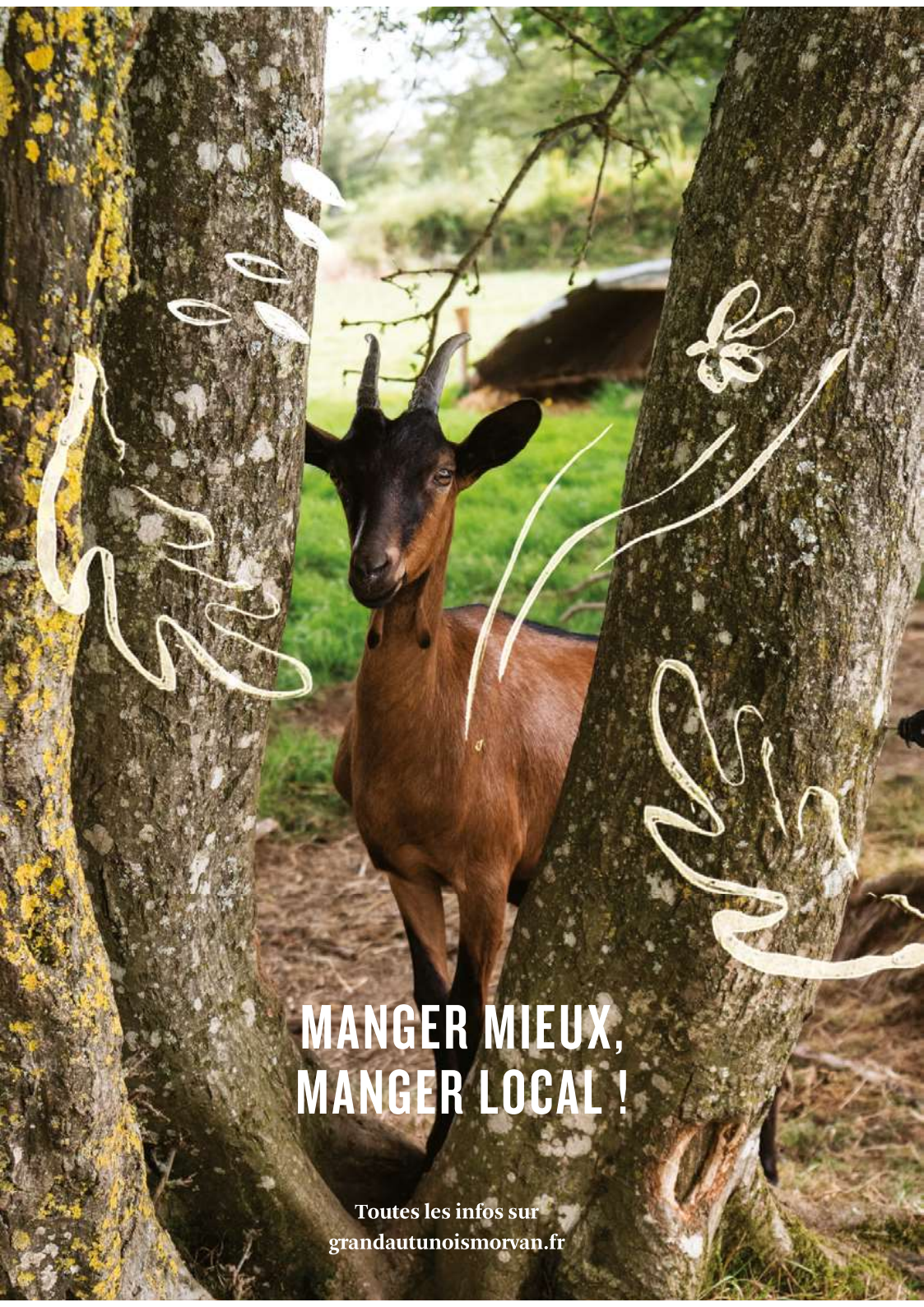
DES PRODUCTEURS

des

* filières locales
alimentaires



le Grand Autunois Morvan



**MANGER MIEUX,
MANGER LOCAL !**

Toutes les infos sur
grandautunoismorvan.fr



42
GIEE Terroirs
du Morvan

4
Manger local,
c'est l'idéal !

43
Viande
ovine

81
Confitures,
miel, sirops

6
Les filières courtes
en quelques mots

49
Viande
porcine

96
Club Nature

8
Où trouver
les producteurs ?

54
GIEE
de l'Autunois

97
La Station
Fermière



11
Fruits &
Légumes

55
Viande
de volaille

99
Boissons



26
Alôsnys, Le village
des saveurs

61
GIEE du Mont
Beuvray

115
PAT de l'Autunois
Morvan

29
Viande
bovine

63
Laitages
& fromages

117
Autres
produits

41
Abattoir du Grand
Autunois Morvan

80
CPIE Pays de
Bourgogne

137
Les Ateliers
Nomades

MANGER LOCAL, C'EST L'IDÉAL !

Marie-Claude Barnay
Présidente du Grand Autunois Morvan.
Maire de La Grande Verrière.

Fabrice Voillot
Vice-Président du Grand Autunois Morvan.

Lors de la foire économique de 2016, la Communauté de communes du Grand Autunois Morvan lançait son premier «Guide des producteurs locaux». 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 nous de vous présenter sa troisième 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 du Grand Autunois Morvan.

L'ABATTOIR DU GRAND AUTUNOIS MORVAN 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, des agriculteurs, aux chevillards, aux bouchers, aux grandes surfaces, professionnels de la restauration. En 2014, la Communauté de communes du Grand Autunois Morvan s'est lancée dans le développement d'un système alimentaire local. En 2020, nous avons été labellisés PAT niveau 1 (Projet Alimentaire de Territoire) puis niveau 2 en 2024 (premier PAT de Bourgogne Franche-Comté). Nous travaillons main dans la main avec les producteurs fournis-

sant la MIAM (Marmite Intercommunale de l'Autunois Morvan), qui confectionne 1 200 repas par jour pour les enfants des écoles et seniors du territoire. De multiples actions sont en cours concernant l'éducation de la jeunesse et la lutte contre le gaspillage dans les cantines. En effet, dans les restaurants scolaires, il est essentiel de préparer pour les enfants et les seniors des repas sains et confectionnés 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 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 des 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 !



Pourquoi
aller chercher loin
ce qui peut être
meilleur ici ?

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



Envie de se réapproprié 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 des produits de saison sont nombreuses. Cela permet bien souvent de découvrir de nouveaux produits. En plus d'être un acte fort pour l'environnement et l'économie locale, 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, sur les marchés, 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 nouveaux maraîchers, producteurs, de nouvelles fermes, consolider celles qui existent et leurs emplois.

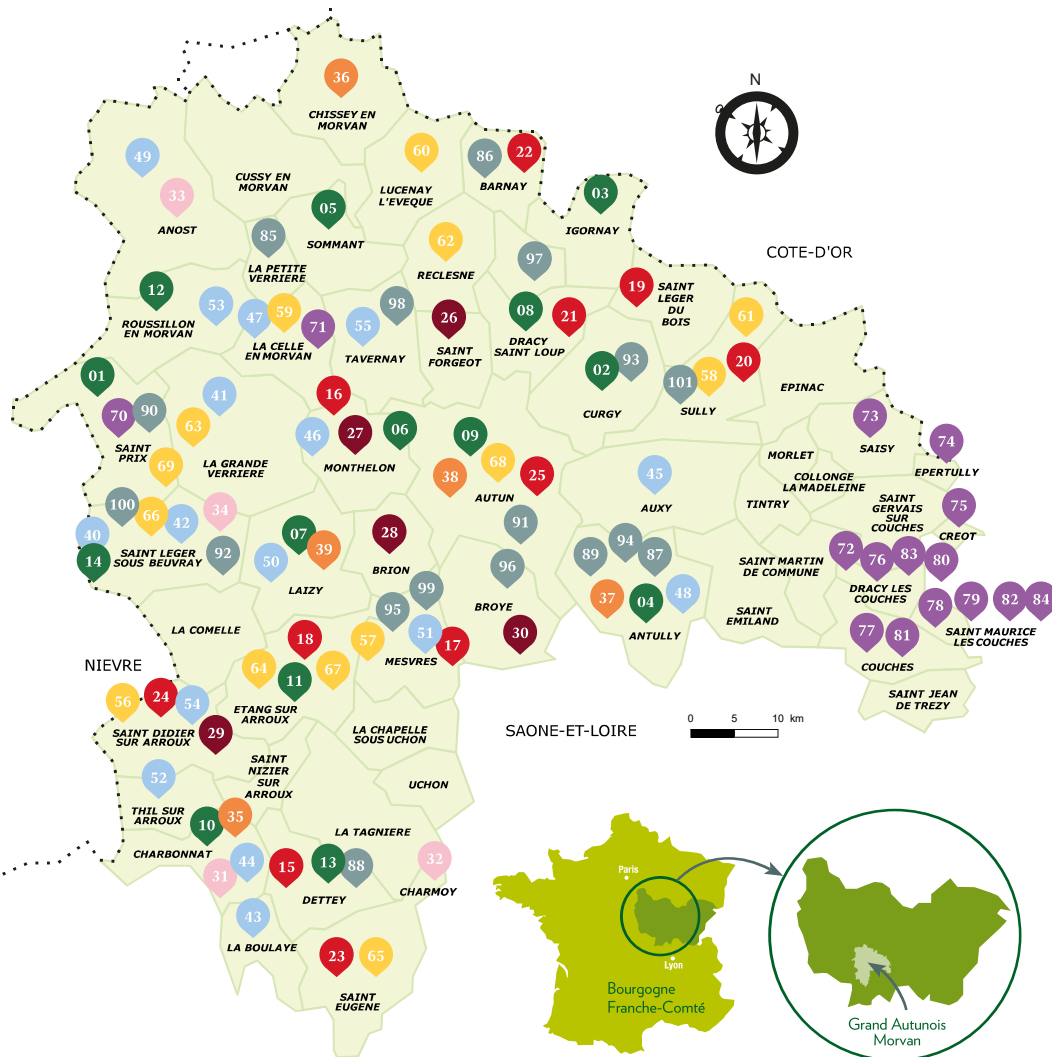
Pour l'éducation : c'est sensibiliser notamment les plus jeunes au lien qui existe entre le champ et l'assiette, entre le territoire et l'agriculture.

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.

Pour favoriser "une seule santé", celle de l'Homme, des végétaux et des animaux, toutes liées les unes aux autres.

**“Je consomme
made in CCGAM
sans état d'âme !”**

LES PRODUCTEURS DE VOTRE TERRITOIRE



- Fruits & légumes
- Viande porcine
- Miel, confitures, sirops
- Viande bovine
- Viande de volaille
- Boissons
- Viande ovine
- Laitages & fromages
- Autres produits

FRUITS & LÉGUMES

- 01 La Mini-ferme du Morvan p12
- 02 Comme un jardin..... p13
- 03 La Ferme du Petit Champeau..... p14
- 04 Le Pote Agé Tolérant p15
- 05 Holt Deligny p16
- 06 La Coccinelle Jardine..... p17
- 07 La Ferme des Z'amis p18
- 08 Les Champs du Loup p19
- 09 Le Jardin Bio des 4 saisons p20
- 10 Les Légumes des Mérandins..... p21
- 11 Which ? Garden p22
- 12 Le Potager de Guillaume p23
- 13 Au Jardin Bio p24
- 14 Le Val de l'Ent..... p25

VIANDE PORCINE

- 31 EARL Voillot p50
- 32 Le Cochon d'Alex p51
- 33 La Ferme de Dront p52
- 34 La Toque Fermière..... p53

VIANDE DE VOLAILLE

- 35 Kikœuf..... p56
- 36 Françoise Guillot..... p57
- 37 Jean-Marc Benoît Carrion p58
- 38 La Ferme de Rivault..... p59
- 39 La P'tiote Ferme..... p60

VIANDE BOVINE

- 15 GAEC des Grands Genêts p30
- 16 La Ferme de la Lutarne p31
- 17 Le Grand Karadok p32
- 18 Laurent Alexandre..... p33
- 19 Marion Montcharmont..... p34
- 20 Sophie Berly p35
- 21 Thomas Brusson p36
- 22 Salers du Morvan Manguin..... p37
- 23 GAEC Limousin Bourgogne..... p38
- 24 Franck Paqueriaud..... p39
- 25 SAS André & Raze p40

LAITAGES & FROMAGES

- 40 La Bergerie du Poirier p64
- 41 La Ferme des Vignes p65
- 42 La Ferme du Rebut p66
- 43 La chèvrerie des Terres chaudes.... p67
- 44 GAEC des Roies p68
- 45 GAEC Bortolotti..... p69
- 46 GAEC Bazot p70
- 47 La Ferme des Montigots p71
- 48 La Fromagerie Develay..... p72
- 49 GAEC du Chaudron..... p73
- 50 La Ferme de la Chassagne p74
- 51 Les Chèvres de Charmasse p75
- 52 EARL Moine..... p76
- 53 La Ferme de Roussillon..... p77
- 54 GAEC Berger p78
- 55 GAEC des Bois Saint-Romain p79

VIANDE OVINE

- 26 La Ferme du Cluselier..... p44
- 27 L'Agneau de A à Z..... p45
- 28 François De Guelis p46
- 29 La Bidoche d'Artus p47
- 30 Oviplants..... p48

CONFITURES, MIEL, SIROPS

- ◆ 56 Les Ruchers de St Didier..... p82
- ◆ 57 Echappée Naturel..... p83
- ◆ 58 Le Miel de Sully..... p84
- ◆ 59 Les confituriers du Morvan..... p85
- ◆ 60 Kalumiel p86
- ◆ 61 Les Abeilles de Bourgogne..... p87
- ◆ 62 Tata Gâto..... p88
- ◆ 63 La Ferme des Vignes
Équation Végétale p89
- ◆ 64 La Ferme des 4 Ours..... p90
- ◆ 65 Miellerie du Sud Morvan..... p91
- ◆ 66 Les Jardins du Rebut..... p92
- ◆ 67 L'Ouche fleurie..... p93
- ◆ 68 L'Abeille 2000 p94
- ◆ 69 Au bois du Haut Folin p95

BOISSONS

- ◆ 70 Brasserie Le Braconnier p100
- ◆ 71 La Brasserie du Morvan..... p101
- ◆ 72 Domaine Château Miraudet p102
- ◆ 73 Vins de Bourgogne Gilles Labry.... p103
- ◆ 74 Domaine Thomas Proby p104
- ◆ 75 Julien Kupper p105
- ◆ 76 Domaine de Montmerot p106
- ◆ 77 Domaine Royet p107
- ◆ 78 Domaine Le Clos Voyer p108
- ◆ 79 Domaine de la Tour Bajole p109
- ◆ 80 SAS de La Glycine Blanche p110
- ◆ 81 Le Château de Couches..... p111
- ◆ 82 Domaine Xavier Boutroy p112
- ◆ 83 Château de Dracy-Les-Couches.... p113
- ◆ 84 Domaine Olivier Magnien p114

AUTRES PRODUITS

- ◆ 85 La Pisciculture du Moulin
de la Petite Verrière p118
- ◆ 86 L'escargot Morvandiau p119
- ◆ 87 Guilaine Bascop p120
- ◆ 88 La Safranière..... p121
- ◆ 89 Essences de Fleurs p122
- ◆ 90 Pépinière du Chardon Bleu p123
- ◆ 91 Sapins Bio Racines du Morvan p124
- ◆ 92 L'Ilot Vert p125
- ◆ 93 Flor'Aline p126
- ◆ 94 Fleurs de Guinguette..... p127
- ◆ 95 Pépinière L'Arbre à Croquer p128
- ◆ 96 La Molène p129
- ◆ 97 Aux Fleurs Enchantées..... p130
- ◆ 98 Pépinière Gey..... p131
- ◆ 99 Savons et Potions Bourguignons.. p132
- ◆ 100 Stellaria p133
- ◆ 101 La Ferme de Sully p134



FRUITS & LÉGUMES

La Mini-Ferme du Morvan · Comme un Jardin
La Ferme du Petit Champeau · Le Pote Agé Tolérant
Holt Deligny · La Coccinelle Jardine · La Ferme des Z'Amis
Les Champs du Loup · Le Jardin Bio des 4 saisons
Les Légumes des Mérandins · Which Garden ? · Le Potager de Guillaume
Au Jardin Bio · Val de L'Ent



LA MINI-FERME DU MORVAN

Julien WIART

1, lieu-dit la rivière – 71 990 Saint-Prix

09 50 19 33 84

laminifermedumorvan@gmail.com

Facebook : [laminifermedumorvan](https://www.facebook.com/laminifermedumorvan)

Micro-ferme en maraîchage sur sol vivant installée depuis mai 2019, la mini-ferme du Morvan est une ferme biodiversifiée qui cultive des légumes de saison sur une surface de 2 000 m², vendus en vente directe à la ferme et sur le marché de Saint-Prix tous les samedis matins de 9 h à 12 h. La mini-ferme du Morvan, c'est également des petites cabanes insolites, des animations pour les enfants et adultes et aussi la vente d'un jeu de société «Le Miams».

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme de mai à novembre.

Marché de Saint-Prix (de mai à fin novembre).

Ouvert en mai, juin, octobre, novembre : les vendredis soirs de 17 h à 20 h. Juillet, août, septembre : tous les lundis, mercredis et vendredis soirs de 17 h à 20 h.

◆ M • 01

LÉGUMES
CABANES INSOLITES
JEU DE SOCIÉTÉ

◆ LABELS

Agriculture biologique



COMME UN JARDIN

Teddy CONNAN

17 route de Dracy Saint-Loup – 71 400 Cury

06 61 65 79 86

comme.un.jardin.curgy@gmail.com

www.comme-un-jardin-curgy.fr

Créé en 2025, Comme un Jardin est une exploitation qui se veut être aussi diversifiée que peut l'être un jardin – légumes de toutes saisons, petits fruits, verger, poules pondeuses – sur une surface d'à peine 5 000 m², pour tout le plaisir des consommateurs locaux. La vie c'est Comme un Jardin ! L'objectif que s'est fixé Teddy : montrer que pour l'une comme pour l'autre, on peut toujours bien prendre soin.

INFOS PRATIQUES

Livraison dans différents points de dépôts sur Autun et alentours

Vente en ligne et à la ferme

Ouvert sur rendez-vous.

◆ M • 02

LÉGUMES
PETITS FRUITS, FRUITS
ŒUFS

◆ LABELS

Agriculture biologique





LA FERME DU PETIT CHAMPEAU

Pascal REBUFFIC

5 route de Visignot – 71 540 Igornay

06 20 90 46 74

lafermedupetitchampeau@gmail.com

Facebook : La ferme du petit champeau

Pascal s'est installé en février 2019 sur une exploitation de 2 ha dont 1 ha en maraîchage diversifié : haricots, tomates, aubergines, poivrons, concombres, carottes, radis etc... En sus de cette activité : 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 l'épicerie d'Arnay-Le-Duc.

Marchés d'Autun le vendredi matin et d'Épinac le dimanche matin.

◆ M • 03

LÉGUMES
PLANTS
AROMATES

◆ LABELS

Agriculture biologique



LE POTE AGÉ TOLÉRANT

Dominique DA SILVA FLORES

30 route des plaines – 71 400 Antully

06 10 99 37 16

lepoteagetolerant@hotmail.com

Facebook : Le Pote Agé Tolérant

Installé depuis le 1^{er} juillet 2022 sur une surface de 2 000 m² en maraîchage diversifié et de saison et sans aucun travail du sol, Dominique dépose chaque année environ 30 tonnes/hectare de matières organiques diverses (foin, compost de déchets verts, paille, broyat de bois etc...). Tout ce que la nature lui donne. Cela permet de stocker du carbone, par les temps qui courent, cela lui semble indispensable pour notre survie.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au jardin (samedi matin) et à L'Épicerie d'à Côté (Antully).

Marchés du Creusot et d'Autun.

Ouvert sur rendez-vous.

◆ M • 04

LÉGUMES





HOLT DELIGNY

Gilles HOLT-DELIGNY
Mairie de Sommant – 71 540 Sommant
07 58 09 68 82 • delignygil@gmail.com

Installé en 2019, la production de tomates est effective depuis 2020 sur une surface de 300 m² 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 et des champignons l'hiver (pleurotes et shiitakés).

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.
Vente directe à la serre.
Marchés de Saulieu et d'Autun.
Ouvert sur rendez-vous.

◆ M • 05
LÉGUMES
PLEUROTÉS
SHIITAKÉS

★ LABELS
Agriculture biologique



LA COCCINELLE JARDINE

Stéphanie GAUTHIER GOUJON
Les Beaugeards – 71 400 Monthelon
06 98 10 01 56 • gauthierstephanie26@outlook.fr

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 propose des paniers de saison. «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...

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et professionnels.
Vente directe à la ferme le vendredi soir de 16 h à 19 h et à la Station Fermière (Autun).
Marché d'Étang-sur-Arroux le dimanche matin.
Ouvert le vendredi soir de 17 h à 19 h.

◆ M • 06
LÉGUMES
FRAISES

★ LABELS
Agriculture biologique





LA FERME DES Z'AMIS

Sébastien CORNEAUX

430 impasse du Buisson Moineau – 71190 Laizy
06 33 53 29 34 • fermedesamis@yahoo.com

Pionnière dans le milieu maraîcher biologique en Morvan, La ferme des Z'amis est créée en 2009, sur une superficie de 12 ha dont 6 ha en pommes de terre et céréales. Sébastien produit en grande partie ses semences, dont il adapte et fixe les variétés. Il 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. Il favorise la pollinisation grâce à son petit rucher dont il n'exploite pas le miel. Les déchets sont valorisés par des cochons de races anciennes et des poules, et les terres travaillées en partie par ces mêmes résidents.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels et collectivités.

Vente de paniers en AMAP à Luzuy (vendredi) et vente directe à la ferme (via internet).

Marché d'Autun le vendredi.

♥ M • 07

LÉGUMES
PLANTS
AROMATES
ŒUFS
VIANDE PORCINE

★ LABELS

Agriculture biologique



LES CHAMPS DU LOUP

Antoine ROBIN

1 chemin de la Vesvre – 71 400 Dracy-Saint-Loup
06 03 55 34 68 • champsduloup@gmail.com
www.champsduloup.com

Les Champs du Loup est une ferme légumière bio tenue par Antoine, en reconversion professionnelle après une expérience dans le commerce équitable. Il cultive sur environ 4 ha une soixantaine de légumes de saison pour environ 150 variétés. Dans un réel souci de respect de l'environnement et pour produire des légumes de qualité, son souhait est de modifier progressivement les anciennes pratiques de la ferme pour se tourner vers le maraîchage sur sol vivant sans travail du sol.

INFOS PRATIQUES

Livraison à la Biocoop (Autun).

Vente directe à la ferme et en AMAP.

Marchés de Saulieu, d'Autun et d'Arnay-Le-Duc.

♥ M • 08

LÉGUMES
FRUITS
CONSERVES

★ LABELS

Agriculture biologique





LE JARDIN BIO DES 4 SAISONS

Autun Morvan Initiatives
 Impasse des 4 saisons – Quartier St Andoche
 71 400 Autun • 06 03 51 63 41
jardinbio4saisons@ami-autun.fr
www.ami-autun.fr

L'association, créée en 2002, cultive des légumes bio de saison, du semis jusqu'à la vente, et propose des plants au printemps. Le Jardin Bio dispose également d'un atelier de transformation où sont valorisés les légumes déclassés, en soupes et coulis présents sur ses étals. C'est en triporteur électrique, qu'un salarié livre les produits fraîchement récoltés aux particuliers, crèches, restaurateurs et magasins spécialisés.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels et aux particuliers sur Autun en triporteur.

Vente directe au Jardin Bio du lundi au vendredi de 8 h 30 à 13 h 30.

Marché d'Autun les mercredi et vendredi matins.

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 13 h 30.

◆ M • 09
 LÉGUMES
 PLANTS

★ LABELS
 Agriculture biologique



LES LÉGUMES DES MÉRANDINS

Florian BRENDEL
 635 route de la Boulaye – Les Mérandins
 71 320 Charbonnat
 06 79 26 34 13 • brendel.florian@hotmail.fr
 Facebook : Les légumes des mérandins

Les Légumes des Mérandins se sont installés en 2017 à Charbonnat sur une surface de 2 ha ; Florian Brendel cultive des légumes diversifiés en agriculture biologique tout au long de l'année. Une soixantaine de variétés sont produites sur l'exploitation ainsi que quelques fruits. En début de saison, de fin avril à fin mai, il produit et vend des plants de légumes ainsi que des aromates. Il alimente également la cuisine centrale d'Autun.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe à la ferme aux particuliers les vendredis 14 h à 19 h et à la Station Fermière (Autun).

Marché Montceau-Les-Mines le samedi matin.

Ouvert les vendredis 14 h à 19 h (d'avril à février).

◆ M • 10
 FRUITS
 LÉGUMES
 PLANTS

★ LABELS
 Agriculture biologique





WHICH ? GARDEN

David BANIER

Fougerette – 71 190 Étang-sur-Arroux

07 81 51 05 81 • oui@whichgarden.org

www.whichgarden.org • Facebook : [whichgarden](https://www.facebook.com/whichgarden)

Which garden ? Quel jardin ? Pour demain, pour faire face aux enjeux de production et de respect du vivant...? Voici un jardin évolutif qui s'inspire de différentes pratiques agricoles comme le bio-intensif ou l'agroforesterie... Ici on produit des légumes, des petits fruits, des plantes aromatiques et médicinales, des fleurs comestibles et plants produits sur place. Ce beau jardin se visite toute la saison (sur demande), et lors d'événements (marché aux plants, musique au jardin...) ou d'ateliers. Langues parlées : français, anglais, néerlandais, allemand.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe au jardin.

Ouvert le mercredi et samedi de 9 h à 12 h et 14 h à 18 h de mai à octobre.



LÉGUMES
PETITS FRUITS
PLANTS



Agriculture biologique



LE POTAGER DE GUILLAUME

Guillaume LANGOUREAU

17 route de Blain – 71 550 Roussillon-en-Morvan

06 83 03 07 04 • guillaume.langoureau@orange.fr

Facebook : [Le Potager de Guillaume](https://www.facebook.com/LePotagerdeGuillaume)

Guillaume crée son potager en mai 2018 sur une surface de 1 200 m² et trois serres. Une pour le semis, la seconde pour les tomates et la troisième polyvalente pour les concombres, poivrons, pastèques, aubergines, haricots kilomètres, physalis et tomatillos 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.

Marchés d'Autun le vendredi matin et selon les stocks sur les différents marchés de l'Autunois.

Ouvert le vendredi de 17 h 30 à 19 h. Sur commande en dehors des horaires d'ouverture.



LÉGUMES
PLANTS





AU JARDIN BIO

Joëlle CORNETTE

1, impasse du safran - 71 190 Dettey
06 95 03 50 42 • contact@aujardinbio.fr
www.aujardinbio.fr

Joëlle a pris la suite de son mari Daniel installé depuis 2012. Un jardin BIO cultivé sur 3 ha en agroforesterie. Elle propose une large variété de légumes (artichauts, asperges, pommes de terre, tous les légumes d'été...), des petits fruits rouges (framboises, fraises, cassis, groseilles, myrtilles) et des fruits (pêches, prunes, raisins, pommes, pastèques). Elle produit et vend au début du printemps des plants de légumes et de petits fruits. L'exploitation produit son compost, ses semences et ses engrais.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe et visite de l'exploitation : appeler pour prendre rendez-vous.

Marchés de Luzy le vendredi matin et d'Étang-sur-Arroux le dimanche matin.

◆ M • 13
LÉGUMES
PETITS FRUITS, FRUITS
PLANTS

🌿 LABELS
Agriculture biologique



VAL DE L'ENT

Thierry DEILLER et Audrey SUZIN
10, route d'étang, lieu-dit Montaugey
71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray
06 16 10 48 96 • contact@valdelent.com
www.valdelent.com • Instagram : Valdelent

Audrey et Thierry ont fondé le Val de l'Ent, une « éco-station » dédiée au Vivant. Depuis 2021, ils redonnent vie à une authentique ferme morvandelle. L'éco-station propose un panel d'activités : culture de champignons (shiitakés, pleurotes), élaboration d'une gamme de produits bien-être naturels, accueil éco-touristique, revégétalisation des sols, sans oublier le pressoir mis au service des habitants.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels et aux particuliers (commande via la boutique en ligne).

Vente directe à la Biocoop, la Station Fermière à Autun, l'AMAP de Luzy et de Bourbon-Lancy.

Marchés occasionnels (marchés de Noël, salons bien-être, événements culturels et locaux).

Ouvert aux clients accueillis en séjour à la ferme. Pour toute autre demande, possible sur rendez-vous.

◆ M • 14
SHIITAKÉS, PLEUROTÉS,
PRODUITS DÉRIVÉS
TISANES, INFUSION DE
BAIN, BRUMES PARFUMÉES

🌿 LABELS
Agriculture biologique
(shiitakés, pleurotes)



ALÔSNYS

17 route de Vergoncey - 71 400 Cury - 06 31 56 94 36
alosnys.pepiniere@gmail.com · www.alosnys.com · Facebook : alosnys



Association d'éducation à l'environnement, Alôsny's est avant tout un lieu féerique, un écocentre en permaculture situé aux Portes du Morvan, à Cury.

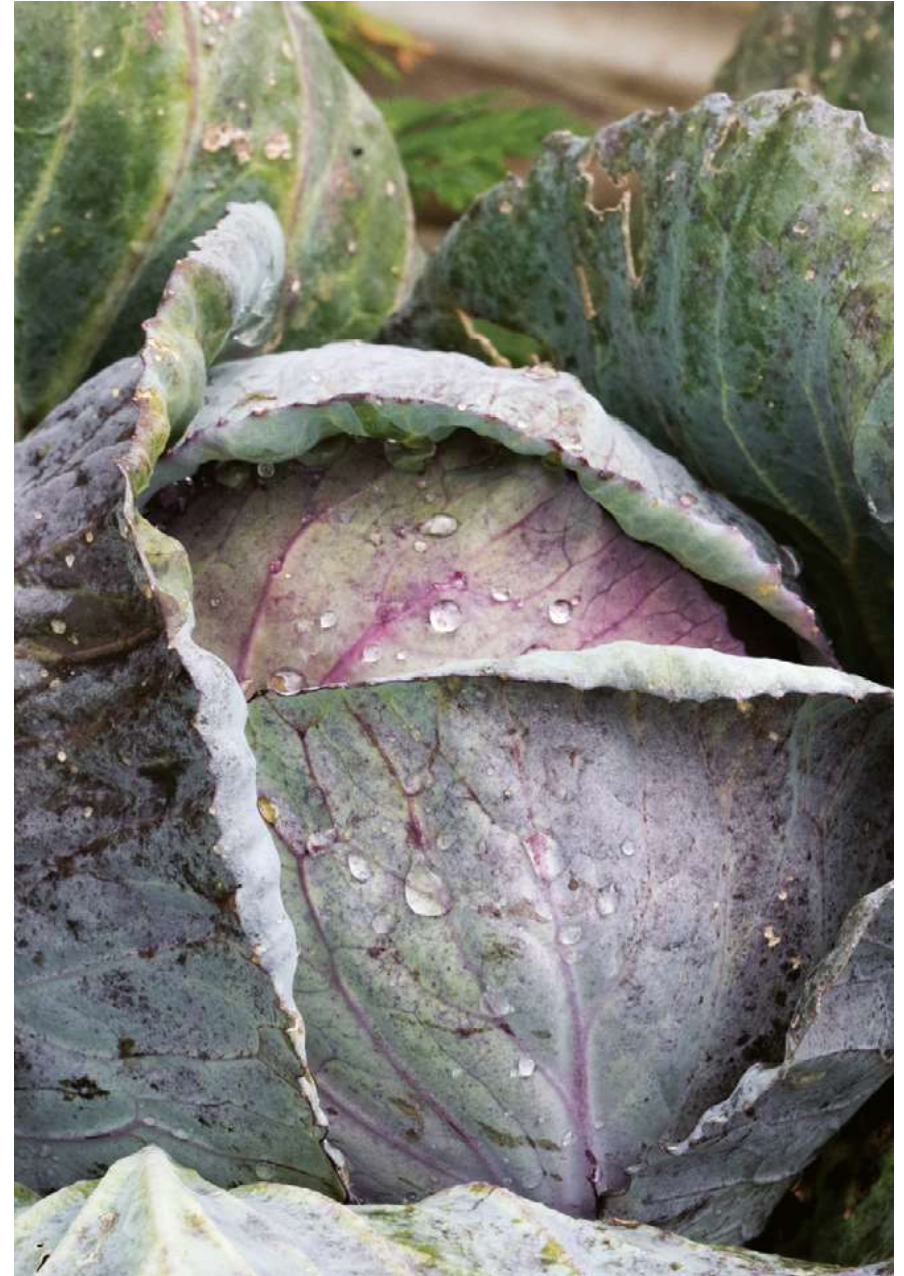
L'association vous accueille sur un domaine de 3,5 ha avec son jardin de légumes anciens, ses plantes aromatiques, ses vergers conservatoires...



Le visiteur peut profiter pendant sa visite des jardins, de l'espace pique-nique, des parcs d'animaux (ânes, chevaux, chèvres, poules, cochons d'Inde, chats, etc...) et du chemin « pieds nus ».

Infos pratiques sur alosnys.com

Ouvert toute l'année (visite guidée/ateliers) seulement sur RDV aux groupes enfants/adultes/scolaires de 10 personnes minimum.





VIANDE BOVINE



GAEC des Grands Genêts · La Ferme de la Lutarne · Le Grand Karadok
Laurent Alexandre · Marion Montcharmont · La Ferme des Jolys
Thomas Brusson · Salers du Morvan Mauguin
GAEC Limousin Bourgogne · Franck Paqueriaud · SAS André et Raze



GAEC DES GRANDS GENÊTS

Christelle et Richard BONNOT
La Montagne – 71 190 Dettey
06 27 89 45 60 • 03 85 54 59 14
gacgrandsgenets@gmail.com
www.vente-directe-viande-charolaise.fr
Facebook : Gaec des Grands Genêts

Sur cette exploitation familiale depuis trois générations, Christelle, Richard et Loïc élèvent 160 vaches charolaises. De la naissance à l'assiette, tout se passe sur l'exploitation. La viande est conditionnée sous vide, vendue au détail ou en caissettes, Christelle cuisine aussi des plats «faits 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 en ligne par Chronofresh.
Vente directe à la ferme et à la Station Fermière (Autun).
Marché de Producteurs Bienvenue à la Ferme.
Ouvert sur rendez-vous.

♥ VB • 15
VIANDE DE BŒUF
PLATS CUISINÉS
SAUCISSES DE BŒUF
VIANDE DE VEAU

🌱 LABELS
Bienvenue à la Ferme, HVE



LA FERME DE LA LUTARNE

Michel JOLY, Thomas CORDERET et Gabriel JOLY
4 route de La Grande Verrière, Lieu-dit La Lutarne
71 400 Monthelon
06 30 69 88 39 • fermedelalutarne@gmail.com
Facebook et Instagram : Gaec Joly

Sur la ferme, les charolaises sont élevées avec les produits de l'exploitation, au rythme des saisons, suivant les cahiers des charges Label Rouge, Charolais de Bourgogne et Marque Parc (Parc Naturel Régional du Morvan). En 2023, un deuxième élevage a vu le jour sur la ferme. Des poulets de chair fermiers foulent maintenant aussi les pâturages de La Lutarne. Les céréales de l'exploitation sont valorisées en circuits courts : pâtes, viennoiseries, pâtés en croûte... Et mettent en symbiose les trois ateliers de production mis en place par Michel, Thomas et Gabriel !

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et professionnels à Autun ou autre lieu selon la demande.
Vente directe à la ferme et à la Station fermière (Autun).
Marchés occasionnels et Jeudis de Pays en été.

♥ VB • 16
VIANDE DE BŒUF ET DE
VEAU, PLATS CUISINÉS
CONSERVES
PAIN, PÂTES,
VIENNOISERIES
VOLAILLES

🌱 LABELS
Valeurs Parc du Morvan,
Bienvenue à la Ferme, HVE,
Label Rouge





LE GRAND KARADOK

Yann GINOLIN

Champ Rond, 2510 Route d'Autun – 71 190 Mesvres

06 89 21 51 22 • legrandkaradok@gmail.com

Facebook/Instagram : Le Grand Karadok

Yann Ginolin élève au cœur du Morvan, des angus, des wagyu (race du bœuf de Kobé), du veau rosé élevé sous la mère au pré et des agneaux laitons. Passionné de gastronomie, il a souhaité élever ces races réputées pour leurs qualités gastronomiques en valorisant le terroir des pâtures morvandelles, pari gagné à ce qu'en disent les clients ! Il propose de la viande et des préparations à base de ses viandes type pavés hachés, saucisses ou plats cuisinés ; et toutes sortes de gourmandises pour vous faire plaisir : saucissons, chorizos, marbré (viande séchée persillée type cecina), terrines, rillettes.

INFOS PRATIQUES

Vente directe aux particuliers et professionnels à la ferme et livraison partout en France Chronofresh. Information des produits disponibles pour réservation par email.

Ouvert sur rendez-vous et visite sur rendez-vous.

◆ VB • 17
VIANDE DE BŒUF ANGUS
ET WAGYU MATURE,
VEAU ROSÉ,
AGNEAU LAITON

★ LABELS
Agriculture biologique,
Valeurs Parc du Morvan,
Bienvenue à la ferme



LAURENT ALEXANDRE

Laurent ALEXANDRE

La Grand' Cour – 71 190 Étang-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 10 kg.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme sur commande.

Ouvert sur rendez-vous.

◆ VB • 18
VIANDE DE BŒUF

★ LABELS
Agriculture biologique





MARION MONCHARMONT

Marion MONCHARMONT
11, route de Rigny – 71 360 Saint-Léger-du-Bois
06 38 11 35 54
marionm71360@gmail.com

Installée depuis le 1^{er} janvier 2022, Marion a repris la ferme familiale. Elle élève 23 vaches charolaises et croisées limousines et 80 brebis charolaises et croisées, qu'elle fait naître et engraisse sur 70 ha, tout en herbe.

INFOS PRATIQUES

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

♥ VB • 19
VIANDE DE BŒUF,
VIANDE OVINE



SOPHIE BERLY

EARL Sophie BERLY
1, chemin des Jolys – 71 360 Sully
06 87 33 50 25
berly.sophie@wanadoo.fr

Installée depuis décembre 2018, en hors cadre familial, Sophie a commencé avec la production de vaches laitières puis a développé petit à petit la vente directe de viande de veau élevé sous la mère et également la viande de bœuf. Aujourd'hui, la production laitière est arrêtée et Sophie valorise une bonne partie de ses vaches, veaux et bœufs, en vente directe sur la ferme. La jeune femme pratique les tarifs professionnels pour les restaurants, boucheries et tous les professionnels qui le souhaitent.

INFOS PRATIQUES

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

♥ VB • 20
VIANDE DE BŒUF
VIANDE DE VEAU

★ LABELS
Agriculture biologique





THOMAS BRUSSON

Thomas BRUSSON
5 route du Bois de Dracy
71 400 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, reconnue 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.

VB • 21
VIANDE DE BŒUF

★ LABELS
Label Rouge



SALERS DU MORVAN MAUGUIN

Jean-Pierre MAUGUIN
5, route de Barnay dessus – 71 540 Barnay
06 88 60 48 40
jpmauguin1@gmail.com
Facebook : Salers du Morvan Mauguin

La ferme existe depuis 1995 et propose depuis 5 ans de la viande de vache salers élevée en plein air toute l'année. Depuis 25 ans, la ferme adhère à la charte des bonnes pratiques d'élevage. Depuis 15 ans, l'exploitation est engagée dans différentes démarches (collecte des déchets plastiques et vétérinaires), dont des mesures agroenvironnementales par le biais du Parc naturel du Morvan. Les produits sont 100% pur bœuf, sous vide, étiquetés individuellement, prêts à être consommés ou congelés.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.
Vente directe à la ferme (sur commande).
Ouvert sur rendez-vous.

VB • 22
VIANDE DE BŒUF

★ LABELS
Haute Valeur
Environnementale





GAEC LIMOUSIN BOURGOGNE

Isabelle et Paul COPRET
Ravetout – 71 320 Saint-Eugène
03 85 54 59 77 • 06 20 37 68 22
icopret@gmail.com
www.noslimousinesbio.fr

Isabelle et Paul ont repris l'exploitation familiale de 30 ha en 2000 et l'ont convertie en 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. Ils cultivent aussi du blé et du grand épeautre qu'ils transforment et commercialisent en farines et pâtes.

INFOS PRATIQUES

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

Ouvert sur rendez-vous.

♥ VB • 23
VIANDE DE BŒUF
VIANDE DE VEAU
FARINE & PÂTES

★ LABELS
Agriculture biologique.
Valeurs Parc du Morvan



FRANCK PAQUERIAUD

Franck et Delphine PAQUERIAUD
Le Haut Groslier
71 190 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.

♥ VB • 24
VIANDE DE BŒUF, VEAU,
PORC, SAUCISSERIE,
CONSERVES

★ LABELS
Valeurs Parc du Morvan





SAS ANDRÉ ET RAZE

Jean-Philippe RAZE

Abattoir de l'Autunois

8, route du Bois de sapin – 71 400 Autun

03 85 52 18 99 • 03 80 26 01 81 • 06 85 66 21 50

jp.raze@fceleavage.fr

Grossiste en viande de bœuf, veau, agneau et porc, l'entreprise est un partenaire local incontournable qui, depuis 1994, travaille essentiellement avec l'abattoir d'Autun pour approvisionner en viande charolaise les boucheries traditionnelles et la grande distribution. Cette entreprise offre 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.

♥ VB • 25

VIANDE DE BŒUF

VIANDE D'AGNEAU

VIANDE DE PORC

VIANDE DE VEAU



40 — viande bovine

ABATTOIR DE L'AUTUNOIS MORVAN

AU SERVICE DE SON TERRITOIRE

SICA Abattoir du Grand Autunois Morvan

8, route du Bois de Sapin - 71400 Autun - 03 85 86 27 43 - abattoirs.autun@wanadoo.fr

Toutes les informations sur www.grandautunoismorvan.fr



Pilier d'une stratégie de diversification des activités agricoles du territoire

Au sein du GIEE de l'Autunois, 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 à taille humaine et à faible impact environnemental

Privilégier la qualité à la quantité pour se démarquer. 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.

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.

GIEE TERROIRS DU MORVAN

Vous trouverez toutes les actualités du projet sur la page Facebook Morvan Terroirs – GIEE Terroirs du Morvan : <https://www.facebook.com/morvan.terroirs>



Le Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental Terroirs du Morvan créé en 2022, par l'association Morvan Terroirs réunit une trentaine de producteurs-transformateurs diversifiés et artisans du territoire du Parc naturel régional du Morvan autour d'une dynamique collective d'organisation de filières de production morvandelle.

SON BUT ?

Activer les nombreux leviers pour pérenniser le tissu agricole en Morvan, développer une agriculture durable basée sur les ressources locales, agir pour la préservation des paysages et de la biodiversité et faire connaître les produits du Morvan en partenariat avec les acteurs du territoire.

COMMENT S'Y PRENDRE ?

- * En créant un vaste réseau de partage et d'échanges regroupant les producteurs-transformateurs et artisans du Morvan,
- * En structurant et valorisant collectivement les filières (Cabrage du Mor-

van, Châtaignes du Morvan, Morvan-Laine, Les Herbiers du Morvan, etc), marques et produits du Morvan au sein de l'association Morvan Terroirs,

- * En créant un système d'entraide entre agriculteurs, des fiches technico-économiques comme références locales pour l'installation et l'optimisation du système agricole,
- * En améliorant l'autonomie des fermes et en adaptant leurs pratiques face au changement climatique et au terroir par l'établissement de diagnostics agro-écologiques ainsi que la mise en place de plans de gestions hydriques sur les fermes,
- * En développant la communication sur le Morvan et ses produits.



La Ferme du Cluselier · L'Agneau de A à Z
François De Guelis · La Bidoche d'Artus · Oviplants



LA FERME DU CLUSELIER

Tanguy et Ombeline de LACHAISE
Le Cluselier – 71 400 Saint-Forgeot
06 66 32 91 31 • 06 42 58 23 84
lafermeducluselier@gmail.com
www.lafermeducluselier.fr
Facebook/Instagram : La Ferme du Cluselier

Depuis plus de 110 ans, la ferme du Cluselier produit de la viande dans le respect de l'environnement et des animaux. Les animaux sont nés à la ferme et grandissent auprès de leur mère. Ils pâturent en plein air une grande partie de l'année, et sont nourris avec des céréales produites à la ferme l'hiver. Tradition, qualité et traçabilité sont assurés par leur engagement au sein du GIEE de l'autunois. Le couple vend une partie de ses animaux en vente directe. La ferme propose des colis de viande d'agneau et de bœuf en 5 ou 10 kg, des grillades et saucisses pour les barbecues, des plats cuisinés (lasagne, bolognaise...) ou encore des terrines.

INFOS PRATIQUES

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

♥ V0 • 26
VIANDE D'AGNEAU
VIANDE DE BŒUF
CONSERVES

★ LABELS
Haute Valeur
Environnementale,
Label Rouge,
Bienvenue à la Ferme



L'AGNEAU DE A À Z

Chloé PIMONT
2, route des cheminots – 71 990 Monthelon
06 64 23 95 70 • chloe.pimont@gmail.com

Chloé s'est installée en 2018 sur une surface de 45 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.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers.
Vente directe à la ferme et à la Station Fermière.
Marchés de producteurs et fêtes de pays.
Ouvert sur rendez-vous.

♥ V0 • 27
VIANDE D'AGNEAU
CONSERVES
PRODUITS DÉRIVÉS

★ LABELS
Agriculture biologique





FRANÇOIS DE GUÉLIS

François De GUÉLIS
Charmoy – 71 190 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 produites à la ferme. Les agneaux sont finis en plein air à l'herbe. Pour offrir aux consommateurs la meilleure qualité, la viande bovine reste une quinzaine 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 kg, conditionnée en sachets sous vide.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme.

Ouvert sur rendez-vous.

♥ VO • 28

VIANDE D'AGNEAU
VIANDE DE BŒUF



LA BIDOCHÉ D'ARTUS

Artus & Mathilde de RÉGLOIX
Le Clos du Buis – 71 190 Saint-Didier-sur-Arroux
06 76 12 38 67 • artus71190@gmail.com ;
labidochedartus@gmail.com
www.la-bidoche-dartus.fr
Facebook : La Bidoche d'Artus

Artus est un jeune exploitant agricole prenant la suite de son père, Christian de Régloix. L'exploitation démarrée il y a plus de 45 ans poursuit son développement sur la vente directe. Artus est fier de maintenir un élevage «comme autrefois», où toutes les bêtes naissent et grandissent sur les terres familiales. Il produit une viande naturellement saine, à la traçabilité irréprochable, avec trois semaines de maturation. Épaulé par Mathilde, ils vont jusqu'à Paris, Lyon et Dijon pour distribuer les lots de 5 et 10 kg. Le bœuf angus est nourri uniquement à l'herbe et au foin des prés, distribué également aux brebis.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et professionnels.

Vente directe à la ferme.

Ouvert sur rendez-vous.

♥ VO • 29

VIANDE D'AGNEAU
VIANDE DE BŒUF





OVIPLANTS

Marie-Charlotte CRETIN & Jean-Baptiste BROCHOT
1, impasse Chauvet - 71 190 Broye
06 08 81 82 37 • oviplants71190@gmail.com

Marie-Charlotte s'est installée en 2022 sur une surface de 5 hectares de prairie avec un troupeau de 20 brebis charolaise. Les agneaux sont nourris à l'herbe puis vendus en reproducteurs et en caissettes soit par demi ou entier mis sous vide. La nouveauté : les merguez 100% mouton sur commande.

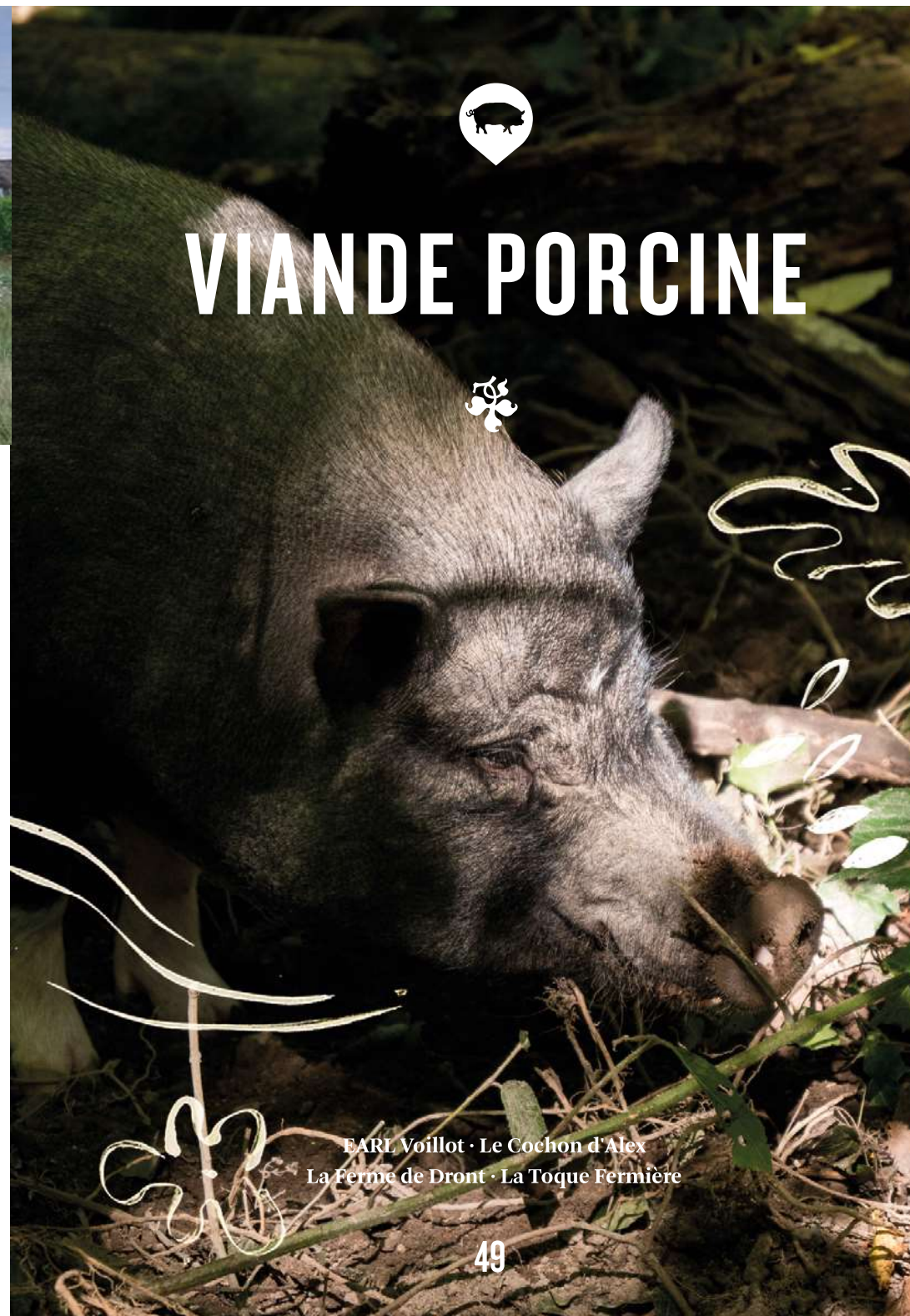
On trouve sur cette exploitation des plants de légumes et de fleurs, vendus aux portes ouvertes début mai, qui se déroulent sur l'exploitation, et sur les marchés.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme sur rendez vous.

Marchés Étang-sur-Arroux le dimanche matin ; les Jeudis de pays.



VIANDE PORCINE



EARL Voillot · Le Cochon d'Alex
La Ferme de Dront · La Toque Fermière



EARL VOILLOT

Fabrice VOILLOT
Le Grand Patureau – 71 320 Charbonnat
06 76 06 27 94
fabrice.voillot@sfr.fr

Exploitation en polyculture élevage, avec un cheptel allaitant composé de 55 vaches charolaises et sa suite, vendues exclusivement en maigre. Une production annuelle de 120 porcs plein air du Morvan. Les céréales produites sur l'exploitation sont autoconsommées par les bovins et/ou vendues en fonction des rendements (blé, triticales, avoine de printemps et des méteils composés de seigle forestier, pois, vesce et triticales). Des semis de lentilles vertes sont réalisés avec une première récolte digne de ce nom en 2022. La production de porcs plein air est destinée à alimenter la Station Fermière en viande et charcuterie.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme et à la Station Fermière.
Ouvert sur rendez-vous et de préférence le samedi matin.

♥ VP • 31
VIANDE DE PORC

★ LABELS
Haute Valeur
Environnementale



LE COCHON D'ALEX

Alexandre GAUTHIER
645, chemin des Berliers – 71 710 Charmoy
06 20 91 53 86
gauthier.alexandre1@orange.fr

Alexandre Gauthier 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 « pergue », une merguez spéciale cochon ou du pâté.

INFOS PRATIQUES

Vente à Autun, au Jardin des 4 saisons et à la ferme.
Ouvert 1 fois par mois lors de la récupération des colis. Sur rendez-vous.

♥ VP • 32
VIANDE DE PORC
BOVINS





LA FERME DE DRONT

Jean-Marie GRALLIEN
Dront, 6 rue Invisible - 71 550 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, les charcuteries sèches et fraîches sont fabriquées à la ferme et sont vendues au détail au magasin situé à Anost, dans le centre du village, les samedis matins, de 9 h à 12 h 30. 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 matins de 9 h à 12 h 30.

Marché d'Autun le vendredi matin.

♥ VP • 33
VIANDE DE PORC



LA TOQUE FERMIERE

Adeline BONNOT
13 place de la fontaine
71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray
06 19 88 71 77 • toquefermiere71@gmail.com
Facebook : La Toque Fermière

8^{ème} génération d'une exploitation familiale en bovin viande située à Laizy, Adeline développe la production de porcs plein air depuis quelques années. Elle s'est spécialisée dans la transformation des viandes, la vente directe et les prestations traiteur. Vente de viande bovine en caissettes 12 ou 6 kg, et porcine 8.5 kg. Il est possible d'avoir des charcuteries à la coupe sur commande. Tout est sous vide et étiqueté, fabriqué 100% maison, sans additifs ni conservateurs et produit dans son laboratoire de transformation.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et professionnels.

Vente directe au laboratoire (Saint-Léger-sous-Beuvray ; sur commande).

Marché d'Étang-sur-Arroux ; Jeudis de pays.

♥ VP • 34
VIANDE BOVINE
ET PORCINE
CHARCUTERIES
CONSERVES
SALAISONS
TRAITEUR



GIEE DE L'AUTUNOIS

Vous pouvez retrouver une vidéo de présentation et toutes les informations sur le site web 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 à ce jour près d'une trentaine d'agriculteurs de l'Autunois-Morvan.

SON BUT ?

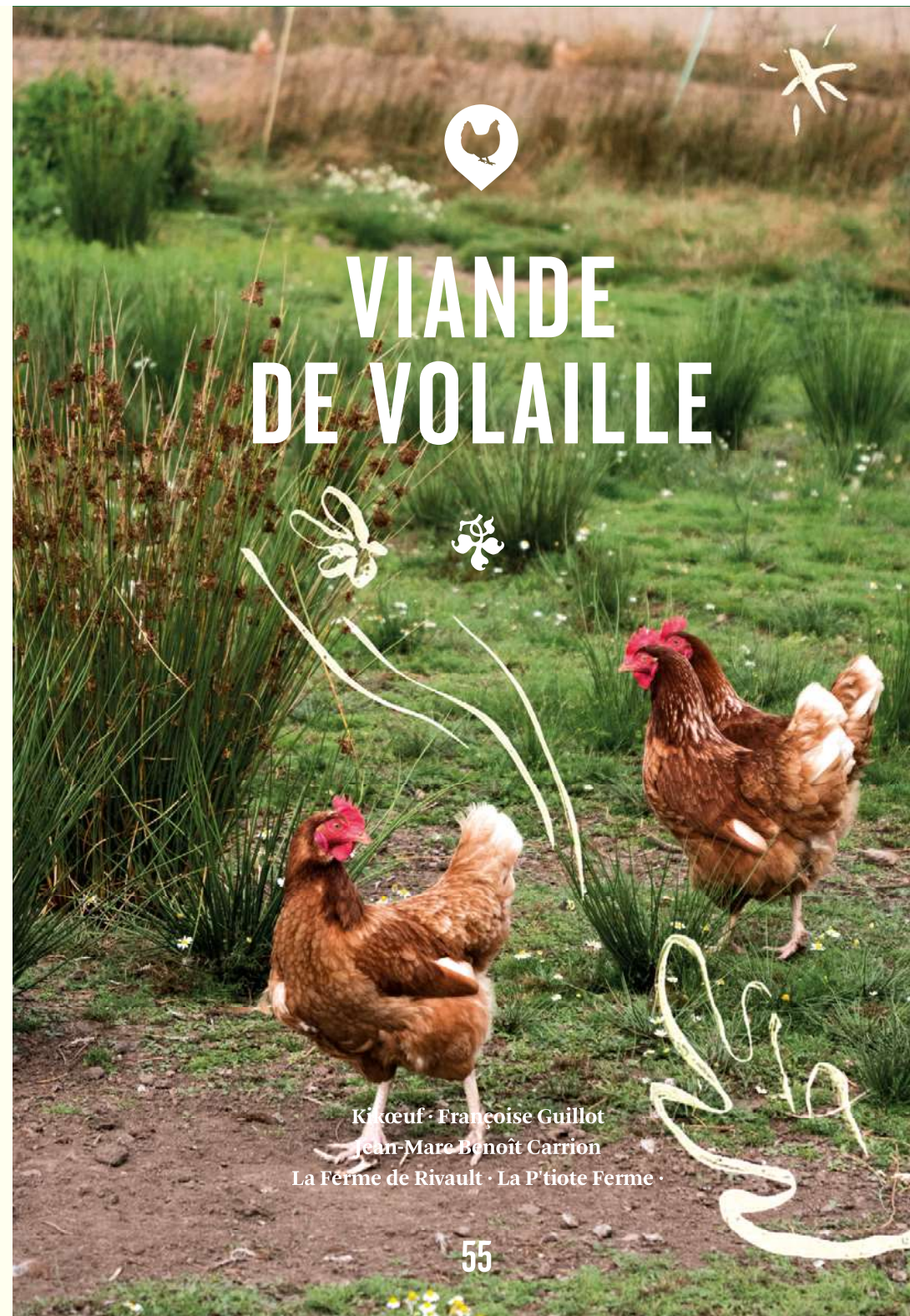
Poursuivre une dynamique agricole collective en partenariat avec les acteurs du territoire de l'Autunois-Morvan pour préserver l'environnement, assurer la pérennité des exploitations et développer leur autonomie.

COMMENT S'Y PREND T-IL ?

- * En développant les échanges et les synergies entre agriculteurs (groupes d'échanges de pratiques, protocoles d'entraide...),
- * En optimisant les charges des exploitations et en développant des pratiques de plus en plus respectueuses

de l'environnement grâce à des expérimentations autour de l'herbe, la vie des sols, la gestion des haies, les énergies renouvelables...,

- * En rendant les fermes plus visibles sur le territoire pour développer la clientèle (nouveaux outils de marketing et de communication, participation à des événements grand public, travail avec le public scolaire, soutien des outils de vente directe existants,
- * En s'ouvrant au monde pour assurer l'avenir du territoire (renouvellement des générations, installation durable de productions manquantes, développement de nouveaux partenariats sur le territoire).



VIANDE DE VOLAILLE

Ki'œuf · Françoise Guillot
Jean-Marc Benoît Carrion
La Ferme de Rivault · La P'tiote Ferme ·



KIKŒUF

Christelle VAILLEAU

Les Grands Patureaux – 71 320 Charbonnat
06 72 81 01 82 • vailleauchristelle71@gmail.com
www.kikoeuf.fr

Kikœuf est le trésor de jolies poules rousses élevées en plein-air, aux portes du Morvan, à Charbonnat. 500 poulettes logées dans 2 poulaillers gambadent, grattent, pour nous offrir leurs merveilles... de bons œufs. Un centre d'emballage des œufs afin de vous garantir qualité et sécurité alimentaire. Et un magasin de vente à la ferme pour retrouver la délicieuse saveur des œufs extra-frais de nos campagnes, doux et onctueux.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe à la ferme et à la Station Fermière (Autun).

Ouvert tous les jours.

● VV • 35
ŒUFS



FRANÇOISE GUILLOT

Françoise GUILLOT

Valouze – 71 540 Chissey-en-Morvan
06 61 70 61 55

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, sur une surface de 25 ha.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme.

● VV • 36
VIANDE DE VOLAILLE





JEAN-MARC BENOÎT CARRION

Jean-Marc Benoit CARRION
Le Bourg – 71 400 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.

INFOS PRATIQUES

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

◆ VV • 37
VIANDE DE VOLAILLE
VIANDE D'AGNEAU
ŒUFS



LA FERME DE RIVAUT

Philippe et Alexandre LABONDE
Rue Paul Cazin – 71 400 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.

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.

◆ VV • 38
VIANDE DE CANARD
FOIE GRAS
VIANDE D'AGNEAU
PRODUITS TRANSFORMÉS

★ LABELS

Bienvenue à la Ferme
Morvan Nature et Talents





LA P'TIOTE FERME

Mathilde SUTTER

875 chemin de la Chassagne – 71 190 Laizy

07 72 23 53 61

mathilde.sutter@ecomail.fr

En 2022, Mathilde a repris une partie de l'exploitation familiale. Sur près de 14 ha, elle élève 35 brebis de races charolaises et solognotes et a développé une activité d'élevage de volailles. Un poulailler avec une centaine de poules pondeuses permet la production d'œufs. Deux autres poulaillers sont consacrés à l'élevage de poulets de race cous-nus et des pintades. Les agneaux sont vendus par moitié ou entier, découpés et mis sous vide. Tous les animaux sont élevés en plein-air et sont certifiés en agriculture biologique.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme sur rendez vous.

Marché d'Étang-sur-Aroux les dimanches matins.

📍 VV • 39

ŒUFS

VIANDE D'AGNEAU

★ LABELS

Agriculture Biologique



60 — viande de volaille

GIEE DU MONT BEUVRAY

Créé au printemps 2023, ce Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental s'inscrit dans la volonté de faire du Grand Site de France de Bibracte – Morvan des Sommets un laboratoire de la transition écologique.



Le collectif réunit une quinzaine de membres aux profils très variés : productrices de plantes aromatiques et médicinales, éleveurs de vaches allaitantes, apiculteurs, ou encore éleveurs et éleveuses de brebis viande et lait. De nombreuses autres productions sont également représentées : maraîchage, produits laitiers de vache et de chèvre, viande, œufs, châtaignes, laine.

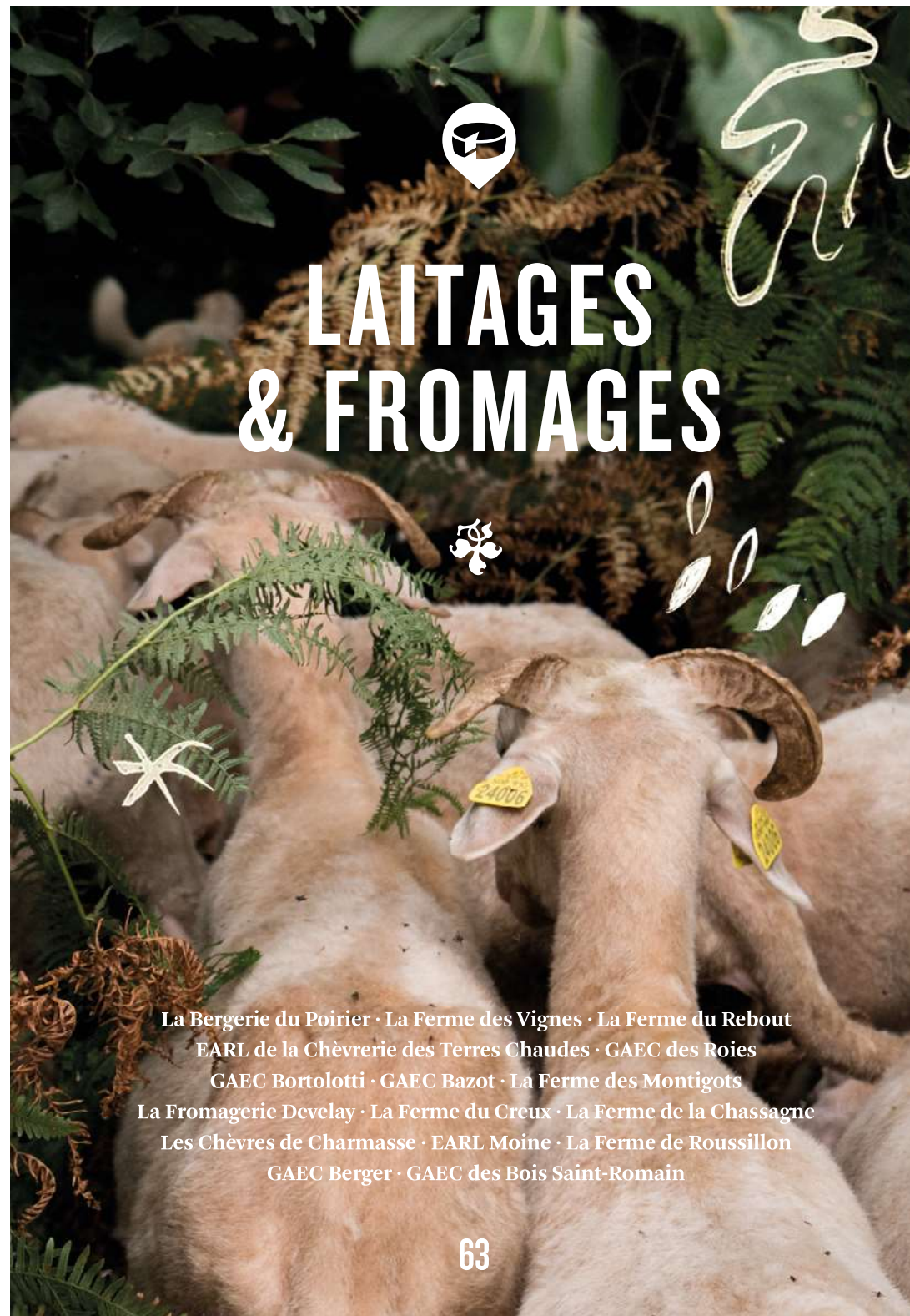
LA RAISON D'ÊTRE DE L'ASSOCIATION ?

Organiser un réseau fort et solidaire, en créant du lien entre pairs et en interagissant avec le territoire.

COMMENT S'Y PREND-ELLE ?

- * En créant du lien entre les éleveurs du territoire et les nouveaux producteurs venus d'ailleurs (projets de Système d'Échange Local, commandes groupées, chantiers collectifs...),
- * En donnant à d'autres l'envie de s'installer ici (promotion de l'agriculture du GSF, hébergement des stagiaires et salariés...),
- * En contribuant à animer le territoire (programmation culturelle à la ferme, portes ouvertes...),
- * En rendant leurs productions accessibles à tous (nouveaux modes de distribution des produits locaux, participation aux réflexions locales sur la Sécurité Sociale de l'Alimentation).

De plus amples informations sont disponibles sur le site internet du GIEE : www.giee-montbeuvray.fr



LAITAGES & FROMAGES

La Bergerie du Poirier · La Ferme des Vignes · La Ferme du Rebout
EARL de la Chèvrerie des Terres chaudes · GAEC des Roies
GAEC Bortolotti · GAEC Bazot · La Ferme des Montigots
La Fromagerie Develay · La Ferme du Creux · La Ferme de la Chassagne
Les Chèvres de Charmasse · EARL Moine · La Ferme de Roussillon
GAEC Berger · GAEC des Bois Saint-Romain



LA BERGERIE DU POIRIER

Olivier SABLLOT

30, route de Bibracte – Le Poirier au Chien

71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray

06 87 30 52 89 • contact@bergerie-du-poirier.com

Installé sur le Mont Beuvray au lieu-dit "Le Poirier au Chien", Olivier Sablot élève sur 24 ha de prairies des brebis basco-béarnaises, traites au pré, et dont le lait est transformé en tommes, yaourts et fromages frais, demi-secs et secs. Les agneaux mâles sont vendus en caissettes, saucisses et terrines.

La Bergerie du Poirier a aussi une production de châtaignes, vendues fraîches en automne et transformées en crème de châtaigne.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au magasin de la ferme les lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi de 17 h à 19 h de mars à octobre.

Marché d'Étang-sur-Aroux les dimanches matins de mars à octobre.

📍 L • 40

FROMAGE DE BREBIS
CRÈME DE CHÂTAIGNES

🌿 LABELS

Agriculture Biologique.
Valeurs Parc du Morvan



LA FERME DES VIGNES

Coralie BUCHELOT et Arnaud STRAUDEL

Les Vignes – 71 990 La Grande Verrière

06 03 34 84 74 • lafermedesvignes71@gmail.com

www.fromagesdesvignes.fr

Facebook : Ferme des Vignes

Installés sur une trentaine d'hectares, Arnaud et Coralie préservent des races anciennes et rustiques et promeuvent une agriculture à taille humaine et diversifiée. Ainsi, ils élèvent 40 chèvres du Massif-Central, 20 brebis frisonnes et 3 vaches Bretonnes pie noires dont ils transforment le lait en fromages au lait cru et yaourts. Ils proposent également des porcs, agneaux et veaux en caissettes.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme.

Marché d'Autun le vendredi matin.

Ouvert sur rendez-vous.

📍 L • 41

FROMAGE DE CHÈVRE,
DE VACHE ET DE BREBIS
YAOURTS
VIANDE DE VEAU,
PORC ET AGNEAU

🌿 LABELS

Agriculture biologique





LA FERME DU REBOUT - LES FROMAGÈRES

Amélie GUILLOT et Véronique DIANO
4, Chemin de la fromagerie – Le Rebout
71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray
lafermedurebout2020@gmail.com
Facebook : [FermeRebout](#)

Les fromagères du Rebout élèvent 70 chèvres et 6 vaches laitières qui pâturent dans les prairies naturelles de la ferme située au pied du Mont Beuvray. Tout le lait est transformé en une belle variété de produits fromagers : crottins nature et aromatisés, bûches cendrées, palets, fromages blancs, raclettes et tommes, dont la fameuse Cabrache du Morvan.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme les mercredi et samedi de 16 h à 18 h.

Marchés de Château-Chinon, du Creusot, de Saint-Léger-sous-Beuvray, de Saint-Prix et à Luzu (AMAP) le vendredi de 18 h à 19 h.

Ouvert sur rendez-vous.

📍 L • 42
FROMAGES DE CHÈVRE
ET DE VACHE
CABRACHE DU MORVAN
PORC BIO PLEIN AIR
À L'AUTOMNE

🌱 LABELS
Agriculture Biologique
Valeurs Parc du Morvan



EARL DE LA CHÈVRERIE DES TERRES CHAUDES

Yohann DUFOUR
Les Terres chaudes – 71 320 La Boulaye
06 63 33 10 85 • fermedtc@gmail.com

Située à La Boulaye, cette ferme de 60 ha a vu le jour en 2007. Yohann élève 150 chèvres de race alpine et saanen. Yohann est un producteur de fromages de chèvre et de vache au lait cru entier, crème fraîche, yaourts fermiers au lait pasteurisé. Les chèvres sont nourries au foin et céréales produites sur l'exploitation et pâturent durant 7 mois de l'année. Le lait de vache est issu des vaches de son frère, élevées dans la ferme voisine.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme.

Marché de Gueugon les 2^{ème} et 4^{ème} vendredi du mois. Marchés de Producteurs de Pays 1 fois par mois. Les Jeudis de Pays à Étang-sur-Aroux.

Ouvert tous les jours sauf le vendredi et de préférence sur rendez-vous.

📍 L • 43
FROMAGE DE CHÈVRE
FROMAGE DE VACHE
CRÈME, YAOURTS,
GLACES

🌱 LABELS
Haute Valeur
Environnementale





GAEC DES ROIES

Patricia, Éric, Vincent et Louis MENAGER
Les Roies – 71 320 Charbonnat
03 85 54 26 25 • 06 72 46 66 00
gaecdesroies@orange.fr
Facebook : Gaec des Roies

Le GAEC des Roies est une entreprise familiale depuis cinq générations. Patricia, Éric, 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, sous la marque : « Le Chèvre roies ». Le GAEC des Roies a été primé plusieurs fois lors des concours régionaux de fromages de chèvre.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme.

Marché de Producteurs de Pays.

Ouvert de 8 h 30 à 11 h et de 14 h 30 à 18 h 30 tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés.

● L • 44
FROMAGE DE CHÈVRE

★ LABELS
Haute Valeur
Environnementale



GAEC BORTOLOTTI

Elisabeth, Mathieu et Simon BORTOLOTTI
3 Impasse de Fontaine - 71 400 Auxe
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, simmental et jersiaises, élevées en système herbager bio : pâturage en été, foin en hiver avec des céréales entièrement produites sur l'exploitation à base de triticales, de pois, de fèves et de vesces. L'exploitation possède également un atelier bio de 750 poules pondeuses de race Isa-Plein Air, réparties sur trois bâtiments.

INFOS PRATIQUES

Vente à la ferme, en magasins Bio (Autun) et dépôt-vente au Jardin Bio des 4 Saisons (Autun). Vente à la ferme de lait cru et d'œufs.

Ouvert tous les matins de 8 h 30 à 9 h 30.

● L • 45
LAIT CRU
ŒUFS

★ LABELS
Agriculture biologique





GAEC BAZOT

Marlène et Jonathan BAZOT
La Pâture du Bois – 71 400 Monthelon
03 85 52 25 85 • 06 73 52 92 31
gaec-bazot@orange.fr

Le Gaec Bazot, créé en 2008, produit des fromages de chèvres, frais, demi-sec ou sec. Récemment retrainée, Marlène assure toujours la transformation des fromages. La clientèle de particuliers est en hausse constante tout comme celle des restaurateurs, de l'épicerie fine et le service de restauration du Grand Autunois Morvan. Marlène et Jonathan se sont rapprochés d'un affineur pour produire un fromage de «type charolais» qui nécessite 2,5 L de lait pour un fromage (1 L pour un fromage standard). Sur une surface de 205 ha, ils élèvent une centaine de chèvres et 110 vaches de race limousine.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme.

Ouvert tous les jours de 17 h à 19 h (sauf dimanches et jours fériés). Fermeture annuelle du 1^{er} décembre au 1^{er} mars.

📍 L • 46
FROMAGE DE CHÈVRE



70 ——— laitages
& fromages



LA FERME DES MONTIGOTS

EARL DE LA FERME DES MONTIGOTS
12, rue des Montigots
71 400 La Celle-en-Morvan
07 49 03 26 11
montigots71@gmail.com

La fromagerie des Montigots a été créée en 2020 avec 14 vaches de race simmental. Productrice de cabrache du Morvan, de lait, de fromages frais, de beurre, crème et yaourts, la fromagerie propose aussi tout un panel de fromages affinés en cave.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme mardi (9 h 30-12 h 30) et jeudi (17 h-19 h) et à la Station Fermière (Autun).

Marchés d'Autun, de Saulieu et d'Ouroux-en-Morvan.

Ouvert sur rendez-vous téléphonique pour des achats.

📍 L • 47
FROMAGE DE VACHE
BEURRE
YAOURTS
CRÈME

🌿 LABELS
Valeurs Parc du Morvan.
Haute Valeur
Environnementale



71 ——— laitages
& fromages



LA FROMAGERIE DEVELAY

Ludovic DEVELAY
Le Bourg – 71 400 Antully
03 85 54 79 70 • develayludovic@gmail.com
Facebook : Fromagerie Develay

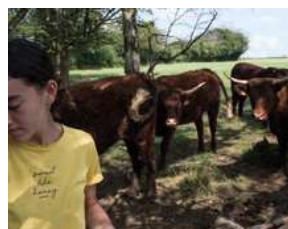
La Fromagerie Develay produit et transforme des fromages de chèvres au lait cru en frais, secs, demi-secs ou parfumés. 12 ha sont consacrés aux 60 chèvres de race alpine. C'est une production traditionnelle de mars à novembre en pâturage. Petite spécialité parfumée : le savon au lait de chèvre vendu sur l'exploitation. Ludovic élève également des bovins de race salers (45 mères) et des moutons de race charolaise (90 mères). Il propose à la vente des colis de viande veaux et de bœuf, d'agneaux, de chevreaux et de moutons.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme.

Ouvert du mercredi au samedi de 9 h à 11 h et de 17 h 30 à 19 h, et le dimanche de 9 h à 11 h. Fermé le lundi et le mardi.

◆ L • 48
 FROMAGE DE CHÈVRE
 SAVON AU LAIT DE
 CHÈVRE
 VIANDE DE BŒUF,
 DE VEAU, D'AGNEAU,
 DE CHEVREAU,
 DE MOUTON



GAEC DU CHAUDRON

LA FERME DU CREUX
Lisa et Sylvain WANGERMEE
3, chemin d'Anost – 71 550 Anost
06 62 79 99 26 • 06 32 19 78 22
gaecduchaudron@protonmail.com

Lisa et Sylvain sont éleveurs transhumants depuis plus de 10 ans. Ils pâturent d'octobre à mai dans le Morvan puis de juin à octobre en Haute-Savoie. Ils traient 70 brebis basco-béarnaises et 30 chèvres de Savoie. La traite s'effectue à la main. La totalité du lait est transformée le jour même en tommes et fromages frais nature et aromatiques. Vente de viande d'agneau, de cabri, de veau, bœuf (colis, steak, saucisses) et volailles sur commande.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme ; viande sur commande.

Marché d'Autun le vendredi matin.

Ouvert d'octobre à juin de 9 h à 12 h le dimanche et sur rendez-vous.

◆ L • 49
 FROMAGE DE CHÈVRE,
 DE BREBIS ET DE VACHE
 VIANDE D'AGNEAU
 ET DE VEAU

★ LABELS
 Nature & Progrès,
 Agriculture Biologique





LA FERME DE LA CHASSAGNE

Karine LIPP
La Chassagne – 71 190 Laizy
06 86 11 26 56 • karibou68@gmail.com

Karine et Philippe ont repris la ferme de la Chassagne en 2022 pour y reprendre une activité chambres et table d'hôtes, mais aussi pour y créer une exploitation caprine avec 43 chèvres du Massif central élevées en plein air sur une surface de 10 ha avec un parcours forestier, ainsi que deux vaches jersiaises.

Karine produit toute une gamme de fromage de chèvre, mais aussi de vache ainsi que du beurre et de la crème.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme.

Livraison aux particuliers et aux professionnels sur demande.

Ouvert tous les jours d'avril à novembre.

📍 L • 50
FROMAGE DE CHÈVRE
ET DE VACHE
BEURRE, CRÈME

🌿 LABELS
Agriculture Biologique



LES CHÈVRES DE CHARMASSE

Mélanie MARTIN
Charmasse – 71 190 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 80 chèvres de race alpine, Mélanie laisse pâturer son troupeau sur 19 ha. Elle propose également à la vente des fromages aromatisés, du fromage à tartiner à l'ail et aux fines herbes, un apéri'chèvre, de la tomme et du "charmambert" (fromage de type camembert au lait de chèvre).

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme.

Marché de Mesvres le mardi matin.

Ouvert du lundi au samedi de 8 h à 11 h et de 17 h à 19 h. Dimanche de 9 h à 11 h.

📍 L • 51
FROMAGE DE CHÈVRE

🌿 LABELS
Valeurs Parc du Morvan





EARL MOINE

Céline PUGEAUT et Lionel MOINE
Les Places – 71 190 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.

Ouvert sur rendez-vous.

📍 L • 52
FROMAGE DE CHÈVRE



GAEC LA FERME DE ROUSSILLON

Emmanuelle BERNARDIN, Jérôme JOSEPH
Elie GRASSOT et Isabelle GRASSOT
Jeusot – 71 550 Roussillon-en-Morvan
03 85 52 71 01 • contact@gaec-lafermederoussillon.fr
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. Depuis 2019, la ferme propose des œufs de poules rousse et harco, élevées en plein air.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe à la ferme.

Marché d'Autun le vendredi matin.

Ouvert tous les jours (sauf le lundi et le dimanche après-midi) de 9 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 19 h.

📍 L • 53
FROMAGE DE CHÈVRE
FROMAGE DE VACHE
VIANDE DE BŒUF
ŒUFS

🌱 LABELS
Haute Valeur
Environnementale





GAEC BERGER

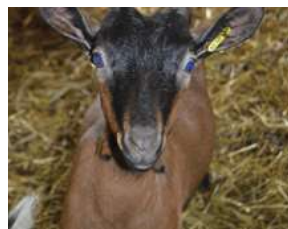
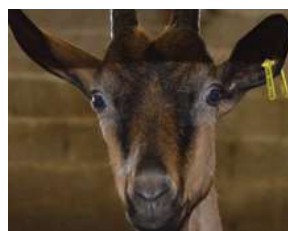
Romain et Martine BERGER
Bazoye – 71 190 Saint-Didier-sur-Arroux
03 85 82 26 83 • 06 16 74 42 80
rom71ber@gmail.com

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 épiceries, boucheries, dans des lycées, restaurants et grandes surfaces d'Autun.

INFOS PRATIQUES

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

📍 L • 54
FROMAGE DE CHÈVRE



GAEC DES BOIS SAINT-ROMAIN

Marlène & Annick BERTIN et Matthieu BECKER
Les Bois Saint-Romain
71 400 Tavernay
06 78 77 65 49 • 06 86 26 77 48
marlenebertin@laposte.net

Marlène s'est installée en août 2016 au sein du GAEC des Bois Saint-Romain. Elle élève 90 chèvres de race alpine. Elle produit des fromages au lait cru depuis février 2017, tels que des fromages frais, secs, demi-secs, cendrés, affinés ou en faisselle et des tommes. 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 et à la Station Fermière.
Ouvert du mardi au samedi de 9 h30 à 12 h et de 16 h à 19 h, le dimanche : de 9 h 30 à 11 h 30. Fermé le lundi et le jeudi après-midi. Visites sur rendez-vous.

📍 L • 55
FROMAGE DE CHÈVRE

🌿 LABELS
Haute Valeur
Environnementale





CPIE PAYS DE BOURGOGNE

CENTRE PERMANENT D'INITIATIVES
POUR L'ENVIRONNEMENT

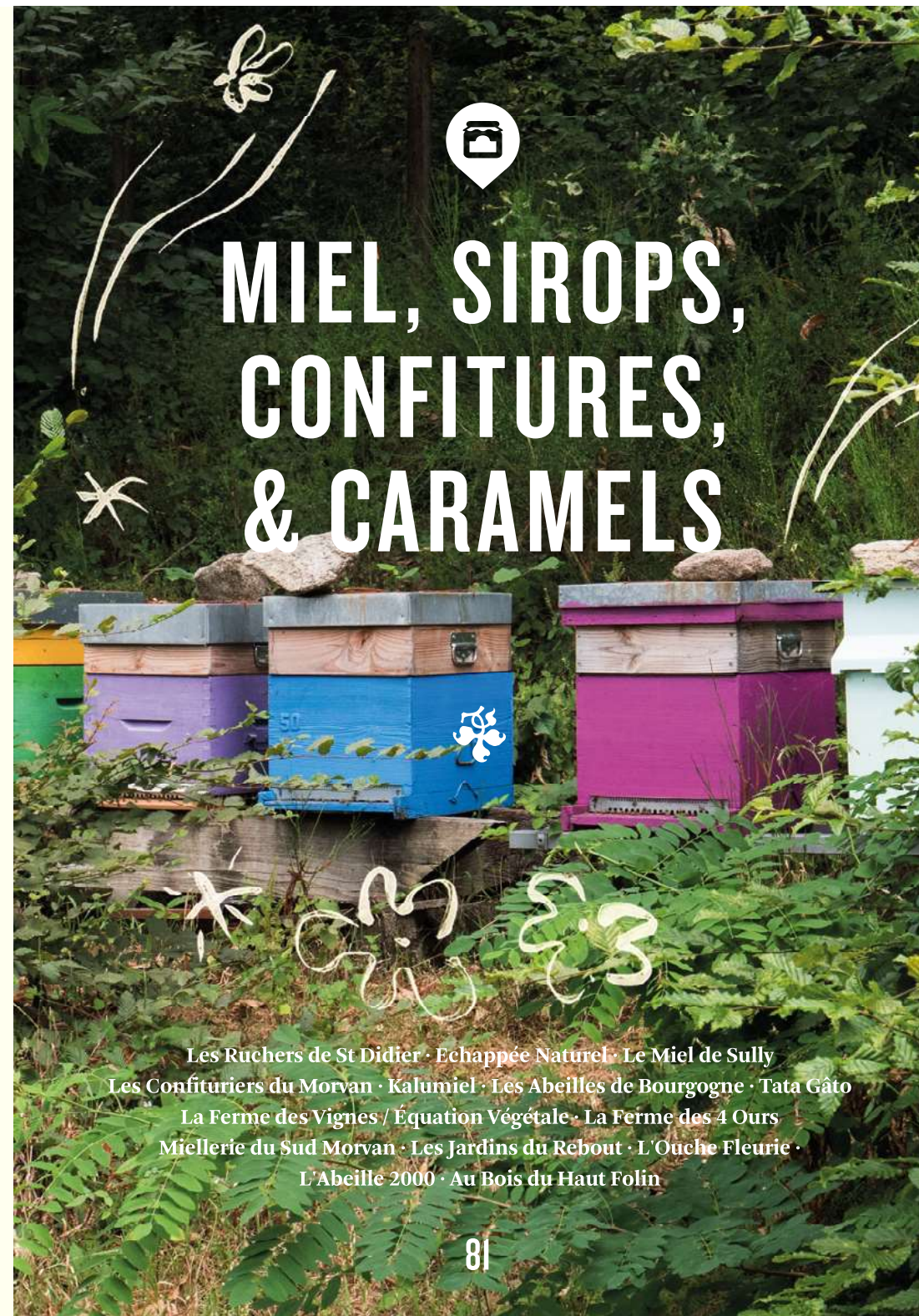


Le CPIE Pays de Bourgogne (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) est une association dont l'ambition est de faciliter la transition écologique et solidaire à travers différents projets.

www.cpie-pays-de-bourgogne.com
www.facebook.com/CpiePaysDeBourgogne



L'association est présente sur le territoire depuis près d'un siècle : accompagnement des structures publiques et privées, éducation à l'environnement auprès des scolaires et des adultes, animation de la vie locale, accueil des groupes dans les locaux situés à Collonge-La-Madeleine.



MIEL, SIROPS, CONFITURES, & CARAMELS

Les Ruchers de St Didier · Echappée Naturel · Le Miel de Sully
Les Confituriers du Morvan · Kalumiél · Les Abeilles de Bourgogne · Tata Gâto
La Ferme des Vignes / Équation Végétale · La Ferme des 4 Ours
Miellerie du Sud Morvan · Les Jardins du Rebout · L'Ouche Fleurie ·
L'Abeille 2000 · Au Bois du Haut Folin



LES RUCHERS DE ST DIDIER

Martine et Bruno BERRET
 1326, Route de Demitry Lieu dit «Seez»
 71 190 Saint-Didier-sur-Arroux
 06 71 73 30 84
berret.martine@orange.fr ;
lesruchersdestdidier@orange.fr
www.lesruchersdestdidier.jimdofree.com

Les colonies de Martine et Bruno sont composées d'abeilles locales, qui sont adaptées à la région, à l'environnement, c'est leur priorité car ici la nature ne fait pas de cadeau ! Elles sont élevées le plus naturellement possible. La diversité florale de la région leur permet de récolter différentes variétés de miels tout aussi savoureux les uns que les autres. Vous pourrez retrouver le plus souvent le miel d'acacia, bien sûr, le châtaignier, le tilleul, le trèfle, la ronce, etc.

INFOS PRATIQUES

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

◆ C • 56
 MIEL



82 ——— miel, sirops & confitures

ÉCHAPPÉE NATUREL

Angélique et Julien NOUVEAU
 2250 Le tronchet – 71 190 Mesvres
 06 63 18 67 40 • echappee.naturel@gmail.com

Au cœur d'un écrin de verdure, Angélique et Julien ont deux casquettes : apiculteurs et castanéiculteurs. Éloigné de toute pollution, au milieu de la forêt, le couple produit du miel d'acacia, de fleurs de printemps, de châtaignier, de forêt et aussi du pain d'épices, des bougies et du pollen. Ils proposent de la crème et farine de châtaignes, des tartinades, des châtaignes au naturel et grillées au bois. En sus de ces productions et pour profiter d'un cadre paisible, le couple possède deux gîtes pour 7 et 18 personnes.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.
Vente directe à la ferme et à la Station Fermière à Autun.
Marchés à thèmes (Les Jeudis de Pays...), foires aux marrons, marchés de Noël, marché d'Étang-sur-Arroux (dimanche matin).
Ouvert sur rendez-vous.

◆ C • 57
 MIEL, PRODUITS DÉRIVÉS,
 CRÈME ET FARINE
 DE CHÂTAIGNES

★ LABELS
 Valeurs Parc du Morvan



83 ——— miel, sirops & confitures



LE MIEL DE SULLY

Max WESTBY

43 rue Silius – 71 360 Sully

03 85 82 18 76 • 06 43 39 45 76 • max@mieldesully.fr

www.mieldesully.fr - Facebook : Miel de Sully

Le Miel de Sully est une production artisanale de miel d'acacia, de tilleul, de miel toutes fleurs produits dans un environnement éloigné de toute agriculture intensive, 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 9 h à 19 h.

◆ C • 58

MIEL
PRODUITS DÉRIVÉS



LES CONFITURIERS DU MORVAN

Mathieu BOUCHARD

Le Pré-Bouché – 71 400 La Celle-en-Morvan

03 85 54 13 01

mathieu.bouchard@wanadoo.fr

Dans un souci 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 une médaille d'or en 2015 avec la confiture de framboise et de cassis... Un vrai délice !

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe au magasin et à l'Office de tourisme d'Autun.

Ouvert lundi et mardi (de 7 h à 13 h et de 14 h à 17 h 45), mercredi et jeudi (de 7 h à 12 h et de 14 h à 17 h 45) et vendredi (de 7 h à 13 h).

◆ C • 59

CONFITURES





KALUMIEL MIEL DE L'OURS

Clément KOENIG
5, route de la Croix de Savilly
71 540 Lucenay-L'Évêque
miel@kalumiel.com

Clément Koenig élève un cheptel de 200 ruches d'abeilles noires du Morvan sédentaires. Il produit du miel de ronce, de forêt de feuillus du Morvan et de fleurs sauvages en pots de 500 g, seaux de 5 kg et fûts de 300 kg.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à partir de 5 kg sur rendez-vous, en magasins et à la Station Fermière (Autun).

Ouvert sur rendez-vous.

◆ C • 60
MIEL, CIRE

★ LABELS
Agriculture biologique



LES ABEILLES DE BOURGOGNE

Harold Panhard
204, route du Haut Puits – 71 360 Sully
06 81 22 04 31 • h.panhard@gmail.com

Créée en 2018, « Les Abeilles de Bourgogne » est située au cœur de la nature préservée du Sud de la Bourgogne. Vous y trouverez une variété de miels purs et savoureux, une gamme de bougies créées dans l'atelier, une cire encaustique à l'ancienne, du savon au miel, de la propolis ainsi que des coffrets cadeaux inédits rassemblant les produits du rucher. Les produits sont fabriqués sur place, artisanalement. Ils sont élaborés avec soin pour offrir des produits sains et naturels, de grande qualité, dans le respect des abeilles et de l'environnement.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la miellerie.

Marchés à thèmes (Les Jeudis de Pays...), foires aux marrons, marchés de Noël.

Ouvert de 10 h à 18 h du lundi au vendredi ou sur rdv pour visite du rucher.

◆ C • 61
MIEL, BOUGIE,
CIRE ENCAUSTIQUE,
SAVON, CIRE D'ABEILLE,
PROPOLIS

★ LABELS
En cours de certification
Agriculture biologique





TATA GÂTO

Ema BRIEZ
 88, chemin du champ Simon – 71 540 Reclesne
 06 11 81 04 93
 cbsbriez@orange.fr
www.tatagato.fr - Facebook : Tata Gâto

Ema a entrepris en 2011 de produire du caramel beurre salé à tartiner et c'est une véritable réussite ! Elle propose toute une gamme de caramels à différents parfums : nature, miel, noix de coco, Grand Marnier, rhum, chocolat, cannelle, fruits de la passion, framboise, cassis... sans conservateur. C'est une merveille d'équilibre sucré-salé.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.
Vente à Les Ruchers du Morvan à Corancy
Marchés lors des foires artisanales, marchés de Noël, foires gastronomiques et Journées Gourmandes.

📍 C • 62
 CAMEL AU BEURRE
 SALÉ



88 ——— miel, sirops
 & confitures

LA FERME DES VIGNES ÉQUATION VÉGÉTALE

Olivier CATTENOZ
 29, chemin de Mardor – Ferme des Vignes
 71 990 La Grande Verrière
 07 86 16 34 03
 equationvegetale@yahoo.com

Olivier œuvre à rénover une ancienne châtaigneraie sur la Ferme des Vignes. Il valorise la récolte en crème de châtaignes et terrines végétales à base de châtaignes. Il met en place également un verger de petits et gros fruits, dont les premières productions de framboises devraient voir le jour à l'automne 2025, suivies d'autres productions fruitières (myrtille, pommes, poires, prunes...) dans les années à venir.

INFOS PRATIQUES

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

📍 C • 63
 CRÈME DE CHÂTAIGNES,
 TERRINES
 DE CHÂTAIGNES,
 FRAMBOISES, MIEL

🌿 LABELS
 Agriculture biologique,
 Valeurs Parc du Morvan



89 ——— miel, sirops
 & confitures



LA FERME DES 4 OURS

Lionel LAGERMETTE

Fougerette – 71 190 Étang-sur-Arroux

06 21 73 76 90 • lafermedes4ours@gmail.com

En 2023, Lionel a rejoint Suzanne et Christian, apiculteurs passionnés depuis plus de 20 ans. Aujourd'hui la ferme de Fougerette est devenue la ferme des Quatre Ours de Fougerette et continue de produire des miels de notre terroir, des pains d'épices gourmands, du pollen, de l'hydromel et du vinaigre de miel. Lionel et Fanny ont développé une gamme unique de miels arrangés (vanille de Madagascar, noisettes torréfiées, gingembre...), mélanges gourmands entre leur miel et des produits d'exception. Tous les produits sont élaborés avec le plus grand soin à partir du miel de leurs abeilles, dans le respect de l'environnement. Rencontrez-les au marché ou à la ferme, pour déguster leurs produits 100% naturels, locaux et faits maison.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la boutique à la ferme.

Marché d'Étang-sur-Arroux le dimanche matin.

Ouvert sur rendez-vous.

📍 C • 64

MIEL
PAIN D'ÉPICES
PRODUITS DÉRIVÉS



90

miel, sirops
& confitures



MIELLERIE DU SUD MORVAN

Pierre VERNIAU

Montchien – 71 320 Saint-Eugène

06 13 22 21 63

pierre.verniau@netc.fr

Facebook : [mielleriedusudmorvan](https://www.facebook.com/mielleriedusudmorvan)

Dans un environnement préservé, les miels issus de l'exploitation sont produits selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Les ruchers sont situés sur des emplacements aux potentiels mellifères variés permettant de produire une gamme de miels aux goûts et textures multiples. Du printemps jusqu'à l'été, plusieurs récoltes se succèdent afin d'obtenir les miels de printemps, d'acacia, de fleurs d'été, de forêt et crémeux.

INFOS PRATIQUES

Vente aux particuliers et aux professionnels, boutique ouverte sur rendez-vous ; vente à la Station Fermière (Autun).

Ouvert sur rendez-vous.

📍 C • 65

MIEL
PRODUITS DÉRIVÉS

🌿 LABELS

Agriculture biologique



91

miel, sirops
& confitures



LA FERME DU REBOUT - LES JARDINS

Vincent VANDAELE et Ingrid BERTHIER
4, Chemin de la fromagerie – Le Rebout
71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray
lafermedurebout2020@gmail.com
Facebook : FermeRebout

Dans les jardins d'Ingrid et Vincent, les abeilles, légumes et poules pondeuses se côtoient au sein d'un environnement naturel préservé. Les ruches sont réparties autour du Mont Beuvray sur différents versants et donnent des miels caractéristiques du Morvan. Avec le bien-être animal en ligne de mire, les 250 poules sont élevées en poulaillers mobiles pour avoir un enclos toujours vert grouillant de petites bêtes à chasser. En retour, elles pondent de bons œufs ! Ingrid et Vincent produisent aussi de la crème de châtaigne.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme les mercredis et samedis de 16 h à 18 h.

Marchés de Château-Chinon, du Creusot (Cabas-bio), de Saint-Léger-sous-Beuvray, de Saint-Prix.

📍 C • 66
MIELS,
LÉGUMES, OEUFS
CRÈME DE CHÂTAIGNE

🌿 LABELS
Agriculture biologique,
Valeurs Parc du Morvan



92 ——— miel, sirops
& confitures

L'OUCHE FLEURIE

Charlotte LEMAITRE
7, rue de Vaux, Velet – 71 190 Étang-sur-Aroux
06 10 78 14 99 • 06 37 82 10 37
lemaitrejm@sfr.fr

Les fruits rouges sont la passion de Charlotte. Elle récolte ses fruits sur 2 500 mètres carrés de terrain recouverts de groseilliers, framboisiers, cassissiers, mûriers, myrtilliers. Les fruits servent à la préparation de confitures, coulis et sorbets «faits maison».

Une autre activité à son actif : un gîte labellisé Panda Tourisme et Handicap, également Valeurs Parc.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels en direct.

Vente directe à la ferme.

Ouvert sur rendez-vous.

📍 C • 67
CONFITURES
COULIS
SORBETS

🌿 LABELS
Valeurs Parc du Morvan



93 ——— miel, sirops
& confitures



L'ABEILLE 2000

Jean-Paul et Isabelle CHATILLON
4 Avenue du 2^{ème} dragon – 71 400 Autun
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.

INFOS PRATIQUES

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

● C • 68
MIEL
PAIN D'ÉPICES

★ LABELS
Valeurs Parc du Morvan



AU BOIS DU HAUT FOLIN

Sven et Liéna DERUYTER
7 lieu-dit Chanson – 71 990 Saint-Prix
info@auboisduhautfolin.fr
www.auboisduhautfolin.fr

Sur la montagne Le Haut Folin, à l'orée de la forêt, Sven et Liéna développent depuis 2019 leur projet Au Bois du Haut Folin. Il se compose maintenant de trois hébergements et d'un jardin de fruits, petits fruits et des noix. Travailler en harmonie avec la nature, l'environnement et en équipe sont des valeurs importantes dans ce projet. Ils vendent des fruits de saison et font également des confitures et des sorbets composés à 80% de fruits de leur propre jardin.

INFOS PRATIQUES

Vente directe sur rendez-vous au jardin.
Marché hebdomadaire du samedi matin de Saint-Prix de mai à octobre.

● C • 69
FRUITS,
PETITS FRUITS, NOIX,
CONFITURES, SORBETS



CLUB NATURE

Aline Meunier - Informations et inscriptions :
07 69 01 78 21 - aline.meunier@yahoo.com



Aline Meunier est animatrice nature. Passionnée du monde sauvage, elle partage sa passion avec petits et grands.

Aline propose des animations scolaires, participe à des événements, propose des sorties nature grand public, famille, adultes, enfants pour faire découvrir la faune, la flore, les milieux (forêt, rivière, haies,...), les habitats, les interactions. Une invitation à ouvrir ses sens.

LES OBJECTIFS DU CLUB NATURE

- * développer le sens de l'observation chez les participants passant par tous les sens (vue, écoute, odorat, goût, toucher)
- * découvrir les espèces qui nous entourent
- * découvrir les liens entre espèces
- * s'émerveiller



LA STATION FERRIÈRE

MAGASIN DE PRODUCTEURS À AUTUN



Dix producteurs locaux se sont associés afin de créer un point de vente, dédié aux circuits courts à Autun, point de vente dont ils sont les propres gestionnaires.

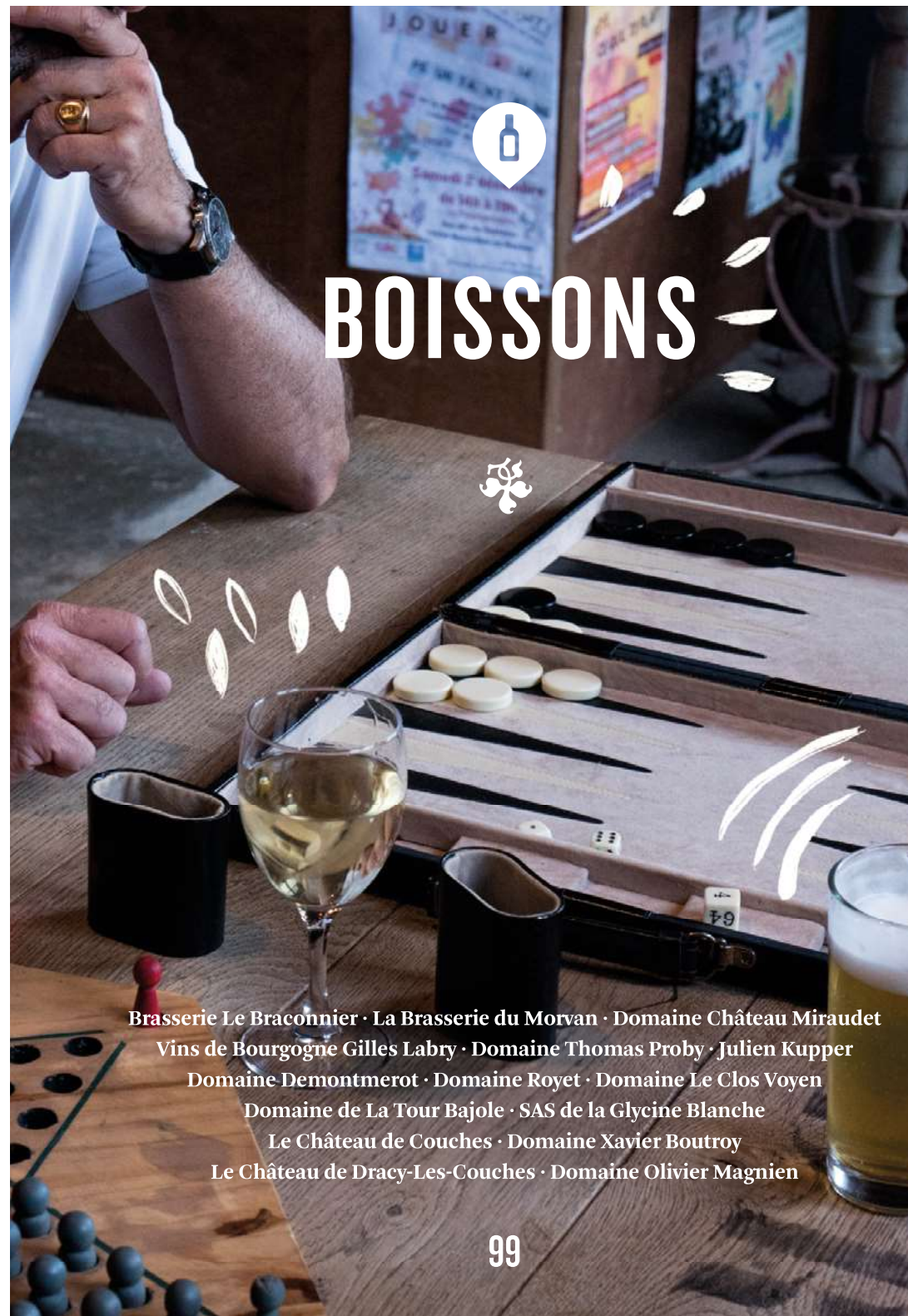
Ce sont les avantages offerts par une telle opportunité (décloisonnement de l'activité, proximité avec les consommateurs, valorisation des produits locaux...) qui ont incité les associés à relever le défi !

HORAIRES

Mercredi 09 h - 12 h 30 / 15 h - 18 h 30
Jeudi 09 h - 12 h 20 / 15 h - 18 h 30
Vendredi 09 h - 12 h 30 / 15 h - 18 h 30
Samedi 09 h - 13 h

ADRESSE & CONTACTS

4 avenue du Commandant de Neuchèze, 71 400 AUTUN
03 85 82 62 59
stationfermiere@gmail.com



BOISSONS

Brasserie Le Braconnier · La Brasserie du Morvan · Domaine Château Miraudet
Vins de Bourgogne Gilles Labry · Domaine Thomas Proby · Julien Kupper
Domaine Demontmerot · Domaine Royet · Domaine Le Clos Voyer
Domaine de La Tour Bajole · SAS de la Glycine Blanche
Le Château de Couches · Domaine Xavier Boutroy
Le Château de Dracy-Les-Couches · Domaine Olivier Magnien



BRASSERIE LE BRACONNIER

Victor NAARAAT

2 route de la Croisette – 71 990 Saint-Prix
06 70 68 22 55 • info@brasserielebraconnier.fr
Facebook : Brasserie Le Braconnier

Victor vous accueille au cœur du village de Saint-Prix pour déguster ses bières artisanales savoureuses, au parfum profond et intense. En tant que brasseur passionné, il vous propose des bières en constante évolution, toujours à la recherche de la meilleure saveur. Il a su créer un lieu convivial et familial où l'on se rencontre auprès du feu lors des journées froides d'hiver pour une après-midi soupe et jeux. Et dès que le soleil le permet pour profiter d'un concert en terrasse. Carrefour de productions artisanales locales et d'initiatives associatives, la micro-brasserie "Le Braconnier" est un lieu incontournable où il fait bon vivre.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente à la brasserie.

Ouvert du mercredi au dimanche ; en hiver, ouvert du vendredi au dimanche.

◆ B • 70
BIÈRE,
BRASSERIE



LA BRASSERIE DU MORVAN

Alice DAVIS

148, route de Château-Chinon
71 400 La Celle-en-Morvan
06 30 63 04 24
contact@brasserie dumorvan.fr
Facebook : La Brasserie du Morvan

Alice Davis vous propose une sélection de bières artisanales fabriquées au cœur du Morvan. Cœnologue de métier, Alice a créé sa brasserie en 2022 et réalise des bières finement houblonnées, aux saveurs fruitées. Venez découvrir l'atelier de production et déguster les bières du Morvan lors d'une visite/dégustation sur rendez-vous ! La boutique est également ouverte au grand public.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe à la boutique.

Ouvert les jeudis de 14 h à 17 h et les vendredis de 9 h à 12 h.

◆ B • 71
BIÈRE





DOMAINE CHÂTEAU MIRAUDET

◆ B • 72
VIN

François BUDIN

1, rue des Roches – 71 490 Dracy-Les-Couches
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 16 ha d'appellation Côtes du Couchois, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Chardonnay et plus récemment Mercurey, sans oublier le Crémant. 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 du lundi au vendredi sur rendez-vous téléphonique uniquement (message conseillé).



VINS DE BOURGOGNE GILLES LABRY

◆ B • 73
VIN

Gilles LABRY

Ferme de la Tour de Sivry – 71 360 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.



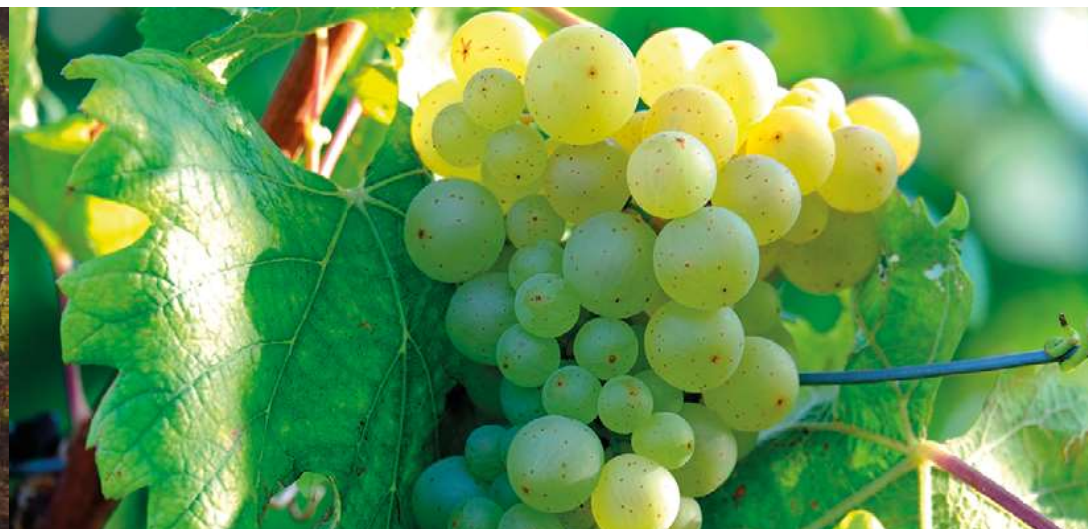
INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe au Domaine.

Marché et foires gastronomiques, foires aux vins.

Ouvert tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h et sur rendez-vous le dimanche (téléphone conseillé).



DOMAINE THOMAS PROBY

Thomas PROBY
1 rue Traversière – 71 360 Épertully
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 Hautes Côtes de Beaune, rouge, blanc et rosé et d'une centaine d'années pour le Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes. Sa production est en agriculture raisonnée.

♥ B • 74
VIN



INFOS PRATIQUES

Vente directe au Domaine.
Ouvert sur rendez-vous.

JULIEN KUPPER

Julien KUPPER
3 les Rues – 71 490 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.

♥ B • 75
VIN
CRÉMANT



INFOS PRATIQUES

Vente directe au Domaine.
Ouvert sur rendez-vous.



DOMAINE DEMONTMEROT

Laurent DEMONTMEROT

6, rue des Roches – 71 490 Dracy-les-Couches

06 23 04 15 19 • 06 23 43 02 30

Famille.demontmerot@sfr.fr

www.domaine-demontmerot.fr

Neuvième génération d'agriculteurs, Laurent Demontmerot s'est installé en 2002 sur une surface de 15 ha. Le travail est familial avant tout ; les vendanges et le tri sont faits manuellement. Être au plus près de sa vigne, un véritable état d'esprit pour faire de ce vin un produit traditionnel et authentique. 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, sans oublier le Crémant de Bourgogne. Santenay, Maranges et Maranges Blanc font partie des nouvelles appellations.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et professionnels sur demande.

Vente directe au Domaine.

Ouvert sur rendez-vous.

◆ B • 76
VIN
CRÉMANT



DOMAINE VINCENT ROYET

Vincent ROYET

rue de la Billarde, Combereau – 71 490 Couches

03 85 49 64 01 • 06 37 21 37 48 • 06 74 37 67 07

contact@vincent-royet.com

www.vincent-royet.fr

Vincent s'est installé en 2020 aux côtés de son père Jean-Claude et a repris le domaine familial. Ensemble, ils exploitent 13 ha de vignes sur les côtes escarpés du Couchois. Producteurs d'une large gamme de vins blancs, rouges et Crémant de Bourgogne, ils assurent la promotion de l'appellation phare du domaine, le Bourgogne Côtes du Couchois. Fins connaisseurs ou grands curieux, les Royet vous accueillent dans leur havre chaleureux et convivial pour une dégustation personnalisée.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et professionnels sur demande.

Vente directe au Domaine.

Ouvert du lundi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h (téléphone conseillé).

◆ B • 77
VIN
CRÉMANT





DOMAINE LE CLOS VOYEN

Marie-Christine GADANT
25, rue de Bouhy
71 490 Saint-Maurice-les-Couches
06 34 11 40 66 • leclosvoyen@wanadoo.fr
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 Pinot Noir, Bourgogne Côtes du Couchois, Maranges ou Santenay pour les vins rouges, 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 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Le week-end sur rendez-vous.

◆ B • 78
VIN
CRÉMANT



DOMAINE DE LA TOUR BAJOLE

Marie-Anne et Jean-Claude DESSENDRE
11 rue de La Chapelle
71 490 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 côteaux de Saint-Maurice-les-Couches. 5 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.

Marchés d'Autun (mars), de Chouilly-en-Champagne (Pâques), de La Ronde du Couchois (août).

Ouvert sur rendez-vous.

◆ B • 79
VIN
CRÉMANT





SAS DE LA GLYCINE BLANCHE

Olivier & Jean-Philippe **LEBEAULT**
Rue des roches
71 490 Dracy-les-couches
06 24 43 50 79 • 07 60 63 19 68
florie.desmaizieres@laposte.net
saslaglycineblanche@gmail.com

Olivier et Jean-Philippe se sont installés dès 1987 sur une surface de 15 ha. Leur 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 Village et du Crémant de Bourgogne.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.
Vente directe au Domaine.
Ouvert du mercredi au vendredi à partir de 18 h 30 et le samedi le matin uniquement.

◆ B • 80
VIN
CRÉMANT



LE CHÂTEAU DE COUCHES & LA CAVE DE MAZENAY

Patricia et Olivier **POELAERT**
Château de Couches, RD 978 – 71 490 Couches
03 85 45 57 99 • contact@chateaudecouches.com
www.chateaudecouches.com
Facebook : Château de Couches
Instagram : [chateau_de_couches](https://www.instagram.com/chateau_de_couches)

Le Château de Couches dit de Marguerite de Bourgogne est un ensemble inscrit au titre des monuments historiques français. Situées au cœur des Côtes du Couchois, les vignes de ce domaine produisent les cuvées « Clos marguerite » et « Blason de vair » à déguster lors d'une visite du Château ou autour d'un repas dans son restaurant gastronomique.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au Château, vente à la cave de Mazenay ou vente en ligne.
Marchés sur salons et foires.
Ouvert toute l'année sauf en janvier.

◆ B • 81
VIN
CRÉMANT





DOMAINE XAVIER BOUTROY

Xavier BOUTROY
 2, rue de Bouhy
 71 490 Saint-Maurice-Les-Couches
 06 61 78 88 65 • xavboutroy@gmail.com

Le domaine Xavier Boutroy produit différents vins. Pour le terroir du Couchois : Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne blanc, Aligoté ainsi qu'un vin de pays de Saône-et-Loire (Chardonnay). Le Domaine présente également d'autres Climats : Bourgogne HAutes Côtes de Beaune, Santenay rouge et blanc, Maranges et Pommard. L'évolution de la météo depuis 2011, avec une élévation de la température et un meilleur ensoleillement apporte aux vins du Couchois une belle robe, un fruit bien présent, des tanins plus fondus. L'élevage long en barrique apporte une belle finesse de dégustation.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.
Vente directe au Domaine.
Ouvert sur rendez-vous.

◆ B • 82
 VIN
 CRÉMANT



CHÂTEAU DE DRACY-LES-COUCHES

Quentin de CHARETTE
 Allée du Chateau – 71 490 Dracy-Les-Couches
 06 82 34 67 09
 chateaudedracyl@outlook.fr

Domaine viticole familial existant depuis plusieurs générations, situé dans le Couchois dans le prolongement de la Côte de Beaune. Le vignoble se situe notamment autour du château du 13^{ème} siècle et sa cuverie du 18^{ème} siècle. Ils vinifient et élèvent des vins blancs et rouges du Couchois et de la Côte de Beaune dans le respect de la tradition bourguignonne et de la typicité du terroir.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au château.
Ouvert sur rendez-vous.

◆ B • 83
 VIN
 CRÉMANT





DOMAINE OLIVIER MAGNIEN

Olivier MAGNIEN
2, rue de Nyon
71 510 Saint-Sernin-du-Plain
06 10 22 57 16

Olivier Magnien produit du vin blanc (Chardonnay, Aligoté, Côte d'or) et du vin rouge (Côte du Couchois, Hautes Côtes de Beaune, Maranges, Sante-nay) ainsi que du Crémant de Bourgogne.

◆ B • 84
VIN
CRÉMANT



INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe au Domaine.

Ouvert uniquement sur réservation.

PAT DU GRAND AUTUNOIS MORVAN

Le Projet Alimentaire Territorial



**Un territoire valorisant ses ressources,
à la reconquête de son autonomie énergétique et alimentaire**

Face aux questions d'environnement, d'alimentation et de santé, la Communauté de communes du Grand Autunois-Morvan a construit son PAT avec l'ensemble de la filière agricole autour de quatre grands axes indissociables : restauration collective, éducation à la jeunesse, justice sociale et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Aujourd'hui, la collectivité souhaite aller plus loin à travers des notions plus poussées sur la contribution à la transition écologique, le développement de l'économie de la ressource pour favoriser la création de valeur ajoutée, éduquer à travers les ques-

tions de santé environnementale et d'inclusion sociale, l'innovation, l'expérimentation et la partage mais aussi se tourner vers l'avenir avec l'accompagnement de la transmission agricole. Tous ces axes se développent autour de projets pilotes et/ou innovant comme l'expérimentation d'une sécurité sociale de l'alimentation, le développement de filières territorialisées... Notre PAT se développe en intelligence collective avec des partenaires proches comme l'association des Ateliers Nomades, le CPIE Pays de Bourgogne, le GIEE de l'Autunois ou la Chambre d'Agriculture 71.



AUTRES PRODUITS

La Ferme Piscicole du Moulin de La Petite Verrière · L'Escargot Morvandiau ·
Guilaine Bascop · La Safranière · Essence de Fleurs · Pépinière du Chardon Bleu ·
Sapin Bio Racines du Morvan · L'Ilot Vert · Flor'Aliné ·
Fleurs de Guinguette · L'Arbre à Croquer · La Molène · Aux Fleurs Enchantées ·
Pépinière Gey · Savons et Potions Bourguignons ·
Stellaria · La Ferme de Sully ·



LA FERME PISCICOLE DU MOULIN DE LA PETITE VERRIÈRE

Ludovic HUIN

Le Moulin – 71 400 La Petite Verrière

03 85 54 13 94 • moulin.petite.verriere@wanadoo.fr

www.moulinpetiteverriere.com

Facebook : la ferme piscicole du moulin de la petite verrière

Ludovic fait naître, élève et transforme des truites arc-en-ciel. Son laboratoire lui permet de transformer sur place en vous proposant de la truite fumée à froid ou à chaud, deux sortes de rillettes, du gravlax, de la terrine. Vous pouvez également acheter ou pêcher sur place vos truites à emporter. La ferme vous propose, dans son restaurant, de déguster les produits, sur réservation, ou de profiter simplement du bar et du mini golf 18 trous.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.

Vente directe à la ferme.

Marché d'Autun tous les vendredis.

Ouvert tous les jours à partir de 11 h sauf le jeudi.

📍 D • 85

TRUITES ARC-EN-CIEL

🌿 LABELS

Valeurs Parc du Morvan



L'ESCARGOT MORVANDIAU

Martine BELIN

1, rue de l'Ouche de Velay (Barnay-Dessus)

71 540 Barnay • 03 85 52 26 45

contact@escargot-morvandiau.fr

www.escargot-morvandiau.fr

Martine élève depuis 2014 ses escargots dans des parcs en plein air, sans engrais ni pesticides, pour une entreprise respectueuse de l'homme et de l'environnement. Les escargots sont transformés sur place et vendus sur les marchés locaux, ainsi qu'à la ferme. L'entreprise propose toute une gamme de produits à base d'escargots, préparés artisanalement dans le laboratoire de la ferme : surgelés et conserves, fromentines, terrines... Un vrai régal ! Visite sur réservation.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Vente directe à la ferme, à la Station Fermière (Autun) et à Gamm Vert (Autun, Étang-sur-Arroux et Épinac).

Marchés lors des foires artisanales et gastronomiques, marchés de Noël et Bourgogne en Bouche (Autun).

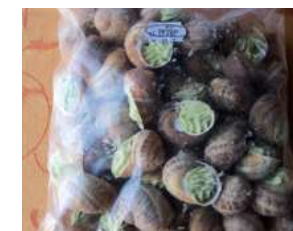
Ouvert sur rendez-vous.

📍 D • 86

ESCARGOTS
PLATS CUISINÉS

🌿 LABELS

Valeurs Parc du Morvan
Morvan Nature et Talents





GUILAINE BASCOP

Ferme de La Noue

2, rue de La Noue – 71 400 Antully

06 82 31 16 27 • escargots.lanoue@gmail.com

www.la-noue.siteweb.com

Facebook : Escargots-Ferme de La Noue 71

Instagram : Ferme De La Noue

Cette exploitation hélicicole située sur le plateau d'Antully a vu le jour en 2014. Les escargots sont élevés, préparés et vendus en direct pour le plus grand plaisir des consommateurs. Parmi les produits préparés : escargots au beurre persillé, à l'ail des ours en coquilles ou "croquilles", escargots en court-bouillon, terrine d'escargot, escargots en marinade. Mais aussi, les confitures de citres cultivés sur l'exploitation. Venez découvrir ces confitures originales !

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme, sur rendez-vous.

Visite de l'exploitation : accueil de groupes et associations sur rdv du printemps à l'automne.

◆ D • 87

ESCARGOTS
PLATS CUISINÉS
CONFITURES DE CITRES

★ LABELS

France Passion

FRANCE
PASSION



LA SAFRANIÈRE

Joëlle CORNETTE

1, impasse du safran – 71 190 Dettey

06 95 03 50 42 • contact@lasafraniere.fr

www.lasafraniere.fr

Située à Dettey, la Safranière produit depuis sa création en 2012 du safran en pistil certifié en agriculture biologique et des produits dérivés safranés, comme le sirop de safran, la moutarde au safran, etc. Vous pouvez venir déguster ses produits sur les marchés ou à l'occasion d'une visite de la safranière, elle vous fera partager sa passion pour la culture de cette belle fleur. Une belle invitation au voyage !

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels par correspondance.

Vente directe et visite de la safranière : appeler pour prendre rendez-vous.

Marchés de Luzy le vendredi matin et d'Étang-sur-Arroux le dimanche matin. Marchés de Noël locaux et parisiens.

◆ D • 88

SAFRAN
PRODUITS DÉRIVÉS

★ LABELS

Agriculture biologique





ESSENCE DE FLEURS

Angélique GIRARD

25 route du Pâquier Neuf – 71 400 Antully

06 82 39 76 13 • angelyo@hotmail.fr

www.essencedefleurs.fr (vente en ligne)

Facebook : [essencedefleurs](https://www.facebook.com/essencedefleurs)

Angélique s'est installée en 2019 sur une surface de 5 000 m². Une production de plantes aromatiques, de plantes médicinales, plantes sèches pour tisanes, gelées, 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. Ses projets ? Augmenter son rucher et produire du miel d'acacia et de châtaignier.

INFOS PRATIQUES

Vente à la ferme le mercredi de 14 h à 17 h (téléphone conseillé), à la Station Fermière (Autun), à la Biocoop Autun, l'Échoppe d'Artemisia (Autun), au Local Paysan (Luzy), à l'Épicerie d'Antully.

Ouvert sur rendez-vous par téléphone.

◆ D • 89

PLANTES AROMATIQUES
ET MÉDICINALES, SELS,
GELÉES

★ LABELS

Agriculture biologique



PÉPINIÈRE DU CHARDON BLEU

Olivier MARCONNOT

Lieu-dit, Bois hiver – 71 990 Saint-Prix

03 85 54 23 78 • 06 32 23 02 00

informations@la-myrtille.com

www.la-myrtille.com - www.la-camerise.com

www.le-pawpaw.com - www.toiture-bio.com

Installé en 1989 sur une surface d'un hectare avec 1 500 m² de serres, Olivier Marconnet s'est spécialisé, entre autres, 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 !

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.

◆ D • 90

MYRTILLES
PÉPINIÈRE

★ LABELS

Agriculture biologique





SAPINS BIO RACINES DU MORVAN

Jean-Paul ROUSSELIN
2, rue des Feuillies – 71 400 Autun
06 84 33 50 87 • racinesdumorvan@gmail.com
www.sapinbio.com

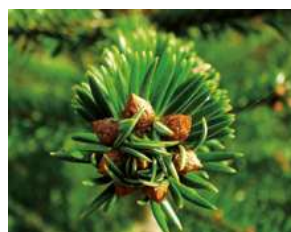
Premiers producteurs de sapins BIO de Bourgogne-Franche-Comté. Depuis sept ans, deux micro-producteurs ont fait le choix de cultiver à Autun selon le cahier des charges de l'agriculture biologique des sapins de Noël. Regroupés sous la marque «Sapin-Bio Racines du Morvan», ce groupement de micro-producteurs 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.

INFOS PRATIQUES

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

◆ D • 91
SAPINS

◆ LABELS
Agriculture biologique



L'ÎLOT VERT

Pierre-Emmanuel POUGAULT
Ferme de Corlon
71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray
06 83 01 99 29 • pierrman71@gmail.com
www.ilot-vert.fr

Installé dans le Morvan depuis 1996, Pierre-Emmanuel vous propose dans sa pépinière plus de 1 500 variétés d'arbres, arbustes, fruitiers, rosiers... Les plantes sont adaptées au climat morvandiau et produites sans pesticide ni herbicide. Il met à profit ses connaissances et son expérience pour vous accompagner dans votre projet d'aménagement d'espaces verts et vous conseille dans le choix des végétaux. Pierre-Emmanuel est adepte de jardins naturels et champêtres s'intégrant à l'environnement. Il est devenu pépiniériste pour partager sa passion et sa grande connaissance des espèces végétales.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la pépinière.
Ouvert tous les jours sur rendez-vous.

◆ D • 92
PÉPINIÈRE
CABANES





FLOR'ALINE

Aline GOUJON
Drousson – 71 400 Curgy
06 75 01 50 21
gaecgoujon8@gmail.com

Aline est associée avec son mari et son fils : ils élèvent des vaches à viande dont un quart de race Charolaise. Le reste du troupeau est de race Aubrac, inscrites au Herd Book Aubrac.

En 2020, Aline a décidé de se lancer dans la diversification avec les plantes médicinales et aromatiques, qu'elle transforme en infusions et mélanges culinaires.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la boutique de la ferme, à "La Pause Café", à la Station fermière (Autun).

Marchés à Anost, à la ferme du Grand Coppis, à Châtenoy-Le-Royal, marchés d'été.

Ouvert sur rendez-vous.

📍 D • 93
PLANTES AROMATIQUES
ET MÉDICINALES

🌱 LABELS
Bienvenue à la Ferme



FLEURS DE GUINGUETTE

Aurélia FISSOT
71 400 Antully
fleursdeguinguette@gmail.com
Facebook : fleursdeguinguette

Fleurs de Guinguette est une ferme florale installée depuis 2020. La culture de fleurs coupées pour des bouquets avec une vraie fraîcheur, sans intrants chimiques. Le projet pour prendre le contre-pied d'une production trop mondialisée. Des premières anémones aux fleurs séchées, c'est plus de 80 variétés cultivées et bien plus les prochaines années. De la graine à votre vase, des bouquets pleins de souvenirs et de découvertes.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.

Marchés à Autun le vendredi matin et à Châlon-sur-Saône le dimanche matin.

📍 D • 94
FLEURS COUPÉES

🌱 LABELS
Agriculture biologique





PÉPINIÈRE L'ARBRE À CROQUER

Agnès VILLA
17, route d'Autun – 71 190 Mesvres
06 38 71 66 73 • pepi.larbreacroquer@ik.me
www.larbreacroquer.fr
Facebook : Pépinière L'arbre à croquer

Tout juste installée depuis janvier 2024, Agnès greffe, bouture et marcotte en pleine terre une diversité de plantes comestibles sur un peu plus de 0,5 ha. Elle s'attache à valoriser des variétés anciennes et locales, tout en sélectionnant des plantes prometteuses face aux changements climatiques. Elle met aujourd'hui l'accent sur les arbres fruitiers mais son souhait est de développer prochainement une offre plus large couvrant toutes les strates végétales (arbustes, buissons, lianes, couvre-sols, etc). Catalogue disponible et commandes possibles sur le site internet.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la pépinière

Ouvert pour de la vente directe de novembre à février les mercredis et samedis matin (9 h-12 h) ou sur rendez-vous.

◆ D • 95
PÉPINIÈRE FRUITIÈRE

★ LABELS
Agriculture biologique



LA MOLÈNE

Hanneke LEWIN VAN VUURE
2, route de Chapey – 71 190 Broye
06 17 42 01 79 • info@la-molene.fr
www.la-molene.fr

La Pépinière la Molène est spécialisée dans la production de vivaces biologiques. Elle propose des plantes annuelles, des plantes potagères, des vivaces comestibles, des plantes aquatiques, une collection modeste d'arbustes, à baies, à petits fruits et d'arbres. Toutes les plantes sont produites dans la pépinière, cultivées avec des techniques naturelles, sans pesticides ni engrais chimiques. La Molène est une pépinière à taille humaine, un endroit calme et agréable pour les plantes et leurs amateurs. Chaque année, la collection s'enrichit de nouvelles variétés.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la pépinière.

Ouvert le samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h et sur rendez-vous, fermé durant l'hiver.

◆ D • 96
PÉPINIÈRE





AUX FLEURS ENCHANTÉES

Aurore CALAND

22, rue de la Mine – 71 400 Dracy-Saint-Loup
06 40 30 21 87 • aux.fleurs.enchantees@gmail.com
Facebook : Aux Fleurs Enchantées

Suite à une reconversion professionnelle en 2015, Aurore a créé sa serre horticole en 2021. Elle produit et élève des plants de fleurs annuelles, des vivaces, des arbustes d'ornement, des plants de petits fruits et des plants de légumes bio. Dans un cadre et un accueil chaleureux, elle vous conseille pour vos coupes, potées et suspensions et vous accompagne pour la création et l'agencement de vos massifs, haies, vergers en fonction des contraintes du milieu et de vos envies.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels (écoles, mairies...).

Vente directe à la serre ; chèque-cadeaux ; devis pour événements/projets sur rendez-vous.

Ouverture saisonnière. Du 1^{er} mars au 30 avril, du lundi au samedi de 14 h 30 à 18 h. Du 1^{er} mai au 20 juin, du lundi au dimanche de 14 h à 19 h 30. Du 1^{er} octobre au 30 novembre, du lundi au samedi de 14 h 30 à 18 h.

◆ D • 97
HORTICULTURE

◆ LABELS
Agriculture biologique



PÉPINIÈRE GEY

Ludovic GEY - GEY, Pépinières et Paysages
1Bis chemin de la feurtaine – 71 400 Tavernay
03 85 54 10 14 • contact@pepinieres-gey.com
www.pepinieres-gey.fr • Facebook : Pepinieres GEY

Depuis 1971, l'entreprise GEY vous accompagne pour la création et l'entretien de votre jardin. Ils vous accueillent également dans leurs pépinières, sur plus de quatre hectares d'espaces de production et de vente, pour vous conseiller sur une large palette végétale. Vous y trouverez vos arbres d'ornements, arbres fruitiers et petits fruits, arbustes à fleurs et plantes de haies, conifères, plantes de terre de bruyère, plantes grimpantes, rosiers, vivaces, ainsi que les accessoires de plantation ou quelques décorations de jardin.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la pépinière, bons cadeaux, livraison possible.

Ouvert du lundi au vendredi, de 8 h à 12 h, 13 h à 17 h. Les samedis, ouverts l'hiver (du 15 octobre au 15 décembre, et du 15 février au 30 Avril).

◆ D • 98
PÉPINIÈRE,
PAYSAGES





SAVONS ET POTIONS BOURGUIGNONS

Nadia JACOPIN et Guillaume BAROCHI
25, rue du champ de la gare – 71 190 Mesvres
03 85 82 36 63 • bienvenue@savonsetpotions.com
www.savonsetpotions.com
Facebook : [savonsetpotionsbourguignons](https://www.facebook.com/savonsetpotionsbourguignons)

Passionnés par la nature et sensibles aux principes actifs dont elle regorge, Nadia et Guillaume souhaitaient mettre à la portée de tous des produits éthiques et proposer une consommation plus éco-responsable. Ils ont créé une gamme de savons et shampoings solides pour toute la famille avec diverses propriétés, couleurs et senteurs et des ingrédients issus de productions locales. Et les Potions ? Ce sont les cosmétiques formulés et transformés dans leurs chaudrons. Des produits sains pour prendre soin de soi.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à l'atelier de fabrication et sur commande (téléphone, mail ou en ligne).

Marchés artisanaux locaux.

Ouvert le mercredi de 14 h à 19 h.

◆ D • 99
SAVONS



STELLARIA

Marie-Reine MORIZOT
Montaigey – 71 990 Saint-Léger-sous-Beuvray
06 86 48 82 85
stellaria@tutamail.com
Facebook : [Stellaria.morvan](https://www.facebook.com/Stellaria.morvan)

Marie-Reine et François sont installés depuis 2022 à Saint-Léger-sous-Beuvray pour cultiver des plantes aromatiques et médicinales sur une surface de 3 500 m². Une quarantaine d'espèces y sont cultivées à la main en agriculture biologique, complétées par de la cueillette sauvage dans le Parc naturel du Morvan. Toute la production est séchée et transformée sur place en tisanes, sirops, aromates, sels aromatiques et huiles aromatiques.

INFOS PRATIQUES

Vente directe sur place sur rendez-vous et en magasins : Local paysan (Luzy), Station fermière (Autun), Grenier paysan (Moulins-Engilbert), Ferme apicole de Fougerette (Étang-sur-Arroux).

Ouvert sur rendez-vous.

◆ D • 100
PLANTES AROMATIQUES
ET MÉDICINALES

★ LABELS
Agriculture biologique





LA FERME DE SULLY

Amélie de Mac Mahon

4, rue du Château – 71 360 Sully

03 85 82 01 08

fermedesully@gmail.com

www.chateaudesully.com

Au sein du Château de Sully, Amélie de Mac Mahon développe depuis plusieurs années une ferme-découverte avec plusieurs activités complémentaires : légumes du potager, œufs, confitures du verger, vins de Bourgogne du domaine, lentilles et pois chiches, cidre et jus de pomme (à venir)... L'exploitation est labellisée Charolais de Bourgogne.

Les visites-découvertes des différents ateliers ont déjà conquis de nombreuses classes des écoles du territoire.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au Château.

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre : à la boutique du Château de 9 h 30 à 17 h ou sur rendez-vous.

◆ D • 101

VIN, CONFITURES
LENTILLES, POIS CHICHES
ŒUFS, LÉGUMES





LES ATELIERS NOMADES

www.lesateliersnomades.wordpress.com

Facebook : Les Ateliers Nomades



L'association s'est constituée sur l'Autunois en 2009 pour faire vivre un projet d'éducation populaire valorisant le territoire et les compétences de ses habitants.

Depuis plusieurs années, dans différentes communes de la CCGAM, des actions autour de l'alimentation ont vu le jour :

- * Des ateliers cuisine-repas proposés,
 - * La mise en place et l'animation de jardins collectifs et partagés,
 - * Des rencontres avec les producteurs locaux,
 - * Des cueillettes sauvages et du glanage.
- Toutes ces actions essaient de promouvoir un accès à une alimentation locale et de qualité pour toutes et tous.

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



Création & communication
Jenn Meeûs / Le Facteur Rural

Crédit photos

Jenn Meeûs, Laura Villain

Page 61 : © Aurélien Ibanez - Bourgogne Live Prod / photothèque Bibracte EPCC

Première et quatrième de couverture : GAEC Bortolotti.

Seconde de couverture : Fromagerie Develay

Troisième de couverture : La Ferme des Vignes

© CCGAM 2025 tous droits réservés pour tous supports.

Impression

SCOP Chevillon Imprimeur, 26 Boulevard Président Kennedy 89100 Sens
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
& ARTISANS LOCAUX
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 - BP 97 - 71403 AUTUN

Tél. 03 85 86 80 52



le Grand Autunois Morvan