

La Saône-et-Loire

De Ferme en Ferme®



Les conseils de l'épouvantail

- Afin de limiter l'impact des déplacements en voiture, n'hésitez pas à covoiturer.
- Pensez à apporter une glacière ou un sac isotherme pour conserver les produits frais.
- N'oubliez pas des vêtements et chaussures adaptés pour les visites.
- Si vous avez un chien : attention, ils ne sont pas acceptés dans toutes les fermes.

La sécurité est l'affaire de tous et toutes !

- Attention, des dangers existent sur toutes les fermes (véhicules, matériel, animaux ...). Nous vous appelons à être vigilants face aux risques.
- Les enfants sont sous la responsabilité des personnes qui les accompagnent. Ne les laissez pas sans surveillance dans les fermes.

Qu'est-ce que c'est ?

Le temps d'un week-end, les agriculteurs de Saône-et-Loire vous ouvrent les portes de leur ferme pour faire découvrir leurs savoir-faire et leurs activités. Au travers de visites commentées, animations et dégustations de produits, venez échanger avec ces femmes et ces hommes passionnés par leur métier sur l'agriculture durable, pour une alimentation saine et responsable.

Les fermes vous accueillent de 10h à 18h, avec un dernier départ de visite à 17h, quelles que soient les conditions météorologiques (sauf interdiction préfectorale)

Personnalisez votre parcours

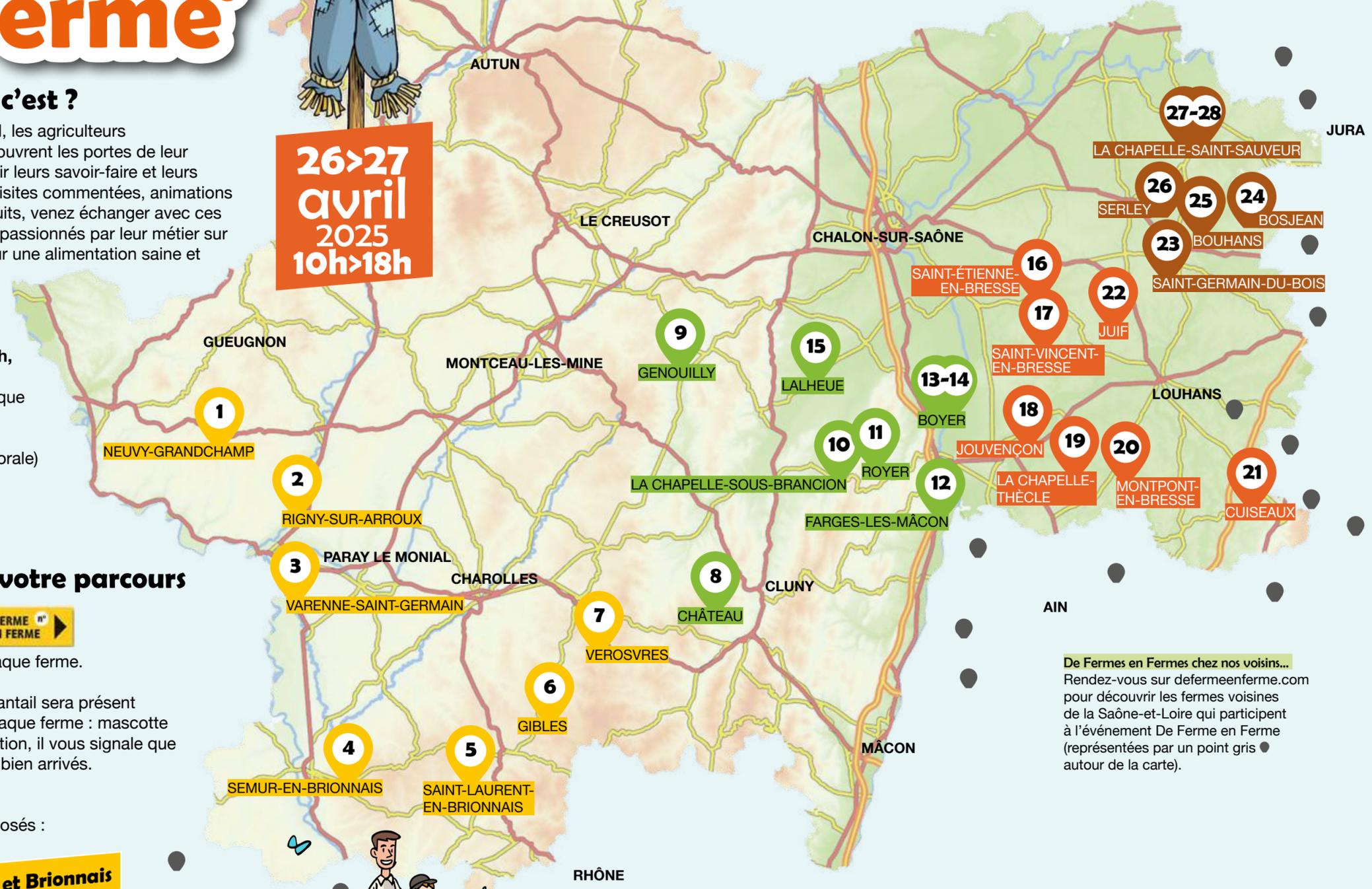
Suivez les flèches **DE FERME EN FERME** avec les numéros de chaque ferme.

Un épouvantail sera présent devant chaque ferme : mascotte de l'opération, il vous signale que vous êtes bien arrivés.

4 circuits vous sont proposés :

- Entre Charolais et Brionnais
- De la Grosne à la Saône
- La Bresse du Sud
- La P'tiote Bresse

**26>27
avril
2025
10h>18h**



Sac pique-nique pour 4 personnes à 34 € (prévoyez vos couverts)

Circuit Entre Charolais et Brionnais réservation par sms auprès de la ferme de votre choix (sauf La belle et la blette) avant le 24 avril

- Pesto d'ail des ours (les condiments sauvages)
- Saucisson sec pur porc (Ferme de la Limaye)
- Radis lavés (Le maraicher du vivant) et beurre
- 4 œufs durs (Ferme des grands noyers)
- Rillettes de bœuf (Ma ferme bio charolaise)
- Fromage de chèvre (La Limaye ou les Avoineries)
- 2 yahourts au fruits (les Avoineries)
- 2 crèmes au choc (les Avoineries)
- Pain local

La Saône-et-Loire 1^{re} édition !

De Ferme en Ferme®

26>27 avril 2025 10h>18h

Visites
Animations
Dégustations

28 fermes près de chez vous ouvrent gratuitement leurs portes pendant deux jours

Plus d'infos sur defermeenferme.com

Un évènement organisé par

De Ferme en Ferme®

defermeenferme71@gmail.com
06 44 02 91 23
Contact

Toutes les adresses près de chez vous pour faire le plein de produits locaux !

Retrouvez toute l'année les producteurs De Ferme en Ferme® dans leurs fermes, dans les magasins de producteurs et sur les marchés !

Nous remercions nos partenaires financiers et organisationnels

Un évènement organisé par

La Saône-et-Loire de Ferme en Ferme®

Référez-vous au pictogramme

-  Accès aux personnes à mobilité réduite
-  Chiens interdit
-  Agriculture Biologique
-  Appellation d'origine contrôlée
-  Haute valeur environnementale
-  Accueil paysan
-  Casse-croûtes à la ferme
-  Goûter à la ferme
-  Sac pique-nique
-  Bienvenue à la ferme
-  France passion

CIRCUIT 1

Entre Charolais et Brionnais



1

Ferme de la Limaye

Aude et David Torrent
525 impasse de la Limaye - 71130 Neuvy-Grandchamp
fermedelalimaye@gmail.com - 07 67 52 72 15
www.fermedelalimaye.wixsite.com/neuvy

 fermedelalimaye
Bienvenue ! Chèvres, cabris, cochons et vaches vous attendent... Venez découvrir nos élevages et déguster nos produits en vente directe : fromages de chèvre, salaison, conserves et viande de porc.

2

Ma ferme bio charolaise

Florence et Frédéric Demeule
269 chemin du Vernay - 71160 Rigny-sur-Arroux
contact@mafermebiocharolaise.com - 06 45 94 35 80
06 72 98 57 88 -  MaFermebiocharolaise

Nous sommes heureux de vous accueillir sur notre ferme de vaches charolaises en agriculture biologique. Nous nous ferons un plaisir de vous présenter notre métier ! Au programme, dégustation de nos produits mais aussi vente de produits charcutiers et plats cuisinés de notre gamme bœuf (attention, pas de viande fraîche à la vente).

3

Le maraîcher du vivant

Jean-Séverin Abaga Zué
511 rue du Bas de Varenne - 71600 Varenne-Saint-Germain
lemaraicherduvivant@outlook.com - 06 03 90 35 90
www.lemaraicherduvivant.fr

Découvrez comment nous cultivons des légumes sains et bons sur du broyat de déchets verts. Nos pratiques : maraîchage sur sol vivant (MSV) pour nourrir la vie du sol et stocker du carbone, et maraîchage bio-intensif pour maximiser la production sur une petite surface, tout en respectant la nature.

4

La belle et la blette

Étienne Lapalus et Quentin Lagoutte
2440 route de Saint-Julien - 71110 Semur-en-Brionnais
labelleetlablette71@gmail.com - 06 89 25 21 59
 labelleetlablette71

Maraîchers et floriculteurs sur petite surface. Venez visiter nos serres en bois et notre jardin de légumes et de fleurs ! Atelier découverte des semis pour les enfants. Vente de plants de légumes et de fleurs.

5

Les condiments des sauvages

Carole Jarrige
27 route de chateaufort - 71800 Saint-Laurent-en-brionnais - carole.jarrige@sfr.fr - 06 34 69 90 77
Au cœur du bocage Brionnais, vous découvrirez un jardin de plantes, de légumes et de fruits cultivés et transformés à la ferme, selon des méthodes économes, durables et artisanales. Dégustations et vente de condiments sur place.

6

Chevrerie les Avoineries

Caroline Brunet et Nicolas Glorieux
211 chemin des avoineries LD Gillette - 71800 Gibles
contact@lesavoineries.fr - 06 29 07 26 99 - 06 11 63 27 63
www.lesavoineries.fr -  lesavoineries

Ferme caprine située en haut d'une colline avec vu sur le Mont Saint-Cyr et la montagne de Dun. Large gamme de produits fermiers : lactiques, yaourts, crèmes-desserts, glaces, tommes... Venez rencontrer les chèvres au pâturage, les cabris, découvrir la fabrication des fromages et les déguster !

7

La Ferme des Grands Noyers

Éric Privat et Théo Vandecaveye-Vandwick
550 route des Grands Noyers - 71220 Verovres
lafermedesgrandsnoyers@riseup.net - 06 49 66 88 72
Espace de liberté pour nos animaux, la Ferme des Grands Noyers accueille des vaches de race Normande et des poules pondeuses. Dégustation et vente directe de nos desserts lactés et œufs



Sur ce circuit, les producteurs vous préparent un sac pique-nique pour 4 pers. composé des produits des fermes du circuit du Entre Charolais et Brionnais.

À réserver par sms auprès de la ferme de votre choix (sauf La belle et la blette) avant le 24 avril.

CIRCUIT 2

De la Grosne à la Saône

8

Ferme Saint Laurent

Collectif de 8 producteurs : Anne, Tom, Apolline, Caroline, Sylvain, Philippe, Thomas & Gaëtan
Lieu-dit Saint-Laurent - 71250 Château
contact@fermesaintlaurent.com - 06 47 04 74 59
www.fermesaintlaurent.com -  ferme_stlaurent

Venez découvrir des légumes diversifiés et une belle pépinière (vente de plants), déguster notre pain au levain cuit au four à bois et croquer dans nos délicieux fromages. Laissez-vous bercer par les douces clochettes de nos chèvres et chevreaux et le beuglement de nos vaches. Vente de produits sur place. Prévoir une glacière.

9

La Bergerie de Santagny

Thomas Martin
9 lieu-dit Santagny - 71460 Genouilly
labergeriedesantagny@gmail.com - 06 43 25 17 71
www.labergeriedesantagny.com -  labergeriedesantagny

Venez découvrir nos brebis laitières, leurs agneaux et nos poules pondeuses. Visitez notre ferme de la bergerie à la fromagerie en passant par la nursery. Dégustation de nos produits. Vente de fromages et des produits de la ferme (colis d'agneaux et volailles sur commande). Prévoir une glacière.

10

Ferme de la Pierre Levée

Cécile Daubas, Hélène Willard, Claire Meynet-Cordonnier
Lieu-dit La Pierre Levée - 71700 La Chapelle-sous-Brancion - fermedelapierrelevee@gmail.com
07 65 72 32 38 -  ferme_de_la_pierre_Levee
Tournez au menhir pour découvrir notre ferme. Ce sera l'occasion de rencontrer brebis et agneaux, cochons, vaches Galloway, et d'en apprendre davantage sur la fabrication du fromage et du pain. Dégustation en fin de visite, vente de produits laitiers et de boulange.

11

Domaine Debreuille

Charles-Édouard Debreuille
1 place du Château - 71700 Royer
contact@domaine-debreuille.com - 06 73 81 83 79
www.domaine-debreuille.com -  DomaineDebreuille

Découvrez les 4 cépages bourguignons ! Petit domaine familial, nous avons à cœur de partager notre métier et notre terroir avec nos visiteurs. Découvrez nos vins mais aussi les outils de vinification et de culture de la vigne. L'intérieur d'une bouteille de vin n'aura plus de secret pour vous !

12

Domaine Roux Gros

Nicolas Roux et Emmanuel Gros
30 Grande rue - 71700 Farges-Les-Mâcon
emmanuel.gros58@gmail.com - 06 07 87 99 28
06 60 54 04 27

De la culture du raisin à la mise en bouteille, nous vous proposons de découvrir notre domaine tout proche des origines du cépage Chardonnay. Vous pourrez vous promener dans nos vignes et visiter nos installations, avant de terminer votre visite par une dégustation de nos vins.

13

Miellerie de la Natouze

Gilbert Bontemps
220 chemin de L'Arvolot - 71700 Boyer
gilbert.bontemps@hotmail.fr - 06 61 10 24 62
 miellieriedelanatouze

La Miellerie de la Natouze située dans le Val de Saône compte 150 ruches installées entre la Saône-et-Loire et le Jura et permettent de produire 9 sortes de miel aux couleurs et subtilités fort différentes. Production de pains d'épices nature, figue ou orange, hydromel, bonbons, propolis, sorbets. Visite de la miellerie et échanges sur la vie des abeilles.

14

La ferme des Muses

Anne-Laure et Jérôme Préaud
28 chemin de l'Arvolot - 71700 Boyer
lafermedesmuses@gmail.com - 06 63 55 05 28
07 66 53 52 65 - www.lafermedesmuses.fr

 lafermedesmuses

Envie de découvrir un petit élevage de vaches laitières bio où le lait est transformé en délicieux produits ? Anne-Laure et Jérôme seront ravis de vous accueillir à la ferme pour vous partager leur quotidien entre les vaches Jersiaises, les fromages et les laitages !

15

La ferme de papa

Victor Bonnot
2 rue de la Petite-Ville - 71240 Lalheue
contact@lafermedepapa.fr - 06 18 88 85 81
www.lafermedepapa.fr -  lafermedepapa

La ferme de papa est une ferme familiale. Sa production est basée sur le respect des animaux et de la nature. Notre ferme en agriculture biologique depuis 2016, propose de nombreux produits comme des huiles de tournesol ou de colza, de la farine ou encore de la viande et de la charcuterie. Vente principalement en local et en direct.

CIRCUIT 3

La Bresse du Sud



16

Le jardinier glacier

Sylvie Guigue
580 route de Louhans - 71370 Saint-Étienne-en-Bresse
lejardinierglacier@orange.fr - 03 85 96 44 28
06 01 01 67 20

Venez partager notre passion : de la production bio de fruits rouges et plantes aromatiques à la transformation en sorbets et glaces végétales. Réveillez vos papilles avec des goûts authentiques ! Découvrez notre engagement pour l'écologie et notre bâtiment à énergie positive. Pensez à votre glacière !

17

Au cœur de la ferme

Alexia et Jeremy Siffert
1176 route de Baudrières
71440 Saint-Vincent-en-Bresse
alexia.siffert@outlook.fr - 06 34 70 97 56
www.aucoeurdelaferme.com -  aucoeurdelaferme
Venez rencontrer Alexia et Jeremy qui vous feront découvrir leur mode de vie paysan dans leur petite ferme familiale diversifiée où l'écologie a toute son importance. Au programme ? Rencontre des chèvres, chevreaux et vaches au pré ; et dégustation de produits de la ferme.

18

La ferme de ma grand-mère

Agnès et Arnaud Clerc
243 chemin du Bourg - 71290 Jouvencon
arnaud.clerc0182@orange.fr - 03 85 40 09 07
www.lafermedemagrandmere.fr -  lafermedemagrandmere
Venez découvrir l'exploitation agricole la plus diversifiée de Saône et Loire. Dans un cadre soigné où chèvres, volailles, brebis, vaches laitières, vaches allaitantes et porcs vous attendent. La visite dure 1 heure environ. 100 % vente directe, magasin à la ferme (prévoyez vos glacières).

19

Les escargots d'amandine

Amandine Raveau
690 route des Dezarets - 71470 La Chapelle-Thècle
lesescargotsdamandine@gmail.com - 06 18 92 05 12
www.les-escargots-damandine.fr

 les-escargots-damandine

Au cœur de la Bresse, venez découvrir l'élevage d'escargots ! Apprenez tout sur leur cycle de vie, leur alimentation et les secrets de leur reproduction. Visite de l'élevage en suivant le cycle de l'escargot. En fin de visite, dégustation des produits. Une expérience unique et immersive, au cœur de la nature. Idéale pour les curieux et les gourmands.

20

À mon sens

Lyvann VIALET et Capucine Fitte-Duval
550 route de la Mare - 71470 Montpont-en-Bresse
contact@a-mon-sens.com - 06 14 16 19 94
www.a-mon-sens.com -  amonsens

De la graine au flacon d'huile essentielle, vous découvrirez le processus de fabrication de nos hydrolats et huiles essentielles 100 % bio, purs et naturels. Petits et grands, vous testerez votre nez en jouant à notre loto des odeurs et vous évalueriez vos connaissances au sujet de la distillation.

21

Ferme de la cadole

Jean-Pierre Simon
24 route de Dommartin - 71480 Cuiseaux
Fermedelacadole@gmail.com - 06 07 39 49 49
www.fermedelacadole.fr

 Fermedelacadole

Émerveillez-vous entre les rangs de cassissiers, groseilliers, fraisiers et vergers. Vous apprécierez aussi le décor écologique où haies, mares et sauleraies font sens en ces lieux. L'eau est omniprésente à la ferme, grâce au sol Bressan riche en eau. À chaque visite, un commentaire sera réalisé à côté d'une mare. Découvrez le laboratoire à jus de fruits, la spécialité de la ferme.

22

Ferme brasserie Simone

Aurèle Cordier
1 400 route de Branges - 71440 Juif
aurele@fermedesimone.fr - 06 64 93 43 34
 fermedesimone

De la culture de houblons, de fruits et de plantes aromatiques, à la fabrication de bières et de sirops, venez découvrir le métier de paysan brasseur et de siropier. Dégustations de bières et de sirops, chasse au trésor autour du sirop pour les enfants.

CIRCUIT 4

La P'tiote Bresse



23

Naulin Guillaume

Guillaume Naulin et Lucie Guenot
6 basse Revallière - 71330 Saint-Germain-du-Bois
guillaume-naulin@orange.fr - 06 23 81 39 07

Bienvenue dans le monde étonnant des abeilles ! Venez découvrir le fonctionnement de la ruche. Grâce aux liens privilégiés qu'elles entretiennent avec les fleurs, les abeilles nous laissent toutes sortes de miels qui sont transformés en pains d'épices et confiseries sur l'exploitation.

24

La ferme du Bois de Jehan

Adrien Korbut
7 Le Bourg - 71330 Bosjean
adrien@fermeduboisdejehan.fr - 06 22 29 23 96

www.fermeduboisdejehan.fr -  fermeduboisdejehan
Venez découvrir notre micro ferme maraîchère en agriculture biologique. Nous vous présenterons nos cultures, notre système de gestion de l'eau et de la biodiversité ainsi qu'un atelier de récupération des semences potagères et de réalisation des semis.

25

Gaec du Charolais Bressan

Frédérique Trameaux, Victorien Masuez, Andjelo Masuez
Impasse du Vernet - 71330 Bouhans
trameauxf@gmail.com - 06 88 33 55 89

Bienvenue à la ferme familiale du Gaec du Charolais Bressan où vous attendent viande de bœuf, agneau et veau, conserves de viande, saucissons... Vente directe viande charolaise du Gaec du charolais bressan.

26

La charrette bleue

Valérie et Frédéric Colas
2666 route de Pierre - 71310 Serley
lacharrettebleue@aol.fr - 03 58 62 75 08
www.les-anesses-de-la-charrette-bleue.com

Au cœur de la Bresse, venez découvrir notre élevage d'ânesses et leurs ânonns pour la production de lait. Nous transformons nos savons et nos cosmétiques dans notre laboratoire. Notre savoir-faire et nos recettes sont uniques. Vente directe de nos produits sur place.

27

GAEC de Chavenne

Frédéric, Christelle et Chloé PACAUD
563 rue de Chavenne - 71310 La Chapelle-Saint-Sauveur
chloe.pacaud2001@gmail.com - 06 76 15 28 91
 GAEC-De-Chavenne

Venez découvrir le GAEC de Chavenne aux côtés des chèvres, vaches laitières et allaitantes ainsi que leurs produits laitiers. La visite de la ferme est suivie d'une dégustation. Vous trouverez sur place de la vente de crêpes au lait de chèvre et de vache ainsi que des sandwichs à base de merguez de cabris.

28

Bresse aquaculture

Jean-Thomas Vuillard
1941 rue du Bois d'Avaux
71310 La Chapelle-Saint-Sauveur
Vuillard.jt@hotmail.fr - 06 37 45 17 79
 bresseaquaculture

Au cœur de la Bresse, venez découvrir nos poissons, nos méthodes d'élevage ainsi que la biodiversité des étangs. Pêche pour les enfants, dégustation de nos produits et vente directe sur place.

