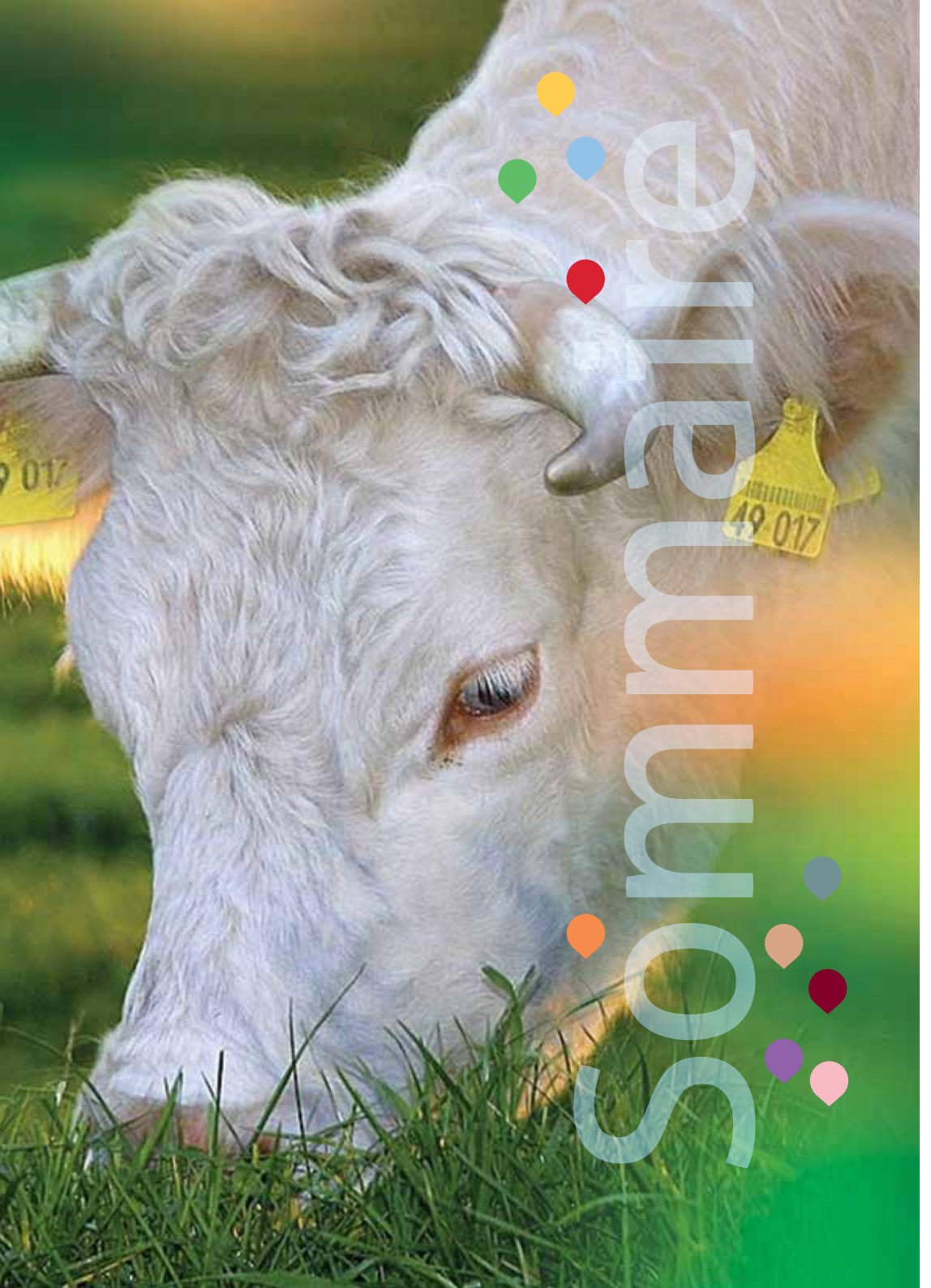
GUIDE

DES PRODUCTEURS & ARTISANS LOCAUX DE L'ALIMENTAIRE

le Grand Autunois Morvan

PARCE QUE
LA QUALITÉ
EST DÉJÀ
À PORTÉE
DE MAIN !
Toutes les infos sur
www.grandautunoismorvan.fr
le Grand **Autunois Morvan**



Sommaire

6 **Pourquoi** aller chercher plus loin?

8 **Les filières courtes** en quelques mots.

12 **Où trouver les producteurs**

15 **Fruits & Légumes**

23 **Viande bovine**

35 **Viande ovine**

39 **Abattoir de l'Autunois**

41 **Viande porcine**

45 **Viande de volaille**

55 **Laitages, & fromages**

75 **Confitures, miel, sirops, caramel**

87 **Boissons**

99 **Autres produits**

106 **Boulangers, Pâtissiers**

108 **Bouchers, charcutiers, traiteurs**

109 **Morvan Terroirs**

110 **Les Z'Amis du panier**

112 **Au P'tit marché des producteurs**

113 **Achetez en Autunois**

POURQUOI ALLER CHERCHER PLUS LOIN?

Rémy Rebeyrotte
Président du Grand Autunois Morvan. Maire d'Autun.

Jean-Paul Loriot
Vice Président du Grand Autunois Morvan chargé des questions agricoles et du développement rural. Maire de la Chapelle-sous-Uchon.

Depuis plusieurs années, le Grand Autunois Morvan s'est fortement engagé dans la promotion et la valorisation des ressources agricoles et alimentaires de son territoire. Au point de départ de cette démarche se trouve l'abattoir communautaire, dont l'importante réhabilitation nécessitait, avant tous travaux, une mobilisation collective et transversale de la filière, mais aussi de tous les acteurs du territoire.Par extension, dans le cadre du programme national de l'alimentation soutenu par l'Etat, le GAM s'est doté d'une mission d'animation et de coordination autour du développement des métiers et des projets de la filière agricole, et s'est donné les moyens d'agir pour la mise en place d'un système alimentaire local.
L'idée n'est pas nouvelle en soi, mais sa mise en pratique concrète dans les territoires n'est pas une évidence, car elle nécessite des concessions et des adaptations simultanées de l'offre et de la demande, tant pour la restauration collective que la consommation individuelle.

Dans cette logique de proximité et d'intérêt collectif local, l'effacement d'une partie des intermédiaires doit permettre d'arriver, autour d'une qualité qui fait la différence, à des prix suffisamment élevés pour garantir des revenus satisfaisants aux producteurs, mais raisonnablement acceptables et attractifs pour susciter l'intérêt du grand public.
Restait une interrogation : où trouver et comment contacter les producteurs de nos communes ?

Ils sont les garants de la réputation faite à notre terroir et notre gastronomie ! Rétablir un contact humain entre producteur et consommateur, réintroduire le goût et l'envie de manger mieux, pour fixer des emplois dans nos communes et animer la vie locale, tels sont sans doute les enjeux pour l'avenir de la ruralité.

Vous trouverez dans ce guide l'ensemble des producteurs répertoriés et installés sur les communes du Grand Autunois Morvan, sur des productions aussi diversifiées que la viande, les légumes, le miel, les escargots, les fromages, les volailles... N'hésitez pas à les contacter et venir à leur rencontre.

Pourquoi aller chercher plus loin ce qui peut être meilleur ici ? «Je consomme Made in GAM, sans état d'âme !»

LES FILIÈRES LOCALES ALIMENTAIRES LA QUALITÉ PRÈS DE CHEZ VOUS !

MANGER MIEUX !

L'alimentation saine et de qualité est devenue depuis quelques années une préoccupation importante chez la plupart des consommateurs. Aujourd'hui plus que jamais, dans un contexte de scandales alimentaires, d'incertitudes sur la provenance et la traçabilité des produits, la question n'a jamais autant suscité l'intérêt. Tout le monde s'accorde sur le fait qu'il faut manger mieux pour vivre mieux ! Notre alimentation a des conséquences réelles sur notre santé, notre développement physique et intellectuel, notre bien être. Cette question de qualité du produit est d'autant plus importante qu'elle peut conditionner les habitudes alimentaires des consommateurs et les études ont montrées que celles-ci avaient une incidence non négligeable sur les questions liées aux maladies chroniques, notamment des maladies cardiovasculaires, neurodégénératives et certains cancers. La responsabilité des législateurs dans ce domaine est primordial.

La qualité d'un produit alimentaire dépend de plusieurs paramètres : sa méthode de fabrication, sa transformation, son traitement pendant sa croissance, le soin apporté à sa conservation et son transport. La maîtrise de la chaîne de production et de traitement d'un produit a un impact direct sur les propriétés nutritionnelles et qualitatives de celui-ci. De même si un produit ne subit pas ou peu de transformation, il ne nécessitera pas d'apport de matières pauvres en qualités nutritionnelles et parfois toxiques (huiles hydrogénées, émulsifiants, antioxydants...). Par exemple, manger des fruits et des légumes de saison, produits localement et cueillis à maturité permet d'en apprécier toute la saveur et la fraîcheur, et garantit leur intégrité nutritionnelle.

MANGER LOCAL !

Le développement d'une production locale alimentaire en circuits courts présente plusieurs avantages tant sur le plan économique qu'écologique. Dans un système économique plus large le principal critère est souvent le prix et le producteur doit privilégier la quantité au détriment de la qualité. Un producteur qui effectue sa vente directement auprès des consommateurs valorise très largement son travail et a la possibilité de pratiquer un prix plus juste. L'absence d'intermédiaires lui permet d'avoir un réel contrôle de son activité économique, et de moins subir les contraintes de l'économie globale. Cette économie locale aide également à la conservation de l'agriculture périurbaine qui caractérise le bassin Autunois-Morvan.

Manger local permet aussi de préserver un terroir, de valoriser une région, un territoire, de lui donner une caractéristique propre qui en fait sa force. C'est un héritage pour nos enfants, une façon de conserver la mémoire d'un savoir-faire ancestral et régional.

Manger local permet de réduire considérablement le déplacement des marchandises mais aussi celui des acheteurs. En effet dans une économie locale de proximité, la création d'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), la présence des producteurs sur les marchés locaux ou de Pays, ou la vente directe sur le lieu de production sont autant de moyens qui limite le transport. Moins de transport, c'est directement moins de pollution et c'est aussi une façon de lutter contre le changement climatique.

AGIR POUR TOUS

L'action publique, celle du territoire, en direction des usagers et des acteurs économiques doit être forte et concertée. Elle doit prendre en compte les caractéristiques propres du territoire, ses populations, son histoire. Depuis plusieurs années déjà, la Communauté de Communes du Grand Autunois Morvan a initié un programme de valorisation, de promotion et développement du système alimentaire local dans le but de sensibiliser la population aux productions locales, de développer les systèmes d'approvisionnement en produits locaux, d'accompagner et conseiller la profession agricole dans un développement et une démarche de diversification. La Communauté de Communes dispose d'outils permettant de structurer les filières locales d'approvisionnement avec notamment l'abattoir communautaire et son atelier de découpe, l'abattoir de volailles et l'atelier de transformation des Rivaults à Autun, le Jardin Bio des 4 saisons qui fait de la vente de légumes biologiques produits sur le jardin.

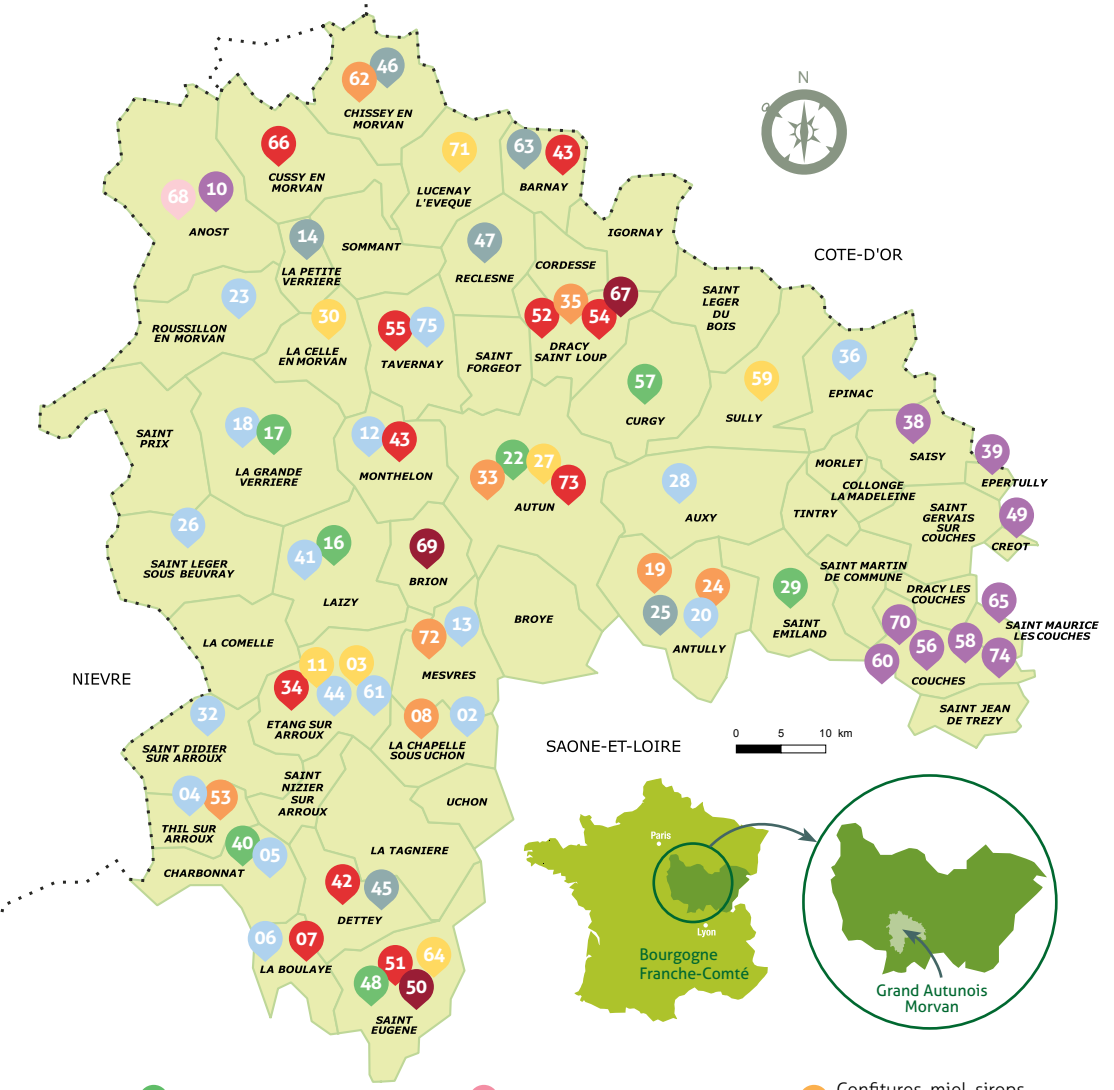
CONSTRUIRE AVEC NOS PARTENAIRES

Ce programme est construit en partenariat avec le Parc naturel régional du Morvan, la Chambre d'Agriculture de Saône et Loire, Autun Morvan Initiatives, le GIEE de l'Autunois et les acteurs locaux de la filière agricole. En 2014, le projet a été soutenu financièrement par l'Europe dans le cadre du programme Leader et par le conseil régional de Bourgogne dans le cadre du contrat de Pays. En 2015, la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) a promu notre projet, via le programme national de l'alimentation. La DRAAF a renouvelé son partenariat en 2016.

En 2016, le programme porté par la CCGAM intitulé «vers la structuration des approvisionnements et leur valorisation en Grand Autunois Morvan» a été plebiscité par la nouvelle région Bourgogne - Franche-Comté.

Notre territoire bénéficiera d'importants soutiens financiers de l'Europe via le FEADER et de la région, sur 3 ans, pour structurer les filières locales alimentaires.

LES PRODUCTEURS DE VOTRE TERRITOIRE



Fruits & légumes
Viande bovine
Viande ovine
Viande porcine
Viande de volaille
Laitages & fromages
Confitures, miel, sirops, caramel
Boissons
Autres produits

Fruits & légumes

16 La Ferme des Z'Amis p16
17 La Ferme des Vignes p17
22 Le Jardin des 4 saisons p18
29 La Ferme des Zacheries p19
57 Alosnys, le village des saveurs et des savoirs p20
48 Les Jardins du Crot-Monial p21

Viande bovine

07 Gaec de la Boulaye p24
34 Laurent Alexandre p25
42 GAEC des Grands Genêts p26
43 GAEC Joly p27
51 GAEC Limousin Bourgogne p28
52 EARL Gevrey p29
54 Thomas Brusson p30
55 GAEC Lavesvre p31
66 Vincent Cliquet p32
73 EURL Raze p33

Viande ovine

50 EARL Verniau p36
67 Simon Lepage p37
69 François De Gueulis p38

Viande porcine

68 La Ferme de Dront p42

Viande de volaille

08 La Ferme du Buis p46
24 Jean-Marc Benoît Carrion p47
33 La Ferme de Rivault p48
35 La Ferme de la Noue p49
53 GAEC Develay p50
62 François Guillot p51
72 EARL Désiré p52
19 Les Cailles du Château p53

Laitages & fromages

02 La ferme des Grands Champs p56
04 EARL Moine p57
05 GAEC des Roies p58
06 La chèvrerie des Terres Chaudes p59
61 Christine Barbery p60
12 GAEC Bazot p61
13 Les chèvres de Charmasse p62
18 La Ferme des Vignes p63
20 La Fromagerie Develay p64
23 La Ferme de Roussillon p65
26 GAEC du Rebout p66
28 GAEC Bortolotti p67
32 GAEC Berger p68
36 La Fromagerie La Gueuloise p69
41 Irène Kovachiche p70
44 GAEC de Montbuffaud p71
75 GAEC des Bois Saint-Romain p72

Confitures, miel, sirops

03 La Ferme apicole de Fougerette p76
11 L'Ouche fleurie p77
27 L'Abeille 2000 ..... p78
64 Pierre Verniau p79
59 Le Miel de Sully p80
30 Les confituriers du Morvan p81
71 La Ruche Morvandelle p82
40 Les vergers de Kéthévane p83
47 Tata Gâto p84

Boissons

10 La Foline p88
38 Vins de Bourgogne Gilles Labry p89
39 Domaine Thomas Proby p90
49 Julien Kupper p91
56 EARL Prost Serge et fils p92
58 Domaine Royet p93
60 Domaine de la Chapelle p94
65 Domaine de la Tour Bajole p95
70 Domaine P. Bouthenet et Fils p96
74 Le Château de Couches p97

Autres produits

14 La Pisciculture du Moulin de la Petite Verrière p100
45 La safranière p101
25 Guilaine Bascop p102
46 Le Safran de Chissey-en-Morvan p103
63 L'escargot Morvandiau p104

FRUITS & LÉGUMES

La ferme des Z'amis

Sébastien CORNEAUX
RD61, Le Buisson Moineau - 71190 LAIZY
06 33 53 29 34
mileebes@yahoo.fr

La ferme des Z'amis est une ferme maraîchère biologique créée en 2009 d'une superficie de 12 ha. Sébastien 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 : la tomate avec le soucis, l'œillet d'Inde ou le basilic...

M016

LÉGUMES
PLANTS
AROMATES

Labels

Agriculture biologique

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux professionnels.
- **Vente** de paniers aux AMAP à Laizy (lundi) et Luzy (vendredi).
- **Marché** d'Autun le vendredi.

La ferme des Vignes

Aline et Noé KOENIG
Les Vignes - 71990 LA GRANDE-VERRIÈRE
07 82 56 17 39 - contact@fermedesvignes.fr
www.fermedesvignes.fr

Créée en 2012, la Ferme des Vignes cultive une cinquantaine de légumes représentant plus de 200 variétés sur une surface d' 1,8 ha dont 2500 mètres carrés de serres. La recherche de goût et de qualité est essentielle pour Noé et Aline. Leur spécialité : la salade Mesclun. Ils produisent des plantes aromatiques et une dizaine de variétés de fraises goûteuses. Ils font transformer leurs légumes en conserves de ratatouilles, en mijotés de courgettes ou en soupes. L'exploitation comprend un verger conservatoire de 6 000 mètres carrés de variétés différentes.

M017

LÉGUMES
FRUITS
CONSERVES

Labels

Agriculture biologique

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** au café de la Grande Verrière.
- **Vente** directe à la ferme et en AMAP à Pouilly et à La Grande-Verrière.
- **Marché** de Saulieu le samedi matin.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

Le jardin Bio des 4 saisons

Autun Morvan Initiatives
Impasse des 4 saisons - Quartier St Andoche
71400 AUTUN - 06 03 51 63 41
jardinbio4saisons.ami@orange.fr

L'Association créée en 2002 cultive des légumes de saisons, du semis jusqu'à la vente, et propose des plants de variété ancienne au printemps certifiés BIO depuis 2008 pour notre plus grand bonheur, sur une surface de 3 ha.
Le magasin «Au p'tit Marché des producteurs» héberge depuis 2016, une dizaine de producteurs qui commercialisent leurs produits en direct. L'Association produit également du miel. Elle accueille également des groupes.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux professionnels.
- **Vente** directe au jardin et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
- **Marché** d'Autun les mercredi et vendredi matins.
- **Ouvert** lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h30 à 15h30. Le mercredi de 8h30 à 19h. Le samedi de 10h à 13h00.

M022
LÉGUMES
PLANTES

Labels
Agriculture biologique

Fruits & légumes

La ferme de Zacheries

Bérengère POULET
20 route d'Antully – 71490 SAINT-ÉMILAND

La ferme des Zacheries, créée en 2011, produit de petits fruits en frais ainsi que de la confiture de fraise, framboise, cassis, groseille myrtille et des dérivés comme le vinaigre mais aussi des légumes de conservation, cultivés en plein champ, comme les carottes, courges, pommes de terre, etc.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** de Beaune le samedi.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

M029
PETITS FRUITS
CONFITURES
LÉGUMES

Labels
Agriculture biologique
Demeter (biodynamique)

Alôsnys, le village des saveurs et des savoirs

Alôsnys - Par nature
17 route de Vergoncey – 71400 CURGY
06 74 62 93 15 - alosnys@gmail.com
www.alosnys.com | Facebook : Alosnys

Association d'éducation à l'environnement, Alôsnys est avant tout un lieu féerique, un éco-centre en permaculture situé aux Portes du Morvan, à Curgy. L'association vend des paniers de légumes et des fruits de saison de sa production. Le jardin de 3ha en auto-cueillette est un conservatoire de légumes anciens avec plus de 150 variétés de tomates de toutes formes et couleurs. Un lieu à découvrir sans modération.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au jardin.
Ouvert de 10h à 18h, le mercredi, samedi et dimanche d'Avril à Novembre, et tous les jours en Juillet et Août.

M057
LEGUMES
PLANTS
AROMATES

Fruits & légumes

Les Jardins du Crot-Monial

David BOUSTIÉ
Le Crot-Monial – 71320 SAINT-EUGÈNE
06 30 54 30 30
boustie.david@hotmail.fr

Les Jardins du Crot-Monial est un lieu test agricole parrainé par l'association Semeurs du Possible, association permettant à de jeunes agriculteurs d'apprendre à entreprendre sur une période allant de 1 à 3 ans. C'est ainsi que David est devenu maraîcher en cultivant des légumes de saison «plein champ» sous serres. Il vend également des plants au printemps.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme.
Marché de Montceau-les-Mines (place Beaubernard) le jeudi et le samedi.
Ouvert les jeudi et vendredi de 16h à 19h.

M048
LÉGUMES
PLANTS

Labels
Agriculture biologique

VIANDE BOVINE

23

GAEC de la Boulaye

Agnès, Armand et Jean DUFOUR
La Basse Cour - 71320 LA BOULAYE
03 85 79 45 15
06 71 74 17 06
armanddufour56@gmail.com

Le GAEC de la Boulaye élève des veaux de lait nourris au lait de vache de l'exploitation. La viande est emballée sous vide en caissette de 5 ou 10kg.

Le GAEC produit également des crèmes glacées, des sorbets ainsi que des glaces à l'italienne à partir du lait de la ferme. Le GAEC participe à la demande à des marchés avec sa machine à glace italienne au lait de la ferme.

VB007
VIANDE DE VEAU
CRÈME GLACÉE
GLACE A L'ITALIENNE

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et professionnels.
- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** de producteurs et foires
- **Ouvert** sur rendez-vous.

Viande bovine

Laurent Alexandre

Laurent ALEXANDRE
La Grand' Cour – 71190 ÉTANG-SUR-ARROUX
06 13 48 15 25
alex.flda@wanadoo.fr

Laurent élève en agriculture biologique un troupeau de 90 vaches allaitantes sur une surface de 145 ha. L'alimentation est traditionnelle : pâturage et céréales produites entièrement à la ferme.

Laurent commercialise des caissettes de génisses contenant six catégories de viandes : bourguignon, braisé, pot au feu, beefsteak, entrecôte et rosbeef. Le conditionnement est effectué sous-vide individuellement en caissette de 5 ou 10kg.

VB034
VIANDE DE BŒUF

Labels
Agriculture biologique

INFOS PRATIQUES

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

GAEC des Grands Genêts

Christelle et Richard BONNOT
La Montagne – 71190 DETTEY
06 27 89 45 60 - 03 85 54 59 14
grandsgenets@terre-net.fr

www.fermedesgrandsgenets.fr

Facebook : Gaec des Grands Genêts

Cette exploitation familiale de 250 ha qui remonte à trois générations élève 130 vaches. Elle produit de la viande charolaise conditionnée individuellement sous vide en caissette de 5 ou 10kg. Christelle cuisine des plats «fait 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** directe à la ferme.
- **Marché** de producteurs de Pays, Jeudis de Pays et marchés occasionnels.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

VB042

VIANDE DE BŒUF
PLATS CUISINÉS
SAUCISSES DE BŒUF
VIANDE DE VEAU

Labels

Bienvenue à la Ferme

Viande bovine

GAEC Joly

Odile et Bernard JOLY
Vesvrotte - 71540 BARNAY
03 85 82 80 97
bernard.odile.joly@wanadoo.fr

Isabelle et Michel JOLY
La Lutarne - 71400 MONTHELON
06 30 69 88 39
isabellemicheljoly@wibox.fr

www.gaecjoly.fr Facebook : Gaec Joly

Avec 170 vaches allaitantes sur 330 ha, le GAEC Joly propose, aux particuliers et aux professionnels, de la viande en caissette de 10 kg et conditionnée en sac congélation ou sous vide sur demande, avec un assortiment de tous les morceaux, ainsi que des conserves «fait-maison».

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** «Au p'tit marché des producteurs» à Autun ou autre lieu selon la demande.
- **Vente** directe à la ferme, et au «P'tit marché des producteurs» à Autun.

VB043

VIANDE DE BŒUF
CONSERVES

Labels

Valeurs Parc du Morvan

GAEC Limousin Bourgogne

Isabelle et Paul COPRET
Ravetout – 71320 SAINT-EUGÈNE
03 85 54 59 77
icopret@gmail.com
www.noslimousinesbio.fr

Isabelle et Paul reprennent l'exploitation familiale de 30 ha en 2000 et la convertissent à l'agriculture biologique. Ils produisent du bœuf et du veau grace 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, beef-teaks, entrecôtes. Les caissettes sont conditionnées sous vide en 5kg pour le veau et 10kg pour le bœuf.

INFOS PRATIQUES

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

Ouvert sur rendez-vous.

VB051
VIANDE DE BŒUF
VIANDE DE VEAU

Labels
Agriculture biologique

Viande bovine

EARL Gevrey

Jean-Michel GEVREY
1 rue de Muse – 71400 DRACY-SAINT-LOUP
06 89 86 70 90
gevdemuse@orange.fr

Jean-Michel élève depuis 1999, 80 vaches allaitantes sur une superficie de 145 ha dont 23 ha de céréales. Il produit de la viande bovine Charolaise issue de «jeunes vaches», engraissées uniquement à l'herbe. Sa spécialité est la côte de bœuf que l'on trouve dans chaque caissette. Le conditionnement est effectué sous vide en caissettes de 20 kg.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme.

Ouvert sur rendez-vous.

VB052
VIANDE DE BŒUF

Labels
Label Rouge

Thomas Brusson

Thomas BRUSSON
5 route du Bois de Dracy
71400 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 pour sa qualité et sa tendreté. Les caissettes sont conditionnées individuellement sous vide et vendues en 10, 15 et 20 kg.

VB054

VIANDE DE BŒUF

Labels

Label Rouge

INFOS PRATIQUES

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

GAEC Lavesvre

Olivier et Guillaume LAVESVRE
Bois Saint Romain – 71400 TAVERNAY
06 78 52 68 68
olivierlavesvre@live.fr

Facebook : Gaec Lavesvre du Pré à l'Assiette

Avec leurs 140 vaches de race charolaise sur une surface de 236 ha, Olivier et Guillaume produisent des caissettes de viande de 10 kg contenant au choix, du pot-au-feu traditionnel ou des colis de saucisses. Tout est produit sur la ferme, herbe, céréales ou ensilage pour offrir au consommateur l'exigence de la qualité. Le conditionnement est effectué sous vide en caissettes de 10 kg.

Le GAEC Lavesvre participe également aux foires et concours.

VB055

VIANDE DE BŒUF
SAUCISSES DE BŒUF

INFOS PRATIQUES

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

Vincent Cliquet

Vincent CLIQUET
Le Vernoy - 71550 CUSSY-EN-MORVAN
06 26 14 28 61 - 03 58 08 04 96
cliquet.vincent@orange.fr

Vincent élève des vaches et des veaux de race Limousine. Le cheptel de 40 vaches est alimenté de manière très naturelle : 110 ha de pâturage avec un complément de céréales produites à la ferme. Il propose des caissettes de veau conditionnées sous vide de 5, 10 et 20 kg.
Il commercialise également des demi-carcasses de veau.

INFOS PRATIQUES

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

VB066
VIANDE DE VEAU

EURL RAZE

Jean-Philippe Raze
Abattoir de l'Autunois
8, route du Bois de sapin - 71400 AUTUN
03 85 52 18 99 - 03 80 26 01 81
eurlrazejeanphilippe@orange.fr

Grossiste en viande de bœuf, veau, agneau et porc, l'entreprise Raze 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 EURL compte aujourd'hui 4 salariés. Elle fait partie de 2 associations de producteurs locaux «Saveurs de nos prairies Autunoises» et «Union des éleveurs locaux» qui ont contractualisés avec des grandes surfaces, afin d'offrir 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.

VB073
VIANDE DE BŒUF
VIANDE D'AGNEAU
VIANDE PORC
VIANDE DE VEAU

VIANDE OVINE

Viande ovine

EARL Verniau

Armand VERNIAU
Montchien – 71320 SAINT-EUGÈNE
03 85 79 45 13 - 06 47 62 22 49
montchien@yahoo.fr

Il y a une quarantaine d'années, Armand s'est installé au lieu dit Monchien. Il exploite aujourd'hui 180 ha en agriculture biologique et élève 90 vaches allaitantes et 60 brebis.

Il propose en vente directe des agneaux entiers ou des demi-agneaux ainsi que des caissettes de viande bovine en 10 kg minimum dont le contenu est conditionné individuellement sous vide.

VO050

VIANDE D'AGNEAU
VIANDE DE BŒUF

Labels

Agriculture biologique

INFOS PRATIQUES

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

Simon Lepage

Simon LEPAGE
2 impasse des Étriers
71400 DRACY-SAINT-LOUP
06 15 24 90 83
simonlepage@orange.fr

Simon est producteur d'agneaux gras. Il élève 500 brebis de races Romane et Charolaise sur 145 ha. Il produit dans les mêmes conditions des veaux de lait provenant de 40 vaches allaitantes de race charolaise dont les femelles sont engraissées jusqu'à 28 ou 30 mois. Il propose à la vente des caissettes de 10 kg dont le contenu est conditionné individuellement sous vide.

VO067

VIANDE D'AGNEAU
VIANDE DE VEAU
VIANDE DE BŒUF

INFOS PRATIQUES

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

François De Guelis

François De GUELIS
Charmoy - 71190 BRION
03 85 82 34 07 - 06 24 47 03 45
francois.deguelis@wanadoo.fr

François produit de la viande ovine et bovine de race Charolaise. L'exploitation compte 50 vaches allaitantes et 90 brebis sur une surface de 100 ha. Les animaux sont nourris de manière traditionnelle à l'herbe et au foin l'hiver avec un complément de céréales produit à la ferme. Ce sont des agneaux finis en plein air à l'herbe. Pour offrir aux consommateurs la meilleure qualité, la viande bovine reste une dizaine 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 et 20 kg, conditionnée en sac individuel.

VO069
VIANDE D'AGNEAU
VIANDE DE BŒUF

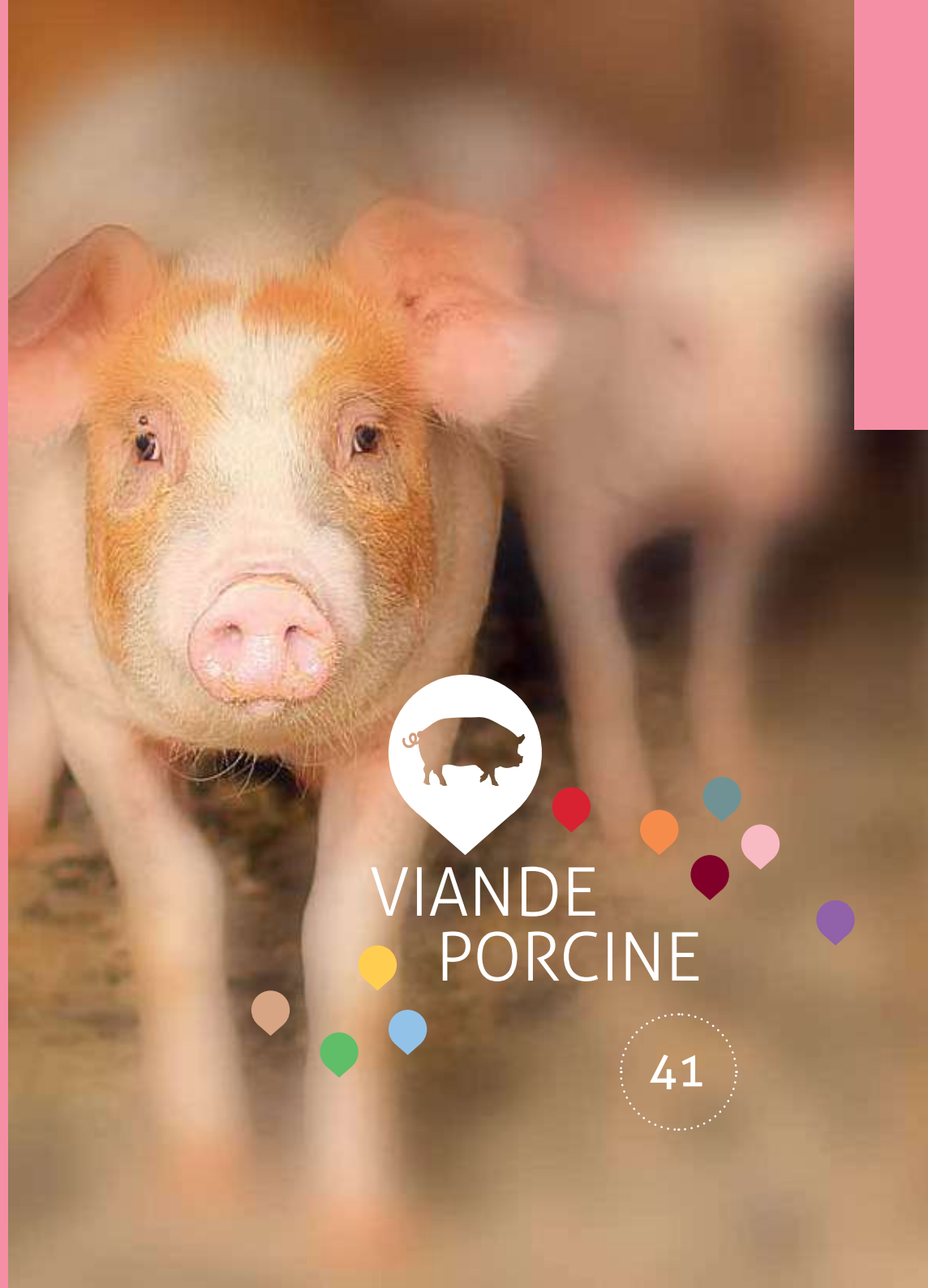
INFOS PRATIQUES

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

Abattoir de l'Autunois Morvan

Au service de son territoire !

SICA de l'abattoir - 8 route du bois de sapins
03 85 86 27 43 - contact@abattoirs-autun.fr
www.abattoirs-autun.fr



VIANDE PORCINE

41

La Ferme de Dront

Jean-Marie GRALLIEN
Dront, 6 rue Invisible - 71550 ANOST
06 61 15 45 41
jean.grallien@gmail.com

Facebook : Porc Plein Air du Morvan

Jean-Marie est éleveur de porcs plein air. Les truies et les verrats de race rustique (Gascon et Duroc) sont alimentés avec des céréales sans OGM et sont élevés en pleine nature dans un environnement préservé, de toute beauté. La viande est conditionnée sous vide en caissettes de 5, 10, 15, 20 kg, demi-cochon ou cochon entier. Vous pouvez passez commande 15 jours à l'avance.

L'entreprise a pour projet, la création d'un atelier de transformation et l'ouverture d'un magasin à la ferme.

VP068
VIANDE DE PORC

Labels
Porc plein air du Morvan

INFOS PRATIQUES

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

FILIÈRES LOCALES ALIMENTAIRES

MANGER LOCAL PERMET DE PRÉSERVER UN TERROIR...

VIANDE DE VOLAILLE

Viande de volaille

La Ferme du Buis

Chantal DUBAND
Le Buis – 71190 LA CHAPELLE-SOUS-UCHON
03 85 54 41 23

La Ferme du buis est un ferme familiale qui depuis 25 ans est consacrée à la production de canard. Aujourd'hui 500 à 600 canards de race Barbarie ou Mulard y sont élevés chaque années. À la vente, on trouve des produits frais (foie, magrets, aiguillettes, les manchons, cuisses..) et des produits transformés (rillettes, confits, galantines..). Vous pouvez prendre rendez-vous toute l'année afin de visiter et faire une dégustation à la ferme.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels
- **Vente** directe à la ferme.
- **Marchés** le dernier mercredi de Juillet à la ferme et pendant les portes ouvertes de vignerons et de producteurs.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

VV008

VIANDE DE CANARD
PRODUITS TRANSFORMÉS

Labels

Bienvenue à la Ferme

J.Marc Benoît Carrion

Jean-Marc Benoit CARRION
Le Bourg – 71400 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.

VV024

VIANDE DE VOLAILLE
VIANDE D'AGNEAU
ŒUFS

La Ferme de Rivault

Philippe et Alexandre LABONDE
Rue Paul Cazin – 71400 AUTUN
03 85 52 43 52
philippe.labonde@club-internet.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 et «Au P'tit Marché des producteurs» à Autun.
- **Marché** d'Autun le vendredi matin et marchés des producteurs de Pays.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

VV033

VIANDE DE CANARD
FOIE GRAS
VIANDE D'AGNEAU
PRODUITS TRANSFORMÉS

Labels

Bienvenue à la Ferme
Morvan Nature et Talents

Viande de volaille

La Ferme de la Noue

Edith et Pierre GRILLOT
Surmoulin – 71400 DRACY-SAINT-LOUP
03 85 82 86 82
theomathis@sfr.fr

La Ferme de la Noue est une entreprise spécialisée dans la production de volailles fermières élevées en plein air. La ferme produit également des œufs. Poulets, pintades, canards et volailles festives s'y côtoient harmonieusement.

Edith et Pierre proposent également des caissettes de 10 kg de bœuf charolais en conversion biologique.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

VV035

VIANDE DE VOLAILLE
VIANDE DE BŒUF
ŒUFS

Labels

En conversion BIO pour l'atelier bovin uniquement

GAEC Develay

VV053
VIANDE DE VOLAILLE

Germaine, Marie-Laure et Victorien DEVELAY
La Bruyère du Bois Droit
71190 THIL-SUR-ARROUX
06 09 47 03 27 - 03 85 52 35 64
develay.germaine@orange.fr
www.gaecdevelay.fr

Le GAEC Develay créé en 2008, produit des poulets de ferme de 100 jours minimum élevés au blé et à l'herbe. La qualité est exigée pour ces volailles. Des pintades et des canards sont élevés dans les mêmes conditions.

En parallèle, l'exploitation compte 75 vaches allaitantes de race Charolaise sur une surface de 100 ha. Il est possible d'y séjourner en chambre et table d'hôte.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers sur demande.
Vente directe à la ferme.
Ouvert tous les jours.

Françoise Guillot

VV062
VIANDE DE VOLAILLE

Françoise GUILLOT
Valouze - 71540 CHISSEY-EN-MORVAN
03 85 82 69 54
hervebaroin@orange.fr

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 et 30 brebis de races Charolaises, sur une surface de 25 ha.

INFOS PRATIQUES

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

Viande de volaille

EARL Désiré

Gilles et Gaëlle DÉSIRÉ
71190 MESVRES
06 83 26 13 07
gd71@live.fr

Gilles et Gaëlle produisent des œufs de ferme. Une centaine de poules sont élevées en plein air et alimentées à base de céréales majoritairement issues de la ferme.

En parallèle, Gilles et Gaëlle élèvent des vaches allaitantes de race Charolaise sur une surface totale de 148 ha.

VV072
OEUFS

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** occasionnelle.
- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** d'Autun le mercredi matin.
- **Ouvert** tous les jours.

Les Cailles du Château

Michael TABOURET
Le Château - 71400 ANTULLY
06 95 25 36 34
lescaillesduchateau@gmail.com

Les Cailles du Château est une exploitation de 3 ha qui a vu le jour en 2014. Cet élevage de cailles (17 000 par an) est destiné à la production d'oeufs de caille. Tout est géré sur place, de la reproduction à la naissance jusqu'à l'engraissement des volatiles. Cailles, poulets, poules, pintades, dindes, oies sont également proposés à la vente.

VV019
ŒUFS DE CAILLE
VIANDE DE VOLAILLE

INFOS PRATIQUES

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

LAITAGES & FROMAGES

55

La Ferme des Grands Champs

Trudie WILLEMSE
Les Grands Champs
71190 LA CHAPELLE-SOUS-UCHON
03 85 54 49 21 - les-grands-champs@orange.fr
www.les-grands-champs.com

La ferme voit le jour en 2003. Trudie Willemse produit des fromages à pâte pressée à haute valeur ajoutée comme la Tomme du Morvan de vache nature, la Tomme du Morvan de chèvre nature et le Gouda du Morvan nature et parfumé... Le cheptel se compose de trois vaches, Gersiaise, Brune des Alpes et d'une trentaine de chèvres de race Alpine élevées en plein air. Trudie produit également des terrines, rillettes, des sautés de chevreaux cuisinés dans les ateliers de Philippe et Alexandre Labonde.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** uniquement aux restaurateurs.
- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** «les jeudi de Pays» en Juillet et Août avec Morvan Terroirs.
- **Ouvert** tous les jours de 8h à 20h (téléphone conseillé).

L002

FROMAGE DE CHÈVRE
FROMAGE DE VACHE
PRODUITS TRANSFORMÉS DE CHEVRAUX

Labels

Morvan Nature et Talents

EARL Moine

Céline PUGEAUT et Lionel MOINE
Les Places – 71190 THIL-SUR-ARROUX
03 85 54 26 74
06 19 87 36 64 / 07 77 86 05 53
earlmoine@sfr.fr

Créée en 1987, cette exploitation produit des fromages de chèvre au lait cru frais depuis 1995. Soixante chèvres Saanen sont élevées en plain 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.
- **Marché** de Montceau-les-Mines les mardi et samedi et du Creusot le Jeudi.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

L004

FROMAGE DE CHÈVRE

GAEC des Roies

Patricia, Eric, Vincent et Louis MENAGER
Les Roies - 71320 CHARBONNAT
03 85 54 26 25 - 06 47 69 54 33
gaecdesroies@orange.fr

Facebook : Gaec des Roies

Le GAEC des Roies est une entreprise familiale depuis 5 générations. Patricia, Eric, Vincent et Louis élèvent 150 chèvres de race Alpine en plain air sur 20 ha. Ils produisent du fromage de chèvre au lait cru, frais, mi-sec, sec, ou aromatisé, d'appellation protégée : «Le Chèvroies». Le GAEC des Roies a été primé plusieurs fois lors des concours régionnaux de fromages de chèvre. Occasionnellement, il fabrique un fromage sous forme de marguerite appelé «Fleurs de Louis».

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
- **Marché** de Producteurs de Pays.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

L005

FROMAGE DE CHÈVRE

EARL de la Chèvrerie des Terres Chaudes

Yohann et Amélie DUFOUR
Les Terres chaudes - 71320 LA BOULAYE
03 85 79 47 78 - 06 63 33 10 85
lachevredesterreschaudes@orange.fr

Située à La Boulaye, cette ferme de 60 ha a vu le jour en 2007. Ils élèvent 150 chèvres de race Alpine et Saanen ainsi que 5 vaches laitières de race Montbéliarde. Yohann et Amélie sont des producteurs 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.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** de Gueugon les 2ème et 4ème vendredi du mois. Marchés de Producteurs de Pays 1 fois par mois. Les Jeudis de Pays à Etang-sur-Arroux en Juillet et en Août.
- **Ouvert** tous les jours sauf le vendredi et de préférence sur rendez-vous.

L006

FROMAGE DE CHÈVRE
FROMAGE DE VACHE

Labels

En conversion bio

Laitages & fromages

Laitages & fromages

Christine Barbery

Christine BARBERY
Route de Saint Didier
71190 ÉTANG-SUR-ARROUX
06 77 84 41 80
alain.barbery@orange.fr

Christine élève 70 chèvres en plain air de race Alpine, pour la production de fromages de chèvre au lait cru, secs, demi-secs, affinés, des bûches cendrées et sur commande des «apéritifs ail et persil». La commercialisation s'effectue auprès de professionnels, de grandes surfaces, d'épiceries, de restaurants et d'affineurs.

Son cheptel se complète par un troupeau de vaches allaitantes sur une surface de 78 ha.

INFOS PRATIQUES

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

L061
FROMAGE DE CHÈVRE
APÉRITIFS AIL ET PERSIL

GAEC Bazot

Marlène et Jonathan BAZOT
La Pâture du Bois – 71400 MONTHELON
03 85 52 25 85 - 06 71 86 17 41
gaec-bazot@orange.fr

Le GAEC Bazot, entreprise créée en 2008, produit des fromages de chèvres élevées en plein air, au lait cru, frais, demi-sec ou sec. Marlène et Jonathan ont fait le choix de se rapprocher d'un affineur et de proposer à sa clientèle un fromage de «type Charolais» qui nécessite 2,5 litres de lait pour un fromage (1 litre pour un fromage standard).

Sur une surface de 130 ha, ils élèvent également 90 vaches allaitantes de race Limousine.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme.
- **Ouvert** tous les jours de 16h30 à 19h (jours fériés compris). Fermeture annuelle du 1er décembre au 1er mars.

L012
FROMAGE DE CHÈVRE

Les chèvres de Charmasse

Mélanie MARTIN
Charmasse – 71190 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 Alpines, Mélanie laisse pâturer son troupeau sur 19 ha. Elle propose également à la vente des fromages aromatisés et du fromage à tartiner à l'ail et aux fines herbes.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux particuliers et aux professionnels.
Vente directe à la ferme.
Ouvert tous les jours de 17h30 à 19h,
les samedi et dimanche matins de 9h à 12h.

L013
FROMAGE DE CHÈVRE

La Ferme des Vignes GAEC de la Voie Lactée

Vincent SCHWARTZ et Olivier CATTENOZ
Les Vignes – 71990 La GRANDE-VERRIÈRE
06 02 18 06 52 - contact@fromagesdesvignes.fr

www.fromagesdesvignes.fr

Facebook : Ferme des Vignes

Vincent et Olivier élèvent en plein air 40 chèvres Alpines, 15 brebis Frisonnes et 3 vaches Vosgiennes. Leurs spécialités sont impressionnantes de saveurs : tomme de chèvre, de vache et de brebis, crottins de chèvre et brebis frais et demi-sec, palets de vache frais et affinés, yaourts de brebis, Beuchotte cendrée et Roussette. Sur 29 ha, dont 4 ha de châtaigneraie, dans un environnement sauvage et préservé, ils produisent du porc élevé en plein air, de la crème de châtaigne et disposent de 20 ruches. Ils vendent également des caissettes de veaux et de porc, conditionnées sous vide individuellement de 8 et 10 kg.

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme et à l'AMAP de Laizy.
Marché d'Autun le vendredi matin.
Ouvert sur rendez-vous.

L018
FROMAGE DE CHÈVRE,
DE VACHES ET DE BREBIS
MIEL
CRÈME DE CHATAIGNE
VIANDE DE VEAU ET PORC

Labels
Agriculture biologique

Laitages & fromages

Laitages & fromages

La Fromagerie Develay

Ludovic DEVELAY
Le Bourg – 71400 ANTULLY
03 85 54 79 70 - arwann@cegetel.net

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 70 chèvres de race Alpine. C'est une production traditionnelle de mars à novembre en pâturage. Petite spécialité parfumée : le savon au lait de chèvre produit sur l'exploitation.

Ludovic élève également des bovins de race Salers et des moutons de race charolaise.

INFOS PRATIQUES

- **Vente** directe à la ferme.
- **Ouvert** du mardi au samedi de 9h à 11h et de 17h30 à 19h, et le dimanche de 9h à 11h. Fermé le lundi.

L020

FROMAGE DE CHÈVRE
SAVON AU LAIT DE CHÈVRE

La Ferme de Roussillon

Jean-Claude GRASSOT, Jérôme JOSEPH et Emmanuelle BERNARDIN
Jeusot – 71550 ROUSSILLON-EN-MORVAN
03 85 52 71 01
contact@gaec-lafermederoussillon.fr

www.gaec-lafermederoussillon.fr

La ferme de Roussillon a été créée en 1986 sur une surface de 170 ha. 18 ha sont consacrés aux chèvres de race alpine élevées en plein air. L'exploitation produit du fromage de chèvre au lait cru et du fromage de vache frais, mi-sec, sec, affiné ou cendré mais aussi du fromage blanc en faisselle. La ferme élève également 120 bovins de race Charolaise et produit des caissettes de 10 kg de viande de bœuf conditionnée sous vide.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** d'Autun le vendredi matin et les marchés d'étés «Art et Terrasse».
- **Ouvert** tous les jours sauf le vendredi matin de 9h30 à 12h et de 14h30 à 19h. Fermé le dimanche.

L023

FROMAGE DE CHÈVRE
FROMAGE DE VACHE
VIANDE DE BŒUF

GAEC du Rebout

Karine et Guillaume CAMPAGNE
Le Rebout - 71990 SAINT-LÉGER-SOUS-BEUVRAY
06 84 34 87 27
lafermedurebout@orange.fr

Facebook : Ferme Gaec Du Rebout

Originaires de Haute-Savoie, Karine et Guillaume reprennent la ferme du Rebout en 2013. Ils élèvent en plein air 70 chèvres de race Alpine Chamoisée sur une surface de 45 h.
Karine transforme le lait en fromages au lait cru. Les produits ne sont jamais identiques car les bêtes se nourissent d'herbes différentes toute l'année.

L026

FROMAGE DE CHÈVRE

Labels

Agriculture biologique

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
- **Marché** d'Autun le vendredi matin et de Nevers le samedi matin.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

GAEC Bortolotti

Eric, Elisabeth, Mathieu BORTOLOTTI
3 Impasse de Fontaine - 71400 AUXY
03 85 54 70 09
earl.bortolotti@wanadoo.fr

Exploitation laitière depuis 1983, le GAEC Bortolotti s'est converti au bio en 2011. Une des particularités de cette ferme est la vente de lait cru pendant la traite.

Le cheptel comporte 60 vaches de race Montbéliarde élevées en système herbager bio : pâturage en été, fourrage en hiver avec des céréales entièrement produites sur l'exploitation à base de triticale et de pois.

L'exploitation possède également un atelier bio de 180 poules pondeuses de race Isa-Plein Air.

L028

LAIT CRU
ŒUFS

Labels

Agriculture biologique

INFOS PRATIQUES

- **Vente** à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun. Vente à la ferme de lait cru.
- **Ouvert** du lundi au vendredi de 18h à 19h et le samedi matin de 8h30 à 9h30.

GAEC Berger

Romain et Martine BERGER
Bazoye – 71190 SAINT-DIDIER-SUR-ARROUX
03 85 82 26 83 - 06 16 74 42 80
rom71ber@hotmail.fr

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.

L032
FROMAGE DE CHÈVRE

INFOS PRATIQUES

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

Fromagerie La Gueuloise

Mathieu LEVY
41 bis Rue Jean Macé – 71360 ÉPINAC
03 85 52 23 71 - 06 16 18 28 35

La Fromagerie La Gueuloise voit le jour en 2016 sur 4 ha et produit des fromages de chèvre au lait cru frais, demi-sec ou sec. Avec un cheptel composé de 25 chèvres et 11 chevrettes Alpines, la spécificité de cet élevage repose sur l'alimentation qui se fait à 50% sur des parcours en broussailles, le reste en prairie. Ce mode d'élevage très respectueux du bien-être animal a d'importantes répercussions sur la qualité du fromage.

Mathieu commercialise également de la viande de chevreau vendu entier aux particuliers.

L036
FROMAGE DE CHÈVRE
VIANDE DE CHEVREAU

INFOS PRATIQUES

Vente directe à la ferme.
Ouvert de 10h à 12h et de 18h à 19h30 du lundi au samedi.

Irène Kovachiche

L041

FROMAGE DE CHÈVRE

Irène KOVACHICHE
La Molle – 71190 LAIZY
03 85 82 27 54 - 06 80 01 16 46

Avec ses 10 chèvres Alpines sélectionnées depuis plus de 20 ans, Irène produit du fromage de chèvre au lait cru frais, demi-sec ou sec. Pour le respect de l'environnement et le bien être de l'animal, elle met en œuvre un mode de production raisonné.

INFOS PRATIQUES

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

Laitages & fromages

GAEC de Montbuffaud

L044

FROMAGE DE CHÈVRE

Morgane, Freddy, Jérémy,
Michel et Isabelle GEORGES
Le Croux – 71190 ETANG-SUR-ARROUX
georgesfreddy@wanadoo.fr

Le GAEC de Montbuffaud a vu le jour en 2016.
Avec un cheptel de 30 chèvres Alpines sur 5 ha de prairies, Morgane prend un soin bien particulier dans l'alimentation de ses chèvres pour fabriquer des fromages au lait cru, frais, demi-sec ou sec.

INFOS PRATIQUES

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

GAEC des Bois Saint-Romain

Marlène, Annick et Michel Bertin
Les Bois Saint-Romain
71400 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 St 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.

Sur une surface de 196 ha, la famille Bertin élève également une centaine de vaches allaitantes de race Charolaise.

L075
FROMAGE DE CHÈVRE

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels.
Vente directe à la ferme.
Ouvert tous les jours et le dimanche de 9h à 11h.

CONFITURES, MIEL, SIROPS, CARAMEL

Ferme Apicole de Fougerette

Christian SALOMON
Fougerette – 71190 ÉTANG-SUR-ARROUX
06 77 43 00 95
salomon-christian@orange.fr

www.fermapifou.com

Apiculteur par passion depuis trente ans, Christian s'est installé à Fougerette en 2013. Aujourd'hui cette exploitation compte 200 ruches de race Buckfast. Miels, pains d'épices, pollen, objets en cire, hydromel, vinaigre de miel sont proposés à la vente.

Des stages et visites sont organisés régulièrement pour les particuliers, les scolaires et les accueils de loisirs.

INFOS PRATIQUES

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

C003

MIEL
PAIN D'ÉPICES
PRODUITS DÉRIVÉS

Confitures, miel, sirops

L'Ouche Fleurie

Charlotte LEMAITRE
Velet – 71190 ÉTANG-SUR-ARROUX
03 85 82 37 17
lemaitrejm@sfr.fr

Les fruits rouges sont la passion de Charlotte. Elle récolte ses fruits sur 2500 mètres carrés de terrain recouvert de groseilliers, framboisiers, cassissiers, myrtilliers. Les fruits servent à la préparation de confitures, coulis et sorbets «fait maison».

Une autre activité à son actif : un gîte Panda Tourisme et Handicap.

INFOS PRATIQUES

Livraison aux professionnels en direct ou par l'intermédiaire de Morvan Terroirs.
Vente directe à la ferme.
Ouvert sur rendez-vous.

C011

CONFITURES
COULIS
SORBETS

Labels

Valeurs Parc du Morvan

Confitures, miel, sirops

L'Abeille 2000

Jean-Paul et Isabelle CHATILLON
4 Avenue du 2ème dragon – 71400 AUTUN
03 85 52 50 93
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.

C027

MIEL
PAIN D'ÉPICES

Labels
Valeurs Parc du Morvan

INFOS PRATIQUES

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

Pierre Verniau

Pierre VERNIAU
La Platte - 71320 SAINT-EUGÈNE
06 13 22 21 63
univerapi@yahoo.fr

Avec ses 50 ruches, Pierre produit du miel d'acacia, de ronces, de châtaignier et du miel toutes fleurs certifié agriculture biologique.

Dans les années à venir il compte augmenter son cheptel d'abeilles.

C064

MIEL
PRODUITS DÉRIVÉS

Labels
Agriculture biologique

INFOS PRATIQUES

- **Vente** directe à la ferme et chez un maraîcher Bio «Les Jardins de la Motte» à St Bérain-sous-Sanvignes.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

Confitures, miel, sirops

Le Miel de Sully

Max WESTBY
43 rue Silius – 71360 SULLY
03 85 82 18 76 - 06 43 39 45 76
max@mieldesully.fr

www.mieldesully.fr **Facebook : Miel de Sully**

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

C059
MIEL
PRODUITS DÉRIVÉS

Les Confituriers du Morvan

Mathieu BOUCHARD
Le Pré-Bouché – 71400 LA CELLE-EN-MORVAN
03 85 54 13 01
mathieu.bouchard@wanadoo.fr

Dans un soucis 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 tous les jours de 9h à 12h et 13h à 16h30 sauf le vendredi après-midi.

C030
CONFITURES

La Ruche Morvandelle

Clément et Jessica KOENIG
Morey – 71540 LUCENAY-L'ÉVÊQUE
06 74 31 32 70
morvanmiel@gmail.com
www.laruchemorvandelle.biz

Vincent et Jessica Koenig produisent du miel du Morvan dans le Parc naturel régional du Morvan . 400 ruches en production certifiée «agriculture biologique» dont la spécialité est le miel d'acacia,de ronces, et de fleurs sauvages. Le miel est proposé à la vente à partir de 10 kg.

INFOS PRATIQUES

- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** de Dijon.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

C071
MIEL

Labels
Agriculture biologique

Les Vergers de Kéthevane

Kéthevane LETRANGE
Le Creux – 71320 CHARBONNAT
06 79 10 19 56
lespougains@gmail.com

Kéthevane cultive des fruits, des légumes et des plantes aromatiques. Elle produit des sirops et des gelées de fleurs, de rose, de menthe, de sureau ou de verveine ; des vins d'épines, des vins de noix, de la liqueur d'arquebuse et de bien d'autres merveilles...

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
- **Marché** à thèmes (Les Jeudis de Pays, ...), foires aux marrons, marchés de Noël.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

C040
SIROPS, CONFITURES
VINS ET LIQUEURS
FRUITS ET LÉGUMES

Tata Gâto

C047

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

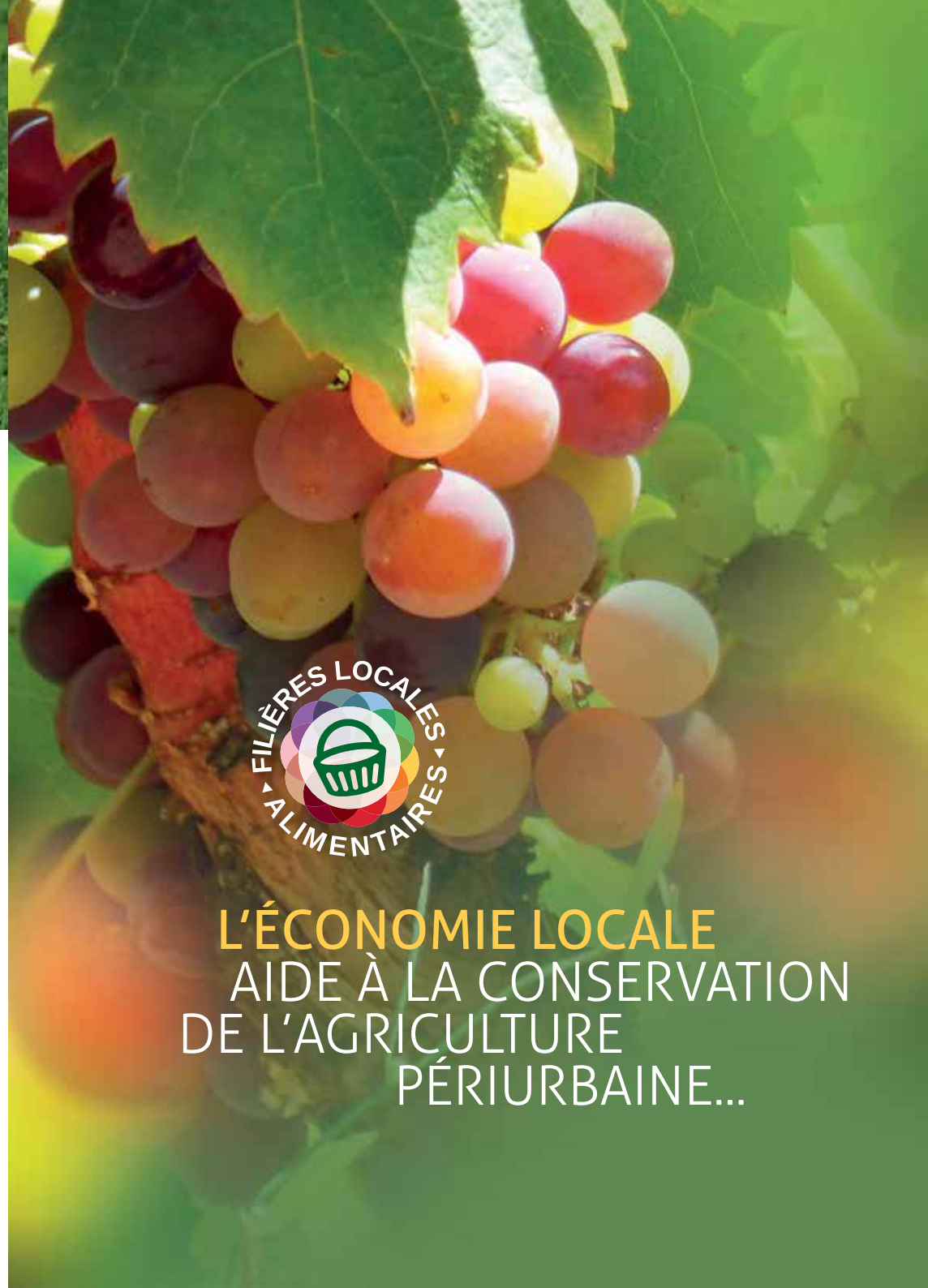
Ema BRIEZ
Colonge – 71540 RECLESNE
07 68 75 12 70
cbsbriez@orange.fr

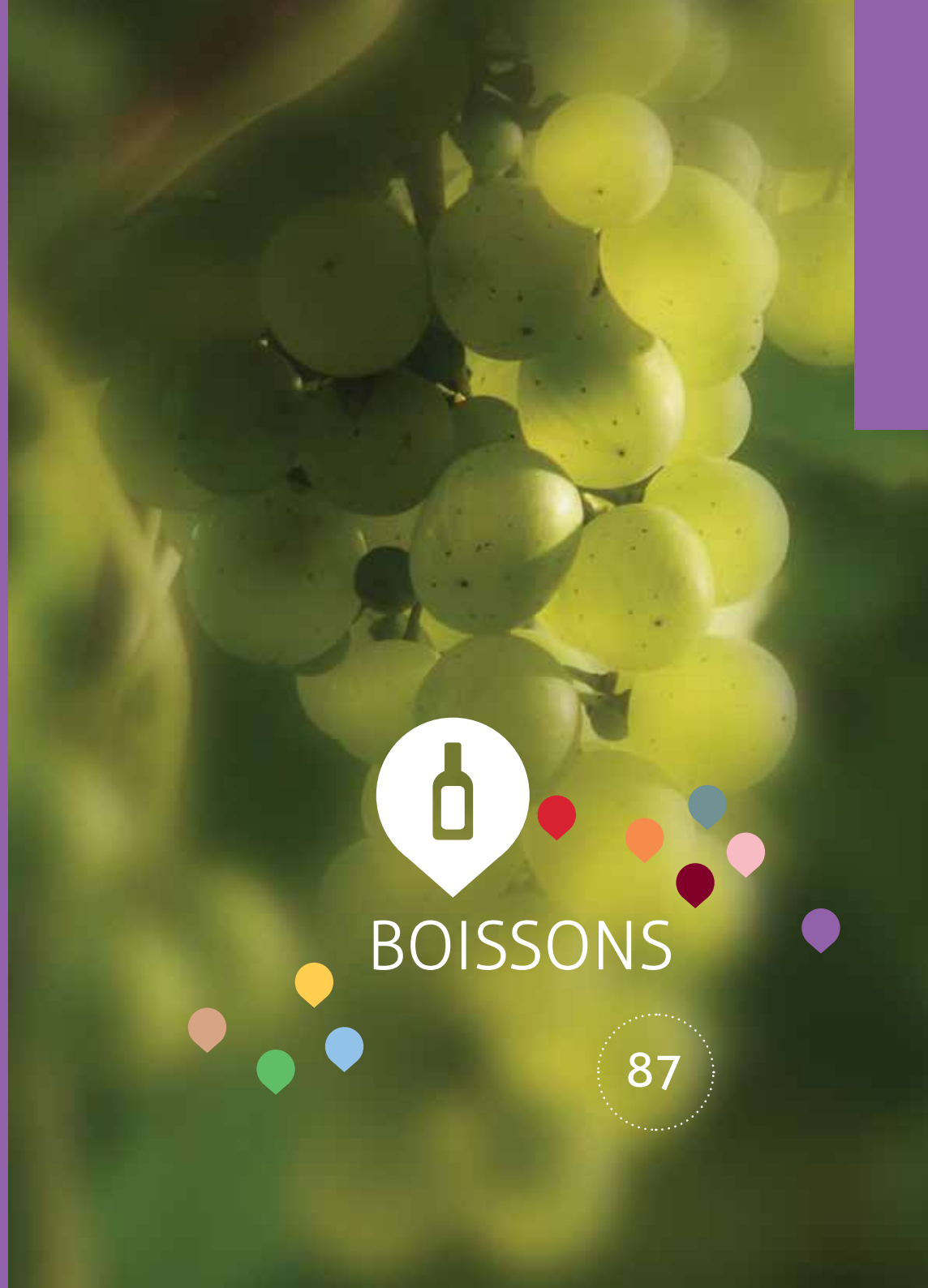
www.tatagato.fr **Facebook : Tata Gâto**

Ema entreprend en 2011 de produire du caramel beurre salé à tartiner, c'est une véritable réussite! Elle propose toute une gamme de caramels à différents parfums : nature, miel, noix de coco, grand marnier, rhum, cannelle et chocolat, sans conservateur. C'est une merveille d'équilibre sucré-salé.

INFOS PRATIQUES

- **Vente** à l'Office de tourisme d'Autun.
- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels via l'association Morvan Terroirs.
- **Marché** lors des foires artisanales, marchés de Noël, foires gastronomiques et Journées Gourmandes.





BOISSONS

La Foline

Stephan SYGIEL
Les Graillots – 71550 ANOST
06 08 05 31 04
contact@brasserie-la-foline.fr

www.brasserie-la-foline.fr

Facebook : Brasserie artisanale la Foline

La Brasserie artisanale La Foline créée en 2011 fabrique une bière artisanale biologique labellisée «Nature et Progrès». Quatre bières, blonde, blanche, rousse, brune sont proposées à la vente, elles sont non pasteurisées, non filtrées et refermentées en bouteilles ou en fûts.

INFOS PRATIQUES

- **Vente** à l'Office de tourisme d'Autun.
- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- **Marché** sur les salons comme «Bourgogne en Bouche», salons bio de Besançon et de Paris.

B010
BIÈRE

Labels
Nature et Progrès

Vins de Bourgogne Gilles Labry

Gilles LABRY
Ferme de la Tour de Sivry – 71360 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 9h à 12h et de 14h à 18h et sur rendez-vous le dimanche (téléphone conseillé).

B038
VIN

Domaine Thomas PROBY

Thomas PROBY
10 rue de la Chapelle – 71360 EPERTULLY
06 07 08 88 17
tomproby@gmail.com

Le Domaine Thomas Proby s'étend sur 4,5 ha en Hautes Côtes de Beaune. Des vignes de cinquante ans d'âge en Bourgogne Haute Côte de Beaune, rouge, blanc et rosé et d'une centaine d'années pour le Bourgogne Aligoté Vieilles Vignes.

Sa production est en agriculture raisonnée. Son projet est de développer de nouvelles appellations comme le Santenay ou le Maranges.

B039

VIN

INFOS PRATIQUES

Vente directe au Domaine.
Ouvert sur rendez-vous.

Julien Kupper

Julien KUPPER
3 les Rues – 71490 CRÉOT
06 17 13 31 62
jukup@hotmail.fr

Julien Kupper s'est installé en 2001 sur une surface de 7 ha. Il produit du Crémant de Bourgogne sur 20 ares de vignes et commercialise chaque année 1 500 bouteilles.

B049

VIN
CRÉMANT

INFOS PRATIQUES

Vente directe au Domaine.
Ouvert sur rendez-vous.

EARL Prost Serge et Fils

Laurent et Sébastien PROST
Les Foisons – 71490 COUCHES
06 24 98 55 86
earlprostserge@sfr.fr

Laurent et Sébastien exploitent 15 ha de vigne en AOP Bourgogne aligoté et crémant de Bourgogne. Les cépages Pinot noir et Chardonnay aligoté feront la joie de vos papilles...

INFOS PRATIQUES

Vente directe et dégustation au Domaine.
Ouvert sur rendez-vous.

B056
VIN
CRÉMANT

Domaine Royet

Jean-Claude ROYET
Combereau – 71490 COUCHES
03 85 49 64 01 - 06 74 37 67 07
scev.domaine.royet@wanadoo.fr
www.domaine-royet.com

Le Domaine Royet maintes fois récompensé pour ses vins blancs, rouges, aligotés et son crémant de Bourgogne exploite 13 ha de vignes. La vente et la dégustation se font à la cave, sur rendez-vous. L'achat de bouteilles peut également se faire par internet.

INFOS PRATIQUES

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

B058
VIN
CRÉMANT

Domaine de la Chapelle

Pascal BOUTHENET
Eguilly – 71490 COUCHES
03 85 49 64 01
domaine.de.la.chapelle.bouthenet@wanadoo.fr

Facebook : Domaine de la Chapelle Bouthenet

Le Domaine de la Chapelle est une propriété familiale transmise depuis 4 générations. Fort de cette expérience, Pascal produit sur 21 ha de vigne du Bourgogne Blanc, Haute Côte de Beaune, Côte du Couchois, Maranges, Santenay, Mercurey et du Crémant de Bourgogne.
Les dégustations se font au caveau, sur rendez-vous.

INFOS PRATIQUES

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

B060

VIN
CRÉMANT

Domaine de la Tour Bajole

Marie-Anne et Jean-Claude DESSENDRE
11 rue de La Chapelle
71490 SAINT-MAURICE-LES-COUCHES
03 85 45 52 90 - 06 82 38 12 67
domaine-de-la-tour-bajole@wanadoo.fr

Facebook : Domaine de la Tour Bajole

Vignerons depuis très longtemps (avant 1612), la famille Dessendre travaille les meilleurs coteaux de Saint-Maurice-les-Couches. 9 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.
- **Marché** d'Autun en Mars, de Chouilly-en-Champagne à Pâques, de La Ronde du Couchois le premier Week-end d'Août.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

B065

VIN
CRÉMANT

Domaine Pierre Bouthenet et Fils

Maryse & Pierre BOUTHENET
La Creuse, Rue du Chemin de Ronde
71490 COUCHES
03 85 49 63 72
bouthenet-pere-et-fils@orange.fr

Depuis trois générations, le Domaine Pierre Bouthenet et Fils est producteur récoltant de Bourgogne Aligoté, Chardonnay, Côtes du Couchois, Bourgogne Rouge vieilles vignes et Crémant de Bourgogne. L'exploitation viticole d'une superficie de 18 ha est divisée en trois cépages : Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir. La dégustation et la vente se font au caveau, récemment rénové à l'ancienne avec un pressoir «Écureuil» du 12ème siècle.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au Domaine.

Marché sur salons des vins et gastronomie dans toute la France.

Ouvert tous les jours de juillet à mi-septembre de 9h à 12h et de 14h à 19h, et sur rendez-vous les dimanches et restant de l'année.

B070
VIN
CRÉMANT

Le château de Couches

Patricia et Olivier POELAERT
71490 COUCHES - 03 85 45 57 99
contact@cotesducouchois.com

www.chateaudecouches.com

Facebook : Château de Couches

Le château de Couches dit de Marguerite de Bourgogne, est un ensemble inscrit au titre des monuments historiques français. Il est situé au coeur du vignoble de l'AOC Bourgogne Côtes du Couchois. Patricia et Olivier les propriétaires depuis 2009, produisent la cuvée «Blason de Vair». Ils proposent des visites du caveau, des dégustations et des animations pour les enfants et les écoles.

INFOS PRATIQUES

Vente directe au chateau.

Marché sur salons et foires.

Ouvert en avril et mai les week-ends et jours fériés de 14h à 17h30. De juin à septembre, tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. D'octobre à novembre, les weekends et jours fériés de 14h à 17h30. En décembre, durant les vacances scolaires uniquement.

B074
VIN
CRÉMANT

AUTRES PRODUITS

La Ferme Piscicole du Moulin de la Petite Verrière

Ludovic HUIN
Le Moulin - 71400 LA PETITE-VÈRRIERE
03 85 54 13 94
moulin.petite.verriere@wanadoo.fr

www.moulinpetiteverriere.com

Facebook : Restaurant le Moulin de la Petite-Verrière

Ludovic fait naître, élève et transforme des truites de différentes espèces : Arc-en-ciel, Fario ou Saumon de Fontaine. Il produit des truites fraiches ou fumées, des conserves de rillettes, des plats préparés, comme l'omble à la Méridionale, ou le velouté de truite à déguster sur place ou à emporter. La Ferme est aussi un Bar-Restaurant, un Gîte de France, avec minigolf et pêche à la ligne.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels.
- **Vente** directe à la ferme et «Au p'tit marché des producteurs» à Autun.
- **Marché** d'Autun tous les vendredi.
- **Ouvert** tous les jours à partir de 11h sauf le jeudi.

D014

TRUITES ARC-EN-CIEL
TRUITES FARIO
SAUMON DE FONTAINE

Labels

Valeurs Parc du Morvan
Morvan Nature et Talents

Autres produits

La Safranière

Daniel CORNETTE
Le Bessot - 71190 DETTEY
06 52 58 84 98
contact@lasafraniere.fr

Située à Dettey, la Safranière produit depuis sa création en 2012 du safran en pistil et des produits dérivés safranés certifiés biologiques, comme le sirop de safran, la moutarde au safran, etc.

Une belle invitation au voyage!

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels par correspondance.
- **Marché** de Luzy le vendredi, et de Beaune, Châlon, Cluny, Louhans.

D045

SAFRAN
PRODUITS DÉRIVÉS

Labels

Agriculture biologique

Guilaine Bascop

Ferme de la Noue
La Noue – 71400 ANTULLY
03 85 54 48 02 - 06 82 31 16 27
guim1830@yahoo.fr

www.la-noue.sitew.com

Facebook : Escargots la Ferme de la Noue 71

Cette exploitation hélicicole située à la Noue a vu le jour en 2014 sur 1200 m2. Là, des milliers d'escargots naissent dans un tunnel de 500 m² prévu à cet effet, sont élevés, transformés et vendus en direct pour le plus grand plaisir des consommateurs. Parmi les différents produits préparés : des escargots au court-bouillon, de la terrine d'escargots, de la marinade d'escargots, des escargots en douzaine, prêts à chauffer en coquilles ou en croquilles. Dans un avenir proche, Guilaine projette de faire de la reproduction d'escargots... A suivre!

INFOS PRATIQUES

- **Vente** directe à la ferme.
- **Marché** de producteurs, salons gourmands, marchés de Noël du territoire.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

D025
ESCARGOTS
PLATS CUISINÉS

Labels
Bienvenue à la Ferme
Accueil Paysan

Autres produits

Le safran de Chissey-en-Morvan

Marie-Anne Braekman
Fontaine – 71540 CHISSEY-EN-MORVAN
06 14 54 30 03
marie-anne.braekman@wanadoo.fr

Facebook : Safran de Chissey-en-Morvan

C'est en 2015, sur une surface de 500m2 que Marie-Anne s'est installée à Chissey-en-Morvan, dans le Parc naturel régional du Morvan pour cultiver le safran.

Les fleurs sont ramassées méticuleusement en octobre et novembre avec lesquelles elle produit de la gelée, de la moutarde, de la fleur de sel ou du vinaigre de cidre le tout à base de safran.

INFOS PRATIQUES

- **Vente** «Au P'tit Marché des producteurs» à Autun.
- **Marchés** périodiques : «Les nocturnes des Settons», «Les Terrasses» à Autun, fêtes locales ponctuelles et marchés de Noël.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

D046
SAFRAN
PRODUITS DÉRIVÉS
DU SAFRAN

L'escargot Morvandiau

Martine BELIN
1 rue de l'Ouche de Velay (Barnay-Dessus)
71540 BARNAY - 03 85 52 26 45
contact@escargot-morvandiau.fr
www.escargot-morvandiau.fr

Martine élève des escargots en plain air : de la naissance au produit fini, elle maitrise toutes les étapes de la filière. Les escargots sont nourris avec des céréales bio. L'élevage est sans engrais ni pesticide. Cette petite entreprise offre toute une gamme de produits préparés artisanalement : escargots en coquilles ou présentés en fromentines, conserves d'escargots au court-bouillon, confits, terrines etc.... Un vrai régal ! Des visites de l'atelier de reproduction et des parcs d'élevage sont proposées d'avril à octobre.

INFOS PRATIQUES

- **Livraison** aux particuliers et aux professionnels via l'association Morvan Terroirs.
- **Vente** directe à la ferme et au «P'tit marché des producteurs» à Autun.
- **Marché** lors des foires artisanales, marchés de Noël, foires gastronomiques et Journées Gourmandes.
- **Ouvert** sur rendez-vous.

D063
ESCARGOTS
PLATS CUISINÉS

Labels
Valeurs Parc du Morvan
Morvan Nature et Talents

FILIÈRES LOCALES ALIMENTAIRES
GOÛTER
LA SAVEUR
ET LA FRAÎCHEUR...

Boulangers, pâtissiers, & chocolatiers*

ANOST

- **MARCHETTI JOHANN**
  Le Bourg - 71550 Anost
  Tél. 03 85 82 78 62
  Boulangerie, pâtisserie, confiserie.

AUTUN

- **BENZAABAR AISSA**
  13 Rue Jeannin - 71400 Autun
  Tél. 03 85 82 45 23
  Boulangerie, pâtisserie.
- **BOUDERBAL RABAH**
  8 Rue Des Fusiliers Marins
  71400 Autun - Tél. 09 54 21 63 00
  Boulangerie, pâtisserie.
- **COUREAULT DIDIER**
  33-33B Grande Rue Marchaux
  71400 Autun - Tél. 03 85 52 07 86
  Boulangerie, pâtisserie, confiserie.
- **DUPALLUT JÉRÔME**
  33 Rue De Paris - 71400 Autun
  Tél. 03 85 52 27 58
  Boulangerie, pâtisserie.
- **GAUBOUR XAVIER**
  15 Rue Mazagran - 71400 Autun
  Tél. 03 85 52 16 99
  Boulangerie, pâtisserie.
- **GOUILLON ALAIN**
  22 Grande Rue Marchaux
  71400 Autun - Tél. 03 85 52 07 58
  Boulangerie, pâtisserie.
- **LA MÉDIÉVALE**
  Yann Toulec
  5, rue Piolin - 71400 Autun
  Tél. 03 85 52 24 12
  Boulangerie, pâtisserie.
- **L'AUTUNALE**
  Belly-Large Marlène & Briant Harry
  50 Avenue Charles De Gaulle
  71400 Autun - Tél. 03 85 52 21 67
  Boulangerie, pâtisserie.
- **LES GOURMANDISES D'AURÉLIEN**
  Aurélien Ferret
  15 Rue Guérin - 71400 Autun
  Tél. 03 85 52 21 86
  Pâtisserie, chocolaterie, glacerie, confiserie et fabrication de pain.
- **THEURET ALAIN**
  12 Rue Saint Saulge - 71400 Autun
  Tél. 03 85 52 29 61
  Pâtisserie, confiserie, glaces, plats prepares à emporter, chocolaterie.
- **VICTOR FREDERIC**
  80 Rue Du Faubourg Saint Andoche
  71400 Autun - Tél. 03 85 54 12 40
  Boulangerie, pâtisserie.

AUXY

- **L'ALCIENNE -** Gerizier Daniel
  21 Route De Chalon - 71400 Auxy
  Tél. 03 85 52 04 53
  Boulangerie, pâtisserie.

BROYE

- **BARDET XAVIER**
  Le Bourg - 71190 Broye
  Tél. 03 85 86 17 71
  Boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie, confiserie, glaces.

CHARBONNAT

- **PERRAUDIN BENJAMIN**
  La Bruyere - 71320 Charbonnat
  Tél. 06 23 39 73 58
  Boulangerie, pâtisserie.

COUCHES

- **BOULANGERIE ANTUNES AU RIVAGE GOURMAND**
  22 Rue Saint Georges
  71490 Couches - Tél. 03 85 49 65 27
  Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie.

CURGY

- **PACAUD MEHDI**
  Le Bourg - 71400 Curgy
  Tél. 03 85 52 68 49
  Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie.

DRACY-SAINT-LOUP

- **DEMANGEOT SIMONE**
  Le Bourg - 71400 Dracy-Saint-Loup
  Tél. 03 85 82 81 07
  Boulangerie, pâtisserie.

ÉPINAC

- **AU PÉCHÉ MIGNON**
  Place de l'Hôtel De Ville
  71360 Épinac - Tél. 03 85 82 11 94
  Pâtisserie, confiserie, fabrication, glaces, chocolats.
- **GAUTHEY DIDIER**
  2 Rue Jean Bouveri - 71360 Épinac
  Tél. 03 85 52 83 11
  Boulangerie, pâtisserie.
- **AUX DÉLICES D'ÉPINAC**
  Kevin et Ségolène Laloua
  14 Rue Roger Salengro
  71360 Épinac - Tél. 03 85 52 87 71
  Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glaces.

ÉTANG-SUR-ARROUX

- **GAUBOUR XAVIER**
  19, rue Gabriel Bouthière
  71190 Étang-Sur-Arroux
  Boulangerie, pâtisserie.
- **MANCA LAURENT**
  29 Rue Gabriel Bouthiere
  71190 Étang-Sur-Arroux
  Tél. 03 85 82 22 20
  Boulangerie, pâtisserie.

LAIZY

- **KAMMERER MURIEL**
  Moulin De Chazeu - 71190 Laizy
  Tél. 03 85 82 57 45
  Boulangerie.
  Agriculture biologique

MESVRES

- **FAUCENSTIER DIDIER**
  31, Grande rue, le Bourg
  71190 Mesvres
  Tél. 03 85 54 41 79
  Boulangerie, pâtisserie, chocolaterie.

ST-LÉGER-SOUS-BEUVRAY

- **DEMONET BERNARD**
  Au Bourg
  71990 Saint-Léger-Sous-Beuvray
  Tél. 03 85 82 52 05
  Boulangerie, pâtisserie.
- **GOURDON VINCENT**
  Le Vivier
  71990 Saint-Léger-Sous-Beuvray
  Tél. 09 50 04 92 75
  Boulangerie.
  Agriculture biologique

* Artisans de la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Bouchers, charcutiers, traiteurs*

ANOST

- **PATRICK BAIN**
  Le Bourg - 71550 Anost
  03 85 82 72 85
  Boucherie, charcuterie avec tournées ambulantes, vente de poissonnerie, fromage à la coupe, épicerie fine.

AUTUN

- **BOURGOGNE MORVAN TRAITEUR**
  18 Rue De Parpas - 71400 Autun
  03 85 86 92 92
  www.bmtraiteur.com
  bmtraiteur@wanadoo.fr
  Traiteur.

- **PATRICK & PHILIPPE GAUTIER**
  5 Rue Saint Christophe
  71400 Autun - 03 85 52 20 90
  Boucherie, charcuterie.

- **L'AMI DES GOURMETS**
  Denis Lagarde
  2 Rue De L'arquebuse
  71400 Autun - 03 85 52 21 61
  Boucherie, charcuterie, traiteur.

- **SERGE HENRIOT**
  29 Rue Guérin - 71400 Autun
  03 85 52 28 56
  Boucherie, charcuterie, traiteur.

- **ALAIN JONDEAU**
  Marché d'Autun.
  03 85 86 21 57
  www.alainjondeau-viande-charolaise.fr
  Boucherie, charcuterie.

- **PATRICE KIEFFER**
  14 Rue De Lattre De Tassigny
  71400 Autun - 03 85 52 06 58
  Boucherie, charcuterie.

ÉTANG-SUR-ARROUX

- **PHILIPPE REVILLIER**
  20 rue Gabriel Bouthière
  71190 Étang-Sur-Arroux
  03 85 82 27 17
  Boucherie, charcuterie.

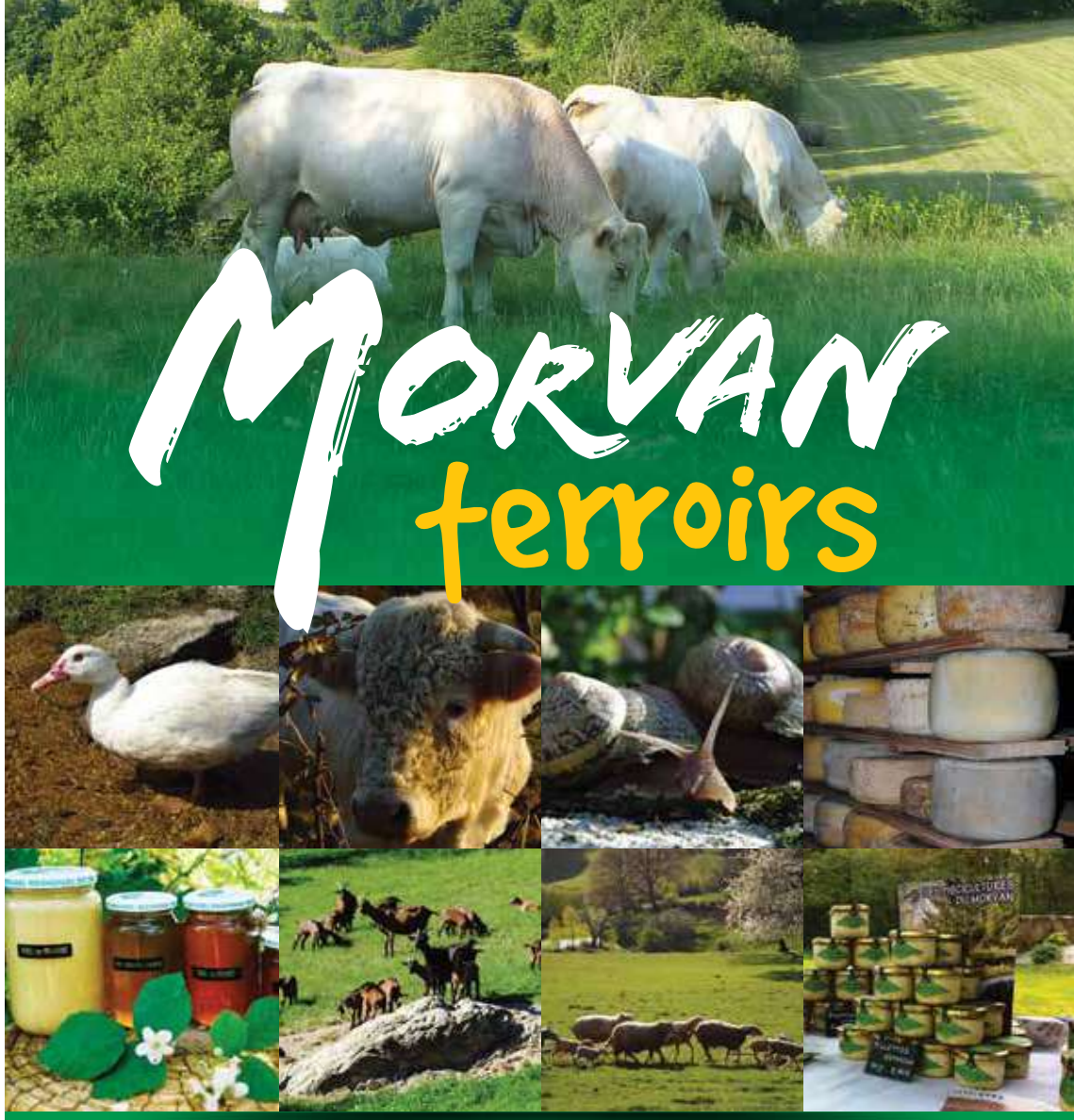
MESVRES

- **ROGER LAURENT**
  8 rue des Ponts - 71190 Mesvres
  03 85 54 10 38
  Boucherie, charcuterie, traiteur.

SAINT-FORGEOT

- **PATRICK TALLENAYE**
  6 impasse du Vieux-Chêne
  71400 Saint-Forgeot
  03 58 08 00 48
  Traiteur.

* Artisans de la Chambre des métiers et de l'artisanat.



Le goût de l'authentique

Maison du Parc, 58230 Saint-Brisson - 03 86 78 73 51
contact@morvanterroirs.fr

Les Z'amis du Panier

AMAP de LAIZY

L'amap «les Z'amis du panier» a démarré en 2010 et propose des paniers de légumes bio de saison, des pains au levain, des fromages de chèvre, de vache et de brebis, du fromage blanc, des yaourts, des crèmes au chocolat, du lait et du bœuf charolais. La vente s'effectue chaque lundi de 18h30 à 19h30 en été et de 18h à 19h en hiver au Moulin de Chazeu.

Les Z'amis du Panier
Moulin de Chazeu - 71190 Laizy
Fanny Bonnier, 06 50 44 81 91 - f.bonnier@laposte.net
Albert Schanzenbacher, 06 63 05 61 22

FILIÈRES LOCALES ALIMENTAIRES

CONSERVER LA MÉMOIRE D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL...

au P'tit

MARCHÉ des Producteurs

VENTE DE PRODUITS LOCAUX !

LÉGUMES BIO, ŒUFS BIO, ESCARGOTS, PLATS CUISINÉS, TERRINES,
PORC ÉLEVÉ EN PLEIN AIR, SAUCISSES, TRUITES, BŒUF CHAROLAIS, VOLAILLES,
BŒUF HIGHLAND CATTLE BIO, AGNEAU, FROMAGES DE CHÈVRE,
SAFRAN, CONFITURES, SIROPS, MIEL, COSMÉTIQUES AU LAIT DE JUMENT

Ouvert les lundi, mardi, jeudi
et vendredi de 8h30 à 15h30.
Le mercredi de 15h30 à 19h
et le samedi de 10h à 13h00
en présence d'un producteur.

JARDIN BIO DES 4 SAISONS
Impasse des 4 saisons
71400 AUTUN
06 03 51 63 41.

achetez en autunois.fr

1 **COMMANDEZ** en ligne les produits
de vos producteurs locaux
sur www.achetezenautunois.fr

2 **RÉCUPÉREZ VOTRE COMMANDE**
- en points relais
  (passage Balthus à Autun)
- en livraison à domicile
- en colissimo partout en France

ACHAT RESPONSABLE
99%
du prix de vente reversé aux producteurs

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

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

région BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

Ce projet est cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural. L'Europe investit dans les zones rurales. UNION EUROPÉENNE

Création & communication
Vitale De Stefano // Autun // **Ouik.fr**

Crédit photos
Vitale De Stefano, Valérie Bernadat, David Boustié, Laurent Alexandre, Paul et Isabelle Copret, Jean-Claude Dessendre, Marie-Anne Braekman, Max Westby, Can Stock Photo Inc. / travnikovstudio / shalamov / Digifuture.

© CCGAM 2016 tous droits réservés pour tous supports.

Impression
Adi communication // Le Creusot // **adicommunication.fr**
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.

FSC

le Grand **Autunois Morvan**

CE GUIDE DES PRODUCTEURS & ARTISANS LOCAUX DE L'ALIMENTAIRE EST UNE INITIATIVE DE VOTRE TERRITOIRE

FILIÈRES LOCALES ALIMENTAIRES

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
amandine.ribot@grandautunoismorvan.fr