

# GUIDE

DES PRODUCTEURS

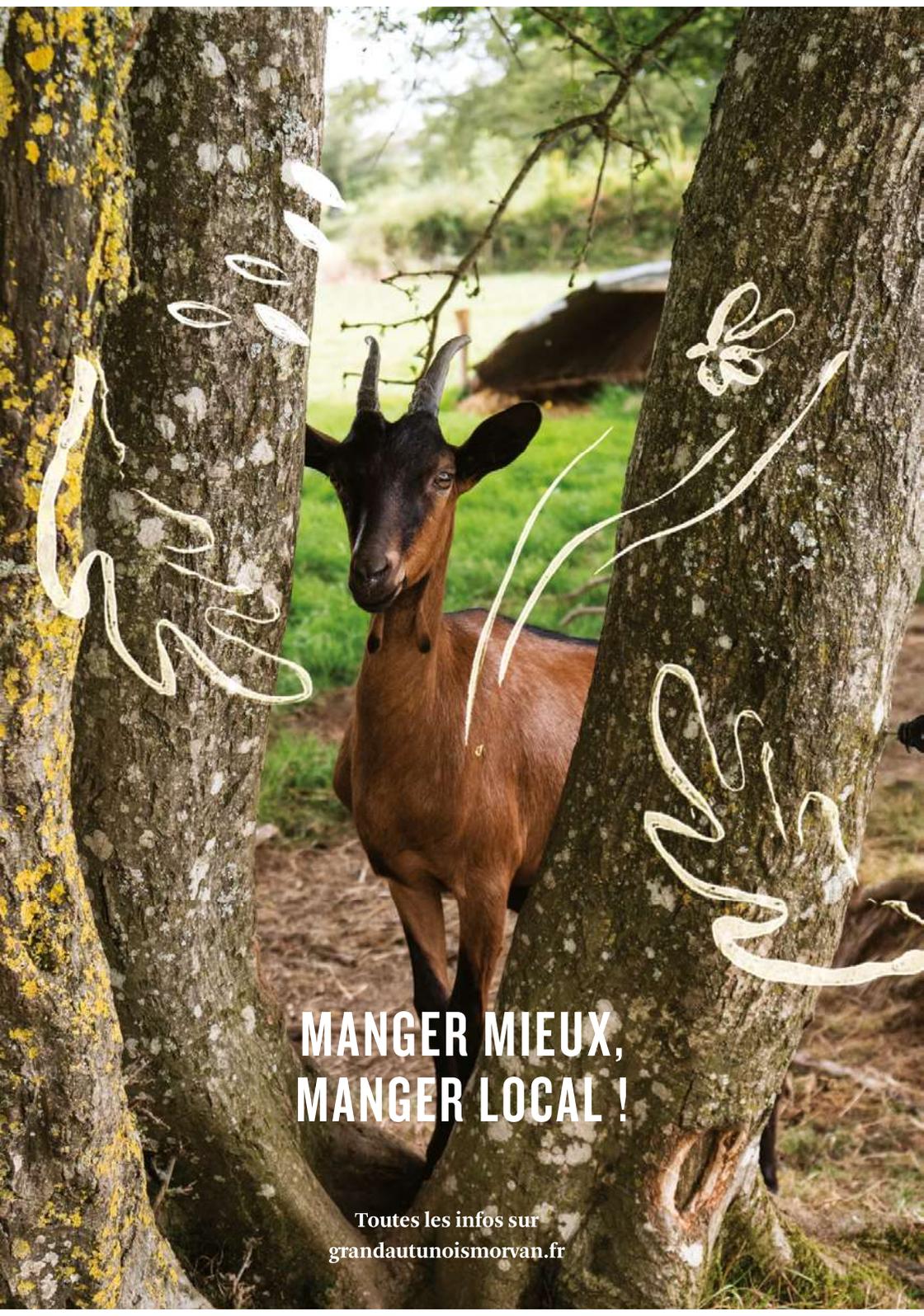
des

\* filières locales  
alimentaires



**m**

Le Grand Autunois Morvan



**MANGER MIEUX,  
MANGER LOCAL !**

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



**42**  
GIEE Terroirs  
du Morvan

**4**  
Manger local,  
c'est l'idéal !

**6**  
Les filières courtes  
en quelques mots

**8**  
Où trouver  
les producteurs ?

**11**  
Fruits &  
Légumes

**26**  
Alôsnys, Le village  
des saveurs

**29**  
Viande  
bovine

**41**  
Abattoir du Grand  
Autunois Morvan

**43**  
Viande  
ovine

**49**  
Viande  
porcine

**54**  
GIEE  
de l'Autunois

**55**  
Viande  
de volaille

**61**  
GIEE du Mont  
Beuvray

**63**  
Laitages  
& fromages

**80**  
CPIE Pays de  
Bourgogne

**81**  
Confitures,  
miel, sirops

**96**  
Club Nature

**97**  
La Station  
Fermière

**99**  
Boissons

**115**  
PAT de l'Autunois  
Morvan

**117**  
Autres  
produits

**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.

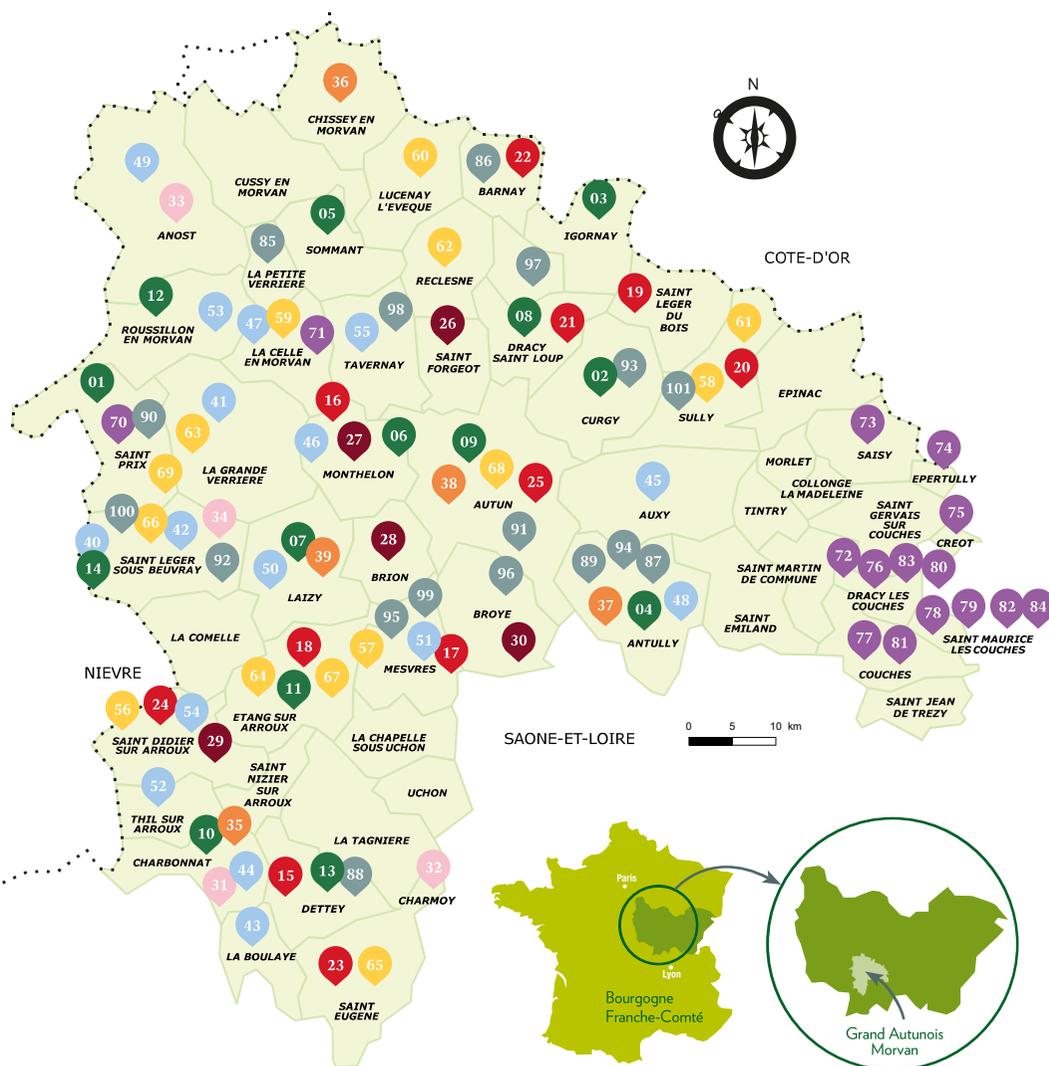
**Pour l'éducation :** c'est sensibiliser notamment les plus jeunes au lien qui existe entre le champ et l'assiette, entre le territoire et l'agriculture.

**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.

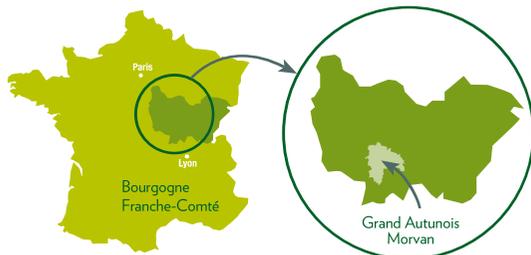
**Pour favoriser "une seule santé",** celle de l'Homme, des végétaux et des animaux, toutes liées les unes aux autres.

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

# LES PRODUCTEURS DE VOTRE TERRITOIRE



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



## 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

## 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 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

## 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

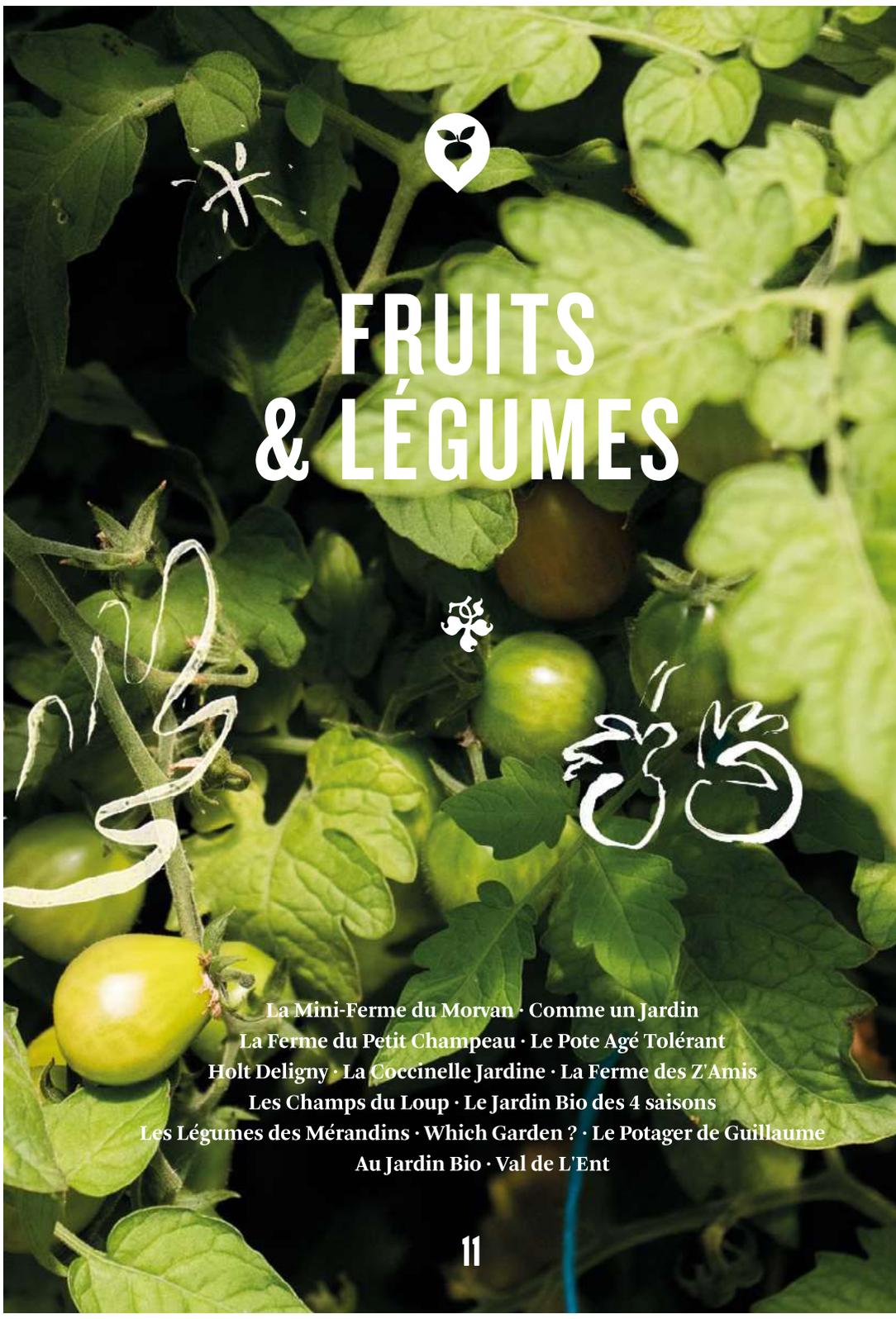
- ◆ 56 Les Ruchers de St Didier..... p82
- ◆ 57 Echappée Naturel..... p83
- ◆ 58 Le Miel de Sully..... p84
- ◆ 59 Les confituriers du Morvan..... p85
- ◆ 60 Kalumiel ..... p86
- ◆ 61 Les Abeilles de Bourgogne..... p87
- ◆ 62 Tata Gâto..... p88
- ◆ 63 La Ferme des Vignes  
Équation Végétale ..... p89
- ◆ 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'Alaine ..... 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](mailto: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 m<sup>2</sup>, 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](mailto:comme.un.jardin.curgy@gmail.com)

[www.comme-un-jardin-curgy.fr](http://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 m<sup>2</sup>, 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<sup>er</sup> juillet 2022 sur une surface de 2 000 m<sup>2</sup> 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](mailto:delignygil@gmail.com)

Installé en 2019, la production de tomates est effective depuis 2020 sur une surface de 300 m<sup>2</sup> de serre. Une production orientée vers la production de tomates anciennes. Plus de dix variétés, goûteuses et originales comme la Kaki-Coing... De quoi vous mettre l'eau à la bouche ! Autres productions : le persil, l'aubergine, la courge, le basilic 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](mailto: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 Luzy (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](mailto:jardinbio4saisons@ami-autun.fr)  
[www.ami-autun.fr](http://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](mailto: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](mailto:oui@whichgarden.org)

[www.whichgarden.org](http://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](mailto: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 m<sup>2</sup> et trois serres. Une pour le semis, la seconde pour les tomates et la troisième polyvalente pour les concombres, poivrons, pastèques, aubergines, haricots 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](mailto:contact@aujardinbio.fr)  
[www.aujardinbio.fr](http://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](mailto:contact@valdelent.com)  
[www.valdelent.com](http://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.**

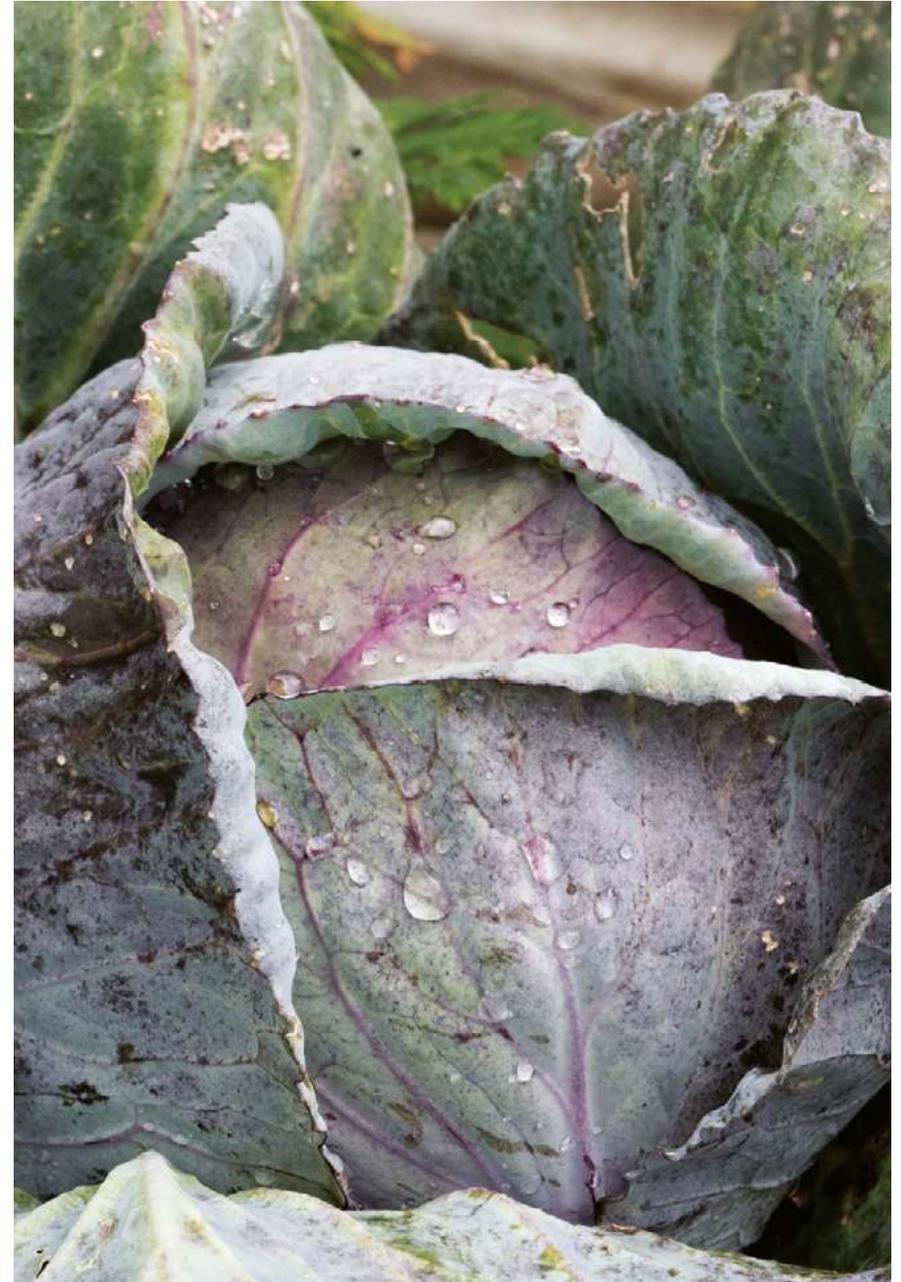
L'association vous accueille sur un domaine de 3,5 ha avec son jardin de légumes anciens, ses plantes aromatiques, ses vergers conservatoires...



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](http://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  
 gaeccgrandsgenets@gmail.com  
[www.vente-directe-viande-charolaise.fr](http://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](mailto: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](mailto: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<sup>er</sup> 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](http://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](mailto: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](http://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.



# VIANDE OVINE

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](mailto: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](mailto:artus71190@gmail.com) ;  
[labidochedartus@gmail.com](mailto:labidochedartus@gmail.com)  
[www.la-bidoche-dartus.fr](http://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.

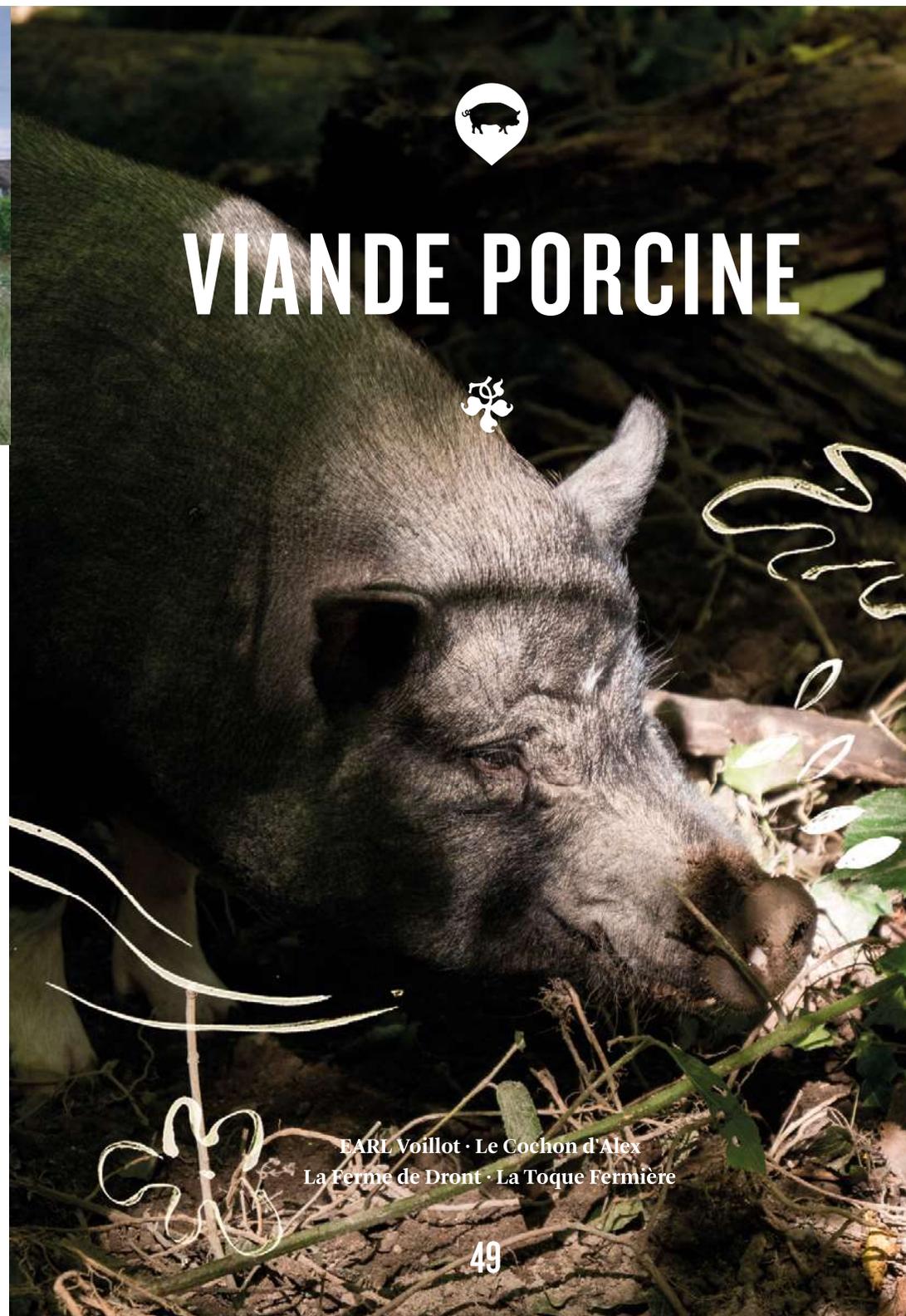
On trouve sur cette exploitation des plants de légumes et de fleurs, vendus aux portes ouvertes début mai, qui se déroulent sur l'exploitation, et sur les marchés.

## 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:toquefermiere71@gmail.com)  
**Facebook : La Toque Fermière**

8<sup>ème</sup> 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](http://www.giee-autunois.fr) et la page Facebook : @GIEE Autunois



Créé en décembre 2015, le GIEE de l'Autunois est le premier Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental de Saône-et-Loire. Il regroupe à ce jour près d'une trentaine d'agriculteurs de l'Autunois-Morvan.

## SON BUT ?

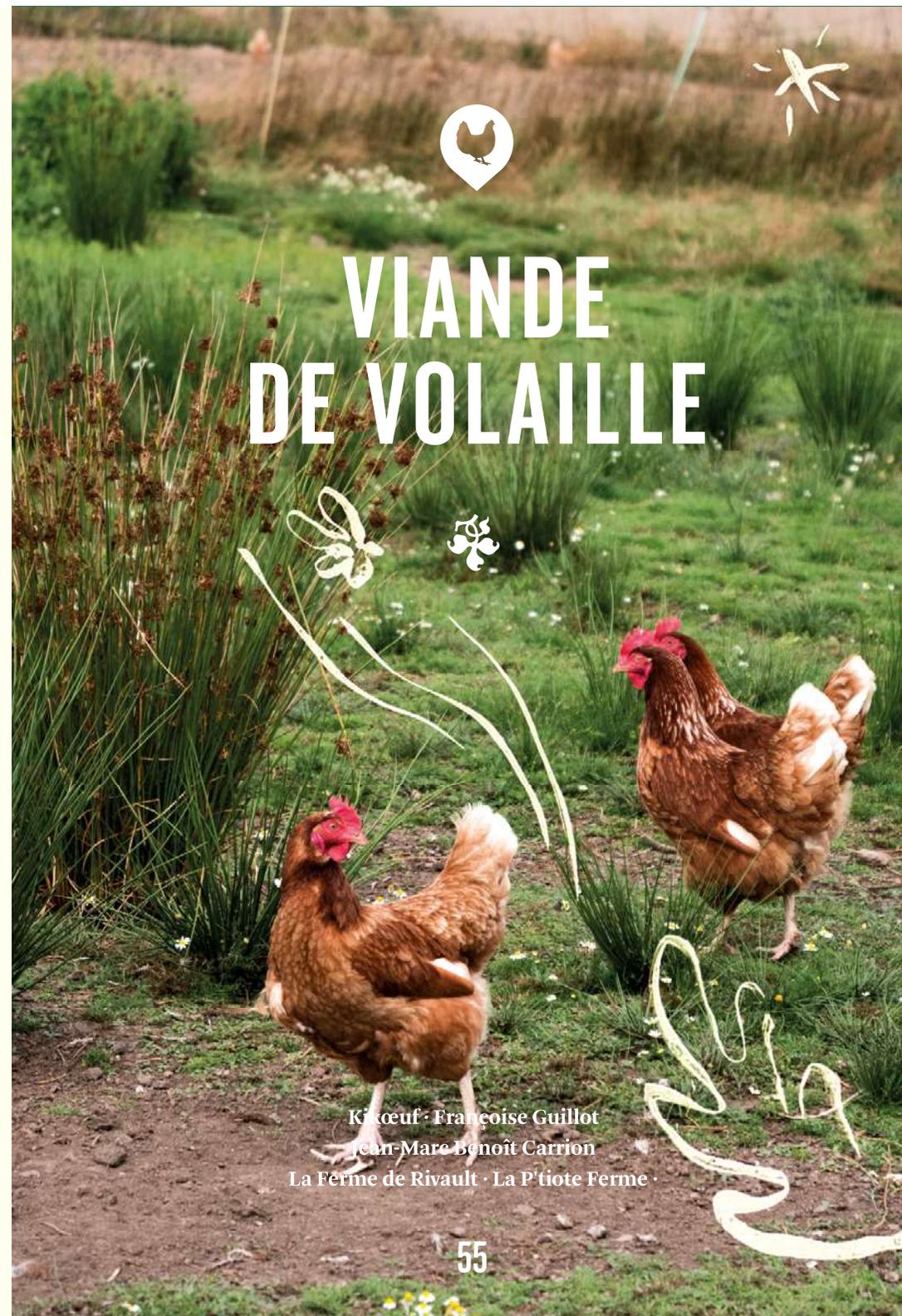
Poursuivre une dynamique agricole collective en partenariat avec les acteurs du territoire de l'Autunois-Morvan pour préserver l'environnement, assurer la pérennité des exploitations et développer leur autonomie.

## 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).



Kiŕœuf · 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](mailto:vailleauchristelle71@gmail.com)  
[www.kikoeuf.fr](http://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](mailto: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](mailto: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.

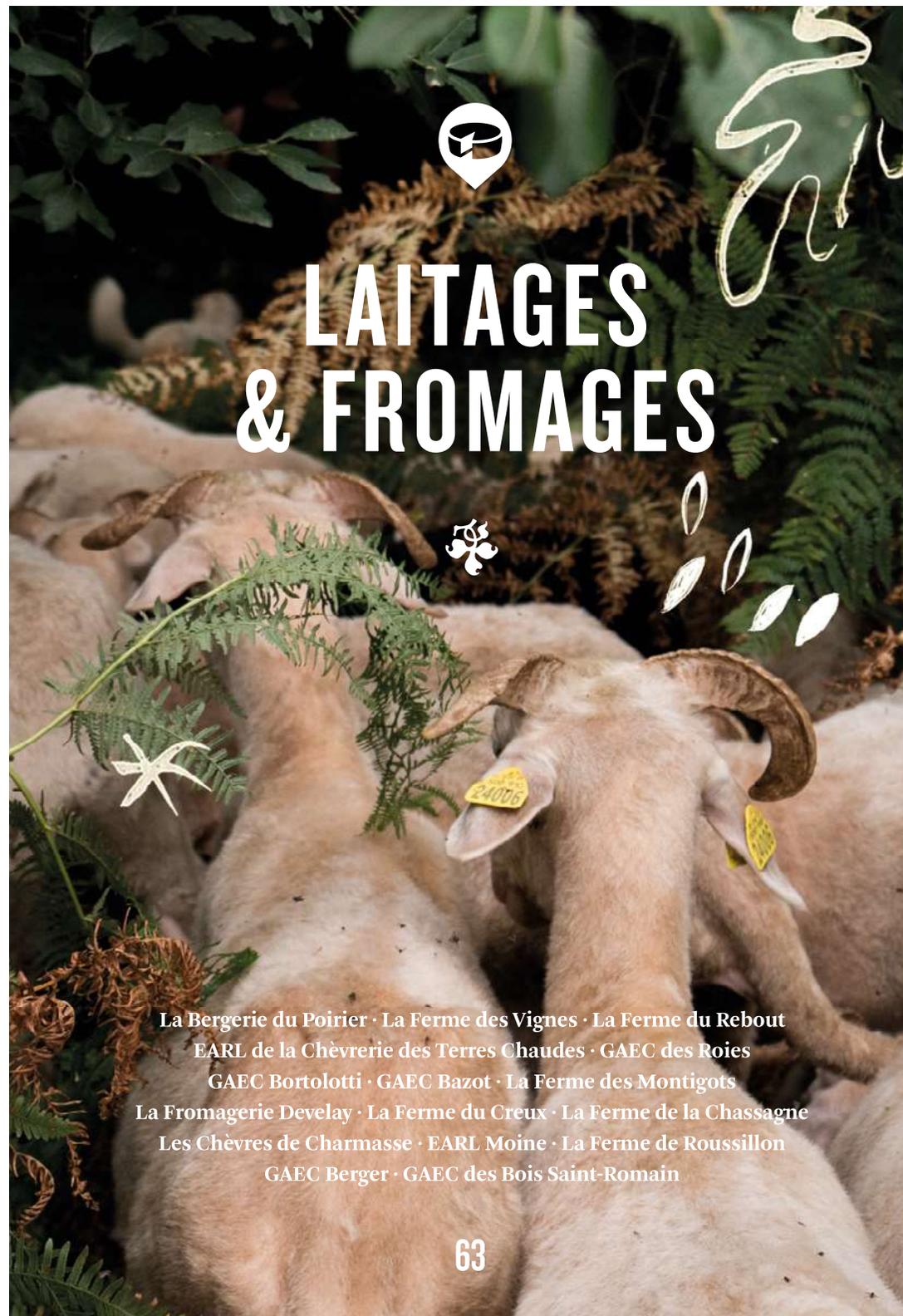
### LA RAISON D'ÊTRE DE L'ASSOCIATION ?

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](http://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](mailto: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](mailto:lafermedesvignes71@gmail.com)  
[www.fromagesdesvignes.fr](http://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.

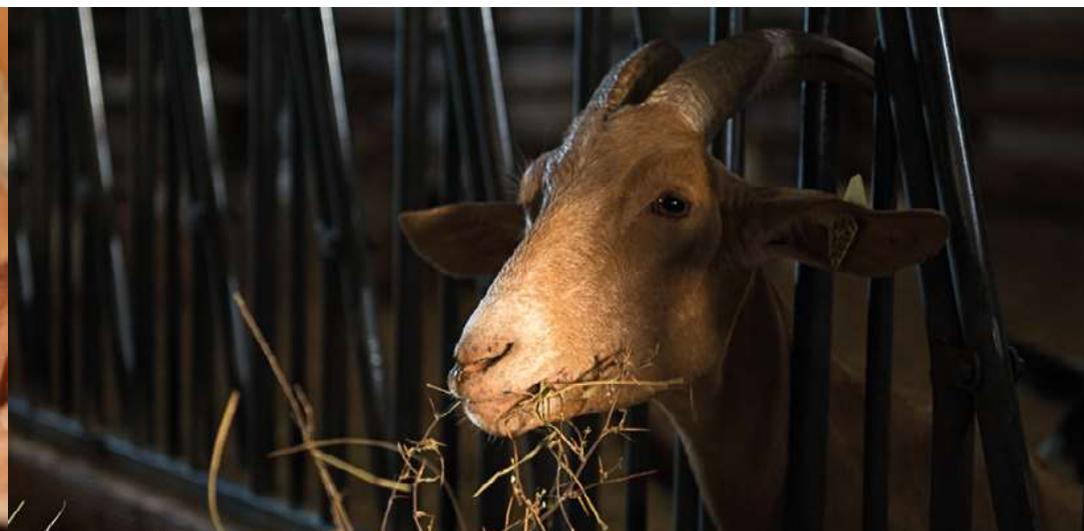
**Marché** d'Autun le vendredi matin.

**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](mailto: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](mailto: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<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> 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](mailto: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 Auxy  
 03 85 54 70 09  
[earl.bortolotti@wanadoo.fr](mailto: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 Isaplein 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](mailto:gaec-bazot@orange.fr)

Le Gaec Bazot, créé en 2008, produit des fromages de chèvres, frais, demi-sec ou sec. Récemment retraincée, 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<sup>er</sup> décembre au 1<sup>er</sup> 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](mailto: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](mailto: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



76 ——— laitages  
& fromages



## 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](mailto:contact@gaec-lafermederoussillon.fr)  
[www.gaec-lafermederoussillon.fr](http://www.gaec-lafermederoussillon.fr)

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



77 ——— laitages  
& fromages



## 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

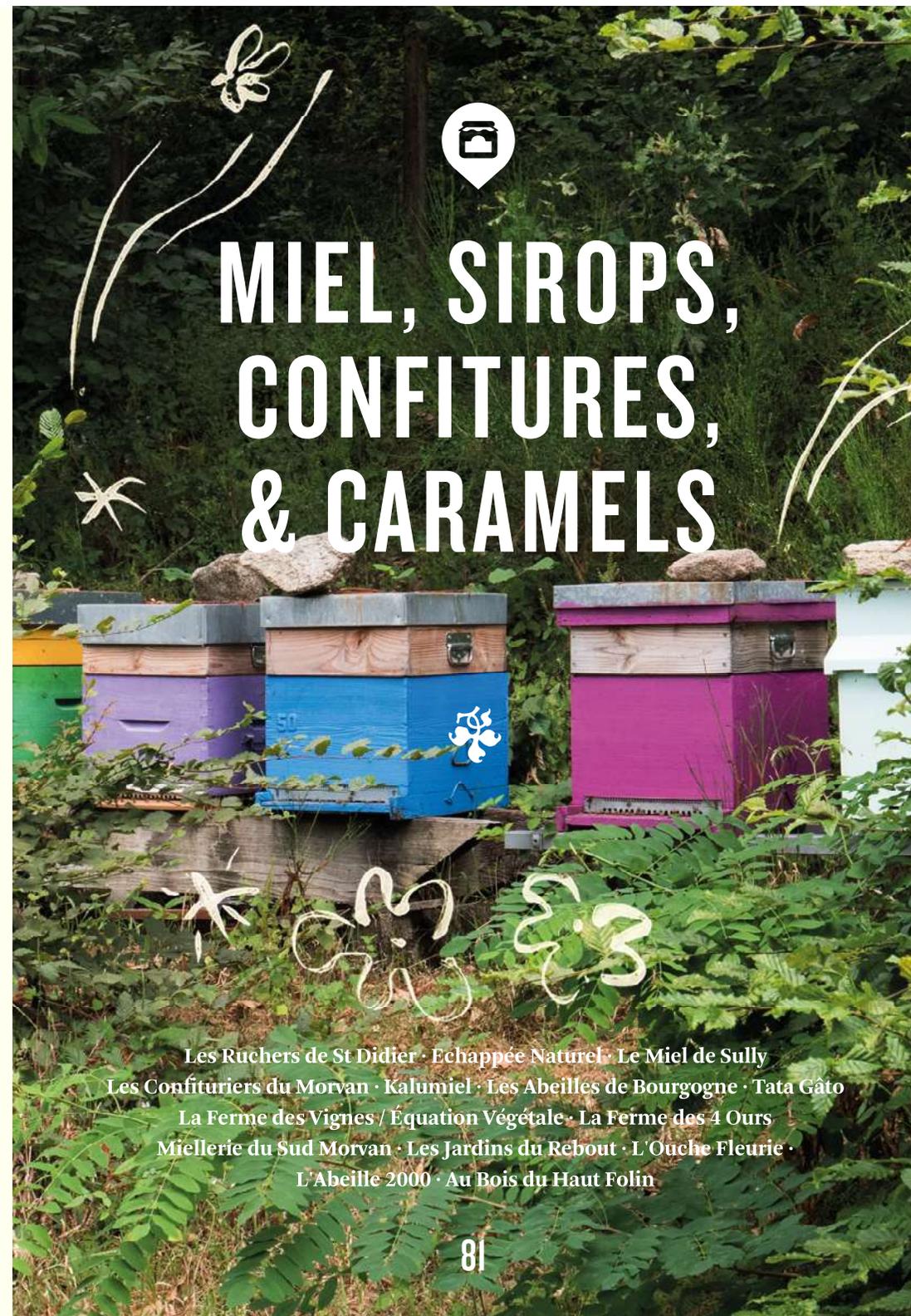


Le CPIE Pays de Bourgogne (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) est une association dont l'ambition est de faciliter la transition écologique et solidaire à travers différents projets.

[www.cpie-pays-de-bourgogne.com](http://www.cpie-pays-de-bourgogne.com)  
[www.facebook.com/CpiePaysDeBourgogne](https://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](mailto:berret.martine@orange.fr) ;  
[lesruchersdestdidier@orange.fr](mailto:lesruchersdestdidier@orange.fr)  
[www.lesruchersdestdidier.jimdofree.com](http://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](mailto: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](http://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.

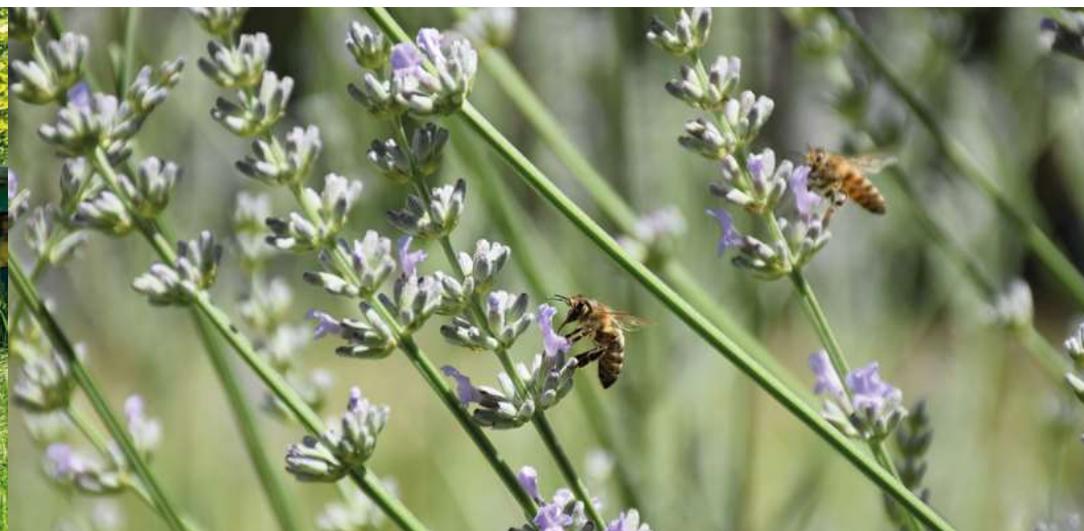
**Vente directe** au magasin et à l'Office de tourisme d'Autun.

**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-Aroux

06 21 73 76 90 • [lafermedes4ours@gmail.com](mailto: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-Aroux 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](mailto: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, myrtiliers. 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<sup>ème</sup> 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

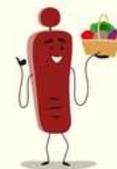


**Aline Meunier est animatrice nature. Passionnée du monde sauvage, elle partage sa passion avec petits et grands.**

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.**

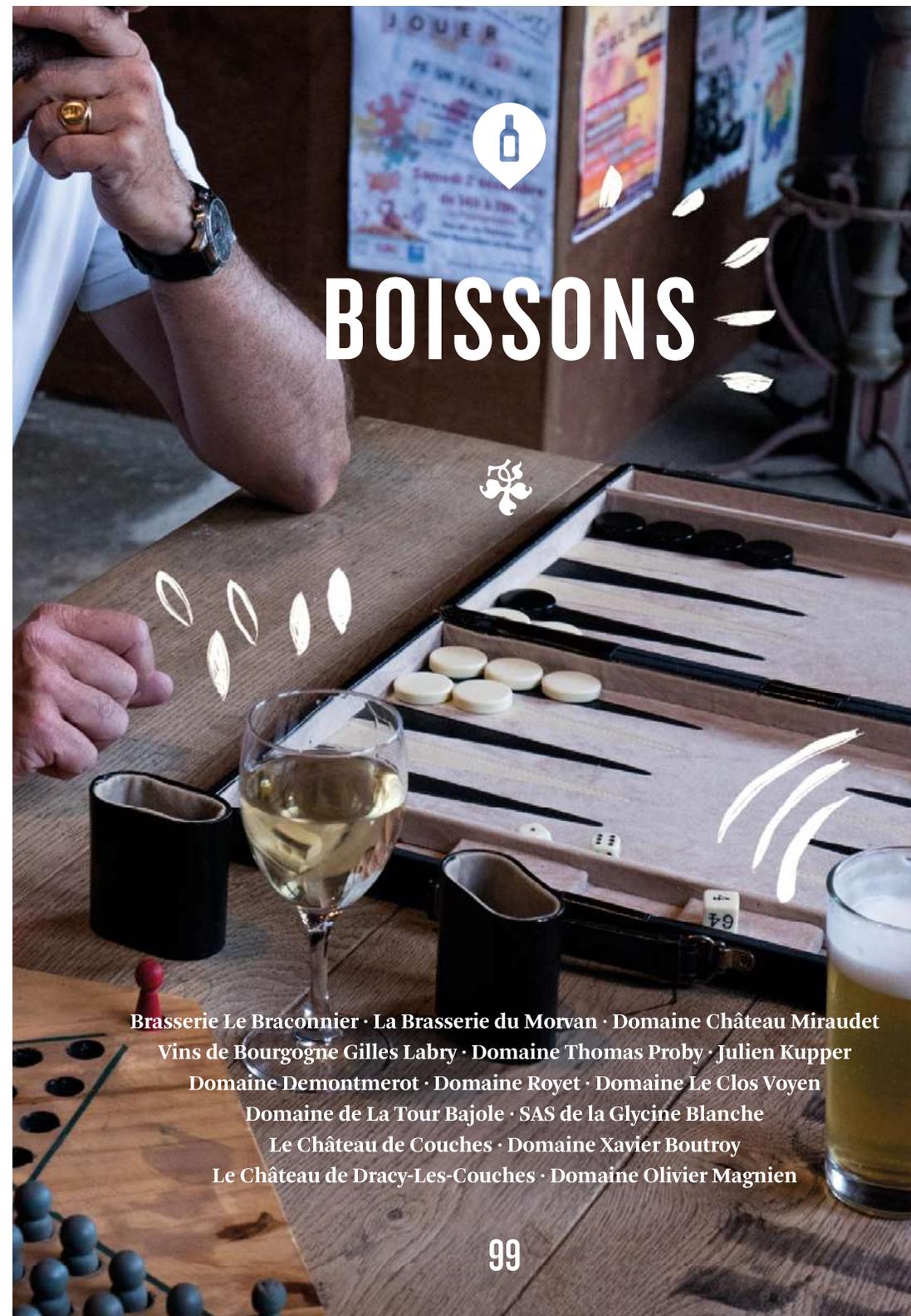
Ce sont les avantages offerts par une telle opportunité (décloisonnement de l'activité, proximité avec les consommateurs, valorisation des produits locaux...) qui ont incité les associés à relever le défi !

## 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](mailto: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](mailto: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.



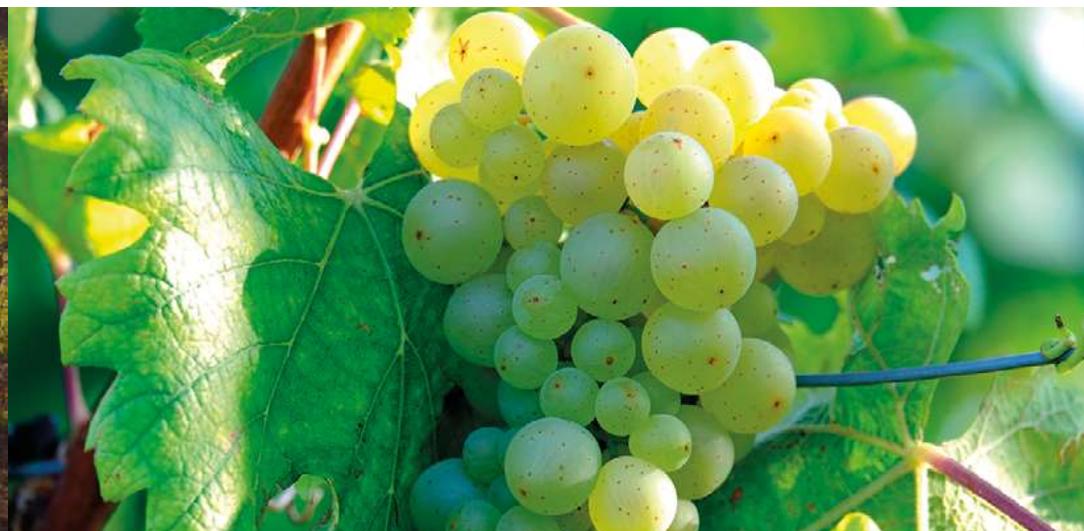
### INFOS PRATIQUES

**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](mailto: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](mailto: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](mailto:Famille.demontmerot@sfr.fr)  
[www.domaine-demontmerot.fr](http://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](mailto:contact@vincent-royet.com)  
[www.vincent-royet.fr](http://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](mailto:leclosvoyen@wanadoo.fr)

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

Marie-Christine exploite une surface de 12 ha de vignoble qui, depuis plus de quatre générations, prospère dans la région du Couchois. Au fil des années les cépages ont été sélectionnés avec grand soin pour toujours améliorer la qualité des différentes appellations. Bourgogne 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](mailto: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

◆ B • 80  
VIN  
CRÉMANT

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.



## LE CHÂTEAU DE COUCHES & LA CAVE DE MAZENAY

◆ B • 81  
VIN  
CRÉMANT

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





## 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<sup>ème</sup> siècle et sa cuverie du 18<sup>ème</sup> 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.

### INFOS PRATIQUES

**Livraison** aux particuliers et aux professionnels.  
**Vente directe** au Domaine.  
**Ouvert** uniquement sur réservation.

◆ B • 84  
VIN  
CRÉMANT



# 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](mailto:moulin.petite.verriere@wanadoo.fr)**

**[www.moulinpetiteverriere.com](http://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](mailto:contact@escargot-morvandiau.fr)**

**[www.escargot-morvandiau.fr](http://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](mailto:escargots.lanoue@gmail.com)

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

Facebook : Escargots-Ferme de La Noue 71

Instagram : Ferme De La Noue

Cette exploitation héliicole 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](mailto:contact@lasafraniere.fr)

[www.lasafraniere.fr](http://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](mailto:angelyo@hotmail.fr)

[www.essencedefleurs.fr](http://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 m<sup>2</sup>. 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 châtaigner.

### 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](mailto:informations@la-myrtille.com)

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

[www.le-pawpaw.com](http://www.le-pawpaw.com) - [www.toiture-bio.com](http://www.toiture-bio.com)

Installé en 1989 sur une surface d'un hectare avec 1 500 m<sup>2</sup> 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](mailto:racinesdumorvan@gmail.com)  
[www.sapinbio.com](http://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

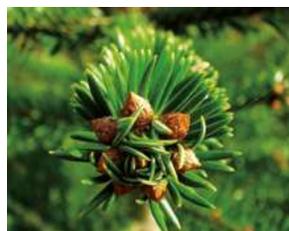
**Livraison** aux particuliers et aux professionnels.

**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](mailto:pierrman71@gmail.com)  
[www.ilot-vert.fr](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto:pepi.larbreacroquer@ik.me)  
[www.larbreacroquer.fr](http://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](mailto:info@la-molene.fr)  
[www.la-molene.fr](http://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](mailto: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<sup>er</sup> mars au 30 avril, du lundi au samedi de 14 h 30 à 18 h. Du 1<sup>er</sup> mai au 20 juin, du lundi au dimanche de 14 h à 19 h 30. Du 1<sup>er</sup> 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](mailto:contact@pepinieres-gey.com)  
[www.pepinieres-gey.fr](http://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](mailto:bienvenue@savonsetpotions.com)  
[www.savonsetpotions.com](http://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](mailto: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 m<sup>2</sup>. 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](mailto:fermedesully@gmail.com)

[www.chateaudesully.com](http://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<sup>er</sup> 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](http://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