

Guide

des producteurs locaux



Le guide exclusif des producteurs locaux du Gâtinais en Bourgogne. Découvrez une grande variété de produits, provenant d'une vingtaine de producteurs différents.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
DU GÂTINAIS EN BOURGOGNE

6 rue Danton, 89 690 Chéroy | Tel. : 03 86 97 71 94
www.gatinalis-bourgogne.fr | contact@gatinalis-bourgogne.fr

Première édition

2024

Éditos



Derrière l'expression un peu formelle de « circuit court » se cache la volonté partagée des producteurs et des consommateurs de donner un peu plus de logique et de bon sens dans l'accès à l'alimentation. Plus que jamais les habitants de notre Communauté de communes du Gâtinais en Bourgogne veulent savoir d'où provient ce qui se retrouve dans leurs assiettes et, très naturellement, ils ont trouvé le chemin des fermes et des producteurs locaux. C'est donc cette rencontre, dans le cadre d'un PAT (Projet Alimentaire Territorial), qui rend possible aujourd'hui la publication de ce guide. Si son utilisation pratique en est la première qualité, il semble évident qu'il se révélera également un outil de développement pour nos producteurs ainsi qu'un élément de plus pour séduire les visiteurs de notre beau territoire. Il qualifiera ainsi un peu plus le « vivre et travailler au pays » qui définit notre projet commun.

Jean-François Chabolle

Maire de Vallery

Président de la Communauté

de communes du Gâtinais en Bourgogne



Un des objectifs du Projet Alimentaire Territorial de notre Communauté de communes est le développement des circuits courts. La production agricole de notre territoire s'est depuis plusieurs décennies spécialisée vers les grandes cultures (céréales et oléo-protéagineux), avec une concentration des exploitations. A côté de cette agriculture productrice de matières premières, qui occupe la plus grande partie de l'espace, s'est développée une production beaucoup plus diversifiée qui propose une large gamme de produits de qualité. Le guide des producteurs locaux va vous permettre de faire découvrir l'ensemble des producteurs qui proposent de la vente directe sur leur exploitation. Il favorise le tissu économique local en valorisant les circuits de proximité de nos agriculteurs/éleveurs ce qui permet en plus de répondre à des enjeux environnementaux comme la réduction des émissions de gaz à effet de serre en réduisant le nombre des intermédiaires et par conséquent les transports. Il va permettre de maintenir le lien entre vous et le monde agricole ce qui sera le ferment de belles aventures humaines et gustatives. Bonne lecture et profitez bien des richesses de notre beau territoire.

Christian Deschamps

Maire d'Égriselles-le-Bocage

Conseiller départemental

Élu référent du Projet Alimentaire Territorial

- 4-5 Carte des producteurs
- 6 Les points de vente
Les labels

LES PRODUCTEURS

- 7 Aux légumes puifondins
Famille Piaget
- 8 La saisonnière
Le jardin de la Marquette
- 9 Les jardins du Marais
Renaud Vigneaux
- 10 EARL Les Fourneaux
- 11 Ferme de la Bilouterie
GAEC Soccard
- 12 La Mardelle aux Loups
Spécialités Broutard
- 14 EARL Les Cabris
Missacapri
- 15 Brasserie Omnibus
- 16 Les Vignes des Grémys
Les spécialités d'Hildegarde
- 17 Bernadette Doublet
- 19 La ferme aux abeilles
Les ruchers de la Croix Blanche

- 20 Calendrier des fruits et des légumes
- 22 Quizz : le saviez-vous ?

INITIATIVE LOCALE

- 10 J'veux du local
La grainothèque de la bibliothèque de Brannay
- 13 Le comptoir de Nani
Le panier de Piffonds
- 15 Le potager communautaire
Les paniers bio du Gâtinais
- 17 Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?



Sommaire

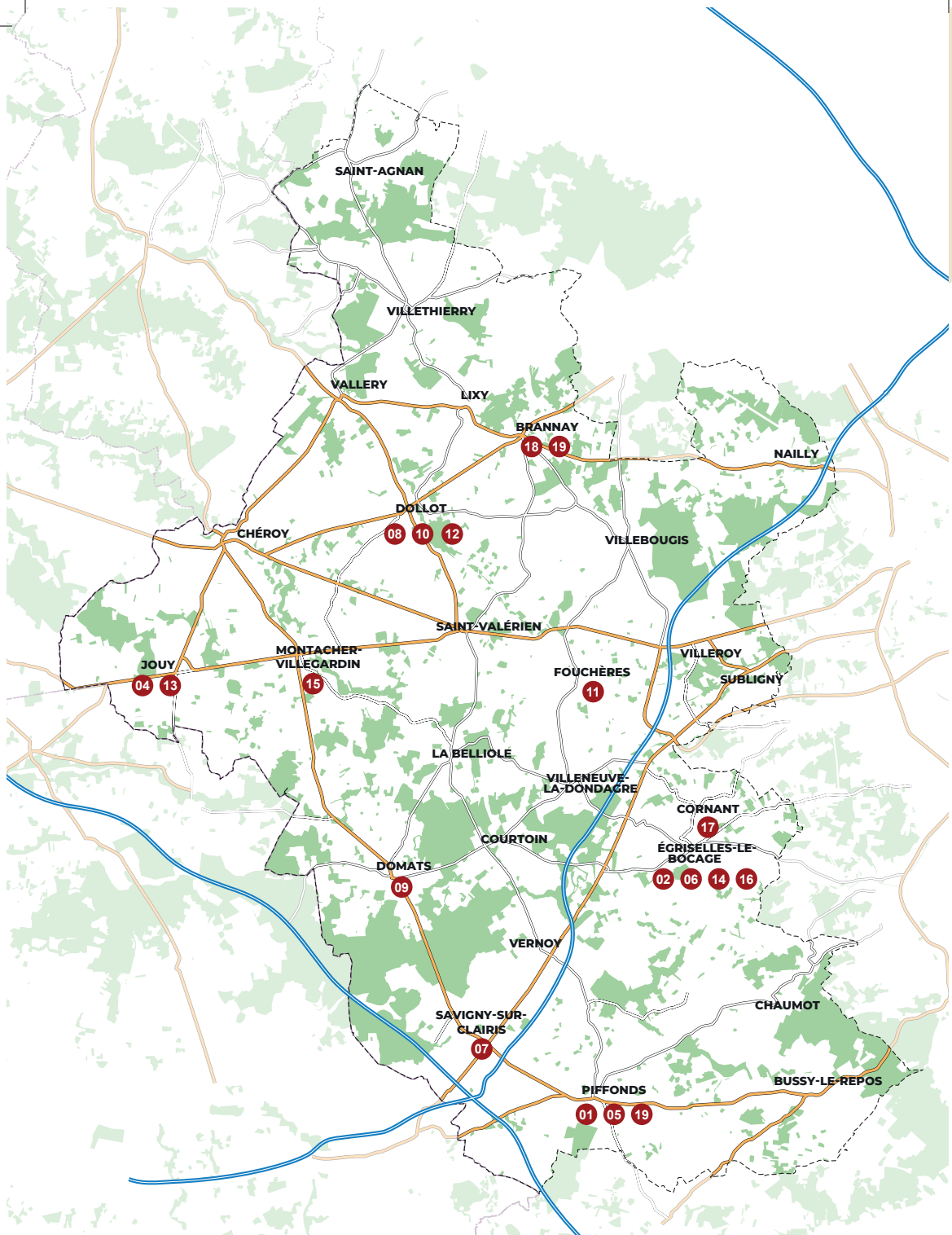
Qu'est-ce que le PAT ?



Un Projet Alimentaire Territorial (PAT) rassemble et mobilise l'ensemble des acteurs locaux concernés par la question de l'alimentation : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et gestionnaires des déchets. Ils se regroupent pour établir un état des lieux du territoire afin d'élaborer et mettre en place des actions locales concrètes. Ce projet recouvre notamment des questions transversales liées à la production et la transformation alimentaire, à l'accessibilité pour tous à une alimentation de qualité, à l'éducation au manger mieux, au gaspillage alimentaire et à la valorisation des produits locaux. L'objectif est de relocaliser l'agriculture et l'alimentation sur notre territoire, de faire « du champ à l'assiette » une réalité en soutenant les initiatives locales (installations d'agriculteurs, épicerie, légumerie, jardins partagés...).
























Le PAT se situe à l'échelle de quatre collectivités : les Communautés de communes du Gâtinais en Bourgogne, du Jovinien, de Yonne Nord et de la Vanne et du Pays d'Othe. Le diagnostic alimentaire a été réalisé en 2022 avec l'aide d'un bureau d'études. En début d'année 2023, le projet commun des quatre collectivités a été reconnu par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire : il est désormais officiellement lauréat de l'appel à projets national du programme pour l'alimentation.





Les producteurs locaux



01	AUX LÉGUMES PUIFONDINS	 	7
07	FAMILLE PIAGET		7
12	LA SAISONNIÈRE	 	8
13	LE JARDIN DE LA MARQUETTE		8
14	LE JARDIN DU MARAIS	 	9
18	RENAUD VIGNEAUX		9
06	EARL LES FOURNEAUX	 	10
08	FERME DE LA BILOUTERIE		11
09	GAEC SOCCARD		11
10	LA MARDELLE AUX LOUPS		12
19	SPÉCIALITÉ BROUTARD		12
05	EARL LES CABRIS		14
04	MISSACAPRI		14
03	BRASSERIE OMNIBULLE		15
17	L'ASSOCIATION DES VIGNES DES GRÉMYS		16
16	LES SPÉCIALITÉS D'HILDEGARDE		16
02	BERNADETTE DOUBLET		18
11	FERME AUX ABEILLES		19
15	LES RUCHERS DE LA CROIX BLANCHE		19

LES MARCHÉS

DOMATS

📅 Dimanche matin

📍 Place de l'église

EGRISSELLES- LE-BOCAGE

📅 Dimanche matin

📍 dans le centre bourg

SAINT VALÉRIEN

📅 Samedi matin

📍 dans le centre bourg

LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

PAIN

📍 Bussy le Repos

Chaumot

Piffonds

Subligny

Villeroy

POULET

📍 Bussy le Repos

PIZZA

📍 Bussy le Repos

N'hésitez pas à contacter la Communauté de communes du Gâtinais en Bourgogne pour nous faire connaître les marchés et distributeurs.

LÉGENDE

MARAÎCHAGE



APICULTURE



FABRICATION



ÉLEVAGE



AGRICULTURE



Les labels



L'agriculture biologique (AB) est un système global de production agricole qui allie bonnes pratiques environnementales, respect de la biodiversité, préservation des ressources naturelles et respect de normes élevées en matière de bien-être animal.



Slow Food*

Slow Food est un mouvement international à but non-lucratif qui veut rendre à l'alimentation toute sa valeur et sa place dans la société :

- en respectant les producteurs par un juste prix en rémunération de leur travail
- en respectant la nature et l'environnement et en protégeant la biodiversité
- en valorisant les saveurs et les traditions locales issues de chaque terroir et de chaque culture.



LA ROCHE QUI DIT OUI!

Produire, distribuer, consommer : tout est à réinventer.

La Roche Qui Dit Oui ! fait partie des nombreuses initiatives qui accompagnent la société dans ce tournant vital. Ce réseau a pour mission de fournir à tous ceux qui le souhaitent une alimentation locale de qualité, et de protéger une agriculture d'avenir tout en lui donnant les moyens de se développer. Pour être à la hauteur de ces défis, les producteurs et les responsables de points

de vente devront agir de concert, dans la confiance et la transparence.



La plateforme locavor.fr vous permet de commander des produits locaux en circuit court et de les récupérer chaque semaine dans un point de distribution voisin. Il suffit de s'inscrire dans une communauté locavor près de chez soi pour retrouver les produits locaux proposés. Leur fonctionnement permet de réduire les intermédiaires, de diminuer le gaspillage, de profiter de produits de qualité, frais et de saison à un prix juste fixé par les producteurs.



La marque Bienvenue à la ferme, mise en place par la Chambre d'agriculture, est le premier réseau national de vente directe et d'accueil à la ferme. Le réseau qui propose de « manger fermier » et « vivre fermier », valorise les circuits courts et l'accès aux produits locaux tout en promouvant les valeurs de proximité, de transparence et de pédagogie



La marque Imprim'vert a pour objectif de favoriser la mise en place, par les imprimeurs, d'actions concrètes conduisant à une diminution des impacts de l'activité sur l'environnement.

Source : Centredegres

Les producteurs



AUX LÉGUMES PUIFONDINS MARAÎCHERS EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Christelle Roux

8, lieu-dit Les Gauguins

89330 Piffonds

06.35.17.51.13

info@auxlegumespuifondins.fr

Facebook : Aux Légumes Puifondins

En 2019, Christelle Roux est revenue sur les terres de ses grands-parents, à Piffonds. Avec Greg, son compagnon, cette jeune agricultrice exploite environ deux hectares de terre entièrement dédiés au maraîchage. Ensemble, ils produisent des légumes 100% bio.

Produits : Plus de 50 variétés de légumes différents.

Points de vente et marchés : Vente à la ferme, le samedi matin de 10h à 13h.

Vente au marché de Courtenay, dans la halle, le jeudi matin.



Le saviez-vous

Autour de la Pomme

Avec 1 kg de pommes, on peut produire 0.6 litres de jus de pommes.



FAMILLE PIAGET POMMICULTEURS

Evelyne Piaget

1, Les Réchauds

89150 Savigny-sur-Clairs

06.14.94.27.15

piaget@cegetel.net

Depuis 1992, Evelyne Piaget et son mari exploitent de vieux vergers de pommiers. Ils ont également réintroduit d'anciennes variétés de pommes à cidre sur le territoire du Gâtinais, qu'ils cultivent de manière naturelle sur un terrain d'environ deux hectares où pâturent librement des chevaux. Ils souhaitent à terme céder l'exploitation familiale à l'un de leurs enfants.

Produits : Jus de pomme naturel – Cidre naturel – Vinaigre de cidre naturel.

Points de vente et marchés : Vente directe à la ferme sur rendez-vous.

Réutilisation des bouteilles en verre.





LA SAISONNIÈRE MARAÎCHERS

Johanna Veillerette et Benjamin Sassier
1, lieu-dit La Heurtebrise
89150 Dollot
07.68.62.59.63

En 2011, Benjamin et Johanna, qui souhaitent concilier leur désir d'autonomie alimentaire avec leur activité professionnelle, se sont installés en tant que maraîchers sur des terres familiales à Dollot. Bien qu'ils ne disposent pas du label Agriculture Biologique, ils s'attachent à n'employer que des engrais naturels, dans le respect de l'environnement. Vous pouvez les retrouver sur le marché de Sens les vendredis et samedis matin. Pas de vente directe à la ferme.

Produits : De nombreux légumes et fruits cultivés naturellement sans traitement chimique.

Points de vente et marchés : Marché de Sens, place de la République - 89100 Sens, le vendredi et le samedi matin.



Le saviez-vous

Autour des verrières

Durant l'entre-deux-guerres, pour pallier le manque de main d'œuvre, l'Yonne a accueilli des agriculteurs flamands. Excellents cultivateurs, ces migrants ont apporté des techniques nouvelles, en particulier en matière de maraîchage. En témoignent les verrières d'Eric Gradaive, âgées de 53 ans.

LE JARDIN DE LA MARQUETTE MARAÎCHERS

Franck Halleur
La Marquette
89150 Jouy





LE JARDIN DU MARAIS

MARAÎCHER EN AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Eric Gradaive

2, rue des Talotteries – Brassy
89500 Égriselles-le-Bocage
06.04.18.10.12

eric.gradaive@gmail.com

Site internet : leslegumesbiodemarsangy.fr

Ancien professeur d'agronomie, Eric Gradaive est passé de la théorie à la pratique en s'installant en tant que maraîcher en agriculture biologique. Depuis 2009, entre Marsangy et Égriselles-le-Bocage, il cultive près de 250 variétés différentes de légumes sur environ deux hectares. Les terres situées à Marsangy appartiennent à l'association Terre de Liens, dont il est locataire en vertu d'un bail de carrière pourvu de clauses environnementales.

Produits : 250 légumes de saison.

Points de vente et marchés : Vente directe sur place (Jardin du Marais, route des marais - 89500 MARSANGY), le samedi de 9h à 12h (sauf pendant la coupure hivernale). Possibilité d'abonnement aux paniers.

Également à l'AMAPP des Paniers Bio du Gâtinais à Chéroy (le vendredi soir) ainsi qu'à l'AMAPP de Villevallier (le jeudi soir).



RENAUD VIGNEAUX

MARAÎCHER

Renaud Vigneaux

7, rue de l'Orval
89150 Brannay
06.62.35.60.54

rvigneaux@gmail.com

Ancien chef de projet dans la presse, Renaud Vigneaux a commencé son activité il y a huit ans en reprenant la ferme familiale. Il cultive une variété particulière de pomme de terre : l'ondine, une pomme de terre polyvalente et légèrement sucrée. Soucieux de la qualité de ses terres, il ne traite que lorsque c'est nécessaire.

Produits : Pommes de terre.

Points de vente et marchés : Vente directe à la ferme, samedi matin de 10h à 12h. Conditionné par sacs de 5kg ou 10kg (emballage éco-responsable). Carrefour de Sens.

Le panier des Singeons à Chantecoq.



INITIATIVE LOCALE



J'VEUX DU LOCAL

Le site internet J'veux du local, créé à l'initiative de la Chambre d'agriculture, permet de trouver des producteurs locaux (fruits et légumes, volailles, produits laitiers, miel...) près de chez soi, à l'aide d'une carte géolocalisée.

Si vous êtes un producteur non référencé, vous pouvez contacter la Chambre d'agriculture de l'Yonne au 03.86.94.22.22 ou par e-mail : contact@jveuxdulocal89.fr

LA GRAINOTHÈQUE DE LA BIBLIOTHÈQUE DE BRANNAY

Les responsables de la bibliothèque municipale de Brannay ont mis en place une grainothèque. Toutes les personnes qui ont un jardin et qui souhaitent partager les graines qu'elles ont récoltées avec d'autres jardiniers amateurs peuvent venir les déposer à la bibliothèque.

Ce service, qui repose sur l'échange, doit se faire uniquement avec des graines récoltées dans les jardins. Les graines provenant du commerce sont exclues ! En revanche, il n'est pas nécessaire d'être inscrit à la bibliothèque pour participer.

Horaires d'ouverture : le mercredi de 16h à 18h et le samedi de 10h à 12h.

Bibliothèque de Brannay
9 rue Saint-Blaise - 89150 Brannay
09.67.19.43.26
biblio@mairie-brannay.fr



EARL LES FOURNEAUX AGRICULTEUR, ÉLEVEUR DE BOVINS

Christian Deschamps
4, rue de la Vallée
89500 Égriselles-le-Bocage
06.08.18.17.93 - 03.86.86.09.39
cdeschamps89@gmail.com

Christian Deschamps est agriculteur depuis trente ans. Il a récemment développé l'élevage bovin qu'il souhaite voir réintroduire sur le territoire du Gâtinais. Son élevage compte environ une quarantaine de Salers allaitantes ainsi que leur descendance (soit 110 à 130 bovins au total).

Produits :

Colis panaché de différents morceaux conditionnés sous vide : basse côte en steak, morceaux à Bourguignon, entrecôte en steak, faux-filet en steak, hampe, onglet, steak, morceaux à pot-au-feu, braisé, tournedos, bavette, rôti...

Céréales, oléagineux, protéagineux, foin, paille.

Points de vente et marchés : Vente directe en colis panaché sur commande (viande de génisse de 30 mois environ, nées sur l'exploitation et nourries exclusivement avec les produits de la ferme).





FERME DE LA BILOUTERIE

ÉLEVEURS DE VOLAILLES

Sylvie et Jean-Bertrand Brunet
3, chemin de la Renauderie
89150 Dollot
06.21.18.56.21
fermedelabilouterie@hotmail.com

Après des études forestières, Jean-Bertrand Brunet a décidé de reprendre l'exploitation familiale en 1999. Son objectif : être le plus autonome possible. Agriculteur, il utilise ses céréales, cultivées en polyculture, pour nourrir ses volailles (dont le fumier en retour sert à nourrir le sol).

Produits :

Volailles : poulets, pintades, canettes, canards, oies, dindes et chapon. Toute découpe de volaille.
Cochon : Vente d'octobre à février.

Agneau : Vente de septembre à novembre.
Volailles démarrées, poulettes prêtes à pondre, œufs.

Aliment à la carte en gros ou au détail. Vente sur commande.

Respect du bien-être animal.

Points de vente et marchés : Vente directe le mercredi matin sur commande et sur RDV.
Biocoop-Germinal à Sens.



GAEC SOCCARD

ÉLEVEURS DE VACHES LAITIÈRES

GAEC SOCCARD - Délices du Metz
Didier, Victor et Bérénice Soccard
Le Metz
89 150 Domats
06.47.72.29.45
delicesdumetz@gmail.com
Facebook : [delicesdumetz](#)
Instagram : [@delicesdumetz](#)

Didier Soccard a repris la ferme familiale où il élève cent vaches laitières de race Prim'Holstein nourries en grande partie des produits de la ferme. Sa fille Bérénice a développé les activités de transformation et d'accueil du public à la ferme.

Produits : Produits laitiers fermiers (lait, fromage, yaourt, crème et desserts lactés).

Points de vente et marchés :

Vente directe du lundi au vendredi de 10h30 à 12h puis de 16h30 à 18h.

La boutique de la Mardelle aux loups à Dollot.

Les paniers des Singeons à Chantecoq.

Le comptoir de Nani.

Vente sur les marchés Bienvenue à Ferme.

Qu'est-ce qu'on mange ce soir (drive fermier)

Activités proposées : Goûter à la ferme (l'après-midi, sur réservation) : visite de la ferme, fabrication de faisselles, traite des vaches, soin des veaux et goûter fermier. Tout public - 10€ par personne (les enfants doivent être accompagnés).

Réutilisation des pots et bouteilles en verre.





LA MARDELLE AUX LOUPS

ÉLEVEURS DE VOLAILLES

Jean Pierre et Céline Brunet

3, La mardelle aux loups

89150 Dollot

03.86.88.60.61

brunet.89@gmail.com

Facebook : La Mardelle aux loups

Ancienne éducatrice spécialisée, Céline Brunet a repris la ferme familiale il y a six ans. Elevées en plein air et dans le respect de leur bien-être, ses volailles sont nourries avec les produits de la ferme (sans OGM ni antibiotiques).

Produits : Production de volailles : poulet, pintade, dinde, canard, canette, volailles festives mais aussi lapin et œufs.

Volailles entières et à la coupe, produits transformés.

On peut retrouver dans la boutique des productions locales (produits de saison : fruits, légumes, produits laitiers, farine, miel, viandes de bœuf, pâtes, vinaigre...).

Points de vente et marchés : Vente directe à la boutique. Ouvert toute l'année : mercredi 15h-18h30, vendredi 15h-18h30, samedi 10h-12h et 15h-18h30, dimanche 10h-13h.

Marché de Voulx le jeudi.

Marché de Moret-sur-Loing et Ferrières-en-Gâtinais le vendredi.

Marché de Champagne-sur-Seine le samedi.

La Mardelle aux Loups fait partie des réseaux La ruche qui dit oui et locavor.fr



SPÉCIALITÉ BROUTARD

ÉLEVEUR BOVIN

Jérôme Loret

361, rue du château

89330 Piffonds

06.13.33.83.94

loretjerome@orange.fr

Jérôme Loret a repris l'exploitation familiale en 2009. Il élève une quarantaine de vaches nourries par les produits de la ferme.

Produits : Viande de charolais (spécialité : le brotard).

Points de vente et marchés : Vente directe.

Composition du colis : Rôti 1er choix 2,8 kg - Côte 1,5 kg - Rôti 2ème choix 0,5 kg - Beefsteaks 2,0 kg - Jarret 1,0 kg - Braiser 1,0 kg - Viande hachée 3,0 kg - Blanquette 2,0 kg - Pot-au-feu 1,2 kg.

Les morceaux peuvent être vendus au détail à la quantité souhaitée. Vente uniquement de novembre à mars (sur commande). L'abattage est réalisé à Migennes. La découpe a lieu dans un laboratoire satisfaisant les normes sanitaires en vigueur.



Autour des Broutards

Le broutard est un jeune bovin d'environ un an, qui fournit une viande rosée. Il est élevé au côté de sa mère, dans les prés, en liberté. Sa nourriture est complétée par des céréales produites à la ferme. Le troupeau est indemne de toute maladie.



LE COMPTOIR DE NANI : ÉPICERIE ITINÉRANTE

Un retour aux commerces d'antan qui déambulent sur les routes de campagnes en claironnant pour avertir de leur présence : l'épicerie itinérante promeut les producteurs locaux, artisans, négociants ou entreprises du terroir qui proposent des produits de saison.

Issue d'une lignée commerçante depuis trois générations, Mélanie, après un diplôme de bureautique, a finalement suivi la trace de ses aïeux en devenant charcutière.

Produits : Charcuterie, boucherie (viande 100% française) - Légumes et légumineuses (production locale) - Fruits de saison - Plats cuisinés

(conserverie artisanale) - Fromages et produits laitiers - Pains et viennoiseries - Pâtisseries artisanales - Farines et céréales.

Pour le petit déjeuner et le goûter : Cafés, thés, tisanes - Douceurs sucrées - Biscuiterie et confiseries - Boissons : limonade, cola, jus de fruits, bières artisanales... Vous les retrouverez dans différents secteurs de l'Yonne et aussi en limite des départements limitrophes : Aube - Seine & Marne.

- Facebook et Instagram : **le comptoir de Nani**
- Site internet : **www.lecomptoirdenani.fr**
- **Inscrivez-vous** en envoyant un SMS avec vos coordonnées (nom et adresse complète) au 06.46.26.45.02

LE PANIER DE PIFFONDS

Le panier de Piffonds a ouvert ses portes en janvier 2024. Cette épicerie propose un choix varié de produits locaux. Dépôt de pain et petite restauration

(sur place ou à emporter). Pour toute information, vous pouvez appeler le 06.23.42.68.03 ou écrire à : **lepanierdepiffonds@gmail.com**



EARL LES CABRIS

ÉLEVEURS DE CHÈVRES

Famille Grébert

4, Les Gauguins

89330 Piffonds

03.86.86.32.48

jean-luc.grebert@wanadoo.fr

Facebook : EARL Des Cabris

Cela fait trois générations que la famille Grébert produit du fromage de chèvre à Piffonds. Une soixantaine de chèvres alpines et une quinzaine de chevrettes y sont nourries en grande partie par les produits de la ferme.

Produits : Fromage fermier pur chèvre (crottins, buches de chèvre, bouchon apéro, faisselles).

Points de vente et marchés :

Vente directe à la ferme – lundi et jeudi : 9h30 à 12h30 – mardi : 9h30-12h30 et 16h00-19h30 – mercredi : 10h-19h30 – vendredi et samedi : 9h30-19h30 – dimanche : 9h30-12h30 et 18h30-19h30.

- Ferme et Vergers de Noslon (Cuy)
- Vergers de La Bernillière (Château-Renard)
- Le panier des Singeons (Chantecoq)
- B1 et Intermarché (Courtenay)
- Carrefour Maillot (Sens)
- Court-Circuit (Villeneuve-sur-Yonne)
- Foires d'Égriselles-le-Bocage et de Courtenay - Fête de la Pomme à Amilly



Le saviez-vous



MISSACAPRI

ÉLEVEURS DE CHÈVRES

Laurence Nory

La Marquette

89150 Jouy

06.22.63.10.37

laurence.nory@orange.fr

Site internet : www.missacapri.com

Depuis toute petite, Laurence Nory souhaitait élever des chèvres. Elle a réalisé ce rêve en 2010, en ouvrant sa chèvrerie à Jouy. Elle y élève un troupeau de chèvres poitevines, une espèce protégée. Produits : fromage blanc, fromage frais, faisselles, crottins, palets, briques, buches, pyramides, demi-lune, cœurs et bouchons, crottins et palets à la présure de Chardon-Marie, fromages frais, demi-sec, sec et cendré, fromages aromatisés.

Points de vente et marchés : Vente directe à la boutique de la ferme, de mars à décembre. Ouvert tous les jours de 10h30 à 13h et 16h à 19h. Fermé le mercredi.

- La Mardelle aux Loups (Dolot).
- Visite (petit groupe) sur demande.

Autour des chèvres

La fabrication d'un crottin de chèvre nécessite 75 cl de lait. Le cou de la chèvre est souvent pourvu d'appendices ornementaux appelés « pampilles ».



BRASSERIE OMNIBULLE

BRASSEUR

Clément Jumeau

15, Les Gallois

89500 Cornant

06.56.69.23.78

contact@brasserieomnibulle.fr

Après six années de brassage en amateur, Clément Jumeau décide de se professionnaliser en créant une microbrasserie. La fabrication de bières artisanales est pour lui une manière de partager sa passion.

Produits : Bières blondes, bière ambrée, bière blanche, bière pils et bière IPA New England (33 cl et 75 cl).

Points de vente et marchés : Vente directe sur rendez-vous.

Vente ponctuelle sur les marchés Bienvenue à la Ferme.



INITIATIVE LOCALE



LE POTAGER COMMUNAUTAIRE

Depuis deux ans, pendant le temps méridien, les élèves de Vallery ont mis en place un potager dans les jardins de Vallery. Accompagnés de différents intervenants, ils apprennent à comprendre le fonctionnement d'un sol vivant, les interactions entre les plantes et les animaux, la croissance d'une plante dans son environnement, les besoins d'un sol avec l'utilisation de compost notamment. Les enfants comme les animatrices sont ravis de cette expérience.



LES PANIERS BIO DU GÂTINAIS

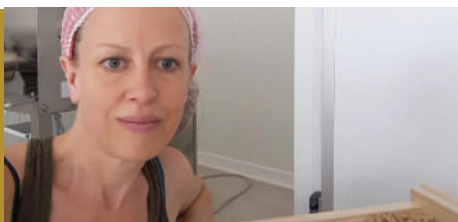
Créée en 2009, l'AMAPP (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne de proximité) de Chéroy Les Paniers bio du Gâtinais propose chaque semaine des paniers garnis. Les consommateurs s'engagent pour une période pouvant aller de 6 mois à un an. On y trouve toutes sortes de légumes de saison, des œufs, du fromage et bien d'autres denrées produites localement. Tout y est bio. Les distributions ont lieu les vendredis soir de 18h15 à 19h15.

Plus d'infos : contact@amappcheroy.fr

Le saviez-vous

Autour des pâtes

Le plus vieux plat de pâtes, datant de 4 000 ans, a été découvert en 2002 par des archéologues en Chine !



LES SPÉCIALITÉS D'HILDEGARDE

PASTIÈRE

55, Grande rue
89500 Egriselles-le-Bocage
06.81.25.07.15
contact@specialites-hildegard.fr
Instagram : [specialites_hildegard](#)
Facebook : Les spécialités Hildegard
Site internet : <https://www.specialites-hildegard.fr>

« Artisane pastière », comme elle aime à se définir, Catherine produit des pâtes sèches 100% biologiques : une gamme Hildegard exclusivement à l'épeautre non-hybridé, pour les personnes sensibles au gluten, et une gamme de pâtes de blé bio « Atelier des Frimousses » – exclusivement réservée aux professionnels. Pour le packaging, elle privilégie les acteurs locaux et écoresponsables.

Produits : Gamme Spécialités Hildegard - farines, grains et pâtes artisanales sèches à l'épeautre, certifiées biologiques. Gamme Ateliers des Frimousses (uniquement pour les professionnels) : pâtes sèches de blé certifiées biologiques. Autres gammes Hildegard : infusions, thés verts, thés noirs, mélanges d'épices, savons – certifiés biologiques.

Points de vente et marchés : Vente directe sur commande et sur rendez-vous.
- Germinal (Sens).
- Les comptoirs de la Bio (Saint-Clément).
- L'Épicerie du Marché couvert (Sens).
- Vente ponctuelle sur les marchés Bienvenue à la Ferme.
- Vente en ligne (livraison ou retrait sur place).
Ateliers pédagogiques en milieu scolaire (gratuits).



L'ASSOCIATION DES VIGNES DES GRÉMYS

VIGNERONS

L'association des Vignes des Grémys
3, rue de l'École
89500 Cornant
06.36.60.21.78
pascalberry@live.fr

Créée en 2014, l'association des Vignes des Grémys fait renaître la culture de la vigne, qui avait disparu localement. 1 200 plants de chardonnay cultivés en agriculture biologique ont été plantés en 2016. L'association veut encourager la connaissance de la culture viticole et générer une convivialité autour d'une vieille pratique locale.

Produits : Vin blanc (chardonnay).

Points de vente et marchés : Vente directe sur rendez-vous au local associatif.
Foire animalière d'Egriselles-le-Bocage.

Sorties dégustations.



Le saviez-vous

Autour du miel

Autrefois, la région du Gâtinais comptait de nombreux élevages. Pour les nourrir, les éleveurs cultivaient du trèfle, du sainfoin, de la luzerne – variétés très appréciées des abeilles. Dès le moyen-âge la douceur et la finesse du miel du Gâtinais lui assurèrent une grande renommée – jusqu'à la cour des Rois ! Au XIX^e siècle, ils étaient les plus consommés dans la capitale, du fait de la proximité géographique de la production mais aussi en raison de leur goût délicat. Aujourd'hui les apiculteurs produisent un miel polyfloral dont l'onctuosité, la douceur et la finesse de grain font perdurer la réputation.



BERNADETTE DOUBLET APICULTRICE-RÉCOLTANTE

3, impasse de la Haie de Bataille
89500 Égriselles-le-Bocage
06.70.32.41.77

bernadette.doublet@orange.fr

C'est son voisin apiculteur qui a initié Bernadette Doublet au monde des abeilles. Depuis 2013, elle a racheté une trentaine de ruches réparties à travers l'Yonne.

Produits : Différentes variétés de miel : printemps - acacia - forêt - tilleul – toutes fleurs - châtaigner - tournesol. Pain d'épices - Bonbons au miel.

Points de vente et marchés : Vente directe sur rendez-vous.
Foire animalière et marché de Noël d'Égriselles-le-Bocage.



INITIATIVE LOCALE

QU'EST CE QU'ON MANGE CE SOIR ?

Le principe de Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? est simple. Il suffit de sélectionner les produits de son choix et de passer commande sur le site internet www.qqmcsoir.fr. Sandrine, la fondatrice et gérante, va les chercher directement chez les producteurs locaux. Les produits peuvent être récupérés en point-relais ou être livrés à domicile dans un rayon de trente kilomètres autour de Sens. Pas de frais de livraison, de minimum d'achat ni d'abonnement. Les produits proviennent tous de producteurs de la région (la Ferme du Chaudron, aux Sièges, la basse-cour de Floriane à Malay, les Jardins Bio en Othe à Dixmont, la chèvrerie des Dames Douces à Villiers-Louis, les Légumes du Ruet à Venizy, les Délices du Metz à Domats, la fromagerie Lincet...).

Pour en savoir plus :
06.89.31.51.67

qqmcsoir@gmail.com
www.qqmcsoir.fr




Sarl Elodie Et Julien Monpoix

Volailleur de père en Fils depuis 1951

**Volailles et Lapins Fermiers
Specialités et Charcuteries à base de volailles**

Marché Couvert à Sens :

Lundi-Mercredi-Vendredi-Samedi de 7h30 à 13h
livraison à Nailly et ses alentours

Renseignements au 03.86.95.30.08 //  Maison Monpoix



Eurial

BRANCHE LAIT D'AGRIAL



Micheletti's Délices

Boulangerie Pâtisserie Traditionnelle
où l'équipe vous accueille afin de découvrir
et savourer leur passion.

Les pâtisseries, ainsi que les viennoiseries,
en valent le détour ! Le pain n'est pas en reste.

Du mardi au samedi 6h45-13h / 15h30-19h15
Dimanche 6h45-12h30

1 place de la Concorde - 89690 Chéroy
03 86 97 74 10

www.micheletti-delices.fr  



FERME AUX ABEILLES

APICULTRICE-RÉCOLTANTE

Christine Busson

1, Le Puits de Fer

89180 Fouchères

06.14.39.68.70

fermeauxabeilles@orange.fr

Passionnée depuis son enfance par les animaux et les insectes, Christine est apicultrice depuis plus de 40 ans. Forte de ses 250 ruches, elle pratique la transhumance des abeilles – notamment pour le miel de tilleul – et aide les producteurs voisins à la pollinisation de leurs plants. Son activité consiste également à élever des reines et à multiplier les essaims. D'origine bretonne, elle a importé le « caramiel » (un mélange de miel et de caramel) sur notre territoire.

Produits : Différentes variétés de miel : printemps/acacia/châtaigne/tilleul sauvage (26 médailles au concours général). Pain d'épices (3 médailles d'or au concours du pain d'épices régional). Truffes au miel. Bonbon au miel. Caramiel.

Points de vente et marchés : Vente directe le vendredi de 9h à 18h (prochainement une boutique ouvrira ses portes).

- La chèvrerie (Branches).
- Elle organise des marchés Bienvenue à la ferme de juin à septembre, les 3ème samedis du mois.
- Drive fermier d'Auxerre - drive-fermier89auxerre@hotmail.com

Ferme découverte : accueil de classes pour leur présenter l'apiculture et la vie des abeilles. Dégustation de miels, atelier de fabrication de bougies en cire d'abeille. Atelier payant.

Activité annexe : accueil de camping-cars France Passion (possibilité de stationner pour une ou plusieurs nuits sur le site en échange d'un achat de produits de la ferme).



Le saviez-vous

Autour des abeilles

Une ruche en moyenne produit environ 40 kg de miel par an ! Une abeille peut parcourir 1 500 m pour chercher du pollen.



LES RUCHERS DE LA CROIX BLANCHE

APICULTEUR-RÉCOLTANT

Sylvestre Bonnemain

La Croix Blanche

89150 Montacher Villegardin

06.51.91.11.90 - 03.86.97.56.04

sylvestrebonnemain@hotmail.fr

Depuis tout petit, Sylvestre Bonnemain a été plongé dans le monde des abeilles via ses parents apiculteurs. Aujourd'hui à la tête d'un cheptel de 450 ruches, il produit une grande variété de miels.

Produits : Miel de printemps, acacia, châtaigne, tilleul, forêt, sainfoin, lavande, tournesol, fleurs, sarrasin, phacélie. Pain d'épices. Bonbon au miel. Caramiel. Pollen.

Points de vente et marchés : Vente directe sur rendez-vous.

- La Mardelle aux Loups à Dollot.
- Vergers de Noslon (Cuy).
- Panier des Singeons (Chantecoq).
- Accueil sur son site de marchés Bienvenue à la ferme (Les 1^{er} samedis du mois de juillet, août et septembre).

Activités : Ferme découverte. Sylvestre Bonnemain peut accueillir des classes d'école et des classes vertes pour leur faire découvrir l'apiculture. Dégustation de miel, atelier de fabrication de bougies en cire d'abeilles. Atelier payant.



Calendrier

FRUITS ET LÉGUMES

FAIRE SES COURSES
AVEC LES SAISONS

JANVIER

Fruits

pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
noix

Légumes

épinard
potimarron
courge
blette
carotte
céleri
choux
échalote
oignon
ail
navet
poireau
panais
betterave
radis noir
endive



FÉVRIER

Fruits

pomme
poire
kiwi
citron
clémentine
pomeños

Légumes

épinard
potimarron
courge
blette
carotte
céleri
poireau
panais
choux
échalote
oignon
ail
navet
betterave
radis noir
endive



MARS

Fruits

pomme
poire
citron
clémentine
pomeños

Légumes

épinard
potimarron
blette
céleri
panais
choux
navet
oignon blanc
radis noir
radis rose
endive
asperge



AVRIL

Fruits

pomme
kiwi
mubarbe
citron
pomeños

Légumes

fève
épinard
blette
céleri
oignon blanc
radis rose
radis noir
asperge
poireau
carotte
aillet
choux
navet
endive



MAI

Fruits

fraise
cerise
pomeños
mubarbe

Légumes

choux fleur, ail
radis rose, asperge
artichaut, choux
pomme de terre primeur
oignon blanc
céleri branché
courgette
petit pois
fève
fenouil
carotte
épinard
poireau
carotte
aillet
navet



JUIN

Fruits

fraise
framboise
fraise
abricot
melon
pêche
pomeños

Légumes

brocoli, ail
radis rose, choux
concombre, poireau
artichaut, betterave
blette, oignon blanc
fenouil, tomate
pomme de terre primeur
haricot vert
courgette
aubergine
petit pois
poivron
fève
carotte
navet
céleri



JUILLET

Fruits

abricot
brunon
cassis
cerise
fraise
framboise
melon
prune
figue
myrtille
nectarine
pêche
navet, céleri
pastèque
poire

Légumes

brocoli, radis rose
concombre, artichaut
blette, fenouil
haricot vert, maïs doux
pomme de terre primeur
ail, choux, poireau
échalote, oignon sec
poivron, aubergine
tomate, courgette
fève, carotte
navet, céleri
oignon blanc



AOÛT

Légumes

brocoli, radis rose
concombre, artichaut
pomme de terre primeur
échalote, oignon sec
haricot vert, maïs doux
navet, oignon blanc
petit pois, potimarron
poivron, aubergine
tomate, courgette
haricot à écosser
ail, choux, poireau
blette, fenouil
fève, carotte

Fruits

pastèque
figue
framboise
poire
pomme
mirabelle



SEPTEMBRE

Fruits

coing
raisin
noix fraîche
pêche
prune
pastèque
melon
poire
pomme
mûre

Légumes

concombre, courge
haricot vert, maïs doux
épinard, petit pois
potimarron, céleri
poivron, courgette
tomate, aubergine
échalote, oignon sec
ail, haricot à écosser
artichaut, fenouil
carotte, navet
blettes, navet
choux, radis



DÉCEMBRE

Fruits

kiwi
mandarine
poire
pomme
clémentine
noix



Légumes

choux, ail
radis noir, céleri
navet, carotte
potimarron
oignon sec
salsifis
fenouil
épinard
courge
navet
panais
carotte
poireau
échalote



NOVEMBRE

Fruits

châtaigne
kiwi
clémentine
mandarine
poire
pomme
raisin
noix

Légumes

choux, échalote
radis, céleri
ail, betterave
courger, navet
brocoli, panais
oignon sec
artichaut
fenouil
potimarron
carotte
poireau



OCTOBRE

Fruits

pomme
raisin
noix fraîche
châtaigne
pêche (de vigne)
figue
coing
framboise
myrtille
noix
mûre

Légumes

concombre, courge
haricot à écosser, radis
artichaut, fenouil, navet
haricot vert, maïs doux
épinard, petit pois, ail
potimarron, céleri
aubergine, échalote
carotte, poireau
panais, poivron
courgette, tomate
oignon sec
blette
choux



Artisan plombier chauffagiste



Plomberie
Création de salle de bains

Chauffage

Électricité

Énergies renouvelables
Installation de poêles à granulés

89150 Villebougis - 03 86 88 87 33 - 06 86 99 26 46 - entreprisejoaquim@gmail.com
www.faria-chauffage.fr



RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Gâtinais

SERVICE TRAITEUR

M. Duval
22 rue de la République
89150 Saint-Valérien
03 86 88 62 78
restolegatinais@gmail.com



Les Mousquetaires

Du lundi au samedi 8h30 à 19h15
Dimanche 9h à 12h30



Route des Bedets
89690 CHEROY
03 86 97 72 12



Jardinerie
Parc de l'Orval

FLEURS ET PLANTES D'EXTÉRIEUR,
ARBRES ET ARBUSTES, PLANS DE LÉGUMES,
TERREAUX, POTERIE...



Parc de l'Orval - Producteur horticole
Route de Vallery - 89140 Villethierry
03 86 66 52 58 - www.parcdelorval.com



Plomberie Sanitaire
Chauffage Toutes Energies
Entretien Ramonage

29 rue des Rochers
89690 CHEROY

eurl.boucheron@gmail.com
06.17.95.59.69

DEVIS
GRATUIT



PLAN
EN 3D

PROSTORES

Vérandas - Fenêtres PVC ALU BOIS
Volets - Portes - Portails - Automatismes



**Fabricant & Installateur de Vérandas
et de Menuiserie ALU**



4 rue de la République - 89690 Chéroy - prostores.89@orange.fr

03 86 66 63 82

Quizz **Le saviez-vous**



1

**COMBIEN DE MIEL
PRODUIT UNE RUCHE ?**

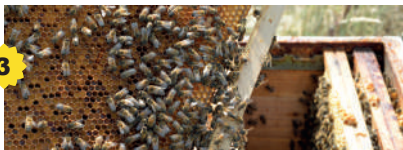
- A. 10 kg
- B. 20 kg
- C. 40 kg



2

**OÙ A ÉTÉ DÉCOUVERT
LE PREMIER PLAT DE PÂTES ?**

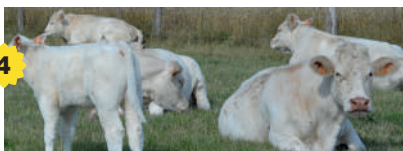
- A. En France
- B. En Chine
- C. En Italie



3

**SUR COMBIEN DE MÈTRES
PEUT ALLER UNE ABEILLE
AUTOUR DE SA RUCHE ?**

- A. 400 m
- B. 1 500 m
- C. 3 000 m



4

**QU'EST-CE QU'UN
BROUTARD ?**

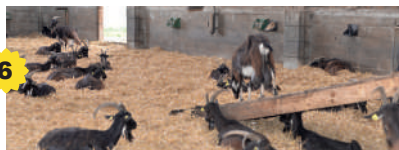
- A. Un jeune bovin
- B. Une petite chèvre
- C. Un jeune mouton



5

**COMMENT S'APPELLENT LES
APPENDICES PRÉSENTS SUR
LE COU D'UNE CHÈVRE ?**

- A. Les pampilles
- B. Les trayons
- C. Le grasset



6

**A QUOI SERVENT
LES PAMPILLES ?**

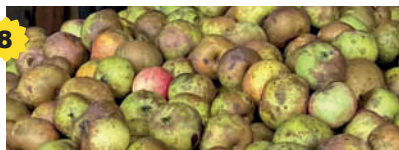
- A. Elles servent à la reproduction
- B. Elles servent à la digestion
- C. Elle servent de décoration



7

**COMBIEN FAUT-IL DE LITRES
DE LAIT DE VACHE POUR
FAIRE
1L DE CRÈME FRAÎCHE ?**

- A. 1l
- B. 2l
- C. 10l



8

**COMBIEN DE LITRES DE JUS
DE POMMES PEUT-ON FAIRE
AVEC 1KG DE POMMES ?**

- A. 0.3 litre
- B. 0.6 litre
- C. 1 litre



Energies Terre Soleil

ÉLECTRICITÉ - PLOMBERIE - CHAUFFAGE

Panneaux photovoltaïques



Pompe à chaleur
Climatisation
Géothermie



Borne
de recharge



14 rue Cedec - 89120 Charny Orée de Puisaye - tel : 03 86 91 61 64
1 rue de l'Hôtel de Ville - 89690 Cheroy - tel : 03 86 97 52 34

www.energies-terre-soleil.com

AVIS DE VALEUR DE
VOTRE BIEN OFFERT

**Nous recherchons
des biens à vendre**
à ST VALERIEN et ses alentours

Confiez-nous
votre projet immobilier !

Alexis **LISBOA**
06 32 33 20 37

Cécilia **LISBOA**
06 01 71 52 15



DEFIM89 Diagnostics immobiliers



Kévin MEURIEL

defim89@defim.pro

07 49 67 09 79

<https://defim.pro/agence/defim-89/>

LE GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX
PREMIÈRE ÉDITION

**Si vous êtes vous-même producteur
et que vous souhaitez apparaître dans la prochaine
version du guide, n'hésitez pas à écrire à
transitionenvironnementale@gatinais-bourgogne.fr**



Des remarques, des questions, des suggestions ?
contact@gatinais-bourgogne.fr