

GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX en circuit court et en vente directe

2023-2024



EDITO

En Morvan, l'agriculture a toujours joué un rôle majeur dans le façonnage du territoire (paysages), de l'économie et des liens sociétaux et sociaux. Au sein du Parc naturel régional du Morvan, la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs s'est engagée dans un Projet d'Alimentation Locale en 2022 intégré au Projet Alimentaire Territorial du Pays Nivernais Morvan et soutenu par le Plan de Relance.

C'est dans ce cadre qu'elle propose ce guide des producteurs alimentaires en vente directe ou en circuit court sur son territoire. Il s'agit de présenter un panel représentatif de la diversité des savoir-faire agricoles locaux.

Aussi, nous souhaitons remercier les femmes et les hommes qui œuvrent, au quotidien, à maintenir une agriculture paysanne respectueuse des hommes et des paysages du Morvan contribuant ainsi à la qualité de vie des habitants et des visiteurs de notre territoire.

La plupart d'entre eux nous proposent des produits élaborés avec la conviction profonde que l'accès à une alimentation saine est à la base de la résolution de nombreux défis environnementaux que notre génération et les générations à venir devront relever.



Si ce guide ne prétend pas à l'exhaustivité et se cantonne aux productions de notre territoire, il va sans dire que les territoires limitrophes contribuent au rayonnement de nos producteurs grâce à leurs foires et marchés où ils ont toute leur place.

Nous adressons enfin à tous ces producteurs, nos vœux de réussite, et souhaitons que soient nombreux celles et ceux qui les rejoindront dans les années à venir, pour rendre effectif le droit, pour tous sur nos territoires ruraux, à l'accès à une alimentation saine, durable et soutenable.

Aussi, la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs est heureuse de vous présenter pour la saison 2023-2024, son tout nouveau guide des producteurs locaux commercialisant leurs produits en circuit court (vente à la ferme, à la boutique ou sur marché), en vous en présentant 38 d'entre eux, et leurs productions aussi diverses que les fruits et les légumes, les viandes et les poissons, les fromages et les produits laitiers, les miels et les confitures, les pains et les biscuits, les boissons, ...

Bonne dégustation !



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'René Blanchot', written in a cursive style.

René BLANCHOT

Président de la communauté de communes
Morvan Sommets et Grands Lacs



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patrice Joly', written in a cursive style.

Patrice JOLY

Membre du bureau en charge de
l'agriculture

Directeurs de la publication : René
BLANCHOT et Patrice JOLY
Rédaction et conception : service
agriculture de la communauté de
communes.
Mise en page : service communication
Impression en 5 000 exemplaires
Imprimeur : CIA Graphic, 58320
Pougues-les-Eaux
Crédits photos : CCMSGL et producteurs
du guide

LE SOMMAIRE



FRUITS, LÉGUMES & PLANTES p6 à 10

- 1 - LA FERME DU BOUÉJO
- 2 - LE CHAMP DES GUETTES
- 3 - LA PETITE FERME DE BRASSY
- 4 - CIOCIARA
- 5 - LES LÉGUMES DE VINCENT
- 6 - TRAPI TRAPAN
- 7 - EARL DUCHATEAU
- 8 - HERBALUNE
- 9 - TISANES DAN DE LION
- 10 - LES JARDINS DE LA DAME DU LAC



FROMAGES & PRODUITS LAITIERS p14 & 15

- 1 - LE CHAMP DE LA FONTAINE
- 2 - CHÈVRERIE DE PALAIZOT



CONFITURES p21

- 1 - LES CONFITURES DU POTAGER
- 2 - L'ANDRESIENNE



PAINS & BISCUITS p 23

- 1 - FOURNIL MOULIN NEUF
- 2 - LE PAIN DE PIERROT
- 3 - BISCUITS GROBST



MIEL & PRODUITS DÉRIVÉS p11 à 14

- 1 - KESKINIDES VIRGINIE
- 2 - LE RUCHER DE L'ÉCOLE
- 3 - FERME APICOLE LES MARCHANDS
- 4 - LA REINE MORVANDELLE
- 5 - GAEC DE LA ROSERAIE
- 6 - LES RUCHERS DU MORVAN
- 7 - VOLPI APICULTEURS



VIANDES & POISSONS p15 à 20

- 1 - FERME DE LA FONTAINE AUX GUEUX
- 2 - VINCENT MARTIN
- 3 - GAEC BREUGNOT-SY
- 4 - LES AGNEAUX DU PLESSIS
- 5 - VINCENT BERLO
- 6 - GAEC DE L'ECORCHIEN
- 7 - FERNAND DUSSERT
- 8 - TERRINES DU MORVAN
- 9 - LES PISCICULTURES DU MORVAN
- 10 - LE MOULIN DE TALA



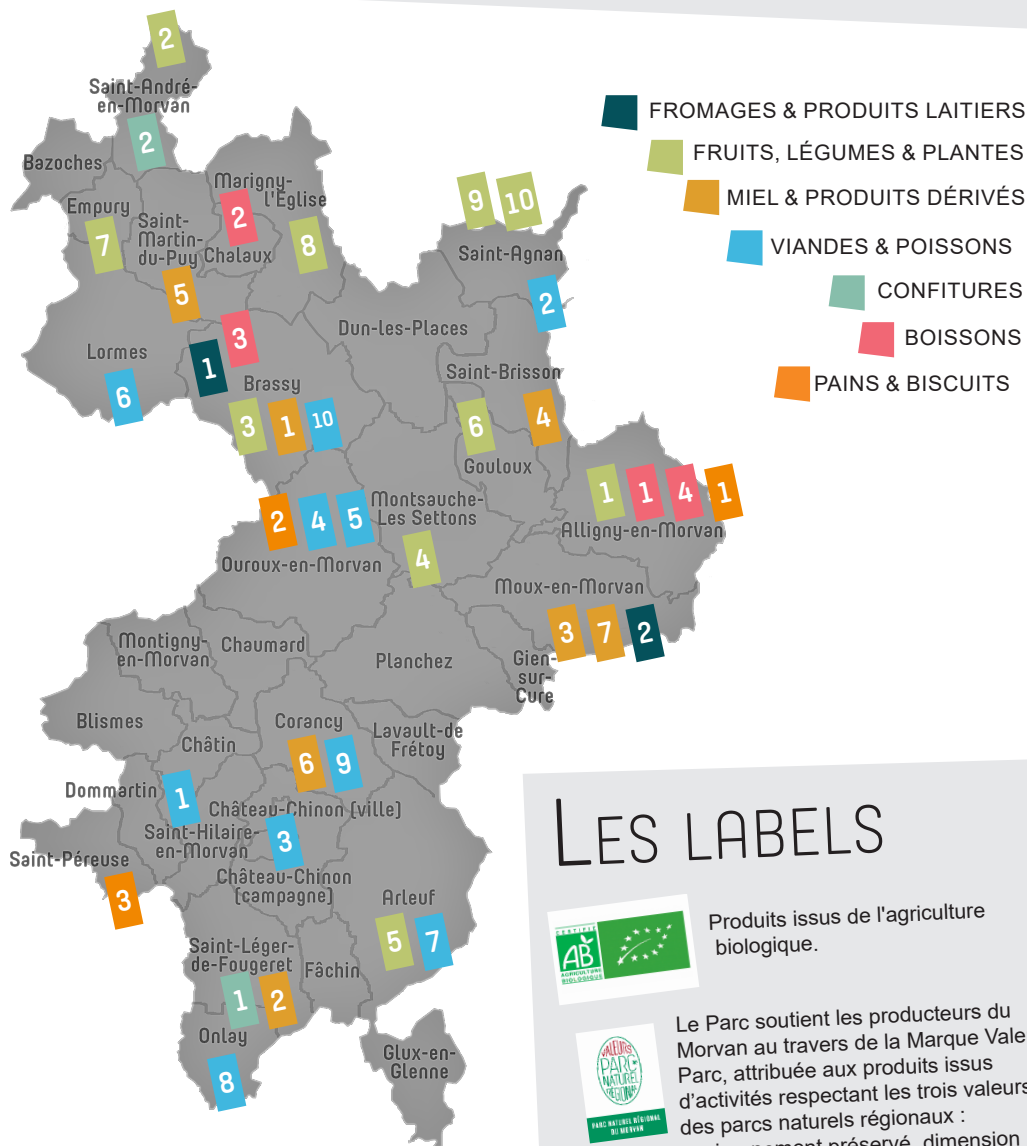
Boissons p21 à 22

- 1 - LES RACINES DU FEUFOLLET
- 2 - DE BUISSONS ET DE PIERRE
- 3 - TIPSY BREWING
- 4 - B COMME BIÈRE



LES MARCHÉS & ÉPICERIES MOBILES p 24 à 25

LA CARTE DES PRODUCTEURS



LES LABELS



Produits issus de l'agriculture biologique.



Le Parc soutient les producteurs du Morvan au travers de la Marque Valeurs Parc, attribuée aux produits issus d'activités respectant les trois valeurs des parcs naturels régionaux : environnement préservé, dimension humaine et territoire vivant.



Garantit que les pratiques agricoles préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement.

1



Céline HOUDE et
Eric FEDOROFF Beaumont
58230 Alligny-en-Morvan

07 84 02 19 28

contact@fermedubouejo.com
www.fermedubouejo.com

LA FERME DU BOUÉJO



- **Légumes de saison**

Installés à Alligny-en-Morvan, Céline et Eric produisent toute l'année une grande variété de légumes de saison à la ferme du Bouéjo. On y trouve notamment des spécialités anciennes ou locales comme le « Bouéjo », ce gros haricot sec à la peau fine et à la chair légèrement sucrée. Maraîchers de conviction, à la ferme du Bouéjo, tout est bio !!!

VENTE SUR MARCHÉ

Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir (un vendredi sur deux de janvier à mi-avril, les semaines impaires)

Paniers de saison à l'AMAP de Saulieu le mardi au centre social de 17h45 à 19h (inscription sur saulimap21@gmail.com)

2



Renaud FOUQUET
11 chemin de Vézelay
Urbigny-le-bas
58140 Saint-André-en-Morvan

06 82 00 75 38

lechampdesguettes@laposte.net

LE CHAMP DES GUETTES



- **Légumes de saison**
- **Plants de légumes**

Implanté à Saint-André-en-Morvan depuis 2017, Renaud cultive sur une surface à taille humaine des légumes de saison, en plein champ et sous serres, disponibles d'avril à fin décembre. Jardiniers amateurs, vous trouverez également au Champ des Guettes des plants pour agrémenter votre potager d'été : tomates, aubergines, poivrons, courgettes, concombres, melons et courges.

VENTE SUR MARCHÉ & À LA FERME

Marché d'Avallon, d'avril à décembre, le samedi matin
Vente directe à la ferme le vendredi soir

3



Valentine CUILIER et
Antonio CAMERINO
Meulois
58140 Brassy

07 67 66 79 53

lapetiteferme@lilo.org

<https://lapetiteferme-morvan.fr>

LA PETITE FERME DE BRASSY



- Légumes de saison
- Petits fruits
- Shiitakés

Valentine et Antonio ont posé leurs valises il y a quelques années à Meulois, un hameau de Brassy, où ils produisent dans leur petite ferme des légumes de saison. Curieux et innovants, ils n'hésitent pas à faire découvrir à leurs clients des légumes rares ou oubliés et se sont récemment lancés dans la production de Shiitakes et de petits fruits. Ils proposent également un gîte à la ferme.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Brassy le mardi soir de 17h à 19h
Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin

4



Déborah RICCI
La Faye

58230 Montsauche-Les Settons

06 67 80 63 50

ciociarafruitsetlegumes@gmail.com

Facebook :

[Ciociara Fruits et légumes](#)

CIOCIARA



- Légumes de saison

Déborah a décidé de se lancer dans le maraîchage naturel dans le but de proposer des légumes de qualité et surtout avec du goût, cultivés naturellement. L'entreprise à taille humaine est en constante évolution, comme les saisons !

VENTE À LA FERME

Vente à la ferme le samedi matin de 9h à 12h, selon les saisons (à vérifier sur facebook)

5



Vincent PALLOT
58430 Arleuf

06 82 51 92 94

leslegumesdevincent@gmail.com

Instagram :

[leslegumesdevincent](https://www.instagram.com/leslegumesdevincent)

LES LÉGUMES DE VINCENT



- **Légumes de saison**
- **Herbes aromatiques et fleurs**

Producteur de légumes en agriculture biologique depuis 2014, récemment installé sur la commune d'Arleuf, Vincent travaille sur sol vivant une surface à taille humaine, qui préserve la biodiversité. Pour ravir vos papilles et vos yeux, il vient d'étendre sa production aux herbes aromatiques et aux fleurs avec lesquelles il propose des bouquets.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché d'Autun le vendredi matin
Marchés locaux selon la production

6



Marie RANCILLAC
Les Chons
58230 Gouloux

marierancillac@laposte.net

TRAPI TRAPAN



- **Plantes aromatiques et médicinales**

Découvrez les aromates, tisanes, macérats huileux, hydrolats et eaux florales produits à partir d'une grande variété de plantes médicinales ou aromatiques. Une soixantaine de plantes sont cultivées en agriculture biologique tandis qu'une dizaine sont récoltées localement en sauvage dans le Morvan. La distillation des plantes se fait dans un alambic en cuivre, avec l'eau de source de la vallée, en respectant la concentration d'1kg de plantes par litre produit.

VENTE SUR MARCHÉ ET EN BOUTIQUE

Marché de Saulieu le 1^{er} samedi du mois
Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le 2^{ème} samedi du mois
Offices de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon
Vente par correspondance possible

7



Vincent DUCHATEAU
58140 Empury

07 76 54 12 51

EARL DUCHATEAU



• Bulbes et pistils de safran de souche Quercy

Vincent a créé un projet de production de safran notamment à destination de l'industrie des cosmétiques et des compléments alimentaires. Il produit du safran et des bulbes de safran de souche Quercy en agriculture biologique à Empury. Possibilité également d'acheter des bulbes (uniquement fin juin) et pistils directement à la ferme.

VENTE SUR COMMANDE

Sur réservation obligatoire en appelant le
07 76 54 12 51 ou sur le site www.safran-bio-morvan.fr

8



Anne PERIN
L'Huis Bargeot
58140 Marigny-L'Eglise

06 25 46 11 72
herbalune@gmail.com
facebook : [herbalune](https://www.facebook.com/herbalune)

HERBALUNE



- **Tisanes, sirops, confitures, compotes, tartinades, condiments, huiles aromatisées, vinaigres, mélanges aromatiques, potages, müsli, sorbets (sur commande), etc.**

Herbalune, née en 2020, est le fruit d'une passion pour la nature et ses saveurs. Les produits sont composés pour l'essentiel de plantes sauvages comestibles et goûteuses glanées très raisonnablement au fil des saisons, dans une nature saine, à proximité de l'atelier de transformation. Plébiscitée par la maison Loiseau, Herbalune lui fournit les plantes sauvages comestibles fraîches que vous retrouverez à sa table.

VENTE SUR MARCHÉ, SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin
Echoppe des figuiers à Avallon le 2^{ème} vendredi du mois
Marché de Quarré-les-Tombes le dimanche matin
Office de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon
Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan
Vente à domicile sur rendez-vous et par correspondance

9



Chloé FOURCAULT
Les Géniffets
Saint-Agnan 58230

03 86 78 04 91

dandelion.cie@gmail.com
www.tisanedandelion.fr

TISANES DAN DE LION



• Tisanes

Ce qui caractérise les tisanes Dan De Lion, ce sont assurément les couleurs. Pour ses tisanes, l'entreprise, présente à Saint-Agnan depuis 2013, cultive plus de 36 variétés de plantes, fleurs ou aromates, médicinales ou non et en récolte en sauvage une quinzaine. Les végétaux, séchés lentement afin de garder leurs propriétés visuelles et gustatives sont à consommer en infusion. Un régal pour les sens.

VENTE SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

Maison du Parc et Bistrot du Parc à Saint-Brissson
Office de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon
Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan
Vente directe à l'atelier-séchoir le mercredi et le dimanche de 17h à 19 h

10



Les Géniffets
58230 Saint-Agnan

0988281443

lesjardinsdeladamedulac@lavache.com
<https://lesjardinsdeladamedulac.fr>

LES JARDINS DE LA DAME DU LAC



• Plans de légumes et de fruitiers

Situées au pied du lac de Saint Agnan, les pépinières de La Dame du Lac produisent des végétaux selon les méthodes agro-écologiques : 0% de pétrole et 100% d'huile de coude. Vous y trouverez des aromates, plants de légumes dont une large gamme de tomates anciennes, et des variétés de fruitiers anciens et locaux parfaits pour la mise en place de vergers conservatoires ainsi que des petits fruits, si bien adaptés au terroir morvandiau.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Marché de Saulieu le samedi matin
Marché de Quarré-les-Tombes le dimanche matin
Vente à la pépinière sur rendez-vous

1



Virginie KESKINIDES
La Montée
58140 Brassy

06 52 42 04 92
virginie.keskenides@free.fr

KESKINIDES VIRGINIE



- Miel
- Propolis
- Pollens
- Vinaigre de miel

Virginie propose une belle gamme de miels et de produits issus de ses 9 ruchers situés à quelques kilomètres les uns des autres. Pas besoin de transhumance pour ses abeilles domestiques qui restent tout au long de l'année en pays morvandiau. Pays d'élevage, de prairies et de bocage, le Morvan offre un environnement favorable aux insectes qui butinent des fleurs sauvages du printemps jusqu'à l'automne.

VENTE SUR MARCHÉ ET EN BOUTIQUE

Marché de Mhère
Boutique du Carrouège, carrefour de Vauclaix
Restaurant de Mhère
Boulangerie de Montreuillon

2



Virginie et William GAY
Solo
58120 Saint-Léger-de-Fougeret

03 86 85 09 47
contact@lerucherdelecole.fr
www.lerucherdelecole.fr

LE RUCHER DE L'ÉCOLE



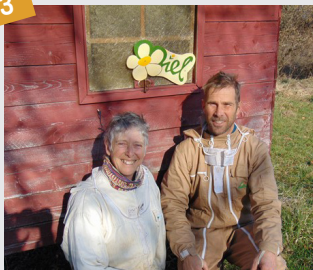
- Miel
- Confiseries
- Pains d'épices

Bergers des abeilles au cœur des Monts du Morvan depuis deux générations, Virginie et William proposent des miels issus de l'exploitation ainsi qu'une gamme de produits finis à la ferme (pains d'épices, nougats, pastilles, sucettes, savons...) destinés aux épiciers.

VENTE SUR MARCHÉ, EN BOUTIQUE ET À LA FERME

Marché de Château-Chinon le samedi matin
Offices de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon
Vente à la ferme du lundi au jeudi de 9h à 17h et le vendredi de 9h à 12h

3



Ard et Joyce VAN DEN BERG
Les Marchands
58230 Moux-en-Morvan
06 72 07 82 64

FERME APICOLE LES MARCHANDS



- **Miel**

Depuis 2017, Ard et Joyce construisent et réfléchissent leur ferme apicole à taille humaine «Les Marchands» avec toujours la même ambition : proposer un miel récolté dans l'écoute de la nature et le respect de la biodiversité. Le couple utilise l'énergie solaire pour faire fondre la cire et a conçu un vélo-centrifugeur qui leur permet d'extraire le miel à la force des mollets. Chaque pot de miel a un goût différent en fonction de l'année et du climat mais surtout du lieu de récolte.

VENTE EN BOUTIQUE ET À LA FERME

Aux quatre Heures Morvanelles, Moux-en-Morvan
Boulangerie de Planchez
L'idéal café, Montsauche-les-Settons
Morvan bio à Autun.

Vente en vrac à la ferme dans vos propres contenants en juillet et août, sur rendez-vous

4



Didier GAUMONT
Route d'Alligny
58230 Saint Brisson

07 85 53 94 74
avatar5821@orange.fr

LA REINE MORVANDELLE

- **Miel**

Passionné depuis l'adolescence d'apiculture, Didier Gaumont devient professionnel en 2016. Le Morvan est son terrain de prédilection. Il nomme sa ferme apicole « La Reine Morvandelle » en hommage à *Apis Mellifera Mellifera*, plus connue sous le nom d'abeille noire, race très ancienne d'abeille domestique présente en Morvan et particulièrement adaptée aux climats montagnards.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Montsauche-Les Settons le jeudi matin
Marché nocturne des Settons en période estivale
Marché d'été de Saint-Agnan le samedi après-midi
Marché de Quarré-les-Tombes le dimanche matin

5



Patricia et Frédéric DELIN
Vézigneux
58140 Saint-Martin-du Puy

03 86 20 23 71
abeille058@gmail.com

GAEC DE LA ROSERAIE



• Miel

Les abeilles de Patricia et Frédéric produisent une grande variété de miels, issus d'un butinage dans une nature préservée. Plébiscités par les amateurs du secteur, leurs miels sont simplement excellents : acacia, ronces, toutes fleurs de printemps et d'été, trèfle, forêt, sapin... Il n'y a pas à tergiverser, la délicatesse des arômes est incontestablement au rendez-vous.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Marché de Clamecy le samedi matin
Vente par correspondance et sur place sur RDV

6



Dominique et Jean-Jacques
COPPIN
Le Port de l'Homme
D37
58120 Corancy

03 86 78 02 43
ruchers.du.morvan@wanadoo.fr
www.achat-nivernais-morvan.com/lerucherduMorvan

LES RUCHERS DU MORVAN



- Miel
- Pain d'épices
- Produits de la ruche
- Produits du terroir
- Gâteaux bourguignons

Cette exploitation apicole est une institution du Morvan, puisqu'elle existe depuis 1977. Les ruchers du Morvan produisent une large gamme de miels issus de l'agriculture biologique. A la miellerie, vous trouverez des miels et trésors de la ruche, du pain d'épices et des gâteaux bourguignons ainsi que des produits du terroir. L'Ecomusée de l'abeille situé sur le site de la ferme propose une passionnante découverte du métier d'apiculteur et de la vie de la ruche.

VENTE SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

Boutique ouverte toute l'année :

De septembre à décembre et de mars à juin, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h (15h le dimanche) à 18h
De janvier à février : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h

De juillet à aout : du lundi au samedi de 9h à 19h, le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h.

Offices de tourisme : Settons et Lormes

7



Isabelle et Jean-Louis VOLPI
58230 Moux-en-Morvan

06 03 17 08 20
volpi.geisler@orange.fr

VOLPI APICULTEURS

- **Miel de fleurs du Morvan**

Passionnés par les abeilles depuis de nombreuses années, Isabelle et Jean-Louis sont installés depuis 2012 à Moux-en-Morvan. Toutes les ruches de ces apiculteurs récoltants sont situées dans le Parc naturel régional du Morvan, car " Ici, on ne tire pas sur les fleurs, elles poussent toutes seules ! ". La biodiversité sauvage du Morvan leur permet de récolter différents nectars tout au long de la saison apicole. Pour eux, chaque pot de miel reflète une part de l'identité morvandelle.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Corbigny le vendredi matin
Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir
Marché de Lormes le samedi matin
Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS



Christine PECASSE
58140 Brassy

03 86 26 62 55

champdelafontaine.brassy@gmail.com
www.champdelafontaine.com

LE CHAMP DE LA FONTAINE



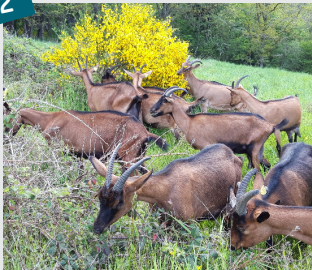
- **Fromages et yaourts**

Éleveuse de brebis corses en Agriculture Biologique, dans le hameau de La Montée à Brassy, Christine fabrique des produits laitiers issus du lait de ses brebis. Elle transforme également le lait des vaches en provenance directe de l'Abbaye de la Pierre qui Vire. Sur son étal, yaourts et différentes sortes de fromages dont la fameuse Cabrache, une tomme 100% morvandelle, labellisée par le Parc naturel régional du Morvan.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Brassy le mardi soir
Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin

2



Hélène LEBAS
Palaizot
58230 Moux-en-Morvan

03 86 79 46 90

contact@chevrerie-de-palaizot.fr
www.chevrerie-de-palaizot.fr

CHÈVRERIE DE PALAIZOT



- **Fromages de chèvre, yaourts & fromage blanc**

La chèvrerie de Palaizot produit une large variété de fromages de chèvre tous plus succulents les uns que les autres : frais, demi-sec, sec ou cendré ; petit Ternin type camembert ; yaourts et fromage blanc... Venez découvrir ces délicieux produits laitiers issus d'un petit élevage de chèvres alpines, de fin mars à novembre. Ensuite les chèvres sont en congé maternité.

VENTE DIRECTE ET EN BOUTIQUE

Marché de Moux-en-Morvan le mercredi

Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir

Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin Vente directe à la chèvrerie le samedi toute la journée ou sur RDV

VIANDES & POISSONS



1



François BOUCHOUX
Ferme de la Fontaine aux
Gueux, Champcheur
58120 Saint-Hilaire-en-Morvan

06 87 13 81 88

FERME DE LA FONTAINE AUX GUEUX

- **Viande de bœuf en caissette de 10 kilos**

La Ferme de la Fontaine aux Gueux, située à Champcheur à Saint Hilaire-en-Morvan, est une petite exploitation à taille humaine. François propose depuis plus de 20 ans de la viande bovine charolaise ou limousine, en caissettes de 10 kilos composées de viandes à griller et viandes à braiser.

VENTE À LA FERME

Vente directe à la ferme du lundi au dimanche sur réservation



2



Vincent MARTIN
Les Marins
58230 Saint-Agnan

06 74 31 29 01

viandebiodumorvan@gmail.com

vincenmartin@orange.fr

VINCENT MARTIN



- **Viande de bœuf**
- **Viande de porc**

Vincent propose de la viande biologique conditionnée sous vide et vendue au détail sur les marchés ou par colis de 5kg à réserver d'avance. Vous trouverez des morceaux à griller, à mijoter ou transformés selon le type de viande : escalope, grillade, steak, entrecôte, bourguignon, rôti, sauté, saucisse... Le producteur vous propose également du jambon persillé, du pâté de tête, des rillettes ou de la terrine de campagne au marc de bourgogne.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi
Vente à la Ferme de Preney à Saulieu sur RDV au
06 88 76 03 85

AMAP de Saulieu

En période estivale : point de restauration et vente de viande dans le bourg de Saint-Agnan

3



François BREUGNOT et
Karine SY
1 Chemin de la Fontaine
d'Amour
58120 Château-Chinon
Campagne

06 19 82 14 53

gitesdegravillot@orange.fr

GAEC BREUGNOT-SY

- **Viande de bœuf et de veau**

François et Karine sont la quatrième génération d'agriculteurs. Depuis les années 2000, ils se sont spécialisés dans la production de viande limousine. Bienheureux sont ces bovins qui jouissent des grands espaces du Morvan et s'alimentent dans un système 100% herbe. La ferme de Rangleau, qui dispose également d'un gîte, propose de la vente directe de bœuf et de veau en caissettes de 9 à 12 kilos ainsi que des steaks hachés surgelés vendus par lot de 3 kilos.

VENTE À LA FERME

Vente directe à la ferme sur réservation



4



Fanny et Maxime GUILLIEN
GAEC des randonneurs
Le Plessis
58230 Ouroux-en-Morvan

07 86 97 47 63

Facebook :

GAEC des randonneurs

LES AGNEAUX DU PLESSIS

• Viande d'agneau

Installés en 2021 au Plessis à Ouroux-en-Morvan, Fanny et Maxime reprennent une exploitation bovine de 200 hectares et décident de se diversifier dans la production de viande d'agneau. Si une part de la production est destinée à alimenter une coopérative d'éleveurs en Label rouge, une autre est destinée au circuit court afin que les jeunes éleveurs puissent entretenir un lien direct avec les consommateurs. La production saisonnière de viande tient au fait que les ovins sont en système 100% herbagé. Vous retrouverez donc Fanny et Maxime sur les marchés de mai à octobre.

VENTE SUR MARCHÉ

Marché d'Ouroux en Morvan le dimanche matin

Marché de Montreuillon le 1er vendredi du mois

Marché de Corbigny, le vendredi matin

5



Vincent BERLO
58230 Ouroux-en-Morvan

06 82 42 54 35

vincent.berlo@orange.fr

VINCENT BERLO

• Viande de porc et rôtissoire

Le jovial Vincent ne rate pas une occasion pour vous fournir de quoi organiser les barbecues indispensables à vos journées d'été. Pas de panique, en hiver, il a de quoi vous faire mijoter un bon petit salé. Il pratique une boucherie charcuterie à l'ancienne qu'il vend sur les marchés : viande de porc, saucisson sec ou à l'ail, boudin, bouchée à la reine. L'offre de Vincent est complétée par sa rôtissoire de poulets. N'hésitez pas à aller à sa rencontre si vous souhaitez organiser un méchoui. Il fait tout maison !

VENTE SUR MARCHÉ

Marché de Brassy le mardi

Marché de Moux-en-Morvan le mercredi (mars à décembre)

Marché de Montsauche-Les Settons le jeudi matin (avril à octobre)

Marché de Montreuillon le 1^{er} vendredi de chaque mois

Marché de Mhère tous les vendredis sauf le 1^{er} du mois

Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin



6



Jocelyne, Hélène et Nicolas
VOLKAERT
L'écorchicien
58140 Lormes
03 86 22 52 45
jean-luc.volkaert@orange.fr

GAEC DE L'ECORCHIEUX



- **Viande d'agneau**
- **Volailles**

Le GAEC de l'Ecorchicien est une entreprise familiale bien ancrée dans le Parc du Morvan et bénéficie de la Marque Valeurs du Parc depuis 2004. Ici point d'élevage intensif, on prend soin du bien-être animal et des paysages caractéristiques du Morvan.

L'Ecorchicien vous propose de l'agneau, du poulet, de la pintade et des cannettes de barbarie toute l'année. Pour les poules, dindes, chapons et poulardes, il faudra attendre les fêtes de fin d'année.

VENTE SUR MARCHÉ ET À LA FERME

Marché de Corbigny le vendredi matin

Marché de Lormes le samedi matin

Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin

Vente à la ferme sur réservation

**Possibilité de livraison pour les professionnels
(commander avant midi le mardi)**

7



Fernand DUSSERT
6 allée de Sombreffe
58430 Arleuf

www.fernand-dussert.fr

FERNAND DUSSERT



- **Jambons du Morvan, saucissons et pavés**

A Arleuf depuis 1903, la Maison Dussert sèche et affine des jambons du Morvan, des saucissons et des pavés qu'elle vend dans toute la région. La matière première provient d'élevages situés en Bourgogne Franche-Comté et pour certains produits très spécifiques, d'élevages de porcs plein air du Morvan. La régularité des nombreuses médailles obtenues au concours Général Agricole lui a permis de recevoir un Prix d'Excellence en 2019.

VENTE EN LIGNE



8



19 Route d'Autun
58370 Onlay

03 86 84 33 66 (Onlay)
03 80 78 78 00
(Château-Chinon)
contact@asabatier.fr

TERRINES DU MORVAN

• Conserves

C'est à Onlay que sont produits les terrines, tartinables, crémeux, plats cuisinés mais aussi une gamme de produits de charcuterie comme le fameux jambon persillé. Toute la gamme, en conserves de verre, est présente dans de nombreuses épiceries fines de la région. Des approvisionnements locaux permettent de signer une gamme « pur porc plein air du Morvan ».

VENTE DIRECTE EN BOUTIQUE

Vente directe au magasin d'usine à Onlay et au magasin de Château-Chinon (1 bis Rue Diderot) le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h

9



5 route du port de l'homme
58120 Corancy

03 86 85 14 34
expl.chateau-chinon@educagri.fr

LES PISCICULTURES DU MORVAN



• Truites arc-en-ciel, truites fario et saumons de fontaine

Au moulin de Corancy et à la pisciculture de Vermenoux, on forme les futurs pisciculteurs du pays. Les piscicultures du Morvan ont une production variée : truites arc-en-ciel, truites fario et saumons de fontaine. Vendus entiers, sous-vide, en filets, fumés ou en conserves (rillettes, mousses, veloutés, paupiettes), venez régaler vos papilles.

VENTE EN BOUTIQUE ET SUR MARCHÉ

Vente à la boutique de Corancy le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.

Marché de Château-Chinon le 1^{er} et 3^{ème} samedi du mois

Foire de Moulins-Engilbert le 1^{er} mardi du mois
Foire de Corbigny le 2^{ème} mardi du mois



10



Moulin de Tala
58140 Brassy

03 86 22 22 61
acaradiscus@orange.fr

LE MOULIN DE TALA

• Truites arc-en-ciel

Le Moulin de Tala, situé à Brassy vous accueille de mars à octobre. Cette pisciculture créée en 1964 et rouverte en 1993 s'est spécialisée dans l'élevage de truites arc-en-ciel. Un espace de 3 hectares est mis à disposition pour venir pêcher en famille ou entre amis, dans une ambiance détendue et verdoyante. Le Moulin de Tala vous propose également de la vente au détail pour emporter chez vous de bons poissons fraîchement pêchés. Si vous préférez ne rien faire, l'espace restauration, vous permet de venir déguster les produits de la pisciculture.

VENTE AU RESTAURANT

Réservation conseillée, ouverture de mars à octobre de 8h à 18h.

LES ARTISANS BOUCHERS ET CHARCUTIERS

Blismes

BOUCHER-CHARCUTIER LEBEAU
Le bourg

Château-Chinon

BOUCHERIE PASQUELIN
1 rue Saint-Christophe

Château-Chinon

GAUDRY MICHELINE - CHARCUTERIE TRAITEUR
25 place Saint-Romain

Lormes

CHARCUTERIE DU MORVAN MACADRÉ PÈRE ET FILS
10 rue Paul Barreau

Lormes

BOUCHERIE DU MORVAN
3 rue Paul Barreau

Montsauche-Les settons

LA GRANGE À LOUP - BOUCHERIE CHARCUTERIE COMMERCE
Lac des Settons - La Faye

Moux-en-Morvan

AU QUATRE HEURES MORVANDELLES - CHARCUTERIE COMMERCE
Le bourg

Planchez

BOUCHERIE CHARCUTERIE BUSIN TRAITEUR
8 place de la Résistance

1



Marie-Pierre SULEM
1994 route de Poiseux
58120 Saint-Léger-de-Fougeret

06 49 93 42 02

03 86 78 12 71

lepotagersucre1@gmail.com

LES CONFITURES DU POTAGER

- **Confitures artisanales**

Plus connues dans nos contrées sous l'appellation du « Potager sucré », cette entreprise familiale a été créée il y a plus de 30 ans par Jacques SULEM. Désormais, c'est Marie-Pierre qui élabore les délicieuses confitures dans une bassine en cuivre de 20 litres. Parmi les 32 variétés proposées vous trouverez notamment de grands classiques qui raviront vos papilles : cassis, abricot, orange... Du sucre, des fruits et pour quelques-unes un peu de pectine de fruit, et c'est tout !

VENTE EN BOUTIQUE

Grenier Paysan, Comptoir gourmand et boulangerie Guérin à Moulins-Engilbert
Petit casino et Galeries Morvanelles à Château-Chinon
Jardineries du Terroir à Autun
Ventes à domicile sur rendez-vous

2



Willy PONCET
58140 Saint-André-en-Morvan

06 03 33 01 19

willyponcet@live.fr

landresienne.com

L'ANDRESIENNE

- **Confitures artisanales**

Des confitures traditionnelles et originales fabriquées dans le Parc naturel régional du Morvan. Des fruits, des fleurs, des plantes, du vin, cuits au chaudron de cuivre, en petites quantités, sans colorant ni conservateur. De la poudre d'algues 100% naturelle en guise de gélifiant. Voilà ce que l'Andresienne vous propose pour le plus grand plaisir de vos papilles

VENTE EN BOUTIQUE

Relais Vauban à Bazoches
Epicerie A côté à Lormes
Proximarché à Montsauche-Les Settons
La grange à loup, La Faye à Montsauche-Les Settons
Proxi Super à Saint-Honoré-les-Bains
Epicerie Péroni à Saint-Martin-du-Puy

1



Maële LE NARVOR
Les Champs du Parc
58230 Alligny-en-Morvan

lesracinesdufeufollet@laposte.net

LES RACINES DU FEUFOLLET

• Cidre, jus de pomme, vinaigre et chouchen

Les Racines du Feufollet ont vu le jour en 2021. En attendant que les vergers plantés en 2019 soient suffisamment productifs, les pommes sont récoltées à la main chez des producteurs bio du pays d'Othe (nord Bourgogne). Elles sont ensuite transformées à Alligny-en-Morvan en différents produits : cidre, jus de pommes, vinaigre et chouchen.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir de 17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janv à mi-avril)

Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan

Bistrot du Parc à Saint-Brison

Marché de Saulieu un samedi sur deux

Commandes ponctuelles via saulimap21@gmail.com

Sur place : uniquement sur RDV

2



Pierre FAVARON
Le Pont
58140 Chaux

03 86 22 64 60

DE BUISSONS ET DE PIERRE

• Apéritifs à base de vin

Rien de tel qu'un petit apéritif, élaboré en suivant des recettes familiales et traditionnelles, du Morvan principalement, pour se mettre du baume au cœur ! Ces boissons à base de vin, avec en moyenne 17° d'alcool, sont élaborées à partir de plantes sauvages, cueillies localement en forêt ou dans les traces : châtaignier blanc, épine rouge, griottier, noyer blanc ou rouge, sureau, acacia, prunelle. Attention, certaines références peuvent ne pas être disponibles si la récolte a été mauvaise.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Vente sur les marchés de producteurs du Morvan ou sur commande

Livraison possible selon la quantité

3



Robin et Nicola
9 rue des écoliers
58140 Brassy

bonjour@tipsybrewing.fr
www.tipsybrewing.fr
[Instagram : tipsybrewing](https://www.instagram.com/tipsybrewing)
07 56 84 40 48

TIPSY BREWING

- **Bière**

Robin et Nicola ont ouvert leur micro-brasserie à l'été 2021 et proposent des bières modernes aux goûts marqués ainsi que beaucoup de recettes éphémères. Dans leur podcast «Brasseurs» ils racontent toutes les étapes de cette aventure. Vous avez également la possibilité de visiter la brasserie et de découvrir le processus de fabrication de la bière en réservant sur leur site.

VENTE EN BOUTIQUE ET EN LIGNE

Office de tourisme : Les Settons et Lormes
Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan
Vente en ligne sur le site

4



Philippe DUCHARNE
Fetigny
58200 Alligny-en-Morvan

06 85 67 69 02
www.bcommebiere.com

B COMME BIÈRE

- **Bière**

Simplicité, qualité, circuit-court, partage et convivialité : c'est avec ces valeurs que B comme Bière est née et vous propose des bières simples et légères, avec des céréales de Côte d'Or et des houblons produits à la brasserie. Avec un nouvel équipement, une production dédiée aux particuliers, une vente directe à la brasserie et sur les marchés avoisinants, B comme Bière se concentre sur ce qui fait sa force : ses clients proches.

VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

Marché d'Alligny-en-Morvan les vendredis soir
17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janvier à mi-avril)

Marché de Saulieu le samedi matin

Vente à la brasserie sur RDV ou par correspondance
et un vendredi sur deux en l'absence de marché à Alligny, le vendredi de 16h à 19h

1



Elen et Joseph VEIL
2 route de l'Etang neuf
58230 Alligny-en-Morvan

03 86 78 47 60
fournilmoulinneuf@gmail.com
www.fournilmoulinneuf.com

FOURNIL MOULIN NEUF

• Pains et viennoiseries

Elen et Joseph sont aux commandes d'un fournil traditionnel où flotte une odeur de bon pain au levain. Pain de campagne, pain aux graines et tourte de seigle, tous jouissent d'une excellente conservation. Les plus gourmands y trouveront de délicieuses brioches parisiennes ou la fameuse brioche Babka, aux noisettes et au chocolat. Pour les amateurs de salé, dégustez sans hésiter leurs gougères.

VENTE SUR MARCHÉ ET AU FOURNIL

Marché de Brassy le mardi de 17h à 19h
Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir de 17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janv à mi-avril)
Au fournil, le lundi et jeudi de 16h à 19h

2



Pierrot
Les caves Barbotte
58230 Ouroux-en-Morvan

LE PAIN DE PIERROT

• Pains

L'ambition ici, est de fabriquer du bon pain à haute valeur nutritionnelle et de longue conservation. Le pétrissage est réalisé à la main. Les farines sont issues de blés anciens cultivés localement en agriculture biologique, le sel, utilisé à faible dose, provient de l'île de Guérande. Le levain est naturel, la fermentation est longue et réalisée à température ambiante. Quant à la cuisson, elle est au feu de bois !

VENTE AU FOURNIL

Directement au fournil des caves Barbotte, le vendredi de 9h à 12h et le dimanche à partir de 9h

3


Biscuits GROBOST
Coeurty
58110 Saint-Péreuse

03 86 84 44 33
biscuits-grobost.fr

BISCUITS GROBOST

- **Biscuits à la cuillère**

L'histoire familiale débute en 1902. Eugène GROBOST, pâtissier à l'hôtel Carlton à Cannes, met au point une recette inimitable de biscuits à la cuillère pour laquelle il obtient une médaille d'or et une mention hors concours. En 1990, Frédéric, l'arrière-petit-fils, alors cuisinier à l'Elysée s'installe à Saint-Péreuse et, animé de la même passion, relance l'activité de fabrication de biscuits à la cuillère avec un seul mot d'ordre : l'excellence ! L'usine appartient désormais à l'entreprise Saint-Michel.

VENTE À LA BOUTIQUE DE L'USINE

Vente à la boutique de l'usine du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h

En juillet et août du lundi au samedi

LES BOULANGERS & PATISSIERS

Arleuf

LES REVES D'HONORÉ - Route d'Autun

Brassy

BOULANGERIE DE BRASSY - Le bourg

Château-Chinon

BOULANGERIE DU BOULEVARD - 30 Bd de la République

Dun-les-Places

AU P'TIT MORVAN - Rue du 26 Juin 1944

Lormes

BOULANGERIE VERMELIN - Rue Porte Fouron
CHEZ PÊTRE - 19 place François Mitterrand

Montigny-en-Morvan

BOULANGERIE GUILLOTIN - Le bourg

Montsauche-Les Settons

GRAIN DE FOLIE - 4 place du 25 Juin 1944

Moux-en-Morvan

LA FLÛTINE MORVANDELLE - Rue du 19 Mars 1962

Ouroux-en-Morvan

GUERTNER GHYSLAIN - Rue de Pargon

Saint-Martin-du-Puy

BOULANGERIE LAURENT MENARD - 2 rue du Bognon
BOULANGERIE PATISSERIE PERONI - 6 rue des fontaines

LES MARCHÉS RÉGULIERS

ALLIGNY-EN-MORVAN

Le vendredi de 17h30 à 19h30

De janvier à Pâques : un vendredi sur deux les semaines impaires au gîte communal.

De pâques à la Toussaint : tous les vendredis sur la place du village.

De la Toussaint à Noël : tous les vendredis dans la salle du gîte communal.

ARLEUF

- Le mercredi de 8h00 à 13h00 au niveau du rond-point, en cas de mauvais temps, le marché est déplacé au hangar communal.

- Le mercredi de 17h00 à 20h00 marché de producteurs organisé par l'association Tortuga au Cornemuse.

BRASSY

Le mardi soir de 17h00 à 19h00 dans le bourg.

CHALAUX

Le 2^{ème} et 4^{ème} samedi du mois, à partir de 14h00 dans le Bourg.

CHATEAU-CHINON

- Foire mensuelle le 2^{ème} lundi du mois

- Le mardi de 17h30 à 18h30 le p'tit marché bio dans l'ancien tribunal organisé par le Mouton Zébré.

- Le samedi de 8h00 à 13h00 Place Saint-Christophe.

LORMES

- Le jeudi de 9h à 13h00 Place de l'Hôtel de Ville.

- Le samedi de 9h00 à 13h00 au Marché couvert.

MONTSAUCHE-LES SETTONS

Le jeudi de 8h00 à 12h00 dans le bourg.

MOUX-EN-MORVAN

Le mercredi de 15h00 à 18h00 dans le bourg.

OUROUX-EN-MORVAN

Le dimanche de 9h00 à 13h00 dans le bourg.

LES MARCHÉS SAISONNIERS

LAC DES SETTONS

Marché nocturne des Settons le lundi soir entre le 17 juillet et 14 août 2023 de 17h00 à 23h00 à la baie des ragondins.

SAINT-AGNAN

Le samedi de 17h00 à 20h30 en juillet-août dans le bourg.

SAINT-MARTIN-DU-PUY

Le 1^{er} et 3^{ème} samedi du mois de 17h00 à la nuit de mi-avril à juin, puis tous les samedis de juillet à mi-septembre, La chaume à Plainefas.

LES ÉPICERIES MOBILES

LE PETIT CAMION VRAC

- **Circuits court, produits bio & produits locaux**

Marchés : Brassy le mardi soir et Gâcogne le samedi matin

Facebook : [Le p'tit Camion Vrac](#)

CHA VRAC EN MORVAN

- **Circuits court, produits bio & produits locaux**

Tournée régulièrement mises à jour sur la page Facebook : [Cha Vrac en Morvan](#)



LES MARCHÉS CHEZ NOS VOISINS

Autun : le mercredi et vendredi de 8h00 à 13h00

Avallon : le samedi matin

Corbigny : le vendredi matin, et foire le 2^{ème} mardi du mois

Etang-sur-Arroux : le dimanche de 8h00 à 13h00

Gacôgne : le samedi matin à la ferme de l'huis Dupin

Luzy : le vendredi matin

Mhère : Tous les vendredis sauf le 1^{er} vendredi du mois de 17h00 à 20h00.

Montreuilon : le 1^{er} vendredi du mois à 16h00

Moulins-Engilbert : le mardi matin

Précy-sous-Thil : le 3^{ème} mardi matin du mois

Quarré-les-Tombe : le dimanche matin

Saint-Honoré-les-Bains : le jeudi matin

Saulieu : le jeudi et le samedi matin

Vézelay : le mercredi matin d'avril à octobre

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES CIRCUITS COURTS ET LE PROJET D'ALIMENTATION LOCALE

LA RUBRIQUE AGRICULTURE ET PAT du site de la communauté de communes : www.ccmorvan.fr

LA BELLE NIÈVRE pour découvrir des entrepreneurs et producteurs locaux : <https://labellenievre.fr>

J'VEUX DU LOCAL par la Chambre d'agriculture de la Nièvre : www.jveuxdulocal58.fr

NOS PARTENAIRES

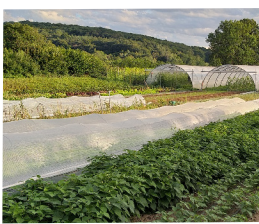
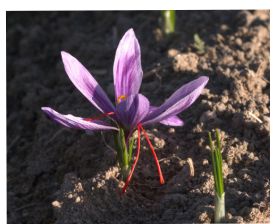
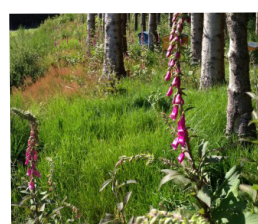
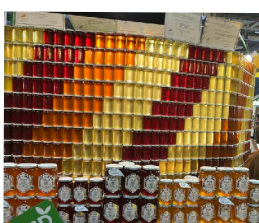
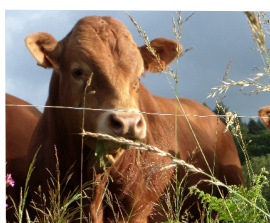
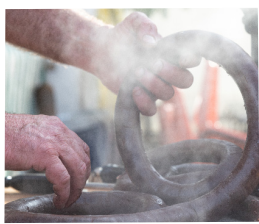
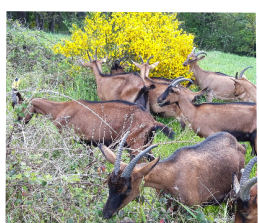
Pour mener à bien les chantiers de son Projet d'Alimentation Locale, la communauté de communes peut compter sur ses partenaires, merci à eux.



CONTACTEZ-NOUS !

Vous proposez des produits de votre exploitation en vente directe ? Vous souhaitez que votre activité apparaisse dans une prochaine édition du guide ?

Contactez la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs à : iris.sergent@ccmorvan.fr
03 45 23 00 02



Ne pas jeter sur la voie publique



Communauté de communes
Morvan Sommets et
Grands Lacs
Place François Mitterrand
58120 Château-Chinon
www.ccmorvan.fr