



© LES FROMAGES DE CHÈVRE MORET

## BIENVENUE À LA FERME - ÎLE DE FRANCE

Vente de produits fermiers, accueil à la ferme : ici, vous êtes les **bienvenus**.



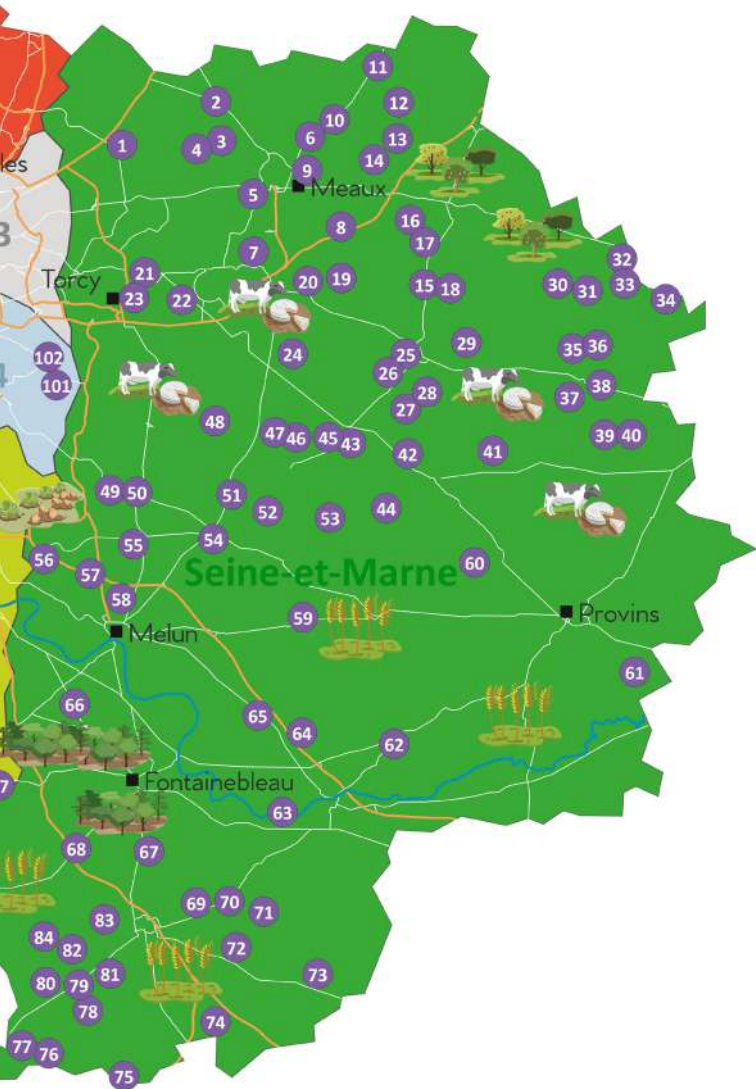
[bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-france](https://bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-france)





Pour vous repérer :

- Seine-et-Marne : n°1 à 85
- Essonne : n°86 à 100
- Val de Marne : n°101 et 102
- Yvelines : 103 à 125
- Val d'Oise : 126 à 134



# BIENVENUE À LA FERME :

## Un réseau de producteurs engagés

**DEPUIS 35 ANS !**



Bienvenue à la ferme® est un réseau national de producteurs fait pour et par les producteurs diversifiés commercialisant en circuits courts leurs produits ou pratiquant l'accueil à la ferme.

En Île-de-France, nous sommes plus de 130 producteurs à porter ensemble la promesse «Ici, dans nos fermes, vous êtes les Bienvenus». Nous nous engageons en faveur d'une agriculture de dialogue, de durabilité et de proximité comme dans la promotion de nos territoires et métiers, ainsi que dans le partage de nos savoir-faire.

Avec la volonté de travailler en transparence, nous prenons le temps de vous accueillir au moins une fois par an sur nos lieux de travail, également lieux de vie, afin d'ouvrir des espaces de discussions et de découvertes autour de nos métiers et pratiques.

Nous choisissons de nous associer en réseau pour vous proposer un carnet riche de bonnes adresses proches de chez vous, pour :

- Vivre des expériences de nature et de découverte (fermes pédagogiques et de découvertes, gîtes, chambres d'hôtes, salles, pensions équestres, anniversaires à la ferme),
- Faire ses courses en direct avec des produits fermiers de goût et de qualité partout en Île-de-France !

Les producteurs Bienvenue à la ferme® sont accompagnés par les équipes professionnelles des Chambres d'agriculture, spécialisées en circuits courts et agritourisme. Ils bénéficient de conseils, de formations et d'outils du réseau.

**Découvrez dans ce guide régional 134 invitations de rencontres en Île-de-France !**



**Christophe HILLAIRET**  
Président de la Chambre  
d'agriculture de Région  
Ile-de-France



**Pascale DUFOUR,**  
Responsable du réseau  
Bienvenue à la Ferme  
Ile-de-France

« ICI, VOUS ÊTES  
LES BIENVENUS »



## FOIRE aux fromages et aux vins Coulommiers

**Du vendredi 22 au lundi 25 mars 2024**  
**- Foire internationale aux vins et aux fromages de Coulommiers :** Un rendez-vous de bonnes affaires, découvertes entre amis, dégustations, tradition et gastronomie sans oublier un programme très riche d'animations de grande qualité auxquelles participent une dizaine de producteurs du réseau installés dans l'allée des producteurs franciliens.



## PRINTEMPS à la ferme

**Avril- juin 2024 - Les Printemps à la ferme**  
: Des rendez-vous festifs, champêtres ou savoureux à la ferme au fil du printemps ! Entre marchés fermiers, visites, concerts, repas, jeux de piste : rendez-vous sur [printempsalaferme.com](http://printempsalaferme.com) pour découvrir les rencontres imaginées par nos producteurs en 2024 !



**7-8-9 juin 2024 - Journées Nationales de l'Agriculture** : 3 jours, partout en France, pendant lesquels vous pouvez pousser la porte des fermes participantes afin de découvrir le métier d'avenir qu'est celui de produire, les savoir-faire qui forgent nos paysages, les produits élaborés avec soins dans nos fermes. Plus d'informations sur le site : <https://journesagriculture.fr/>

**Vos rendez-vous à la ferme  
et avec nous, producteurs !**



**14-15 septembre 2024 : Festival de la Terre des Jeunes Agriculteurs (ouest)**  
**15 septembre 2024 : Auges-en-Brie Festival de la Terre 77** Des agricultrices et agriculteurs vous donnent rendez-vous aux Festival de la Terre pour parler de leur métier et partager un moment de convivialité. Marchés de producteurs, restauration et de nombreuses animations au rendez-vous !



**12 et 13 octobre 2024 - La Balade du Goût !** : Depuis 27 ans, plus de 80 fermes vous ouvrent leurs portes pour un week-end festif autour de l'agriculture et de ses saveurs en Île-de-France ! Dégustations, visites, repas, marchés, animations vous sont proposés par les producteurs ! Choisissez les productions que vous souhaitez découvrir et préparez votre balade pour venir les rencontrer !  
Le programme sur [www.balade-du-gout.fr](http://www.balade-du-gout.fr) ou notre page Facebook : la balade du goût.



## VENTE DIRECTE DE PRODUITS À LA FERME

Derrière chacun des produits fermiers du réseau, il y a un agriculteur engagé qui en maîtrise la production et prend plaisir à vous partager son histoire et son savoir-faire.

Acheter à la source, échanger avec nous, producteurs, et découvrir les coulisses de notre métier et de la fabrication de nos produits : c'est la meilleure garantie de transparence et de traçabilité que nous puissions vous donner !

Faire le choix de venir régulièrement à la ferme au cours de l'année c'est nous permettre de vivre de notre engagement dans une agriculture humaine et de proximité, c'est soutenir activement l'économie de vos territoires !



## “ MANGER LOCAL, C'EST POSSIBLE... AU QUOTIDIEN ! ”

Le réseau Bienvenue à la ferme réunit des producteurs aux profils très variés :



• Des producteurs de fruits, de fleurs, d'aromates et de légumes qui plantent, entretiennent et récoltent leurs productions au fil des saisons. Ils vous proposent des fruits et légumes de saison, bouquets, cidres, pétillants, jus et sirops, bocaux et soupes en direct des champs et vergers.

• Des éleveurs de volailles, de porcs, de vaches, de chèvres comme de moutons, qui s'occupent de leurs animaux avec soin et vous proposent une viande de qualité, des bocaux et des terrines, des fromages de goût et des produits laitiers variés.

• Des producteurs de céréales qui transforment une partie de leur récolte en farines, huiles et pâtes ou vendent du grain pour les animaux.

• Des héliculteurs et pisciculteurs qui prennent soin d'escargots élevés en plein air ou de truites.



LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN (N° 82)



JARDIN DES BROSES (N° 52)



FERME DE PONTALY (N° 110)



FERME DE LA VALLÉE (N° 133)

# ACCUEIL À LA FERME : DES EXPÉRIENCES DE NATURE, DE PÉDAGOGIE ET DE RENCONTRE



## Fermes découvertes, gîtes et chambres d'hôtes :

Prêts pour une expérience inoubliable ? Caresser les petits veaux, cueillir ses légumes, se réveiller au chant du coq, dîner dans la cour d'une ferme, flâner panier en main dans un marché fermier, ... ? Pour quelques heures ou quelques jours, nos producteurs vous accueillent pour des instants « dé-paysants ».

## Fermes pédagogiques : un outil vivant pour illustrer les programmes scolaires, de la maternelle au lycée.

Le réseau Bienvenue à la ferme vous propose des adresses de fermes labellisées en Ile-de-France, selon un cahier des charges traitant des conditions d'accueil des groupes sur le site et de l'approche pédagogique mise en œuvre par les agriculteurs.

Les visites offrent des expériences d'échanges vivants et concrets autour de notions qui se rattachent :

- aux sciences de la vie et de la terre
- à la gestion de l'entreprise, ses aspects économiques et sociaux
- à l'alimentation
- à l'environnement et au développement durable...

Les activités proposées par les fermes pédagogiques permettent d'illustrer les programmes scolaires de tous les âges et proposent une autre manière de vivre l'apprentissage. Venez nous voir !

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-france](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-france)



# LA SEINE-ET-MARNE

## UN PATRIMOINE EMBLÉMATIQUE ET UNE NATURE RESSOURÇANTE

Connue pour ses spécialités fromagères (Ses Bries et Coulommiers) peu savent que le pays Briard possède également un patrimoine végétal : la rose ! Cultivée traditionnellement autour de Brie-Comte-Robert et de Provins. La légende raconte que le comte Thibaut de Champagne, aurait rapporté de croisade au XIII<sup>ème</sup> siècle, un rosier appelé rose de Provins. Encore aujourd'hui la commune de Brie-Comte-Robert plante chaque année près de 20 000 fleurs et la rose est l'emblème de la ville de Provins.

Dans le sud du territoire, à Nemours, c'est le coquelicot qui fait partie des traditions culinaires de cette ville dont il est l'emblème.

La Seine-et-Marne, une mosaïque de « pays » aux paysages emblématiques et aux agricultures variées !

- Des vastes étendues dégagées de la Brie française, centrale et champenoise aux reflets dorés de blés en été ou ponctuées des récoltes de betteraves sucrières posées en bord de champs à l'automne...
- Aux territoires de bois et de prairies humides en Brie verte et boisées, terres d'élevages
- En passant par les territoires vallonnés et



ROSA GALLICA - ©SMA

verdoyants du Montois ou s'étirant sur les bords de la Seine, en Bassée

- Pour finir sur des paysages de coteaux, prairies et champs, en Brie laitière terre d'élevages laitiers et de transformation fromagère

Un département sillonné de villages de caractère au charme insoupçonné !

Chargés d'histoire et d'authenticité les 34 « villages de caractère » s'égrènent du nord au sud du département bercés par la Seine, la Marne et l'Yonne.

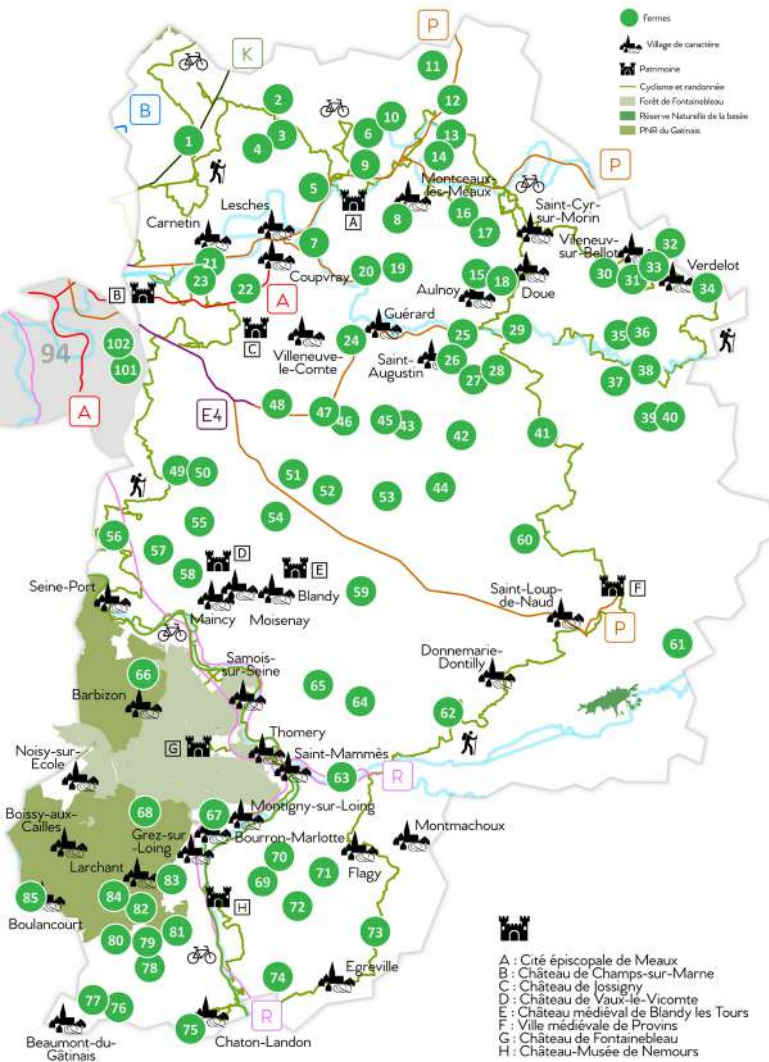
Découvrir le département à vélo

La partie française de l'Eurovéloroute n°3 appelée « Scandibérique » traverse le département du nord au sud. Actuellement 60 km de pistes ont été aménagées et signalées, de Bois-le-Roi à Souppes-sur-Loing.



JACQUIN (PORTRAIT)





## A FAIRE / A DÉCOUVRIR :

-Les villages de caractère

- Côté patrimoine : la ville médiévale de Provins (classé Patrimoine Mondial par l'UNESCO), le château de Fontainebleau (Classé Patrimoine Mondial par l'UNESCO) la cité épiscopale de Meaux, les châteaux de Vaux le Vicomte, Champs-sur-Marne ou celui médiéval de Blandy, le château-musée de Nemours.

- Côté nature : la forêt de Fontainebleau, la réserve naturelle régionale de la Bassée, et le Parc Naturel Régional du Gâtinais !

- Côté vélo et marche : l'Eurovéloroute la « Scandibérique » et la Route des fromages à vélo.

## VOS RENDEZ-VOUS :

o Week-end du 6 et 7 avril – Journées des Plantes et Art du Jardin – Château de Blandy

o Dimanche 28 avril : rando des 3 châteaux – Fontainebleau, Vaux-le-Vicomte, Blandy

o Week-end du 1er et 2 juin – Les Médiévales de Provins

o Du 28 juin au 14 juillet – Festival Emmenez-moi – Seine-et-Marne

o Les 7, 8, 14, 15, 27, 28 juin et 5, 6, 12 juillet – Spectacle Historique de Meaux

o Les 6 et 20 juillet – Les Lueurs du Temps – Provins

o Samedi 5 octobre – Melun Fête son Brie

o Week-end du 5 et 6 octobre – Journée des Plantes et Art du Jardin – Château de Jossigny

o Week-end du 12 et 13 octobre – Brie Happy – Meaux

## 1. CUEILLETTE DE COMPANS

**MANGEZ FERMIER :** Vous retrouverez chez nous le plaisir de cueillir vos fruits, vos légumes et vos fleurs tout en passant un agréable moment parmi 50 variétés de fruits et légumes de saison ! Nous vous accueillons tous les jours d'avril à novembre.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

NB : au printemps : la 2<sup>ème</sup> cueillette rue de Mitry est également ouverte pour les fraises.

**VIVEZ FERMIER :** Ferme pédagogique, nous accueillons des groupes scolaires (maternelles et primaires) sur réservation, selon deux thèmes au choix :

- au printemps, les fraises
- à l'automne, les pommes

Les enfants partiront la tête remplie d'odeurs et de saveurs !

**OUVERTURE :** 7 jours sur 7 d'avril à novembre. Pour les horaires, consultez notre site internet.



Hubert & Isabelle

**Hubert et Isabelle RICHÉ**

23 rue de l'Église  
et rue de Mitry 77290  
COMPANS

info@  
cueillettedecompan.fr  
www.cueillette  
decompans.fr  
Facebook :  
Ferme cueillette  
de Compans



Delphine

## 2. AUX VERGERS DE ST SOUPLETS

**MANGEZ FERMIER :** Bienvenue aux Vergers de St Souplets ! Venez changer d'air et cueillir vos pommes et poires (+ de 15 variétés) en vous promenant dans nos vergers et régaliez-vous avec notre Pétillant de Pommes et notre Jus de Pommes.

Nous produisons également des pommes de terre et d'autres légumes de saison. Complétez votre panier avec d'autres productions du terroir local et notamment des œufs de plein air. Depuis septembre 2023, nous avons un plus grand accueil magasin.

**OUVERTURE :** Saison des Pommes uniquement soit du 1<sup>er</sup> sept au 11 nov inclus (jours fériés et dimanches inclus) ; ouvert 7/7, en semaine 14h-18h30 et le WE 10h-12h30 et 14h-18h30. Ouvert aux scolaires sur réservation.

### FRUITS ET LEGUMES

**Delphine MAURICE**

par la D401 Entre  
Dammartin en Goële et  
Meaux  
77165 ST SOUPLETS

delphine.maurice2@  
wanadoo.fr  
Tél. 06 82 92 44 13  
https://cueillette-saint-  
souplets.jimdofree.  
com/  
Facebook : vergersdes-  
aintsouplets

## 3. FERME DES CHARDONNERETS

**MANGEZ FERMIER :** Depuis l'aménagement de notre centre de conditionnement d'œufs, nous vous proposons d'acheter nos œufs très frais, issus de nos poules élevées au sol et en plein air.

Vous pouvez aussi profiter de notre distributeur pour acheter nos œufs.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** mercredis et samedis de 9 h à 12 h. Le distributeur en libre service de 6h à 22 h.



Pascal & Clotilde

**Clotilde et Pascal VECTEN**

11 rue des  
Chardonnerets 77165  
LE PLESSIS L'ÉVÊQUE  
Tél. 01 60 44 41 49 06  
72 96 35 32  
pc.vecten@gmail.com  
Facebook : La Ferme  
des Chardonnerets

### OEUFS



## 4. LA FRAISERAIE DE L'ETANG



Fanny & Delphine

**MANGEZ FERMIER :** c'est une aventure en famille, parents et enfants, que nous avons démarrée en 2019. Nous vous proposons des fraises, framboises et mûres de qualité, produites sous abris et dans le respect de la nature. Vous pouvez également découvrir nos produits transformés toute l'année : confitures, jus, pétillants, pâtes de fruits, soupes, etc.

**OUVERTURE :** Notre distributeur automatique situé en face de la ferme (sur la route entre Saint Souplets et la RN3) est ouvert toute l'année de 9h à 21h en pleine saison et de 9h à 19h l'hiver. Nous ouvrons également la vente directe à la ferme le mercredi après-midi, le samedi et le dimanche matin.

**Benoit, Delphine,  
Fanny et Victor  
CODRON**

Ferme de l'Etang 77410  
VILLEROY  
Tél. 06 75 09 20 21 - 06  
31 22 88 63  
lafraisaiedeletang@  
gmail.com  
Facebook : lafraisaie-  
deletang  
Instagram :  
lafraisaiedeletang



## 5. FERME DE RUTEL



Raphaël & Amélie

**MANGEZ FERMIER :** À 2 minutes de Meaux, venez cueillir vous-même vos fruits, légumes et fleurs directement dans nos champs et vergers tout en passant un bon moment en plein air.

Plus de 50 variétés sélectionnées pour leur qualité gustative et cultivées au fil des saisons dans le respect du développement durable : fraises, pommes, prunes, tomates, salades, asperges, haricots verts, courgettes et autres courges...Vous les trouverez aussi dans notre magasin avec d'autres produits du terroir.

**OUVERTURE :** du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h et le dimanche de 9h30 à 12h30

La cueillette est ouverte d'avril à novembre (à partir du 15 août: ouvert aussi le dimanche après-midi)  
Le magasin est ouvert toute l'année.

Plus d'informations sur notre site internet.

**Amélie et Raphaël  
DUJARDIN**

Ferme de Rutel  
77124 VILLENY  
Tél. 01 64 33 44 09  
contact@cueillettederutel.fr  
www.cueillettederutel.fr  
Facebook : Ferme de Rutel



## 6. FERM' MEAUX PÂTES



Xavier & Caroline

**MANGEZ FERMIER :** La Ferm' Meaux Pâtes, c'est l'histoire d'une ferme qui cultive du blé dur et en transforme sur place une partie en pâtes artisanales fermières. Ce blé dur, nous le chouchoutons car il pousse plus difficilement dans notre région ! Pâtes sèches, aux œufs ou fraîches, natures ou aromatisées ; nous diversifions les formes et les saveurs pour plaire à toutes les papilles ! Nous avons ouvert une boutique à la ferme pour vendre nos pâtes avec l'objectif de pouvoir avoir un lieu d'échange, de convivialité et de rencontre avec les habitants et nos consommateurs ! Venez nous voir !

**OUVERTURE :** vendredi de 17h30 à 19h et le samedi de 10h30 à 12h.

**Caroline PETIT  
et Xavier  
VANDEVOORDE**

73 rue Victor Clairét 77910  
VARREDES  
Mail :  
lafermeauxpates@orange.fr  
Tel 06 65 45 01 64  
Site :  
lafermeauxpates.com  
Facebook : La Ferm'  
Meaux Pâtes





Mélodie &amp; Julien

## 7. FERME APICOLE DE METACZYK'API

**MANGEZ FERMIER :** Installés en 2018, par amour des abeilles, nous travaillons aujourd'hui avec nos abeilles noires rustiques, qui butinent et produisent différents miels aux tons jaunes à bruns au fil de la saison et des paysages de Seine et Marne.

Nous transformons une partie de notre miel en différentes pâtisseries qui raviront les gourmands : madeleines, pain d'épices, bonbons, etc. Depuis 2022, nos chèvres saanen et alpine produisent un lait de qualité pour vous proposer du fromage de chèvre fermier au lait cru.

**OUVERTURE :** Retrouvez-nous le mercredi et le samedi de 16h à 18h30 à la ferme et sur de nombreux marchés.

**Mélodie et Julien  
LAZARCZYK  
METAYER**

24 sente des cailloux  
77860  
QUINCY-VOISINS  
Mail : metaczyk.api@gmail.com  
Facebook : Metaczyk Api  
Site :  
metaczykapi.jimdo.com



## VOLAILLES VIVANTES & CONSERVES DE VOLAILLES



Mathieu

## 8. ELEVAGE AVICOLE SAINT GEORGES

**MANGEZ FERMIER :** Depuis plus de 60 ans et 3ème générations d'éleveurs, notre élevage est spécialisé dans la production avicole. Située au cœur du village de Villemareuil depuis 1955, notre production s'étend du poussin d'un jour (poussins, canetons, pintadeaux, dindonneaux, oisons) aux sujets démarrés de 4 à 5 semaines, jusqu'aux chapons, poules prêtes à pondre et d'ornements.

Nos volailles sont élevées dans le respect de l'animal et avec un attachement particulier au suivi sanitaire et vétérinaire de notre élevage.

Nous vous proposons en direct à la ferme nos volailles et également rillettes et terrines de volaille à déguster. Venez à la ferme !

**OUVERTURE :** Mercredi : 9h30-12h & 14h-18h,  
vendredi : 14h-18h, samedi : 9h30-12h & 14h-17h.

**Mathieu DANO**

3 rue saint Christophe  
77470 Villemareuil  
Mail : contact@  
elevage-st-georges.fr  
Tél : 01 60 25 70 65  
Facebook : Elevage  
avicole Saint-Georges  
Site : www.elevage-st-  
georges.fr



Fabrice

## 9. MAURICE DE POINCY

**MANGEZ FERMIER :** Maraîchers et agroforestiers passionnés par notre métier, en production agro-écologique, nous cultivons pour vous 40 espèces de fruits et légumes de saison, en culture de plein champ et sous abris. Nous organisons pour vous un marché à la ferme chaque vendredi pour que vous y trouviez votre bonheur ! Nous vous proposons par ailleurs de commander vos légumes via notre drive et de venir récupérer votre commande à la ferme, en AMAP ou sur nos marchés !

**OUVERTURE :** A la ferme le vendredi de 15h à 19h toute l'année. Sur les marchés de Lagny-sur-Marne chaque mercredi, vendredi et dimanche. Marché de Gagny (Amandiers) chaque samedi. Fermeture annuelle entre Noël et jour de l'An.

## FRUITS ET LÉGUMES

**Fabrice MAURICE**

40 rue de Dampleger  
77470 POINCY  
Tél. 07 70 81 84 52  
fdj@mauricedepoincy.fr  
www.mauricedepoincy.fr





Blandine &amp; Hervé

## 10. LA FERME DU GUÉ

**MANGEZ FERMIER :** Céréaliers depuis des générations, nous avons décidé de diversifier nos activités et de nous lancer dans la production de fraises de saison sous abri. La qualité de nos fraises et le respect de l'environnement sont au cœur de notre engagement, parce que acheter local, c'est l'idéal ! Productions de la ferme : fraises de variétés différentes, choisies pour leur qualité gustative, vos papilles seront ravies ! Vous pouvez également découvrir nos sirops, jus et confitures de fraise. En septembre et octobre, vous pourrez aussi goûter nos légumes : tomates, concombres, courgettes, haricots verts et autres légumes de saison, sans oublier la rhubarbe !

**OUVERTURE :** Notre distributeur libre-service, placé le long de la D405 reliant Meaux à Soissons, est ouvert tous les jours, de 9h à 21h, le paiement s'effectue uniquement par carte bancaire.

### Blandine et Hervé DUCHESNE

Le Gué à Tresmes  
77440 CONGIS-SUR-  
THEROUANNE  
Tél. 06 81 01 94 33 / 06  
60 08 89 58  
lafermedugue@gmail.  
com  
Facebook : LaFermeDu-  
GueaTresmes  
Instagram :  
lafermedugue



## GLACES



L'équipe

## 11. LES 3 GIVRÉES

**MANGEZ FERMIER :** Nous sommes 3 couples d'agriculteurs, lancés fin 2017 dans la fabrication de glaces à la ferme. Avec le lait de nos vaches, la crème produite à partir de ce lait, des ingrédients 100% naturels et des fruits locaux ou choisis avec soin, nous produisons nos glaces et nos sorbets et proposons à ce jour plus d'une quarantaine de parfums dans notre boutique à la ferme. Vous pouvez également retrouver nos glaces chez plus de 30 partenaires revendeurs en Seine et Marne, dans l'Aisne, l'Oise et à Paris, ainsi que chez quelques restaurateurs.

Nous réalisons également en période de fêtes des desserts glacés, bûches de Noël, vacherins, croustillants, ...  
N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement !

**OUVERTURE :** Magasin à la ferme ouvert de janvier à mars, uniquement le samedi de 10h à 12h. Le reste de l'année, le mercredi de 15h à 17h, le vendredi de 16h à 18h30 et le samedi de 10h à 12h.

### Familles ANTOINE, BENOIST et MEHEUT

30 rue du Pré Gault  
77145 MAY EN  
MULTIEN  
Tél. 01 60 25 34 89  
les3givrees@gmail.com  
www.les3givrees.fr  
www.facebook.com/  
les3givrees/



## ALIMENTATION POUR LES ANIMAUX - GÎTE RURAL

## 12. LES GRAINES DE MON VILLAGE

**MANGEZ FERMIER :** 3ème génération d'agriculteurs sur la ferme, nous nous sommes lancés dans ce projet de grainetterie avec la volonté de valoriser une partie de notre production en vente directe, du champ au consommateur ! Nous vous proposons ainsi toute une gamme d'aliments pour vos animaux, (volailles, pigeons, oiseaux de cages, lapins, caprins, ovins, porcins, équins) réalisée à partir des céréales et cultures cultivées sur notre ferme ! Nous avons également développé une gamme complète de croquettes pour chiens et vendons poules pondeuses et poules d'ornement.

**OUVERTURE :** mercredi et vendredi de 14h à 19h, et samedi de 9h à 12h.

**VIVEZ FERMIER :** Nous avons entièrement rénové une écurie pour vous proposer des séjours fermiers en famille ou entre amis. 6 chambres, 2 salles de bain et vaste séjour avec poêle à bois. Jardin privatif avec auvent, grande salle de jeu avec ping-pong, panier de basket ...

Capacité : 13 personnes RESERVATION : 06 09 93 68 97 ou par mail : hhgautier@wanadoo.fr

### Bruno, Hervé et Hélène GAUTIER

Rue des près de Lury  
77440 OCQUERRE  
Tél. 06 12 03 15 92 -  
gaec.gautier@orange.fr  
Facebook : Les Graines  
de mon village



Bruno &amp; Hervé



Clément, Mathilde &amp; Bertin

### 13. FERME DE LA VALLIERE

**MANGEZ FERMIER:** Nous élevons 200 chèvres de race Alpine. Tout le lait produit est transformé sur place, pour vous proposer faisselles, crottins, bûches, pyramides, petits chèvres d'Ile-de-France, yaourts. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE:** mercredi et vendredi de 16h à 19h et samedi de 9h à 12h.

**VIVEZ FERMIER:** Nous vous proposons deux belles suites en chambres d'hôtes dans notre ferme, à l'étage de notre belle bâtisse du XVIIIème siècle, avec accès indépendant. Une vaste chambre familiale accueille jusqu'à 4 personnes (1 grand lit et 2 lits simples), la salle d'eau est équipée d'une douche et d'une vasque.

Nous vous servons vos petits déjeuners dans la salle à manger aux belles boiseries, ou en terrasse donnant sur le parc l'été ! Réservation au 07 60 61 77 78.

**Bertin, Clément, Anne MORET et Mathilde REYGROBELLET**

59 Grande Rue 77440  
TANCROU  
Tél. 09 50 35 22 69  
lesfromagesdechevremoret@gmail.com



CAMPING, ACCUEIL CAMPING-CARS - LOCATION DE SALLE - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE



Sylvain

### 14. ESPACE NATURE DE LA PÉPINIÈRE AU CREUX DU CHÊNE

**VIVEZ FERMIER:** Bienvenue dans notre ferme atypique! Pépiniériste au départ, nous avons développé nos services pour répondre à vos besoins. Aire naturelle de camping, tentes, mobil-homes ou hébergements insolites : le plus dur sera pour vous de choisir !

Venez profiter de nos sentiers botaniques et parcours de santé. Nous louons une grande tente de réception pour fêter vos événements ! Accès à la rivière : ressourcez-vous chez nous... Pour les écoles, nous proposons des ateliers sur le thème de la nature (verger, potager, pépinière pédagogiques) ou du sport.

**CAPACITÉ :** 66 personnes - réservation obligatoire

**OUVERTURE :** du 2ème week-end d'avril au 2ème week-end d'octobre.

**Sylvain TRONCHE**

16 Bis Grande Rue 77440  
TANCROU  
Tél. 01 60 61 24 17  
espacenatureauxcreuxduchene@orange.fr  
www.camping-insolite77.com  
Facebook :  
espacenatureauxcreuxduchene



Edouard

### 15. FERME DES LOGES

**MANGEZ FERMIER :** Ma famille cultive les terres de la ferme des Loges depuis trois générations. Passionné par la nature et par mon métier d'agriculteur, j'ai décidé de diversifier mon activité en élevant des volailles en plein air.

Poulets, pintades, rillettes et volailles cuisinés en bocaux feront le bonheur de vos assiettes !

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Boutique à la ferme vendredi et samedi, à partir de 16h. Pour les autres horaires et jours, nous contacter !

VOLAILLES

**Edouard DELAERE**

LES LOGES  
77640 JOUARRE  
Tél. 06 63 71 35 33  
edouard@volaillesdesloges.fr  
www.volaillesdesloges.fr





Romaric

## 16. FERME DE SIGNETS

**MANGEZ FERMIER :** J'ai développé la production de légumes en agriculture raisonnée et la production de fruits en agriculture biologique pour vous offrir le meilleur de notre terroir. Soucieux de préserver l'environnement, les techniques de production biologique sont privilégiées.

La fraîcheur de nos produits vous permet de retrouver le vrai goût des productions de saisons !

Notre boutique vous propose une gamme d'épicerie fine issue d'autres producteurs de Seine-et-Marne.

**OUVERTURE :** Boutique à Sammeron, 98 rue de Metz : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h et samedi de 9h à 19h.

**Romaric LEMOINE**

1 rue Milville  
77640 SIGNYS  
SIGNETS  
Tél. 01 60 22 61 30 06 59  
78 49 25  
fermedesignets@gmail.com  
www.lafermedesignets.fr



Emeline &amp; Julien

## 17. FERME DU GRAND BALLEAU - TERRE DE BRIE

**MANGEZ FERMIER :** Nous cultivons du safran et de la rhubarbe en agriculture biologique. Retrouvez nos produits : safran en filaments, rhubarbe fraîche bio, nectar et pétillant de rhubarbe bio, confitures bio (rhubarbe, safran-rhubarbe), vinaigre au safran, fleur de sel safranée, miel d'acacia au safran, sirop de safran bio.

**OUVERTURE :** Nous vous accueillons sur rendez-vous. Ne manquez pas de nous retrouver à l'occasion de la Balade du Goût et autres journées portes ouvertes : dates indiquées sur notre page facebook (découvertes et dégustations de nos produits), nous sommes présents sur quelques marchés locaux. Accueil et visite sur rdv pour les groupes de randonneurs et autres groupes intéressés.

**Emeline et Julien PICARD**

Ferme du Grand Balleau  
Terre de Brie  
77640 JOUARRE  
Tél. 09 51 96 86 92  
06 64 11 75 18  
safranterredebrie@gmail.com  
Facebook & Instagram:  
Grand Balleau Terre de Brie



## 18. CUEILLETTE DE NOLONGUE

**MANGEZ FERMIER :** Nous vous proposons de cueillir parmi nos arbres et plants fruitiers : 9 variétés de pommes, poires, pêches, nectarines, framboises, mûres, cerises, mirabelles, abricots... Légumes de saison : pommes de terre, potirons, haricots verts, carottes, poivrons, courgettes, tomates, céleris.... Fraises (cueillies).

**OUVERTURE :** Notre cueillette est ouverte en juin, puis de août à octobre. Fermée en juillet.

**HORAIRES :** en semaine de 14h30 à 18h, les samedis et dimanches de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h.

**HORAIRES DE LA BOUTIQUE :** toute l'année du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 18h30.



Marie Claire &amp; Alexandre

**Alexandre CHARPENTIER**

Ferme de Nolongue  
77640 JOUARRE  
Tél. 06 40 22 90 15  
christophecharp@wanadoo.fr  
Facebook : cueillette de Nolongue



# PRINTEMPS *à la ferme*

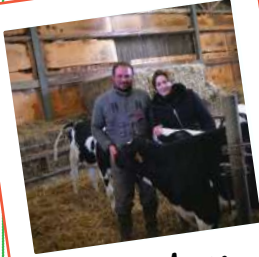
## En Île-de-France

Le printemps se fête...à la ferme !

Visites, dégustations, marchés  
fermiers, animations : une dizaine de  
producteurs vous invitent à venir les  
rencontrer au fils des week-end du  
printemps !

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





Joris &amp; Aurore

## 19. LA FERME DE MAUPERTHUIS

**MANGEZ FERMIER :** Nous prenons soin de nos vaches laitières qui nous donnent un bon lait entier, que nous proposons nature ou transformons en yaourts et fromages blancs. Notre boutique à la ferme vous propose par ailleurs d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Jeudi de 15h à 18h, vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h et samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h.

**Sylvie PAQUET & Aurore et Joris BOROWIEC**

D21 - 77580 SANCY LES MEAUX  
Tél. 01 60 25 70 59  
paquet-sylvie@wanadoo.fr  
Facebook : ferme de Maupertuis



Jean-Philippe

## 20. FERME DE FEROLLES

**MANGEZ FERMIER :** Notre ferme cultive des légumes secs, noisettes et céréales selon les techniques de l'agriculture de conservation. Nous vous proposons nos lentilles vertes, blondes, noires (Beluga), corail, nos pois chiches, nos pois cassés, nos noisettes coques, et notre fameuse huile de noisette.

Nous avons également de l'huile de colza, de tournesol et de lin, pressées à froid ou torréfiées. Nos moutons qui entretiennent le verger, procurent de la laine que nous transformons en couettes et oreillers.

**OUVERTURE :** Nous vous accueillons tous les ans pour la Balade du Goût dans notre verger de noisettes. Vente de caissettes d'agneaux et miguez sur réservation. Pas de boutique sur la ferme. Retrouver nos produits dans les boutiques fermières de collègues producteurs !

**Jean-Philippe HUYGHE**

60 rue Charles Dullin  
Ferme de Férolles 77580  
CRECY LA CHAPELLE  
Tél. 06 72 77 07 06  
earlhuyghejp@orange.fr  
Facebook : Ferme de Férolles



Rémi &amp; Nicolas

## 21. ABEILLES ET MIEL

**MANGEZ FERMIER :** Deux frères apiculteurs médaillés d'argent pour leur miel de Lavande au concours général agricole 2023, nous avons installé nos premières ruches en 2012 en Seine et Marne et à Paris. Nous souhaitons ainsi partager notre métier et le fabuleux travail de nos abeilles avec le plus grand nombre et sensibiliser à la préservation de l'environnement dont elles dépendent.

Dans notre miellerie-boutique, venez découvrir les miels de nos ruchers.

Miels franciliens d'essence locale (Acacia, Tilleul ..) et miels spécifiques de transhumance en France (Lavande, Thym, Châtaigner) mais aussi les produits de la ruche ou issus de celle-ci comme du nougat, des savons au miel, des baumes et bonbons au miel...

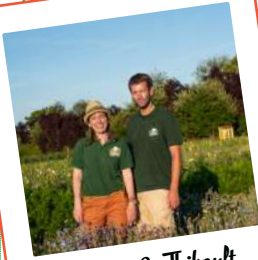
**OUVERTURE :** Les 2eme et 4eme samedi de chaque mois et le mercredi sur rendez-vous, merci de nous contacter par téléphone mais aussi sur notre boutique en ligne.

**Rémi et Nicolas MARTIN**

18 Rue Marthe  
Aureau 77400  
LAGNY SUR MARNE  
Mail : info@abeilles-miel.com  
Tél: 06 86 36 17 43  
Facebook: Abeilles et miel,  
Site et boutique en ligne:  
www.abeilles-miel.com



## 22. CUEILLETTE DECHANTELOUP-EN-BRIE



Marion & Thibault

**MANGEZ FERMIER** : A la cueillette du Plessis, nous cultivons des fruits, fleurs et légumes... Notre jardin est le vôtre, pour que vous puissiez comprendre comment ça pousse, comment on cueille et surtout, déguster de bons produits frais, de saison et locaux ! Nous vous proposons aussi du jus de pommes. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE** : En saison, du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi de 9h30 à 19h et dimanche de 9h30 à 12h30. Autres ouvertures exceptionnelles en saison.

**VIVEZ FERMIER** : Passionnés par notre métier, nous vous invitons à venir partager, avec vos enfants ou élèves, ce moment privilégié qu'est la récolte. Nous cultivons avec vous et vos enfants ou élèves, le goût de la nature, pour vous faire (re)découvrir la terre nourricière et généreuse.

**CAPACITE** : Jusqu'à 150 personnes. Réservation obligatoire pour les groupes. Plus d'infos sur notre site Internet à la rubrique « groupes et scolaires ».

Marion et Thibault  
COZON

Rue de la Cueillette 77600  
CHANTELOUP EN BRIE  
Tél. 01 60 31 60 86  
info@cueillettedechanteლოup.fr  
www.cueillettedechanteლოup.fr  
Facebook : Cueillette du  
plessis Chanteლოup en Brie  
Instagram :  
cueillettedechanteლოup  
Drive :  
https://www.plessisdrive.  
com/



FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS  
FERME DE DECOUVERTE

## 23. FERME DE SAINT THIBAULT



Brigitte

**MANGEZ FERMIER** : Aux portes de la ville nouvelle, venez découvrir notre ferme environnée de prairies. Nous vous proposons une gamme complète de produits laitiers frais et affinés à partir du bon lait de nos vaches : yaourts (nature, à la vanille, brassés aux fruits rouges, aux cerises, aux framboises, à l'abricot, au caramel), fromage blanc, faisselle, fromages (campagnard, lisse, demi-sec, coeur à la crème et coeur au coulis), tomme (fraîche ou affinée), Brie yère, camembrie et notre Saint Didier !

**OUVERTURE** : Du lundi au vendredi de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h, et le dimanche de 16h30 à 19h.

**VIVEZ FERMIER** : En famille ou entre amis, venez découvrir la fabuleuse aventure du lait et des produits fermiers laitiers. Tout commence avec la naissance d'un petit veau... Libre et gratuit sans réservation pour les familles tous les jours de la semaine de 15h à 19h et le dimanche de 16h30 à 19h.

Brigitte BRODIER

80 rue Pasteur 77400  
ST THIBAULT DES  
VIGNES  
Tél. 01 64 30 65 20  
contact@ferme-de-  
saint-thibault.com  
www.ferme-de-saint-  
thibault.fr

**CAPACITE** :

20 à 50 personnes Réservation obligatoire pour les groupes.



Coralie & Pierre

## 24. FERME DE SAINTE AVOYE

**MANGEZ FERMIER** : Nous sommes revenus sur l'exploitation agricole familiale et avons développé une nouvelle activité de production de légumes pour vous ! Vous pouvez connaître notre offre de légumes en consultant notre page Facebook.

**OUVERTURE** : Retrouvez nous à la ferme (Consultez notre page facebook car nous adaptons nos horaires) ou sur les marchés : Dammartin-sur-Tigeaux les jeudis soirs, et Crécy-la-Chapelle les dimanches matins.

FRUITS ET LEGUMES

Coralie MOTTÉ,  
Pierre LABARRE

Ferme de Sainte Avoye  
77163 DAMMARTIN SUR  
TIGEAX  
Tél. 06 87 99 48 46  
06 16 30 22 80  
coralie.motte@hotmail.fr  
Facebook : Le jardin de  
Sainte Avoye

## 25. FERME DES PARRICHETS



Vanessa & Stéphane

**MANGEZ FERMIER :** Éleveurs de poules pondeuses en plein air, nous vendons en direct à la ferme nos oeufs frais, rillettes, pâtes et plats cuisinés de poule dans notre chalet « Goût'oeufs ». Nous vous y proposons aussi d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

**OUVREMENT :** du mardi au jeudi de 16h à 18h30, vendredi de 14h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

**VIVEZ FERMIER :** Nous accueillons avec plaisir jusqu'à 5 campings cars via le réseau « France Passion » (possibilité de stationner gratuitement sur terrain privé pour une nuit à 24h, sur réservation).

**OUVREMENT :** Toute l'année.

### Famille DARCHE

105 rue de la Croix St  
Claude  
Les Parrichets  
77120 MOUROUX  
Tél. 06 27 30 79 63  
stephane.darche@gmail.com  
www.ferme-des-parrichets.fr



## FARINES, PAINS ET POIS CHICHES

## 26. LA FERME DES EPIEDS- LE MOULIN DU GRAND CHAMP



Alexandre & Mélissa

**MANGEZ FERMIER :** Nous sommes agriculteurs depuis cinq générations.

Après avoir repris l'exploitation familiale en 2015, la conversion de toute notre Ferme à l'agriculture biologique s'est imposée comme une évidence afin de proposer une alimentation plus saine et plus durable.

En 2021, nous avons installé un moulin à meule de pierre afin de transformer notre récolte en farines de qualité. Et oui, comme vous nous croyons plus que tout aux circuits courts ! L'aventure continue en 2024 avec « LES DÉLICES DU GRAND CHAMP », notre Boulangerie-Pâtisserie artisanale, située à Coulommiers. Vous pourrez y trouver les produits de notre Ferme ainsi qu'une large gamme de pains BIO au levain naturel avec nos farines bien évidemment !

**OUVREMENT :** Au plaisir de vous rencontrer au Moulin, lors de nos portes ouvertes, ou bien à notre Boulangerie.

### Alexandre LYON et Mélissa HERBETTE

4A Epieds 77120  
BEAUTHEIL-SAINTS  
Tél : 06 49 61 70 15  
Mail : contact@  
moulingrandchamp.fr  
https://moulingrand-  
champ.fr/  
Facebook : le moulin du  
grand champ



## FRUITS & LÉGUMES

## 27. LA FERME D'AMBOISE



Ambroise

**MANGEZ FERMIER :** Installé en 2020 sur la ferme familiale en production de céréale, j'ai lancé une nouvelle activité : une fraiserie. La production de fraise se trouve sous une serre non chauffée, les fraisiers sont irrigués au goutte à goutte afin d'utiliser au mieux la ressource en eau. De plus, j'ai recours à la protection biologique intégrée pour les protéger : des lâchers d'insectes dit « auxiliaires » qui viennent réguler ceux néfastes pour le fraisier.

En saison de récolte, de début mai à fin juin et de début septembre à début octobre nous vous proposons 4 variétés de fraises différentes : Ciflorette, Flair, Magnum, Favori, vendues en direct à la ferme !

Retrouvez toutes les informations sur notre page Facebook.

**OUVREMENT :** Mercredi et vendredi : 16h - 19h, samedi : 10h - 12h & 16h - 19h et dimanche : 10h - 12h.

### Ambroise THOMAS

Rue de la Panchette  
77120 Beauceuil-Saints  
Tél : 06 28 07 12 45  
lafermedamboise.  
thomas@gmail.com  
Facebook : la ferme  
d'Amboise





Agathe

## 28. DOMAINE DU CHASNE

**MANGEZ FERMIER :** Caviste œnologue pendant 15 ans à la ferme puis viticultrice depuis 2021 où j'ai planté 10 000 pieds de vigne en Pinot Noir, Chenin et Chardonnay en conduite biologique. Notre première récolte a eu lieu en septembre 2023 et les premières cuvées attendues pour cette année 2024 !

Nos vins rouges, rosés et blancs seront valorisés dans la nouvelle IGP Vin d'Île de France.

Nous produisons par ailleurs des pommes de terre sur les terres de la ferme que nous vendons en direct !

**OUVERTURE :** Vente et visite au Domaine sur rendez-vous pour le vin et les pommes de terre !

### Agathe MAURY

Le Chasne  
77120 Beautheil-Saints  
06 84 99 76 60  
mauryagathe@yahoo.com  
Facebook : domaine du chasne



## VIANDE D'AGNEAU & VOLAILLES, JUS DE POMME BIO FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

## 29. FERME DE LA BRETONNIERE

**MANGEZ FERMIER :** Au cœur du lycée agricole de la Bretonnière, notre exploitation vous ouvre ses portes ! Venez y découvrir nos animaux élevés en plein air.

Nous cultivons des céréales dont une partie est consommée par nos élevages (moutons et volailles). Nous vous proposons notre production : colis d'agneau, poulet fermier, pintade fermière, le tout sur réservation (toute l'année), des pâtés, rillettes et plats cuisinés avec nos poulets et pintades fermières. Notre boutique Breto Saveurs vous propose d'autres produits gourmands de producteurs et de lycées agricoles.

**VIVEZ FERMIER :** Nous avons la possibilité de vous accueillir pour une visite libre de la bergerie et de la boutique, sur réservation.

**OUVERTURE :** Les lundis et samedis de 9h à 12h30 et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h à 18h. Réservation recommandée pour les viandes (agneaux et volailles).

### Jean-Claude WAGNY et Caroline AUBERT- BENCIK

Ferme du lycée agricole de la Bretonnière  
1 Hameau La Bretonnière  
77120 CHAILLY EN BRIE  
Tél. 06 09 08 60 68 -  
06 01 35 66 88  
jean-claude.wagny@  
educagri.fr  
caroline.aubert@educagri.fr



Jean-Claude &amp; Caroline

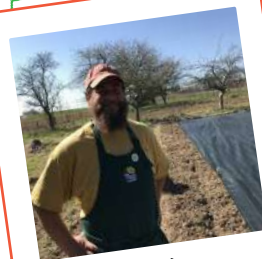
## 30. LE POTAGER DES MIRATS

**MANGEZ FERMIER :** Après réflexion et maturation de 3 ans, au fil de travaux réguliers à mon échelle, le potager des Mirats est la concrétisation d'une 'micro ferme en permaculture' : plants de légumes en conversion biologique, légumes bio en panier sur réservation. Je rénove également un gîte dans le même esprit.

**OUVERTURE :** Consultez ma page Facebook.

### Nicolas RUYSSSEN

3 les Mirats  
77510 SABLONNIERES  
Mail :  
lepotagerdesmirats@  
outlook.fr  
Facebook : Le-Potager-  
des-Mirats



Nicolas

## 31. LA MIELLERIE VERON



Sébastien & Nathalie

**MANGEZ FERMIER** : Installées dans la belle vallée du Petit Morin, nos ruches donnent un miel de la Brie typique ! Nos abeilles butinent également dans l'Oise et l'Aisne mais aussi dans la Sarthe et la Marne afin d'avoir des terroirs plus variés. Nos miels : fleurs, printemps, acacia, tilleul, silphie, châtaignier..., s'accompagnent également de pains d'épices, nonnettes, nougats. Découvrez notre boutique, avec désormais la vue en direct sur notre salle d'extraction du miel.

**OUVERTURE** : Du lundi au vendredi de 9h à 17h. Samedi sur rendez-vous, fermé le dimanche. Visite guidée sur réservation (min. 10 personnes).  
Nous participons également à la Balade du Goût.

### Nathalie et Sébastien VERON

Le Fourcheret  
77510 VILLENEUVE SUR BELLOT  
Tél. : 06 71 47 04 22  
www.miellerie-veron.com  
mielsveron@orange.fr



## FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE LOCATION DE SALLE

## 32. JARDIN LE POINT DU JOUR



L'équipe

**VIVEZ FERMIER** : Échappées vertes, rêveries et bouffées d'oxygène garanties au Jardin le Point du Jour. De notre passion est né notre jardin, nous la partageons en vous recevant entre amis, en famille, dans le cadre de vos sorties scolaires ou lors de séminaires. Le Jardin le Point du Jour est labellisé jardin remarquable et élu jardin de l'année par L'AJJH en 2010.

Dans notre ancienne grange, nous avons aménagé une salle accueillant jusqu'à 60 personnes pour les fêtes de famille, les conférences ou les séminaires.

Nous accueillons les scolaires pour des balades contées et ateliers pédagogiques dans le jardin ! N'hésitez pas à nous contacter.

**OUVERTURE** : Toute l'année, sauf les mercredis et jeudis. Fermeture en janvier.

### Clotilde AGRON et Gauthier BOUGNOUX

77510 VERDELOT  
Tél. 01 64 04 85 54  
06 03 96 60 93  
jardinlepointdujour.77@gmail.com  
www.jardin-lepointdujour.com  
Facebook : jardin le point du jour

## 33. FERME DE LA BONNERIE



Michel

**MANGEZ FERMIER** : Nos vergers et notre ferme sont situés sur les hauteurs de la vallée du Petit Morin. Nous élaborons du jus de pomme, du jus de poire, mis en bouteille chez nous à la sortie du pressoir, et du cidre. Nous vous proposons également des gelées de pommes et de cidre.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs, ainsi que des coffrets gourmands sur demande.

**OUVERTURE** : Vendredi de 14h à 19h, samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h, le dimanche sur rendez-vous. En semaine, sur rendez-vous ou après 18h.

Nous organisons la visite complète de notre verger et cidrerie tous les ans pour la Balade du Goût.

## CIDRE, JUS DE POMME, POIRE

### Michel, Denise, Aurélien et Guillaume BIBERON

77510 VERDELOT  
Tél. 01 64 04 87 16 06 73  
78 80 29  
biberon.labonnerie@wanadoo.fr  
www.biberon-ferme-labonnerie.com





Delphine &amp; Sébastien

### 34. DOMAINE DELOROZOY - VIGNES EN BRIE

**MANGEZ FERMIER** : Des Vignes en Brie ! La renaissance du vignoble d'Île-de-France est en marche, et nous avons voulu en faire partie. Céréaliers de métier, c'est une aventure familiale démarrée depuis 2021 avec la plantation de près de 16 000 pieds de vignes sur 3.5 hectares de coteaux, avec vue sur la vallée du Petit Morin. Après 2 ans de soins patients, c'est en septembre 2023 que nous avons vendangé pour la première fois nos raisins de Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Gris. La vinification a lieu au Domaine. Les premières bouteilles pourront être dégustées au début du printemps 2024 (1 vin rouge et 2 vins blancs) !

**OUVERTURE** : Sur rendez-vous. Visites possibles du Domaine et de la ferme sur demande (min. 10 personnes). Retrouvez nos actualités et événements sur Facebook et sur notre site internet.

#### Sébastien et Delphine DELOROZOY

11 rue des Vignes  
77320 MONTDAUPHIN  
Tél : 01 64 03 78 14 -  
06 22 07 47 56  
bienvenue@vignes-en-brie.fr  
www.domaine.delorozy.fr  
Facebook :  
Domaine Delorozy -  
Vignes en Brie, Montdauphin

### ASPERGES, FRAISES



Pascal

### 35. FERME DU JARIEL

**MANGEZ FERMIER** : Nous sommes producteurs d'asperges blanches et vertes depuis plus de 25 ans. Pour vous comblar, nous avons planté différentes variétés savoureuses de fraises ! Nous vous accueillons sur la ferme d'avril à juin, et vous pourrez également nous retrouver à l'occasion de nombreux marchés locaux.

**OUVERTURE** : La boutique vous accueille d'avril à juin du lundi au vendredi de 15h à 19h, le samedi de 9h à 19h et le dimanche de 9h à 12h.

**MARCHES** : Mardi à Meaux, mercredi et dimanche à Lagny sur Marne et Coulommiers, jeudi à Crécy la Chapelle et la Ferté Gaucher, vendredi à Lagny sur Marne et La Ferté sous Jouarre, samedi à Meaux.

#### Maryline et Pascal HERBIN

4 rue du Jariel  
77320 JOUY SUR MORIN  
Tél. 01 64 04 07 10  
06 22 42 17 80  
herbindujariel@sfr.fr  
www.asperge-avenir.com  
Facebook : asperges  
du jariel



Sandrine

### 36. LABYMAIS DE LA BRIE

**VIVEZ FERMIER** : Notre labyrinthe végétal de maïs s'étend sur 5 hectares et il comporte 4 parcours adaptés à différentes tranches d'âge, à partir de 3 ans. Muni d'une feuille de route, surprenez-vous à débusquer tous les indices du parcours !

**OUVERTURE** : Nous ouvrons l'été, lorsque le maïs est bien développé (autour de juillet). Date d'ouverture à consulter sur notre site ou page facebook

**CAPACITE** : 90 personnes - Réservation obligatoire pour les groupes.

### FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

#### Sandrine DENEUFBOURG

6, Impasse des Guins Hamau de Grenet 77320 ST BARTHELEMY  
Tél. 01 64 20 39 77  
06 71 14 90 31  
sandrine.deneufbourg@wanadoo.fr  
www.labymaisdelabrie.fr



Ensemble faisons

# le choix

des **Produits**

## seine-et-marnais



RENDEZ-VOUS SUR

[seineetmarnevivreengrand.fr](http://seineetmarnevivreengrand.fr)

 @77\_VivreEnGrand

 Seine-et-Marne, Vivre en grand !

 [seineetmarnevivreengrand.fr](http://seineetmarnevivreengrand.fr)

### 37. FERME DE LARNIÈRE



Apolline & Julien

**MANGEZ FERMIER :** Nous produisons dans notre atelier notre gamme de soupes de butternut et de potimarron à partir de nos courges, en conversion en agriculture biologique.

**OUVERTURE :** Sur rendez-vous, pendant les marchés sur la place de la Brie des champs, et pendant la Balade du Goût.

#### Julien et Apolline MASSON

Ferme de Larnière 77320  
LA FERTE GAUCHER  
Mail :  
conserveriedelarniere@  
laposte.net  
Facebook :  
conserveriedelarniere.fr



### 38. LES BIQUETTES DE ROMNEL



Jean Philippe & Christelle

**MANGEZ FERMIER :** Bienvenue aux Biquettes de Romnel ! Nous prenons soin d'une soixantaine de chèvres et d'une trentaine de brebis frisonnes dont nous transformons le lait à la ferme, en fromages et produits laitiers en agriculture biologique. Elles sont nourries principalement au foin produit sur l'exploitation.

Nous fabriquons du pain cuit au feu de bois avec nos céréales et notre levain en agriculture biologique.

**OUVERTURE :** Nous vendons nos productions en direct à la ferme le samedi de 11h à 18h.

#### Christelle BERTEAUX et Jean Philippe BLUTEL

Ferme de Romnel  
77320 LESCHEROLLES  
Tél : 06 87 48 36 54  
Facebook : Les biquettes  
de Romnel



### 39. FERME SAINTE COLOMBE



Nicolas & Camille

**MANGEZ FERMIER :** Bienvenue à la ferme Sainte Colombe ! Venez découvrir notre troupeau de vaches laitières et profitez de nos produits laitiers biologiques transformés sur place : Brie, Coulommiers, tommes et produits frais. Vous pourrez assister à la traite et découvrir des produits locaux !

**OUVERTURE :** Mercredi et vendredi de 16h30 à 19h.  
Samedi de 17 h à 18h30.

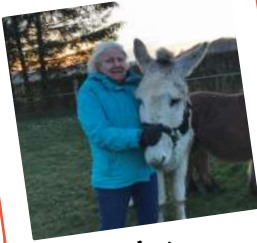
#### Nicolas et Camille GRYMONPREZ

28 rue Sainte Colombe  
77320 SAINT MARS  
VIEUX MAISONS  
Tél. 06 79 34 29 24  
lafermesaintecolombe@  
yahoo.com





## 40. FERME LA BERGERIE



Agnès

**VIVEZ FERMIER :** Nous vous proposons la possibilité de visiter notre ferme en famille, en sortie de classes, avec les centres aérés (jusque 90 personnes). Vous découvrirez notre ferme par le biais d'ateliers : les 4 sens, du blé au pain, de la laine au fil, pressage de jus de pommes, jardinage, rencontre des animaux de la ferme.

Nous disposons d'un gîte aménagé dans notre beau corps de ferme, pour 29 personnes. Vous retrouverez au rez-de-chaussée la salle à manger, un séjour-salon avec cheminée, la cuisine, une salle d'activité, douches et WC. A l'étage vous attendent 6 chambres de 3 à 7 lits, 4 WC et douches. Location de draps, forfait ménage, aire de jeux extérieurs (volley, ping-pong) : profitez !

**OUVERTURE :** Toute l'année sur rendez-vous.

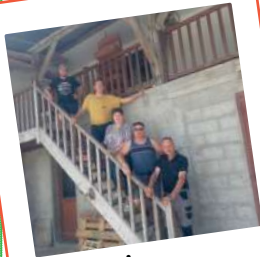
**Agnès MOKHTAR**

4 hameau de Vignory  
77320 CERNEUX  
Tél. 01 60 67 72 89  
amokhtar@orange.fr  
www.la-bergerie-de-vignory.fr



## VIANDES - PLATS CUISINES - LAIT

## 41. FERME DE MONEUSE



L'équipe

**MANGEZ FERMIER :** Depuis 1986, nous sommes fiers de pouvoir vous accueillir à la ferme et de vous proposer une gamme complète de produits élaborés par nos soins ! Nous sommes agriculteurs, éleveurs de vaches laitières et de porcs fermiers, nourris avec les céréales de l'exploitation.

Nous vous proposons du lait de la ferme et des produits charcutiers : rôtis, côtes, petits salés, terrines, boudins, andouillettes, jambons, jambonneaux, produits demi-sel ou fumés et charcuteries (jambons blancs, saucissons à l'ail,...). Tout est produit et transformé sur place !

**OUVERTURE :** 6 jours sur 7 ! Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

**Bruno VINCENT**

77320 DAGNY  
Tél. 01 64 04 61 26  
accueil@gaec-lefevre.fr  
www.ferme-moneuse.com



## PÂTES

## 42. LES BRIARDINES - FERME DE GLOISE



Charles

**MANGEZ FERMIER :** Je suis fier d'avoir repris derrière mon grand-père la ferme familiale de Gloise et d'avoir concrétisé un projet qui me tenait à cœur : vous proposer, à vous consommateurs, une gamme inédite de 9 pâtes fermières que je fabrique à partir de mon blé dur !

Ma ferme se niche au cœur du pays briard. L'exploitation familiale produit essentiellement des céréales : blé tendre, maïs, orge de printemps et orge d'hiver, et depuis 2017, du blé dur.

D'autres cultures, telles que la betterave et le colza, se sont rajoutées au panel.

Notre gamme complète sur notre site internet.

**OUVERTURE :** Tous les vendredis de 17h à 19h ou sur rendez-vous.

**Charles PIGOT**

FERME DE GLOISE  
77141 VAUDOY EN BRIE  
Tél. 06 32 13 25 18  
lesbriardines@gmail.com  
https://lesbriardines.fr



### 43. LA JOLY CAGOUILLE



La Joly Cagouille © Aurélie Boivin  
*Dominique et Nadine*

**MANGEZ FERMIER :** Nous élevons des escargots appelés « gros gris » au sein de parcs dans un environnement naturel, ensemencés au printemps d'un mélange de plantes pour les nourrir (lotier, plantain, colza, navette, radis, etc...). En fin de saison, lorsqu'il manque de végétation, nous complétons leur alimentation de céréales sans OGM riches en calcium. Nous transformons nous même nos escargots à la ferme. Nous vous les proposons mis en coquille, en coquille ou mini bouchées à la façon bourguignonne.

La vente se fait à la ferme, lors de salons gastronomiques ainsi que dans plusieurs magasins de terroir.

Chaque année en septembre, nous vous proposons de visiter l'élevage lors d'une porte ouverte !

**OUVERTURE :** Notre boutique à la ferme est ouverte le vendredi de 16h30 à 19h.

#### Nadine et Dominique SURAT

20 rue de L'hospice  
77540 ORMEAUX  
Tél : 06 15 24 87 13  
nadine.surat@gmail.com  
Facebook : la joly cagouille

### FARINE, BOISSONS VÉGÉTALES

### 44. FERME DE LA TESSONNERIE



*Sylvain & Anne Charlotte*

**MANGEZ FERMIER :** Nous avons repris la ferme céréalière familiale en 2018 en la convertissant à l'agriculture biologique. Nous transformons nos céréales en farine (blé, seigle, épeautre, sarrasin) et le soja en boisson végétale directement à la ferme. En parallèle, nous accueillons un berger et ses 100 brebis ainsi qu'un apiculteur. Au plaisir de vous rencontrer !

**OUVERTURE :** Nous vous accueillons pour la balade du goût (appelez nous pour réserver), vente de nos produits sur place. Ouvert aux scolaires et groupes sur réservation.

#### Anne Charlotte et Sylvain BEAUGRAND

77540 VOINSLES  
fermedela.tessonnerie@hotmail.com  
Tél : 06 22 47 33 75  
06 24 54 71 32  
Facebook : facebook.com/tessonnerie  
Site : laferme.delatessonnerie.fr

### FRUITS, LÉGUMES & FLEURS FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

### 45. CUEILLETTE DE LUMIGNY



*Marion & Thibault*

**MANGEZ FERMIER :** Nous avons à cœur de faire pousser pour vous : fruits, fleurs et légumes de saison. Notre production évolue au rythme des saisons : salades et fraises au printemps, légumes pour ratatouille en été, pommes et courges en automne, notre jardin est le vôtre ! Retrouvez aussi nos jus de pommes et notre boutique de produits fermiers.

**OUVERTURE :** En saison du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi et dimanche de 9h à 19h.

**VIVEZ FERMIER :** Passionnés par notre métier, nous vous invitons à venir partager, avec enfants ou élèves, ce moment privilégié qu'est la récolte. Nous cultivons avec vous et vos enfants ou élèves, le goût de la nature, pour vous faire (re) découvrir la terre nourricière et généreuse.

**CAPACITE :** Jusqu'à 150 personnes - Réservation obligatoire pour les groupes. Plus d'informations et réservation sur notre site internet à la rubrique « groupes et scolaires ».

#### Marion et Thibault COZON

Route de Lumigny  
77540 LUMIGNY NESLES ORMEAUX  
Tél. 01 64 42 94 05  
info@cueillette.delumigny.fr  
www.cueilletedelumigny.fr  
Facebook : La cueillette du plessis Lumigny Drive : www.plessisdrive.com/ Instagram : cueilletedelumigny



## 46. FERME DU MOULIN



*L'équipe*

**MANGEZ FERMIER :** Située en plein cœur de Marles, nous vous proposons des œufs et des volailles de plein air élevées depuis le 1er jour et nourries avec les céréales de la ferme. Nous vous proposons au détail de la viande, nous vous fabriquons également de la charcuterie maison et des plats préparés à base de porc, volaille, agneau et bœuf locaux que nous vendons dans notre boutique à la ferme, où vous retrouverez également les produits d'autres producteurs locaux.

**VIVEZ FERMIER :** Les animaux de la ferme vous attendent en toute sérénité : poules, poulets, dindes, pintades, lapins et cochons. Visite sur rendez-vous.

Ouverture : Du lundi au samedi : de 9 h 30 à 19 h sans interruption. Fermé les dimanches et jours fériés.

**Valérie, Jean-Luc,  
Sébastien  
et Jean-Christophe  
FISCHER**

Rue Caron  
77610 MARLES  
EN BRIE  
Tél. 01 64 25 22 10  
contact  
@lafarmedumoulin.fr  
www.lafarmedumoulin.fr



### PÂTES

## 47. DES PATES BRIARDES EPI C'EST TOUT



*Adrien & Virginie*

**MANGEZ FERMIER :** Agriculteurs et éleveurs de vaches charolaises à Marles-en-Brie depuis 4 générations, nous fabriquons des pâtes avec le blé tendre et l'épeautre cultivés sur la ferme. Nos pâtes, nature ou aromatisées (une trentaine de sortes : tomate, épinard, cèpes, menthe, gingembre, curry...) surprendront et raviront vos papilles.

Nous vous proposons également nos farines de blé et d'épeautre. Notre boutique vous propose par ailleurs d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Le vendredi de 16h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 12h. Nous prévoyons de vous accueillir pour la Balade du Goût.

**Adrien DE RIEUX et  
Virginie DETANTE**

35 rue de l'Echelle 77610  
MARLES-EN-BRIE  
Tél. 06 09 27 90 74  
virginie.detante@gmail.com  
www.despatesbriardes.fr



## 48. FERME DE COURCELLES



*Véronique & Geoffrey*

**MANGEZ FERMIER :** Nous vous accueillons tous les jours dans une petite ferme datant du Moyen âge pour assister à la traite de nos vaches laitières et voir leurs veaux entre 17h30 et 18h30. Notre boutique vous propose tous les jours du lait, nos yaourts et crèmes desserts, les œufs de nos poules de plein air, ainsi que d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Lundi : de 16h30 à 19h. Du mardi au vendredi : de 10h à 12h et de 16h30 à 19h. Samedi : de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Dimanche : de 10h à 12h et de 16h30 à 18h30.

**Geoffrey  
BOUZONIE  
et Véronique  
MAREK**

Route de Coulommiers  
D216 Hameau de Courcelles  
77220 TOURNAN  
EN BRIE  
Tél. 01 64 07 01 22  
06 83 19 67 62  
lafarmede.courcelles@orange.fr  
www.la-ferme-de-courcelles.fr



## 49. HALLES DE BOUGAINVILLE



Simon

**MANGEZ FERMIER :** Dans un cadre moderne et entièrement renové, notre ferme du Campus Bougainville vous propose des légumes bio, du miel, de la viande de boeuf, de veau et de porc, des produits transformés (soupes, tartinades...) ainsi que des plants de légumes bio.

**VIVEZ FERMIER :** Lors de certains évènements, vous pouvez visiter l'ensemble de nos ateliers de production que ce soit la partie élevage avec nos vaches charolaises et nos cochons de plein air mais aussi les serres de production florale et la partie en maraîchage en agriculture biologique.

**OUVERTURE :** Ouvert le jeudi et vendredi de 14h à 19h et samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermeture annuelle du 07 juillet au 4 septembre.

Simon CHARIOT

Ferme du Campus  
Bougainville  
D 319 - 77257 BRIE  
COMTE ROBERT  
Tél. 01 60 62 33 00  
07 84 00 14 53  
halles.bougainville@  
gmail.com



## FRUITS, LEGUMES, JUS DE POMME FERME PEDAGOGIQUE

## 50. CUEILLETTE DE LA GRANGE



Marc

**MANGEZ FERMIER :** Nous avons développé pour vous une cueillette depuis 1987, qui s'étend aujourd'hui sur 35 hectares ! Avec nos brouettes, paniers, outils de récolte, partez récolter : fraises, tomates, salades, pommes de terre, choux, courgettes, haricots, petits pois, pommes, framboises, prunes, cerises ... Plus de cinquante variétés de saison vous attendent. Les variétés sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives et adaptées à notre terroir. Ainsi, vous consommez local, avec des fruits et légumes tout frais !

Ouverture: Du 15 mai au 15 octobre : tous les jours de 9 h à 19 h sans interruption. Du 15 mars au 15 mai et du 15 octobre à fin novembre : de 9 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h.

**CAPACITE :** 50 à 100 personnes, uniquement sur réservation. Renseignements disponibles sur le site, rubrique "écoles" ou par téléphone au 01 64 06 71 14.

**VIVEZ FERMIER :** Les enfants sont curieux de comprendre comment les plantes poussent et la façon dont ils peuvent les cueillir et les manger. Pour répondre à cette envie de découverte « grandeur nature sur le terrain », nous vous attendons ! Une grange traditionnelle de 110 m<sup>2</sup> est aménagée pour vous recevoir, à vous de choisir l'atelier qui vous conviendra le mieux !

Marc LEMARIÉ

RD 319 allée des Tilleuls  
77170 COUBERT  
Tél. 01 64 06 71 14  
contact@cueillette  
delagrange.fr  
www.cueillette  
delagrange.fr



## FARINES

## 51. FERME DE FOREST



Bénédicte & Fabien

**MANGEZ FERMIER :** Agriculteur et meunier, Nous proposons une gamme de farines et de semoule extra-fine 100% naturelle, provenant de la culture de nos céréales. Notre moulin est directement visible dans notre boutique, dans laquelle, vous pourrez découvrir la farine de blé, déclinée en 5 catégories (blanche, semi complète, complète, blés anciens et blés durs) ainsi que de la farine d'orge, de maïs, de seigle et de sarrasin, le tout en 1 ou 5 kilos.

**OUVERTURE :** Le mercredi de 13h30 à 19h00 et sur rendez-vous !

Marie Joseph  
VANDEWEGHE,  
Bénédicte & Flavien  
CARCAUD

1 grande rue  
77390 CHAUMES EN BRIE  
Tél. 06 06 69 21 42  
06 77 86 98 59  
fermedeforest@gmail.com  
www.fermedeforest.fr  
Facebook  
et Instagram : la ferme de  
forest

## 52. JARDIN DES BROSSES



Pascal

**MANGEZ FERMIER:** Notre jardin « des Broses » est situé au bord de l'Yerre. Nous cultivons pour vous tous les légumes de saison, en plein champs et sous abris. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE:** Mercredi et vendredi de 16h à 19h. Le samedi de 9h30 à 12h à partir de fin avril. Fermé de mi-décembre à mi-janvier.

**NOUVEAU :** distributeur de légumes par casier 7 jours/7 et Drive de 7h à 21h. Paiement par carte bancaire uniquement.

Vous pouvez également nous retrouver sur le marché d'Adamville à Saint-Maur-les-Fossés les mercredis et samedis ou en gare SNCF de Cesson pour les paniers fraîcheurs de 16h30 à 19h30.

**Pascal, Thierry et Marie Rose BLONDELLOT**

2 Rue de l'Égalité 77390 ARGENTIERES  
Tél. 06 10 29 98 77  
06 15 94 84 89  
pblondelot77@aol.com

## 53. BRASSERIE RABOURDIN



Hubert

**MANGEZ FERMIER:** Notre Ferme-Brasserie est située au cœur de la Brie, grenier à grains historique de Paris. La culture des céréales nous demande soin et patience, tout comme la transformation de notre orge en bière. Retrouvez toute notre gamme de bière dans notre silo classé au centre de Courpalay.

**OUVERTURE:** Du mardi au samedi de 10 h à 19 h.

**Estelle et Hubert RABOURDIN**

22 rue Lafayette  
77540 COURPALAY  
Tél. 01 64 25 76 05  
commercial@biere-de-brie.com  
www.brasserie-rabourdin.com



## 54. CUEILLETTE DE GUIGNES



Arthur & Anne-Charlotte

**MANGEZ FERMIER:** Nous vous accueillons sur 2 périodes :  
- de fin avril à mi-juillet pour nos fraises, framboises et quelques légumes.  
- de fin août à mi-octobre pour nos tomates et légumes à ratatouille.

**OUVERTURE :** Nous sommes ouverts les mercredis soirs de 17h à 18h30 et les samedis de 10h à 12h.

Nos fraises et tomates sont présentes en période de production dans le distributeur de notre partenaire la box briarde.

Notre libre cueillette est ouverte entre mi-mai et mi-juin. Nous vous invitons à consulter notre page facebook pour consulter nos dates d'ouvertures et suivre nos productions.

**Anne-Charlotte et Arthur COURTIER**

16 route de Fouju  
77390 GUIGNES  
arthurcourtier@hotmail.fr  
Facebook :  
cueilletteDeGuignes

# VICTOR, SOCIÉTAIRE, ÉPARGNE POUR SON AVENIR



## MAIS AUSSI POUR CELUI DES AUTRES.

Avec une épargne dédiée au financement de projets à impact positif,  
participez à la transition agricole dans votre région.


**#ensembleonyarrivera**

LE LIVRET  
ENGAGÉ  
SOCIÉTAIRE



[credit-agricole.fr](https://credit-agricole.fr)

pour la Seine-et-Marne : Crédit Agricole Brie Picardie  
pour les autres départements d'Île-de-France : Crédit Agricole Île-de-France

Le Livret Engagé Sociétaire est un compte d'épargne dont la souscription est réservée aux personnes physiques ou morales sans but lucratif justifiant de la qualité de sociétaire d'une Caisse régionale ou d'une de ses Caisses locales de Crédit Agricole Mutuel affiliées durant toute la durée de vie du Livret Engagé Sociétaire. Pour connaître la disponibilité du Livret Engagé Sociétaire dans votre Caisse régionale, les typologies de projets financés avec les sommes déposées, le taux de rémunération en vigueur et les conditions de fonctionnement, renseignez-vous auprès de votre conseiller. Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 9 540 726 773 € - 734 608 416 RCS Nanterre. Crédit photo : Ella Hermé. CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL BRIE PICARDIE - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est 500 rue Saint-Fuscien 80095 AMIENS CEDEX 3 - 487 625 436 RCS AMIENS. Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le n° 07 022 607. Titulaire de la carte professionnelle Transaction sur Immeubles et fonds de commerce et Gestion Immobilière numéro CPI 80012021000000016 délivrée par la CCI d'Amiens, bénéficiant de Garantie financière et Assurance Responsabilité Civile Professionnelle délivrées par CAMCA 53 rue de la Boétie 75008 PARIS. Crédit Agricole Mutuel de Paris et d'Île de France, société coopérative à capital variable, agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 26 quai de la Râpée 75012 PARIS - RCS : 775 665 615 - 02/23. 

## 55. FERME DE FOURCHES



Stéphanie

**MANGEZ FERMIER :** Nous prenons soin d'un troupeau de 30 vaches Aubrac à la robe fauve, ainsi que 200 poules pondeuses et une centaine de poulets pour la viande. Nous avons aussi la possibilité de vous proposer notre production : oeufs et volailles de plein air, caissettes de viande de boeuf, de veau, de brotard. Toute notre production de viande est traitée dans notre laboratoire de découpe et de préparation par notre boucher Johan. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** jeudi et vendredi de 17h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h.

Possibilité de livraison de colis et de commandes par regroupement en proche banlieue parisienne par camion frigorifique.

**Stéphanie ROCHE**

2 place Louis Bullot  
77550 LIMOGES FOU-  
RCHES  
Tél. 06 60 57 56 97  
b.roche0529@  
orange.fr  
Facebook : ferme de  
fourches



## FRUITS, LEGUMES & FLEURS, JUS DE POMME FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

## 56. CUEILLETTE DE SERVIGNY



Luc

**MANGEZ FERMIER :** Au coeur de Sénart, venez cueillir vous-même, au fil des saisons, plus de 60 fruits et légumes différents ainsi qu'un large choix de fleurs et d'herbes aromatiques dans notre grand jardin. Amoureux de notre terre, adeptes des méthodes de culture les plus respectueuses, depuis 35 ans, nous cultivons, vous récoltez !

Retrouvez notre gamme de jus de fruits. Notre boutique vous propose également d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Cueillette ouverte d'avril à novembre : horraire sur site et page Facebook. Boutique ouverte du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 puis de 14h30 à 18h30.

**Luc SIGNOLLE**

Ferme de Servigny  
77127 LIEUSAINT  
Tél. 01 64 41 81 09  
pointdevente  
servigny@gmail.com  
www.cueillette  
deservigny.fr  
Facebook : cueillette de  
Servigny



## POMMES DE TERRE

## 57. FERME D'EPRUNES



Aymeric

**MANGEZ FERMIER :** Nous produisons des pommes de terre depuis 40 ans. C'est avec passion que nous vous ferons découvrir tous les secrets de ce tubercule !

Que vous concoctiez des frites, des purées, des pommes de terre rissolées, des gratins, vous trouverez votre bonheur chez nous à la ferme d'Eprunes ! Nous avons à cœur de produire 5 variétés sélectionnées pour leur qualité (goût et utilisation), et serons ravis de vous conseiller.

Variétés de pommes de terre : Agria, Désiré, Nicola, Charlotte ou Jazzy.

Vous trouverez également des produits locaux (légumes et fruits de saison, miel, jus de fruit, gâteaux, pâtes, chips...) dans notre distributeur.

**OUVERTURE :** Notre magasin distributeur automatique est ouvert 24h/24 - 7 jours sur 7. Vous souhaitez nous rencontrer, échanger avec nous ? Venez les mercredis ou samedis de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

**Aymeric PROFFIT**

77550 REAU  
Tél. 01 64 88 43 01  
magasin@ferme-eprunes.  
fr  
www.ferme-eprunes.fr  
Facebook : Ferme  
d'Eprunes



## 58. CUEILLETTE DE VOISENON - MA FERME EN BOITE



Franck

**MANGEZ FERMIER :** Nous vous proposons une offre double: la cueillette de fruits et légumes de saison et notre boutique, dédiée au circuit court local, avec d'autres produits fermiers et des produits gourmands de producteurs d'Ile-de-France. Retrouvez-y aussi nos légumes et fruits déjà récoltés.

**OUVERTURE :** du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et 14h30 à 19h, dimanche matin en été. Fermé du 24 décembre à fin janvier. Distributeur automatique de fruits et légumes accessible 7j/7, 24h/24 «Ma ferme en boîte».

**Bénédicte et Franck Fournier**

51 rue des Ecoles - 77950 VOISENON  
contact@cueillette-de-voisenon77.fr  
www.cueillette-de-voisenon77.fr

Instagrams :  
Ma ferme en boîte -  
Cueillette de Voisenon



## 59. FERME DE LA TOUR



Carla

**MANGEZ FERMIER :** Nous vous accueillons dans notre boutique à la ferme, dont le nom vient de la tour circulaire du XVe siècle qui se situe dans notre cour. Nous élevons poulets, pintades, canards, oies et chapons pour les fêtes.

**OUVERTURE :** Du lundi au vendredi de 16 à 18h et le samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h

**VOLAILLES, CANARDS**

**Carla FLEURY**

6 rue de la Tour  
77720 ST OUEN EN BRIE  
Tél. 01 64 08 42 86  
auxproduitsdelatour@gmail.com

**HUILE, GÎTE, CAMPING - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE**

## 60. FERME DE LA MERCY

**MANGEZ FERMIER :** Nous pressons à froid et à la ferme une partie de notre colza en huile dorée, reconnue pour sa richesse en acides gras essentiels, Oméga 3, vitamine E !

**OUVERTURE :** Sur rendez-vous à la ferme.

**VIWEZ FERMIER :** Agriculteurs passionnés, et ayant à cœur de vous faire découvrir la richesse de notre métier, nous vous accueillons en famille ou entre amis.

Notre ferme pédagogique s'adresse aux enfants de tout niveau scolaire. Nous avons deux ateliers filière de notre champ à votre assiette : du champ au pain, et de notre colza à l'huile.

**Renaud et Sylvie CACKAERT**

Ferme de la Mercy  
77160 CHENOISE  
Tél. 01 64 00 93  
10 - 06 23 64 48 61  
fermedelamercy@wanadoo.fr



### CAPACITE :

- Capacité ferme pédagogique et de découverte : 90 personnes - Réservation obligatoire.
  - Capacité Gîte : 12 personnes, labellisé Tourisme et Handicap. RESERVATION : 01 60 39 60 53 ou 01 64 00 93 10 – ou gîte n°262 sur gîte de France.
  - Capacité camping : 6 emplacements sur 300 m2. Location de tentes canadiennes (3 et 6 couchages), ainsi que de caravanes avec draps et vaisselle (pour 2 adultes et un enfant). Sanitaire PMR (douche et WC) en service.
- Toute l'année sur réservation



## 61. FERME BOUDIGNAT



Patrice

**MANGEZ FERMIER :** Bienvenue dans notre ferme, dont le bâti de caractère est entretenu avec grand soin ! Nous avons développé une gamme de moutardes à partir de nos cultures, façonnées à la ferme. Nous avons également installé un petit troupeau de vaches Highland qui vit dans les prés de la vallée de Seine. Nous vous proposons : moutarde de Provins, moutarde à la rose, mais également nos caissettes de vaches sur réservation.

**OUVERTURE :** Nous vous recevons sur rendez-vous !

Patrice **BOUDIGNAT**

20 Grande rue de Blunay  
77171 MELZ SUR SEINE  
Tél. 01 64 00 76 10  
06 08 06 13 38  
patrice3boudignat@gmail.com



## LAIT & PRODUITS LAITIERS

## 62. FERME DES PETITS BOIS



Brigitte

**MANGEZ FERMIER :** Nous avons un petit troupeau de vaches laitières, et nous transformons une partie du lait de nos vaches en yaourts, fromages blancs, fromages frais (natures ou aromatisés) et fromages affinés. Nous vendons directement à la ferme au hameau d'Orvilliers, dans la petite région dite «Bassée Montois». Venez nous rencontrer chaque jour à partir de 17h30 au moment de la traite. Vous pouvez également acheter directement le lait cru. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Du lundi au vendredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h30 et de 17h à 19h et le dimanche de 17h30 à 19h.

Brigitte **DELPECH**

16 rue de Marolles  
Orvilliers  
77520 MONTIGNY  
LENCOUPE  
Tél. 06 16 66 67 63  
lafermedespetsbois@gmail.com  
www.lafermedespetsbois.fr

## BOUQUETS DE FLEURS DE SAISON OU SECHES

## 63. CHAMPETRE, FERME FLORALE DES BORDS DE SEINE



Isabelle

**MANGEZ FERMIER :** Bienvenue à la ferme Champêtre ! Une ferme florale en bords de Seine à venir voir et sentir, sur laquelle je produis des fleurs coupées de saison en Agriculture Biologique. Agri-fleuriste, je cultive une centaine d'espèces de fleurs que je commercialise sous forme de bottes ou de bouquets, en frais ou en secs selon la saison. Des ateliers floraux sont proposés tout au long de l'année, en individuel ou collectif. Bouquets sur commande et décorations florales pour tous types d'événements. Venez sentir le parfum des roses, admirer la délicatesse des pois de senteur, voir le bleu profond des myosotis et découvrir la richesse des fleurs s'épanouissant sur la parcelle lors de nos portes ouvertes en juin, septembre et octobre.

**OUVERTURE :** Boutique à la ferme ouverte le vendredi de 14h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

Isabelle **CHANCLUD**

Ferme de Chauchien  
77130 LA GRANDE  
PAROISSE  
Tél. 07 86 42 57 63  
bonjour@  
champetre-fermeflorale.fr  
Site : www.champetre-fermeflorale.fr  
Facebook :  
Champêtre- ferme florale des bords de Seine  
Instagram :  
champetre\_fermeflorale



## 64. FERME DE LA RECETTE



Pascale & Philippe

**MANGEZ FERMIER :** Nous vous accueillons dans notre ferme briarde typique. Vous rencontrerez nos vaches blondes d'Aquitaine, à la robe froment qui sont le fruit d'une passion de plus de 30 ans ! Vous pourrez réserver et récupérer notre viande savoureuse en caissette, disponible lors de nos marchés à la ferme, organisés régulièrement chez nous avec nos producteurs voisins.

**RESERVATION :** Dates et horaires communiqués lors de la réservation.

**VIVEZ FERMIER :** Nos trois chambres d'hôtes vous permettent une immersion à la ferme, au cœur de la Brie Verte.

**Philippe et Pascale DUFOUR**

3 rue du Moulin Hameau  
de Echou 77830  
ECHOUBOULAINS  
Tél. 01 64 31 81 09  
06 79 87 05 78  
bienvenue@  
fermedelarecette.com  
www.fermedelarecette.com



## ESCARGOTS

## 65. L'ESCARGOT DE FRANCE JANIC



Francine & Pascal

**MANGEZ FERMIER :** Vous trouverez sur place des escargots Gros Gris Français, élaboré dans notre laboratoire de transformation où vous pourrez goûter de nombreuses recettes : escargots gris préparés en coquilles, en mini bouchées et en coquilles « farce à la bourguignonne », en court-bouillon au vin blanc et petits légumes, en suprêmes d'escargots, au chèvre, à la Truffe et bien d'autres encore.

**OUVERTURE :** vendredi : de 10h à 12h. Samedi : de 10h à 12h et de 15h à 17h. Ouverture plus large pour les fêtes de Noël.

**Francine et Pascal JANIC**

Ferme de l'Ecluse  
77830 PAMFOU  
Tél. 06 09 90 77 75  
escargotjanic@sfr.fr  
www.escargot  
defrancejanic.net



## 66. FERME CHAILLOTINE



Camille

**MANGEZ FERMIER :** Bienvenue à la Ferme de Chaillotine! Nous sommes installés depuis 2012. Nous produisons, fruits rouges, pommes, poires, prunes et légumes. Vous pouvez venir sur la ferme afin de cueillir vos fraises, framboises ou mûres ou profiter de la boutique et de notre distributeur 24h/24h.

**OUVERTURE :** En haute saison : du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00, samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. En basse saison (du 31/12 au 1er avril) mêmes horaires excepté fermé le mercredi. Distributeur 24h/24h.

**VIVEZ FERMIER :** Nous avons aménagé deux gîtes de 70m2 pouvant accueillir respectivement 4 et 5 personnes.

## GITES, FRUITS & LEGUMES

**Camille ALLARD et Laurentino DOS SANTOS**

82 Route de Paris - RN  
7 - 77930 CHAILLY-  
EN-BIERE  
Tél. 06 83 99 90 35  
www.facebook.com/  
fermechaillotine



## 67. DELICES DE LA RUCHE



Clément

**MANGEZ FERMIER:** Depuis 5 générations, nous sommes apiculteurs ! Avec nos un peu moins de 1000 ruches, nous transhumons au fil des saisons, nous récoltons différentes variétés de miel et autres produits de la ruche. Nous fabriquons également des pains d'épices, des bonbons au miel et de délicieuses galettes au miel.

**OUVERTURE:** jeudi et vendredi de 16 h à 18 h 30 et samedi de 9 h à 12 h 30.

### Clément HAMETTE

72 rue du Général de Gaulle  
77780 BOURRON  
MARLOTTE  
Tél. 01 64 45 96 29  
clément.hamette@orange.fr  
www.miel-hamette.com



## FRUITS, LÉGUMES, VOLAILLES, SIROP, CONFITURES, JUS ET PETILLANT

## 68. FERME DES MOËNES



Guillaume

**MANGEZ FERMIER:** Producteurs depuis 3 générations, nous cultivons des légumes bio de saison, des fruits rouges et des volailles fermières : poulets, pintades, coqs et volailles festives. Nous vous proposons toute une gamme de produits transformés issus de notre production (confitures, sirop, jus, soupes, rillettes, plats cuisinés). Très engagés dans le maraîchage sur sol vivant (MSV), notre terre ne subit plus aucun travail du sol et c'est en portant une grande attention à celle-ci qu'elle saura, en retour, nous produire des légumes sains, savoureux et nutritifs.

**OUVERTURE:** Notre boutique à la ferme vous accueille lundi, mardi, jeudi 15h-19h, vendredi 10h-12h et 15h-19h, samedi 10h-18h et dimanche 10h-12h. Nous vous y proposons également les produits gourmands de producteurs locaux.

Nous sommes fermés le mercredi. Retrouvez-nous également sur le marché de Fontainebleau les mardis et dimanches matin, au marché de Grez-sur-Loing le dimanche matin et à la gare de Bois le Roi le mercredi de 16h à 19h

### Guillaume et Mélanie GARCÉS

9 rue de Nemours  
77760 URY  
Tél. 01 64 24 01 09 06  
32 75 83 54  
fermedesmoenes@gmail.com  
facebook : ferme des Moenes



Autre label : Maraîchage Sol vivant

## FLEURS & PLANTS

## 69. SERRES DE LUNAIN



Pascal

**MANGEZ FERMIER:** Nous avons repris en famille les serres de Lunain en 2009. Nous avons chacun notre rôle : Pascal à la production de fleurs avec une équipe spécialisée, - Claudine à la vente à la jardinerie, et Cindy, pour l'organisation et le suivi des commandes. Retrouvez chez nous ou sur les marchés une très large gamme de plantes et fleurs de saison : géraniums, chrysanthèmes, plants de légumes, vivaces, plantes à massif !

**OUVERTURE :** Sur place à la jardinerie le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche de 9h à 12h30 .

**MARCHÉS :** Melun le mercredi matin et le samedi.

### Pascal, Cindy et Claudine VINCENT

1 route de Fontainebleau  
77140 NONVILLE  
Tél. 01 64 29 02 43 01  
64 29 04 27  
scehdulunain@yahoo.fr  
www.jardinerie-nonville.fr

## 70. FERME DE LA NOZAIE



La famille Plouvier

**MANGEZ FERMIER :** Depuis 4 générations, nous élevons avec passion poulets, pintades, chapons, poulardes, canards et oies. Nos volailles sont élevées en plein air et nourries à partir des céréales bio cultivées dans nos champs : blé, maïs et soja. Notre troupeau de 100 brebis sort 8 mois de l'année dans nos prairies. Nous vous proposons des caissettes d'un demi ou d'un agneau bio entier prêt à cuire. Nous élevons aussi des cochons sur paille, nourris avec des céréales produites sur la ferme. Tentez nos caissettes de 10 kilos de cochon fermier sur réservation. Nous vendons nos produits en direct à la boutique de la ferme, où vous retrouverez également les produits d'une vingtaine de producteurs locaux ! (légumes, oeufs, farines, bières, miels, savons...).

**OUVERTURE :** Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Samedi de 9h à 12h30.

Romain, Adrien,  
Christine et Marc  
PLOUVIER

6 route de Montereau  
77140 NONVILLE  
Tél. 01 64 29 06 31  
marcplouvier@wanadoo.fr



## VIANDES DE PORC, MOUTON, LAPIN, VOLAILLES, OEUFS, PLATS CUISINÉS

## 71. FERME AVICOLE DE VILLEMARECHAL



Jean-Paul

**MANGEZ FERMIER :** Dans ma boutique à la ferme, je vous propose mes volailles et lapins prêts à cuire, mais également en découpe. Pour les emplois du temps serrés nous avons également une gamme de produits cuisinés (recettes de notre cru !) et terrines (rillettes, pâtés, gésiers...). Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Boutique à la ferme le vendredi de 15h30 à 19h et le samedi de 14h30 à 17h.

Jean-Paul BELLIOT

Boisroux  
10 rue de la Sablière 77710  
VILLEMARECHAL  
Tél. 06 84 52 87 68  
www.ferme-avicole-villema-  
rechal.jimdo.com  
belliot.jean-paul@  
wanadoo.fr

## AGNEAU, FROMAGES, PRODUITS LAITIERS

## 72. BERGERIE DE LA FONTAINE CLAIRETTE



Catherine

**MANGEZ FERMIER :** La bergerie et toutes les brebis sont heureuses de vous accueillir sur la ferme pour vous présenter ses petits agneaux et vous faire déguster ses bons fromages. Éleveuse de brebis laitières de race Lacaune, mes spécialités fromagères sont le Nanteau et le Paley. Je fabrique également de la tomme de brebis, du fromage frais, de la faisselle et des yaourts. Nous avons également une douzaine de chèvres qui se prêtent aux caresses des enfants et nous donnent du lait pour des fromages de chèvre ! En 2021 et 2022, nos fromages de chèvre et de brebis ont remporté des médailles d'or, d'argent et de bronze puis 2023 pour les fromages de chèvre.

**OUVERTURE BOUTIQUE :** De mars à septembre : vendredi et samedi de 11h à 12h30 et de 15h à 18h30. D'octobre à décembre : vendredi et samedi de 11h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Certaines semaines : ouverture toute la journée (mais téléphonez avant).

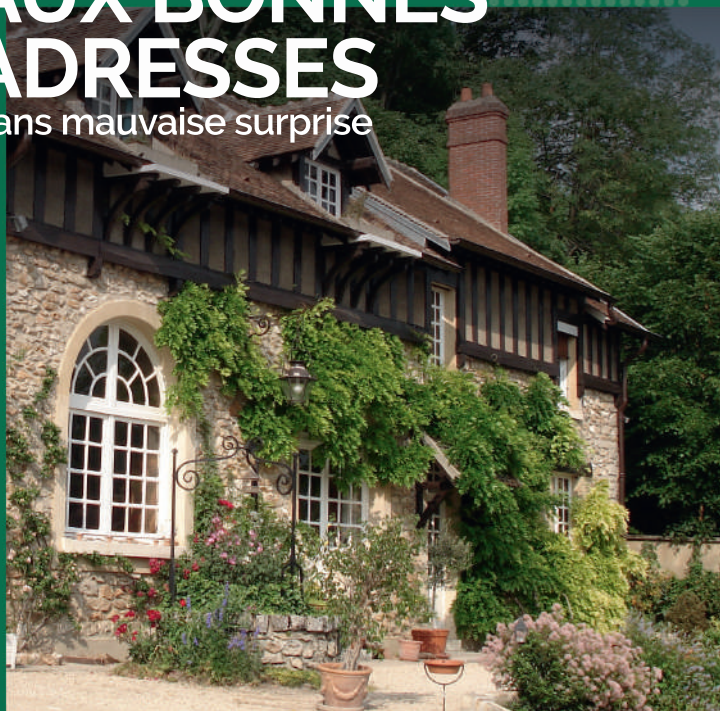
Catherine JOUBERT

Route des Ricordeaux  
77710 NANTEAU SUR  
LUNAIN  
Tél. 01 64 29 66 98  
06 77 39 46 81  
bergerie.clairrette@gmail.  
com



# OUI AUX BONNES ADRESSES

sans mauvaise surprise



**Dites OUI à toutes vos envies**

Tous nos hébergements sont visités, agréés et contrôlés.  
Avec Gîtes de France®, dites OUI à la qualité vérifiée !

[www.gites-seine-et-marne.com](http://www.gites-seine-et-marne.com)



Pour dire OUI et découvrir Gîtes de France

Seine-et-Marne, c'est par ici



## 73. FERME DE L'ABONDANCE



Charlotte & Arnaud

**MANGEZ FERMIER :** Exploitation diversifiée répartie en céréales, vergers de pommiers, plateforme de compostage des déchets verts, élevage d'agneaux et de vaches Aubrac. Nous proposons en vente directe ou en circuit court différentes variétés de pommes de table, ainsi que du jus de pomme, cidre et vinaigre, issus de nos pommes à jus que nous transformons à la ferme.

Depuis peu, nous proposons également des colis d'agneau (août / septembre) et des colis de viande bovine (juin et décembre)- sur réservation.

**OUVERTURE :** Nous vous accueillons sur rendez-vous, et lors d'événements !

**Charlotte et Arnaud  
GRONFIER**

24 route de Lorrez 77710  
VAUX SUR LUNAIN  
Tél. 06 63 97 06 13  
fermede  
labondance@gmail.com  
Facebook :  
fermedelabondance



## OEUFs - VOLAILLES - PLATS CUISINES ET TERRINES

## 74. FERME DES GALACHES



Mélanie

**MANGEZ FERMIER :** Éleveurs de volailles depuis deux générations à Guercheville, nous avons repris la ferme familiale à Chaintreaux et y élevons nos poules pondeuses de plein air nourries avec les bonnes céréales de la ferme.

Nous vous proposons nos oeufs fermiers, ainsi que nos volailles « prêtes à cuire » (poulets, pintades, dindes, chapons, poulardes) ou en découpe. Nous cuisinons chaque semaine une grande diversité de produits, sans conservateurs et sans sels nitrés, à partir de nos volailles et oeufs afin de régaler vos papilles : une fabrication maison et une traçabilité garanties de A à Z. Notre boutique et notre distributeur automatique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**NOUVEAUTÉS 2024 :** Fabrication à la ferme de nos farines à partir de nos céréales sur un moulin à l'ancienne à meule de pierre: Farine de blé ( T65 et T80) et de sarrasin, semoule de blé dur, et pâtes et ravioles fraîches.

**OUVERTURE :** Le vendredi 15h à 19h et le samedi de 10h à 12h30. Distributeur drive de produits fermiers 7j/7 et 24h/24 !

**Mélanie CHARDON**

35 rue des Galaches La  
Brosse  
77460  
CHARENTAUX  
Tél. 06 82 31 13 73  
fermedesgalaches@  
orange.fr  
fermedestuiiles.com  
facebook : ferme des  
galaches  
Instagram :  
fermedestuiiles

## LEGUMES

## 75. FERME DE FONTAINE



Delphine, Cécilie  
& Annabelle

**MANGEZ FERMIER :** Au cœur du Gâtinais, nous cultivons 60 hectares de terres en agriculture biologique. Nous produisons du blé dur, des lentilles, du quinoa, du petit épeautre, des pois chiches, des pois cassés, du sarrasin et de la luzerne. Notre blé dur est moulu en semoule par le meunier du village. Nous fabriquons nos pâtes à partir de ces moutures dans notre atelier de fabrication.

**OUVERTURE :** Sur rendez-vous.

**Cédric, Delphine  
et Annabelle  
SIENSKI**

86, Fontaine  
77570 CHÂTEAU  
LONDON  
Tél. 06 46 20 24 66  
sienksi.cedric@neuf.fr





L'équipe

## 76. FERME GITE LA GASTINE - BIÈRE LA GÂTINE

**MANGEZ FERMIER** : Nous avons à cœur de vous raconter notre histoire, depuis notre passion partagée de cultiver l'orge jusqu'à celle de proposer nos bières "La Gâtine". Nous vous proposons une large gamme de Bières La Gâtine en Blanche, Blonde, Ambrée, Brune, IPA, Noël et nos Fruitées à la Framboise, aux Agrumes et à la Pêche.

Nous proposons également différents types de coffrets de bières pour offrir ou se faire plaisir.

Un événement à fêter : mariage, anniversaire... N'hésitez pas à nous contacter pour louer une pompe à Bière !

**OUVERTURE** : Ouvert toute l'année sur rendez-vous (06 71 92 98 23).

**VIVEZ FERMIER** : > Capacité du gîte : 10 personnes . Profitez de votre séjour pour découvrir l'agriculture du Gâtinais ! Au rez-de-chaussée : cuisine, salon, chambre avec lit double, salle de bain, WC. Au 1er étage vous attendent 2 chambres avec lit double, 1 chambre avec 4 lits simples, une salle de bain et un WC. Des jeux dans le jardin, une table de ping-pong, et l'accès à la piscine sur place finiront de vous convaincre... Accès WIFI !

> Accueil de camping car : capacité 6 camping-cars, réseau France Passion.

**RÉSERVATION** : marienoelhureau@gmail.com

Marie-Noël, Marie  
AGIN-HUREAU et  
Caroline BOYER

6 Hameau de  
Pilvernier  
77570 MONDREVILLE  
Tél. 06 71 92 98 23  
(Bière)

06 81 07 77 99 (Gîte)  
77lagatine@gmail.com  
<http://www.biere-la-gatine.fr>

Facebook et Instagram :  
biere la gatine



## HEBERGEMENT, LOCATION DE SALLE



Véronique

## 77. FERME DE L'AVENIR

**VIVEZ FERMIER** : Nous vous proposons notre salle de réception de 140 m2 et sa cuisine. Mariage, anniversaire, séminaire, vacances... En famille ou entre amis, jusqu'à 120 personnes, vous pourrez célébrer tous vos événements dans un cadre idyllique baigné de verdure et séjourner sur place grâce aux 85 couchages disponibles. Le lieu parfait pour un événement qui vous ressemble, à seulement une heure au sud de Paris et 30 minutes de Fontainebleau. Accès privé pour les traites ! Camping à la ferme, mobilhome avec accès PMR.

**OUVERTURE** : Ouvert toute l'année.

CAPACITE : 120 personnes.

Ludovic et Chloé  
POCHON

77890 GIRONVILLE  
Tél. 01 64 28 71 83  
06 73 18 12 43  
contact@laferme  
delavenir.com  
[www.laferme  
delavenir.com](http://www.laferme<br/>delavenir.com)



L'équipe

## 78. LA PETITE FERME AUFFERVILLOISE

**MANGEZ FERMIER** : Bienvenue dans notre ferme, où nous avons à cœur de vous proposer ce que nous souhaitons trouver en tant que consommateurs !

Nous développons avec soin et respect de la nature une production de plus 50 légumes

de saison en agriculture biologique. Nous sommes heureux de vous les proposer au détail, chaque semaine !

**OUVERTURE**: Notre boutique vous accueille tous les samedis de 9 h à 12 h, et, dès le 1er avril, également les jeudis de 16h à 19h.

## LEGUMES

Christelle et Xavier  
MIGNON - Cédric  
CHARPENTIER -  
Stéphane ZABOURI

LA PETITE FERME  
Hameau de Morville  
77570 AUFFERVILLE  
Tél. 06 70 30 76 90  
contact@petite  
fermebio.com



## 79. FERME DE FILBOIS



Vincent

**MANGEZ FERMIER** : Bienvenue sur notre ferme particulièrement diversifiée ! Nous élevons des agneaux, valorisés sous la marque « Les bergers d'Ile de France », des poulets et pintades, des lapins, des volailles pour les fêtes (chapons et dindes), à retrouver en boutique au détail, entiers ou découpés, ou sous forme de caissettes pour l'agneau.

Nouveau : dans notre laboratoire de découpe et transformation, nous élaborons une charcuterie traditionnelle et des plats cuisinés à emporter. Notre boutique vous propose également d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

**OUVERTURE** : jeudi 14h30-18h, vendredi 9h30-12h et 14h30-19h, et samedi 9h30-13h.

### Famille MORISSEAU

17 rue Grande  
77570

AUFFERVILLE

Tél. 01 64 28 76 77  
boutique@ferme-de-filbois.fr

www.ferme-de-filbois.fr  
Drive : maboutique  
fermiere.fr



## VIANDE, PLATS CUISINES, RILLETES

## 80. FERME COURTOIS



Hervé

**MANGEZ FERMIER** : Il était trois petits cochons... (ou un peu plus), à se faire chouchouter chez nous ! Nous les élevons sur paille au moins 6 mois, dans notre ferme en Sud Seine-et-Marne, au cœur du Gâtinais. Nous vous proposons, des caissettes de 5 kg ou 10 kg (rouelles, saucisses, côtes... à vos fourneaux !) sur réservation.

**OUVERTURE** : sur rendez-vous et tous les ans à l'occasion de la Balade du Goût.

### Hervé COURTOIS

5 place du Centre  
77890 OBSONVILLE  
Tél. 01 64 28 78 33 06  
10 69 68 15  
courtoish@wanadoo.fr



## CEUFS, TERRINES, PLATS CUISINES

## 81. FERME DE LAVEAU



Guillaume & Dorine

**MANGEZ FERMIER**: Fruit d'un long projet, nous avons accueilli en 2019 nos 24 000 poules en agriculture biologique avec leur parcours enherbé et arboré de 10 ha.

Parce que nous aimons particulièrement communiquer sur notre métier d'agriculteur, sur le bien-être de nos volailles, nous proposons également nos œufs en vente directe sur place dans notre distributeur automatique mais également «à la fenêtre» où nous vous proposerons d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

**OUVERTURE** : Du lundi au samedi de 10h30 à 12h15 à la fenêtre ou 24h/24 7j/7 avec notre distributeur automatique sur place.

### Guillaume et Dorine CHANTEREAU

Route de Châtenay  
D403E1 - 77167 FAY LES NEMOURS

Tel. 06 13 12 80 42  
guillaume.chantereau@hotmail.fr

https://www.lafermedelaveau.fr/  
Facebook : La Ferme de Laveau





## 82. LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN



Damien

**MANGEZ FERMIER** : Sur mon exploitation de grandes cultures, je cultive des fruits rouges depuis 2000. Pour vous donner la meilleure qualité, nos fruits sont cultivés sous abri afin d'être protégés de la pluie et du vent. Des insectes auxiliaires protègent et garantissent les récoltes en agriculture raisonnée, dans le respect de l'environnement. Nous vous proposons désormais en saison dans notre boutique : fraises, rhubarbes, tomates, concombres, courgettes, melons ainsi que des salades, et en fin de saison potimarrons et butternuts. Nous vous proposons également nos produits transformés (confitures, sirops, soupes, pétillants, coulis, pesto, vinaigre de fraise ...) ainsi que des produits de producteurs locaux (pâtes, huiles, pommes de terre, miels). Nos produits sont disponibles dans les distributeurs alentours 7j/7.

**OUVERTURE** : Ouverture de fin avril à mi octobre : la brouette installée sur le bord de la route vous confirme l'ouverture de la boutique ! (Mercredi, vendredi et samedi en saison, horaires à consulter sur le site ou notre page Facebook).



### Damien CHARDON

17 rue de Milly VERTEAU  
77760 CHEVRAINVILLIERS  
Tél. 01 64 78 91 18  
06 29 68 82 76  
www.fruits-rouges-wchardon.fr  
Facebook : les fruits rouges de mon jardin  
Instagram : lesfruitsrouges demonjardin

## LOCATION DE SALLE, LEGUMES

## 83. LE VILLAGE POTAGER



L'équipe

**MANGEZ FERMIER** : Nos légumes bio poussent en pleine terre et mûrissent au soleil pour développer leur goût et leur saveur. Nous cultivons plus de 160 variétés différentes, de quoi découvrir chaque semaine une nouvelle saveur !

**OUVERTURE** : Vendredi de 15h à 19h et samedi de 10h à 13h.

**VIVEZ FERMIER** : Véritable lieu de vie, le Village Potager fédère une ferme maraîchère en agriculture biologique avec des espaces d'accueil grand public, disponibles aussi pour les séminaires d'entreprise au vert.

### Hélène et Etienne FALISE

3300 Route de Larchant - 77140 SAINT PIERRE LES NEMOURS  
Tél. 01 64 78 67 28  
potager@levillagepotager.com  
www.levillagepotager.com



## VOLAILLES, PLATS CUISINES, TERRINES, OEUFS

## 84. FERME DES TUILES



Franck

**MANGEZ FERMIER** : Éleveurs de volailles depuis deux générations à Guercheville, nous y élevons nos poules ponduses de plein air nourries avec les bonnes céréales de la ferme.

Nous vous proposons nos oeufs fermiers, ainsi que nos volailles « prêtes à cuire » (poulets, pintades, dindes, chapons, poulardes) ou en découpe. Nous cuisinons chaque semaine une grande diversité de produits, sans conservateurs et sans sels nitrés, à partir de nos volailles et oeufs afin de régaler vos papilles : une fabrication maison et une traçabilité garanties de A à Z. Notre boutique et notre distributeur automatique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**NOUVEAUTÉS 2024** : Fabrication à la ferme de nos farines à partir de nos céréales sur un moulin à l'ancienne à meule de pierre: Farine de blé ( T65 et T80) et de sarrasin, semoule de blé dur, et pâtes et ravioles fraîches.

**OUVERTURE** : Le vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h et le samedi de 9h à 12h30. Distributeur drive de produits fermiers 7j/7 et 24h/24 !

### Franck CHARDON

56 rue Grande  
77760 GUERCHEVILLE  
Tél. 01 64 24 07 94  
06 84 84 48 69  
fermedestuiiles@wanadoo.fr  
www.fermedestuiiles.com  
Facebook : ferme destuiiles  
Instagram : fermedestuiiles





Hervé

## 85. LE SAFRAN D'HERVE VIRON

**MANGEZ FERMIER :** Nous cultivons depuis 1999 la culture emblématique du Gâtinais : le Safran. Notre safranière se visite en octobre lors de la floraison sur rendez-vous. La cueillette est effectuée chaque jour manuellement à raison de 1000 à 1500 fleurs par heure ! Puis les fleurs sont émondées (épluchées) avec les doigts : on sépare les trois précieux stigmates rouges de la fleur. Ils sont ensuite déshydratés sur un séchoir afin d'obtenir l'épice : le safran.

Il faut 150 fleurs pour obtenir 1 gramme de safran sec. Nous vous proposons des pots de 0,2 g, 0,5 g et 1 g de safran sec, ainsi que des confitures poire-safran, gelées de coing-safran.

**OUVERTURE :** Sur rendez-vous. Appelez avant de vous déplacer. Retrouvez-moi également pour la Balade du goût.

### Hervé VIRON

45 rue Grande  
77760  
BOULAN COURT  
Tél. 01 64 24 13 41  
hervesafran@orange.fr



MAISON FAMILIALE  
DE SAFRAN



# AGRICULTEURS d'Île de France

**ENSEMBLE**  
*cultivons, sublimons et  
savourons  
l'Île-de-France*



@AgriculteursIDF  
contact@agriculteursidf.org

Suiv  
s

Les paysages de l'Essonne sont marqués par la rencontre des deux grands plateaux : celui de la Beauce à l'Ouest et celui de la Brie à l'Est, plus bas. Les deux plateaux se juxtaposent en dessinant une ligne de coteau en bois et en prairies.

La Seine et ses affluents, l'Essonne, la Juine, la Rémarde, la Bièvre, l'Orge ou l'Yvette entaillent ces plateaux en formant des vallées aux paysages « plus intimes » où villes et villages se sont progressivement développés. Pendant des siècles, l'Essonne a vécu à l'heure rurale et au rythme des travaux des champs, les parties hautes de la Beauce étaient historiquement terres de céréales et d'élevage quand les vallées et bas-plateaux abritaient davantage de cultures maraîchères.

L'Essonne est d'ailleurs le premier département producteur de cresson de fontaine avec plus de 30% de la production nationale. La marque collective « Cresson de Méréville » a ainsi été créée pour mieux faire connaître cette production aux milles vertus.

Scientifique, architectural, artistique ou religieux : la richesse et la diversité du patrimoine essonnien alimentent par ailleurs son attractivité d'un point de vue culturel !



## A FAIRE, A DECOUVRIR :

- Villages pittoresques

- Côté patrimoine : le château médiéval de Dourdan, la chapelle Saint-Blaise des Simples à Milly-la-Forêt et la Maison Caillebotte, résidence du célèbre peintre impressionniste à Yerres, Etampes Ville et Pays d'art et d'histoire.

- Côté nature : les deux Parcs naturels régionaux : le Parc du Gâtinais français et celui de la Haute Vallée de Chevreuse à l'Ouest, le Domaine départemental de Méréville et son parc paysager remarquable.

- Côté vélo et marche : les euro-véloroutes de la Véloscénie et de la Scandibérique, plus de 1900 km de chemin de randonnée balisés, le vélorail de la Juine.

## VOS RENDEZ-VOUS :

o Les 150 ans de l'Impressionnisme avec de nombreux évènements sur le territoire,

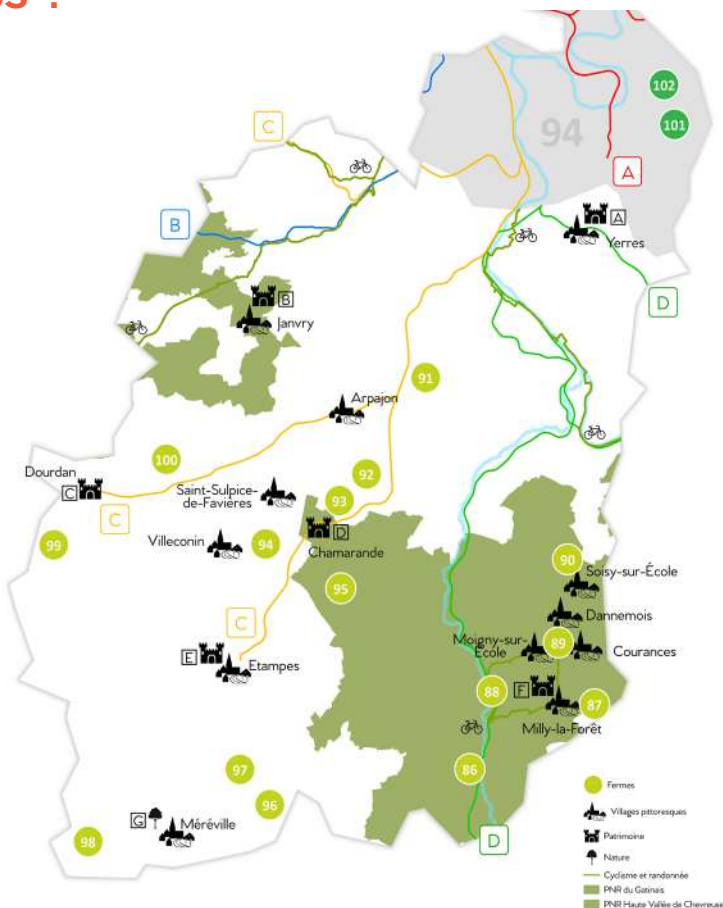
o En novembre : «Le Made in Essonne s'expose à Chamarande» au Domaine départemental de Chamarande : un marché de Noël avant l'heure,

o Du 26 au 28 avril 2023 et 27 au 29 septembre 2024 : Les Fêtes des plantes du château de Saint-Jean de Beauregard, deux fois par an.

En savoir plus sur la programmation, les dates et les horaires sur [essonnetourisme.com/agenda](http://essonnetourisme.com/agenda)



ONNE TOURISME CAROL-ANNE GICQUEL



A : Maison Caillebotte  
B : Château pour Saint Jean de Beauregard  
C : Château de Dourdan  
D : Domaine de Chamarande  
E : Etampes Ville et Pays d'art et d'histoire  
F : Chapelle Saint-Blaise des Simples



F : Domaine départemental de Méréville



FÊTE DES PLANTES SAINT-JEAN DE BEAUREGARD © CAROLE DESHEULLES



Hervé &amp; Isabelle

## 86. LA VOLAILLE PRUNAYSIENNE

**MANGEZ FERMIER :** Nous travaillons en famille et c'est notre force ! Nous préparons pour vous une gamme très large de produits pour vous régaler : volailles prêtes à cuire, mais également découpes fraîches de volailles, terrines et pâtés frais, brochettes de volailles ou encore «nuggets» fermiers ! Nouveauté : Nous sommes fiers de pouvoir vous proposer une activité traiteur à la ferme : petits plats élaborés avec nos produits !

**OUVERTURE :** Jeudi de 14h à 18h, vendredi de 9h30 à 12h, de 14h à 18h, samedi de 9h30 à 13h.

Isabelle **HARDY**

16 rue de la Vallée 91720  
PRUNAY-SUR-ESSONNE  
Tél. 01 64 99 54 24 06 83  
33 74 87  
lavolaile  
prunaysienne@gmail.com  
www.lavolaile  
prunaysienne.fr



## 87. L'ORÉE DE MILLY



Nicolas

**MANGEZ FERMIER:** J'éleve des poulets de race cou nu, Gauloise et l'emblématique volaille Gâtinaise, des pintades, ainsi que des poules de race marans pour leurs oeufs de couleur 'chocolat', le tout en agriculture biologique. A partir d'octobre, retrouvez aussi en boutique les pommes et cerises bio de la ferme, ainsi que notre jus de pomme fermier ! Retrouvez également pour les fêtes chapons et poulardes. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Nous vous accueillons à la boutique tous les samedis de 9h à 12h. Commandez via notre site en ligne !

Pierre-Nicolas **GRISEL**

36 bis rue de  
Fontainebleau  
91490 MILLY LA FORET  
contact@  
loreedemilly.fr  
Tel. 06 01 63 03 43  
Site :  
www.loreedemilly.fr  
Facebook :  
loreedemilly



Laurent

## 88. FERME DU FOURCHERET

**MANGEZ FERMIER:** Nous élevons des poules pour vous proposer de bons œufs de plein air, des poulets, des pintades et des canards et pour les fêtes de fin d'années, des oies, des dindes et des chapons. Nous accueillons les volailles à un jour et nous les élevons jusqu'à la vente. Les volailles sont nourries essentiellement avec les produits de l'exploitation (blé, maïs, pois, féveroles).

**OUVERTURE :** Vente à la ferme : du vendredi après-midi au samedi toute la journée (il est préférable de commander). Ventes sur les marchés locaux, le samedi matin à Boutigny en alternance avec la Ferté Alais, le dimanche matin à Ballancourt en alternance avec Arpajon et le jeudi après-midi à Milly la Forêt (une semaine sur deux).

Laurent **RAYMOND**

Ferme du Fourchet  
Hameau du Fourchet  
91720 MAISSE  
Tél. 06 80 68 13 01  
Site Internet : <http://volaillesdemaize.fr>  
laurent.raymond64@laposte.net





Pascal & Pascale

## 89. FERME DE MOIGNY

**MANGEZ FERMIER :** Nous prenons soin de nos 30 vaches laitières et transformons leur lait à la ferme en une gamme de produits laitiers bio : yaourts entiers bio, notre fromage blanc de campagne bio, fromage frais égoutté, faisselles bio et depuis peu nos crèmes desserts au chocolat et yaourts à la vanille.

Venez nous rencontrer en famille, à l'heure de la traite, à 16h30 !

**OUVERTURE :** du mardi au vendredi de 16h30 à 18h30, le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Fermé les dimanches, lundis ainsi que les jours fériés.

**Pascale et Pascal,  
Amaury COMMON**

3, Grand Rue  
91490 MOIGNY SUR  
ECOLE  
Tél. 01 64 98 40 30  
lafermedemoigny@gmail.  
com  
www.laferme  
demoigny.com  
Facebook : Ferme de  
Moigny



Pauline

## 90. AUX CHAMPS SOISY

**MANGEZ FERMIER :** Au fil des saisons, retrouvez en vente directe des dizaines de variétés de pommes, poires, fraises, cerises, petits fruits rouges, mais aussi des jus, des compotes et confitures produits à partir de nos fruits ou encore des asperges et une petite gamme de légumes.

**OUVERTURE :** Toute l'année retrouvez notre distributeur sur place 7j/7 et 24h/24. Le magasin est ouvert le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h. Fermeture annuelle de février à mars. Vous y trouvez les produits de la ferme ainsi que ceux d'autres producteurs locaux.

**Pauline et Rodolphe  
FOUQUET**

Chemin de Pavé de Milly  
91750 CHAMPCUEIL  
Tél. 07 70 01 63 94  
auxchamps.soisy@gmail.  
com  
https://www.mabouti-  
quefermiere.fr/aux-  
champssoisy  
Facebook :  
auxchampssoisy  
Instagram : aux\_champs\_  
soisy



Anais, Anastasia,  
Gérald et Enzo

## 91. FERME DE LA POULETTERIE

**MANGEZ FERMIER :** Producteurs au Plessis pâté depuis 1850, la ferme de la Pouletterie est une longue histoire de famille dans laquelle travaillent aujourd'hui 3 générations autour du maraîchage et de la vente directe. Nous produisons des fruits et légumes au fil des saisons que nous vendons chaque semaine sous forme de paniers composés par nos soins, au détail ou sous forme transformée (compote, confis, coulis, soupes...) dans notre boutique sur place. Nous y vendons par ailleurs de nombreux autres produits de producteurs et artisans : crèmerie, viande, produits d'épicerie...

**OUVERTURE :** mardi de 16h à 19h, du mercredi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, et samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

**Gérald et Anastasia  
PIERPONT COLIBET**

Ferme de la  
Pouletterie, route de  
Leudeville 91220  
LE PLESSIS PATE  
Mail: pouletterie@gmail.  
com, Tél : 06 59 55 11 98  
Facebook : Ferme de la  
Pouletterie

## 92. ELEVAGE LA DOUDOU



Sylvie & Joël

**MANGEZ FERMIER :** Chez nous, vaches, chèvres, chevaux, ânes et lapins vivent en harmonie... Nous pouvons ainsi vous proposer du bon lait de vache et de nombreux fromages et produits laitiers ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** du mardi au jeudi et dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h, vendredi et samedi de 10h à 19h.

**VIVEZ FERMIER :** Venez rencontrer nos animaux de ferme ou de basse cour, découvrir la traite de nos chèvres et vaches, ou bien relever le défi de notre labyrinthe végétal ! Nous accueillons groupes et scolaires et adaptons notre programme à vos besoins (l'aventure du lait au fromage, la reproduction animale). Vous pourrez prolonger votre visite dans notre musée agricole ou le labyrinthe d'avril à octobre. Consulter l'agenda sur le site internet.

Joël, Sylvie  
et Angélique  
**NOWAKOWSKI**

8 Chemin du  
Cimetière au Parc  
91630  
CHEPTAINVILLE  
Tél. 01 64 56 96 96  
contact@la-doudou.com  
www.la-doudou.com  
www.fromagerie  
deladoudou.com



## FRUITS, LEGUMES & FLEURS

## 93. CUEILLETTE DE TORFOU



Hélène & Antoine

**MANGEZ FERMIER :** Depuis 1996, nous développons avec passion ce jardin potager... A vos brochettes pour cueillir au fil des saisons toute la gamme des légumes et fruits ! Incontournables fraises, rhubarbes, salades, tomates, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, mûres, framboises, prunes, pommes de terre, courges, plus de 15 variétés de pommes. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** De mai à novembre, la cueillette est ouverte tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h, excepté le mardi matin et le dimanche après-midi.

Antoine et Hélène  
**POUPINEL**

D99 entre Torfou et Lardy  
91730 TORFOU  
contact@cueillette  
detorfou.fr  
www.cueillette  
detorfou.fr  
Facebook : cueillette  
detorfou.fr  
Instagram : cueillette.  
de.torfou

## 94. LES P'TITES COCOTTES D'EDITH



Edith

**MANGEZ FERMIER :** Avec mon équipe tip top de cocottes de plein air, notre devise est de produire de bons œufs fermiers ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs, et nos distributeurs automatiques de produits fermiers vous permettent de faire le plein à toute heure !

**OUVERTURE :** le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 12h.

Ventes sur le marché d'Antony le dernier samedi du mois.

Distributeur automatique à la ferme 24 h/24 h.

Distributeur automatique à Breux-Jouy 24 h/24 h.

Edith **PIGEON**

5 Grande Rue  
91580 CHAUFFOUR  
LES ETRECHY  
Tél. 06 44 80 86 42  
www.ptitescocottes.fr  
gaecfp@gmail.com





# VOS SORTIES NATURE

en Essonne

## Randonnées, visites à la ferme

Retrouvez de nombreuses  
idées de sorties nature sur  
le site internet d'Essonne  
Tourisme !



Conception : Essonne Tourisme Crédit : ©Essonne Tourisme Sarah Strohm



Pendant vos balades, pensez à consommer local !  
Plus d'informations sur

[essonnetourisme.com](http://essonnetourisme.com)

Essonne  
Tourisme



Tifaine

## 95. FERME DE L'ENCLOS DES CHEVRETTES

**MANGEZ FERMIER :** Nous vous attendons à la chèvrerie avec nos chevrettes et chèvres et tous nos bons produits : bûches, bouchons natures et aromatisés, petits chèvres d'Île-de-France et crottins.

**OUVERTURE :** Le mercredi de 15h à 19h, le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 15h à 18h.

Vente sur les marchés : Auvers-Saint-Georges le samedi matin, Janvry dimanche matin deux fois par mois.

### Tifaine GATINEAU

Enclos des chevrettes  
RD148, le Berceau  
91580 VILLENEUVE  
SUR AUVERS  
Tél. 06 17 04 53 83  
enclosdeschevrettes@  
gmail.com  
Facebook :  
gaecdesrochettes



Pierre et Julien

## 96. SOURCES D'ECLIMONT

**MANGEZ FERMIER :** Situé sur la commune d'Abbéville-la-Rivière, à 50 km au sud de Paris et à 10 minutes d'Etampes, notre ferme aquacole est nichée au cœur de la vallée et produit des truites issues des Sources de l'Eclimont. En 1973, Robert BARBEROT décide d'implanter sur les cressonnières de son père un élevage de truites, persuadé que la qualité exceptionnelle du site ferait de la Truite de l'Eclimont une référence. 50 ans plus tard, Pierre et son fils Julien perpétuent le savoir familial offrant une truite d'une grande finesse grâce à une production totalement extensive.

Une production raisonnée pour un environnement toujours préservé.

Vente de truite fraîche sur commande, Arc en ciel de 250g à 3kg et saumon de fontaine de 500g à 1kg et plus, truite fumée sur peau non tranchée, rillettes de truite nature, au cresson de la Villa Paul, à l'espelette, fumée et au chèvre de l'Enclos des Chevrette & ail des ours.

**VIVEZ FERMIER :** En groupe ou avec vos classes, partez pour une découverte de notre élevage de truites, nous vous dévoilons les secrets de la pêche à la mouche... ou laissez-vous surprendre et partez en balade avec nos lamas et alpagas dans notre vallée préservée. Nous proposons un parcours spécifique 'agility' ainsi qu'une médiation animale par les lamas. [www.zootherapie-mediation.com](http://www.zootherapie-mediation.com)

**CAPACITE :** 2 à 15 pers. Ouvert toute l'année sur réservation

### TRUITE- FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

### Pierre et Julien BARBEROT

Les Sources de l'Eclimont  
1 Sources de  
l'Eclimont Fontenette  
91150 ABBEVILLE LA  
RIVIERE  
Tél. 01 64 95 67 18  
06 88 67 12 69  
[www.pisciculture-eclimont.com](http://www.pisciculture-eclimont.com)



Martial

## 97. FERME DE VOISINS - L'ATELIER M'PATES

**MANGEZ FERMIER :** Notre famille produit des céréales sur la commune de Saint-Cyr-la-Rivière depuis plusieurs générations. En 2017, nous avons décidé de transformer le blé dur cultivé sur la ferme en pâtes sèches fermières. Notre ferme se situe sur un sol argilo-calcaire qui favorise la culture du blé dur, pour donner aux pâtes sèches un délicieux goût propre à ce terroir.

L'atelier M'Pâtes vous propose des pâtes qui ont lentement séchées à basse température afin de conserver leurs fibres. Elles vous apportent un goût unique et authentique de céréales.

La gamme compte aujourd'hui 7 produits (natures et aromatisés).

**OUVERTURE :** sur rendez-vous au 06 30 71 67 03.

### SEMOULE, PÂTES

### Martial et Géraldine MARCHAUDON

L'Atelier M'Pâtes Ferme des voisins  
14 rue de voisins 91690  
SAINT CYR LA RIVIERE  
geralmar@wanadoo.fr  
Tél : 06 72 07 05 13  
[www.ateliermpates.wordpress.com](http://www.ateliermpates.wordpress.com)  
Facebook : L'Atelier M'Pâtes



## 98. HUILERIE LALUQUE



Marie-Thé

**MANGEZ FERMIER :** Agriculteurs dans l'Essonne et dans le Loiret, nous cultivons notre colza sur nos champs des deux départements et transformons les graines en huile 1ère pression à froid (nature, colza + noix, colza à l'ail-échalote en macération naturelle). Nous élaborons des condiments tartinades (au cresson de Méréville, tomate, poivron, panais, betterave rouge caviar colza) ainsi que des sablés et gâteaux.

**OUVERTURE :** A Angerville, retrouvez-nous sur rendez-vous ou dans les magasins inscrits sur notre site internet. Notre libre service 7j/7 et 24h/24 sur la ferme à Bazoches les Gallerandes (45) contient d'autres produits fermiers (miels, pomme de terre, farine, vinaigre, coffrets cadeaux). Visite de l'huilerie sur rendez-vous (groupes ou particuliers), organisation de visites personnalisées possible.

Nous fêterons nos 20 ans de diversification en circuit-court en 2024. Nos portes ouvertes seront le 21 avril 2024.

**VIVEZ FERMIER :** Accueil de camping cars.

**Marie-Thé et  
Christophe LALUQUE**

50 rue du jeu de Paume -  
91670 ANGERVILLE  
Tel : 06 82 12 19 35  
huilerie.laluque@gmail.com  
www.huilerie-laluque.com/  
Facebook : huilerie.laluque  
Instagram :  
huilerie\_laluque

## 99. HUILERIE DE L'ORME CREUX



Ludovic

**MANGEZ FERMIER :** Agriculteur céréalier en agriculture de conservation pour favoriser la biodiversité, je cultive huit espèces différentes, du blé au lin, en passant par les pois fourragers, l'orge, la caméline, les féveroles et autres couverts végétaux. Mon huilerie à la ferme produit de l'huile de lin et de chanvre par pression à froid.

Je vous propose aussi des biscuits à la farine de lin et de chanvre.

Pour l'alimentaire comme pour l'entretien de la maison, tout est disponible ! Je vous propose également des farines de lin, de chanvre, du savon noir ménager, etc...

Nouveauté : Fabrication de pain au levain sur place.

**OUVERTURE :** à la boutique le mercredi de 16h à 18h, le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h ou sur rendez-vous.

**Ludovic JOIRIS**

24 rue de l'Orme Creux  
91410 CORBREUX  
Tél. 01 60 81 21 66 -  
ludovic.joiris@free.fr  
www.h-o-c.fr



Eloïse

## 100. FERME DES SUEURS

**MANGEZ FERMIER :** Nous avons une passion, l'élevage, qui est « revenue » avec la nouvelle génération sur la ferme. Nous produisons des céréales et élevons des porcs et volailles : poules pour les œufs, poulets, pintades, oies, volailles festives. Avec l'atelier collectif de Rambouillet, notre gamme de produits charcutiers s'étoffe. Les colis de porc et de volaille sont disponibles sur commande. Notre boutique vous propose aussi les produits de producteurs locaux.

**OUVERTURE :** Retrouvez tous nos produits en vente à la ferme près de Dourdan (91) au Val Saint Germain tous les week-ends de février à décembre : le vendredi de 14h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 12h.

**Eloïse LEGRAND**

Route des Sueurs 91530  
LE VAL ST GERMAIN  
Tel. 06 73 09 31 63  
fermedessueurs.com  
fermedessueurs@gmail.com  
Facebook : Ferme.Des.  
Sueurs



# VOTRE PANIER FRAÎCHEUR VOUS ATTEND AU RAYON GARE !



DANS VOTRE GARE UNE FOIS  
PAR SEMAINE.



RETROUVEZ PLUS  
D'INFORMATION SUR  
[TRANSILIEN.COM](http://TRANSILIEN.COM)



## VOS MARAÎCHERS LOCAUX VIENNENT JUSQU'À VOUS

Dans le cadre du projet « Panier fraîcheur », 16 maraîchers et arboriculteurs franciliens, dont 4 du réseau Bienvenue à la ferme, viennent proposer des paniers composés de fruits et légumes de saison (5 à 20€) en direct de la ferme dans 25 gares SNCF de la région.

Retrouvez la liste des gares concernées sur : [www.transilien.com/fr/page-editoriale/des-produits-maraichers-en-gare](http://www.transilien.com/fr/page-editoriale/des-produits-maraichers-en-gare)

## 101. LES VERGERS DE CHAMPLAIN



Thibault

**MANGEZ FERMIER :** Retrouvez-nous dans notre cueillette de fruits, légumes et fleurs de saison ! Nous cueillons également pour vous nos produits, que vous retrouverez dans notre boutique comme dans les gares SNCF Panier Fraîcheur.

**OUVERTURE :** Sur la période Estivale (juin à fin octobre) la boutique est ouverte du lundi au jeudi de 9h à 18h, du vendredi au samedi de 9h30 à 19h00, et dimanche de 9h30 à 19h00. La cueillette est ouverte aux mêmes horaires mais ferme 1h plus tôt que le magasin. Pendant l'hiver, pas de cueillette (novembre à mai), boutique ouverte du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 15h à 18h. Le samedi de 9h30 à 19h.

**VIVEZ FERMIER :** Nous accueillons les classes pour des ateliers de saison !

Marie et Thibault  
SAUSSIER

RN4 - La Croix Saint Nicolas - 94510 LA QUEUE EN BRIE  
Tél. 01 45 94 66 84  
info@vergersdechamplain.fr  
www.vergersdechamplain.fr  
Drive : <https://vergersdechamplain94.drive-fermier.fr/>



## 102. ASINERIE FRANCILIANES



Emilie

**MANGEZ FERMIER :** Notre exploitation est inédite : insérée en partie dans un Parc départemental ! Nous y élevons nos ânes dans des pâtures préservées, en agriculture biologique. Nous vous proposons notre lait d'ânesse bio ainsi que des cosmétiques et savons fabriqués avec celui-ci.

**OUVERTURE :** Notre boutique est ouverte le vendredi de 17h 30 à 19h et le samedi de 10h à 12h.

**VIVEZ FERMIER :** Nous organisons des visites pédagogiques sur réservation :

- o Pour les groupes d'enfants déjà constitués (écoles, centres de loisirs...) : toute l'année, 1h de visite. Possibilité d'avoir 2 visites consécutives sur la demi-journée.
- o Pour les groupes d'adultes déjà constitués (CCAS, clubs...) : toute l'année, 2h de visite.
- o Pour les particuliers : ouverture de janvier à août, 2h de visite : n'oubliez pas de réserver : <https://explorepatis.com/fr/17-teliane-anesse-laitieres.html>.

Emile ARTUS et  
Anthony ORAIN

86 rue des Bordes 94430  
CHENNEVIERES  
SUR MARNE  
Tél. 06 61 59 12 12  
contact@francilienes.fr  
www.francilienes.fr  
www.teliane.fr Facebook  
: Asinerie Francilienes  
Instagram :  
asineriefrancilienes



Dans le Nord-Ouest et le Sud du département, les cultures de céréales et d'oléagineux dominent les paysages agricoles. Les champs sont généralement couronnés par des lisières de bois ou ornés de bosquets d'arbres isolés. Du printemps à l'été, admirez-y les couleurs vert tendre, jaune, violette et or, au gré de la pousse des différentes cultures !

Dans l'Hurepoix et la Vallée de Chevreuse, au Centre Sud du département, se déploient dans une ambiance « plus intime » prairies, bosquets, bois et pâtures dans de petites vallées. L'élevage et le maraîchage s'y côtoient.

Enfin, dans la ceinture de Paris et une partie de la Vallée de la Seine, au Nord des Yvelines, se trouvent davantage de vergers, de cultures maraîchères et occasionnellement viticoles et horticoles. En effet, l'emprise de la capitale a favorisé le développement au XIX<sup>ème</sup> siècle des productions les plus difficiles à conserver et à transporter : fruits, légumes et fleurs.



GRANDES CULTURES DANS LES YVELINES ©CD78



MARAÎCHAGE EN PLAINE DE MONTESSON ©CD78



FERME DE SAINT CORENTIN (N° 119)

# A DÉCOUVRIR :

Patrimoine : les villages de charme de :

o **Houdan** et son beau centre médiéval aux maisons à pans de bois, bâti autour de son donjon du XIIème siècle.

o **Monfort l'Amaury** : accroché à flanc de collines, surplombé par les ruines du château de la Duchesse Anne de Bretagne.

o **Montchauvet** niché au cœur de la superbe vallée de la Vaucouleurs.

o **Chevreuse** : au bord de l'eau, ses petits ponts, ses lavoirs et son château de la Madeleine.

o **Rochefort-en-Yvelines**, ses ruelles sinueuses et son église édifiée au XIIème siècle.

▪ **Cernay** et l'Abbaye cistercienne des Vaux de Cernay du XIIème siècle.

**Patrimoine** : Domaine du Château de Versailles, le Château de Breteuil, la Bergerie Nationale de Rambouillet, l'île des Impressionnistes de Chatou.

**Nature** : Le Parc naturel régional de la Haute Vallée de Chevreuse, le Parc naturel régional du Vexin français, le parc départemental de la Boucle de Montesson et la Forêt de Rambouillet.

# VOS RENDEZ-VOUS :

o Pari fermier à la Bergerie Nationale de Rambouillet - 26 au 28 avril 2024

o Fête de la Nature – 25 mai 2024 – Parc du Peuple de l'Herbe

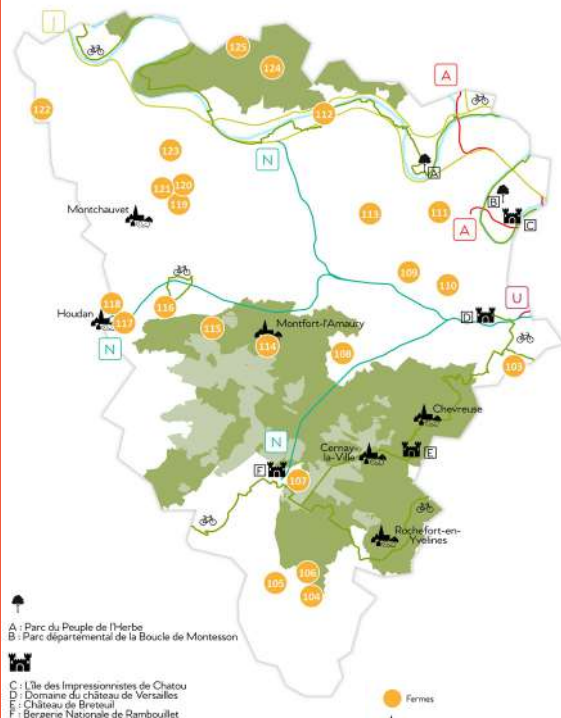
o Festival Des rives et des rêves – 29 juin 2024 - Parc du Peuple de l'Herbe

o Inauguration de la Poussarderie – septembre 2024 - Clairefontaine-en-Yvelines

o Festival de la Terre – 14 et 15 septembre 2024 – Sonchamp

o Le Brame du cerf en forêt de Rambouillet en septembre-octobre

o Festival Festin des Arts – Octobre 2024 – Plaine de Versailles



### 103. FERME DE VILTAIN



La famille  
Dupré - Des Courtils

**MANGEZ FERMIER :** Notre passion, l'agriculture, c'est de famille depuis les années 1930. Nous cultivons nous-même les céréales qui nourrissent nos vaches laitières. Nos produits laitiers sont fabriqués à partir du lait de la traite du matin : yaourts, faisselles, fromages blancs, laits fermentés, confiture de lait... Retrouvez nos produits laitiers, ainsi que les produits d'agriculteurs et producteurs partenaires dans notre boutique. Notre cueillette, un grand potager créé il y a près de 40 ans, vous permet de cueillir de nombreuses variétés de fruits, légumes et fleurs.

**OUVERTURE :** Le « marché de la ferme » du lundi au samedi : 9h à 19h, le dimanche : 10h à 19h. La cueillette : d'avril à novembre, du mardi au dimanche de 9h à 19h. Les horaires évoluent en fonction de la saison.

**VIVEZ FERMIER :** Vous pouvez assister à la traite de nos vaches et voir les petits veaux tous les jours de l'année : visite en accès libre. Visite guidée sans réservation chaque mercredi à 15h de notre étable, explications sur la vie des vaches, leur alimentation, leur reproduction, les veaux et dégustation de lait frais. Les visites scolaires sont possibles toute l'année, uniquement sur rendez-vous : visites guidées de l'étable, ou bien, visite de la cueillette. La réservation est nécessaire par mail à [secretariat@viltain.fr](mailto:secretariat@viltain.fr)

#### Famille DUPRÉ - DES COURTILS

Chemin de Viltain  
78350 JOUY-EN-JOSAS  
Tél. 01 39 56 38 14  
[secretariat@viltain.fr](mailto:secretariat@viltain.fr)  
[www.viltain.fr](http://www.viltain.fr)  
Facebook  
& instagram : La Ferme de Viltain



#### MIEL

### 104. FERME GUÉHERVILLE



Christophe

**MANGEZ FERMIER :** Nous avons à cœur de faire concilier agriculture et apiculture ! Notre ferme produit des céréales, du colza et des betteraves. Nous avons des ruches, qui nous permettent de vous proposer notre gamme de trois miels.

**OUVERTURE :** Nous vous informons quelques jours à l'avance de nos créneaux d'ouverture pour venir chercher votre miel sur la ferme : consultez sans modération notre page facebook !

#### Christophe HILLAIRET

12 chemin des Ouches  
Guéherville 78660 ABLIS  
Tél. 06 59 29 23 70  
[gueherville@orange.fr](mailto:gueherville@orange.fr)  
Facebook : Ferme de gueherville



#### GÎTES

### 105. FERME DE PRESLES



Dominique & Marieke

**VIVEZ FERMIER :** La Ferme de Presles est située à 10 minutes de Rambouillet sur la commune de Prunay-en-Yvelines au sud des Yvelines et propose 3 gîtes de 2 à 25 personnes. En plein cœur des champs, notre magnifique corps de ferme, typique de la Beauce avec ses longs bâtiments agricoles et sa cour fermée de 2 000 m<sup>2</sup> est le lieu idéal pour un séjour professionnel, en famille ou entre amis en toute tranquillité...

**OUVERTURE :** sur réservation.

#### Marieke COOLEN-POYAU

Ferme de Presles - 78660  
PRUNAY-EN-YVELINES  
Tél. 06 81 06 23 65  
[fermedepresles@gmail.com](mailto:fermedepresles@gmail.com)  
[www.laferme.depresles.com](http://www.laferme.depresles.com)







Marie

## 106. FERME DE CHATONVILLE

**MANGEZ FERMIER :** Nous prenons soin de la ferme et ses terres depuis 4 générations et en avons accompagné les transformations ! Ferme d'élevage au début du XIXème, les moutons ont laissé la place au fil du temps à la culture de céréales, de protéagineux et d'oléagineux.

En 2010, nous avons fait le choix de passer en agriculture biologique, et avons initié la transformation d'une partie de nos productions en huiles et farines afin de pouvoir vous proposer en direct et à petite échelle le fruit de notre travail. Nous vous accueillons donc à la ferme, sur rendez-vous pour la vente de nos lentilles, farines de blé, seigle, petit épeautre, et lentille, ainsi que nos huiles de cameline et de tournesol !

**OUVERTURE :** Sur rendez-vous uniquement

Marie DE CUERVILLE

11 hameau de Sonchamp  
78120 SONCHAMP  
Tél : 06 70 51 49 16  
chatonville@wanadoo.fr



Corinne

## 107. FERME DE LA VILLENEUVE

**MANGEZ FERMIER :** Chez nous à la ferme, nous élevons vaches, chèvres, moutons, cochons et volailles ! Vous retrouverez ainsi du lait cru, des fromages de chèvres, des yaourts au lait de vache, des oeufs, des caissettes de viandes (veau, porc, boeuf), plats cuisinés et terrines. Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs : légumes, miel, huile, farine.

**OUVERTURE :** Magasin ouvert toute l'année sauf en août, du mercredi au dimanche de 10h30 à 12h30. En hiver, du lundi au samedi de 17h30 à 19h. Fermé le jeudi matin.

FROMAGE & LAIT, VIANDE, VOLAILLES,  
PLATS CUISINES, OEUFS

Corinne EBSTEIN

60 rue du Champ  
de Courses  
78120 RAMBOUILLET  
Tél. 06 11 50 33 87  
corinne.ebstein@orange.  
fr



Guillaume

## 108. FERME DE MAUREPAS

**MANGEZ FERMIER :** Venez découvrir notre ferme située au cœur de la ville nouvelle. Nous élevons des poules pondeuses, des volailles, des porcs et un petit troupeau de vaches de race charolaise. Tous nos animaux sont en plein air et sont nourris avec nos céréales, que nous produisons en agriculture raisonnée. Retrouvez toutes les semaines des viandes différentes à la boutique, ainsi que nos œufs !

**OUVERTURE :** Mercredi de 16h à 19h, vendredi de 16h à 19h et samedi de 10h à 12h.

VOLAILLES, OEUFS, BOVINS VIANDE

Guillaume LAVIELLE

31 rue de Coignières  
78310 MAUREPAS  
Tél. 07 86 14 76 93  
fermedemaurepas@  
gmail.com

## 109. VERGERS DE LA HAYE



Fabien et Antoine

**MANGEZ FERMIER :** Nos vergers sont implantés sur des terres chargées d'histoire pour notre famille : nos parents et grands-parents y étaient arboriculteurs. Aujourd'hui encore, nous travaillons en famille sur une vingtaine d'hectares en maraîchage (Les Mureaux) et arboriculture (Villepreux) en agriculture biologique. En 2022, nous avons ouvert un point de vente à Villepreux aux pieds de nos vergers. En vente : nos fruits et légumes de saison mais également des produits issus d'autres producteurs et artisans locaux d'Ile-de-France !

**OUVERTURE :** du mercredi au vendredi de 14h à 19h et le samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h.

### Fabien et Antoine FREMIN

Côte de Saint Nom  
78540 VILLEPREUX  
Tél : 06 67 96 18 36  
boutique@vergersdelahaye.com  
<https://fermedelahaye.com/>  
Facebook : Les Vergers de la Haye

## MIELS, LÉGUMES SECS, FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

## 110. FERME DE PONTALY



Cécile & Alexandre

**MANGEZ FERMIER :** Agriculteurs à Bailly depuis 4 générations, nous sommes producteurs de végétaux sur 160 ha. Situés à 10 minutes de Versailles, nous cultivons une grande variété de plantes en agriculture biologique. Nous vous proposons en vente directe nos lentilles de toutes les couleurs, nos pois chiches, notre quinoa, notre chia, nos huiles (tournesol, lin, colza, caméline), nos graines de lin, nos oeufs bio.

Boutique à la ferme ouverte les lundis, mercredis et vendredis de 16h à 18h30.

**VIVEZ FERMIER :** Nous vous accueillons aussi dans nos 3 gîtes champêtres pour un séjour totalement dépaystant à 20 minutes de Paris ! Nous sommes très heureux de faire découvrir notre métier et son évolution au travers d'ateliers pédagogiques ludiques et éducatifs autour de l'agriculture et du vivant.

**CAPACITE :** 30 personnes (1 classe). Accueil de groupes uniquement. Durée de la visite : 1 h 30 à 2 h.

**OUVERTURE :** sur rendez-vous.

### Alexandre et Cécile RUECHE

Route de  
Fontenay - Chemin  
des Moulineaux -  
78870 BAILLY  
Tél. 06 87 48 04 46  
fermedepontaly@  
hotmail.com  
[www.ferme-depontaly.fr](http://www.ferme-depontaly.fr)



## LÉGUMES, FRUITS, FLEURS ET PLANTS HORTICOLES

## 111. SERRES DES PRINCESSES



Sixtine

**MANGEZ FERMIER :** Nous avons le plaisir de vous proposer notre gamme diversifiée de fleurs, fruits et légumes avec un large choix dans notre cadre champêtre classé du site de la Jonction.

### OUVERTURE :

- du 02/01 au 16/03 : du lundi au samedi 10h-12h30 et 13h30-17h.
- du 18/03 au 15/06 : du lundi au jeudi 10h-18h30 / vendredi et samedi 9h-18h30.
- du 17/06 au 21/12 : du lundi au samedi 10h-12h30 et 13h30-17h30

**FERMÉ :** dimanche et jours fériés.  
Fermeture estivale du 14 juillet au 25 août 2024

### Sixtine CAYEUX

Lycée Horticole de Saint Germain en Laye  
Route Forestière des Princesses  
78100 SAINT GERMAIN EN LAYE  
Tél. 01 30 87 18 18  
06 63 37 18 32  
serresdesprincesses@gmail.com  
Site : <https://serresdesprincesses78.drive-fermier.fr/>  
Facebook / Instagram : lesserresdesprincesses



## 112. FERME DE LA HAYE



Fabien & Antoine

**MANGEZ FERMIER :** A la ferme de la Haye, la culture de fruitiers résulte d'une longue tradition familiale. Nos arrières grands parents, grands-parents et parents étaient arboriculteurs avant nous ! Aujourd'hui, nous travaillons en famille sur une vingtaine d'hectares en maraichage et arboriculture en agriculture biologique. En 2017 nous avons ouvert à la ferme un point de vente pour nos fruits et légumes de saison. Vous y trouverez également des produits issus d'autres producteurs locaux d'Ile-de-France !

**OUVERTURE :** du mercredi au vendredi 14h-19h. Samedi 10h-12h30 et 14h-19h. Retrouvez nous sur les marchés de Meulan les vendredis matin, Maurepas les mercredis et samedis matin, Fontenay le Fleury les mardis, vendredis et dimanches matin.

### Fabien et Antoine FREMIN

2 chemin de la Haye  
78130 LES MUREAUX  
fermedelahaye.8@gmail.com  
Site : <https://ferme.delahaye.com/>  
Facebook : Ferme de la Haye



## FRUITS ET LEGUMES

## 113. MAISON PAULMIER



Thomas

**MANGEZ FERMIER :** La culture de légumes et fruits est une véritable affaire de famille depuis 4 générations ! Nous produisons pour vous une gamme complète de légumes de saison.

**OUVERTURE :** Mardi et vendredi de 14h à 19h et samedi de 9h à 17h. Ouverture exceptionnelle le lundi de la Pentecôte. Présents sur le marché de Bois-Colombes les mercredis et samedis matins.

### Thomas PAULMIER

2519 route Royale 78630  
ORGEVAL  
Tél. 06 72 99 91 26  
maisonpaulmier@gmail.com  
Vente en ligne sur  
maison-paulmier.fr

## PENSION DE CHEVAUX

## 114. FERME DE LA VIGNETTE



Olivier

**VIVEZ FERMIER :** Nous vous proposons une pension pour vos chevaux. Nous avons 25 boxes spacieux, une carrière éclairée de 40 x 40 m<sup>2</sup>, et 20 ha de pâtures. Vous choisissez entre deux formules : pré-box ou pré avec abri. Boxes 3 m x 3 m équipés, alimentation à base d'herbe, foin enrubanné et céréales provenant de l'exploitation.

### Olivier COUPERY

1 Chemin de la  
Vignette  
78490 MONTFORT  
L'AMAURY  
Tél. 06 80 58 66 27  
o.coupery@gmail.com



Jules &amp; Emile

## 115. FERME MOISAN-LE MOULIN DES MOISSONS

**MANGEZ FERMIER :** Nous vous proposons notre gamme de pains uniques : notre levain avec une base de farine de seigle et de miel, associé à notre farine de blé et à notre savoir-faire en sont les garants !

**OUVERTURE :** Drive à la Ferme le vendredi de 15h30 à 17h : Sur commande par SMS à Jules avant le mercredi minuit: 06 23 76 61 35.

**MARCHÉS :** vendredi matin à Houdan, mercredi et le samedi matin à Rambouillet, le dimanche matin à Boulogne Billancourt «Chez Hélène», le samedi matin à Billancourt.

Nos pains sont aussi vendus en direct dans nos deux boutiques à Paris ! 18 rue de la Terrasse, 75017 Paris (01 73 75 67 44) et 2 rue Vavin, 75006 Paris (01 40 47 61 52).

### Famille WINOCOUR

85 route de la Troche  
78490 GROSROUVRE  
Tél. 01 34 86 06 39  
fermemoisan@orange.fr  
Site : [www.ferme.demoisan.fr](http://www.ferme.demoisan.fr)  
Facebook : emile etjulesparis



## LEGUMES, GAMME DE CANARD GRAS



Jeffrey

## 116. FERME DU LOUP RAVISSANT

**MANGEZ FERMIER :** Je vous propose une gamme de légumes de saison (tomates, courges, poireaux, pomme de terre, salades, tomates, aubergines, courgettes), ainsi qu'une gamme de produits fermiers frais et en conserve de canards (foie gras, magret, terrines de canard, choucroute de canard ...). Ma boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** mercredi et vendredi de 15h à 18h et samedi de 9h à 12h30.

### Jeffrey VANHALST

3 Route de Richebourg  
78550  
BAZAINVILLE  
Tél. 01 34 87 69 65  
lafermeduloupgravissant@gmail.com  
Site : <https://www.ferme.duloup.ravissant.com/>  
Facebook : Le loup Ravissant et Le Local de Saison

## MIEL ET PRODUIT DE LA RUCHE



Amaury

## 117. RUCHER FRISSON

**MANGEZ FERMIER :** Initié à l'apiculture dès mon plus jeune âge par mon père, j'ai décidé de faire de ma passion ; mon métier. Je travaille ainsi avec mes abeilles dont les ruches sont installées en différents secteurs du pays Houdannais. Elles produisent ainsi différents miels selon les lieux dans lesquelles elles résident : chacun sa typicité florale qui évolue au fil des saisons du printemps à l'été. J'aime par ailleurs transmettre et partager ma passion des abeilles pour sensibiliser à leur présence et à leur rôle : sur rendez-vous, n'hésitez pas à venir me rencontrer dans mes ruchers !

### Amaury FRISSON

9 avenue de la république 78550  
HOUDAN  
mail : [rucherfrisson@gmail.com](mailto:rucherfrisson@gmail.com),  
Tel : 06 80 54 71 48  
Site : [www.rucherfrisson.fr](http://www.rucherfrisson.fr)  
Facebook : Rucher frisson  
Instagram : [rucher\\_frison](https://www.instagram.com/rucher_frison)

## 118. FERME DU MOULIN



Pierre-Baptiste

**MANGEZ FERMIER :** Notre élevage est constitué principalement de vaches limousines, nourries au bon foin et à l'herbe des prairies naturelles. Nous vous proposons des caissettes de bœuf, veau ou des lots plus légers (paupiettes, mijotés...) sur réservation ; ainsi qu'une gamme de plats préparés de viande.

**OUVERTURE :** Vente de viande sur réservation.  
Portes ouvertes : Renseignements sur le site Internet.

**Pierre-Baptiste NERE**

Chemin du Pont Neuf  
78550 HOUDAN  
Tél. 06 86 89 38 66  
pbnere@orange.fr  
www.lafermedu  
moulin-houdan.fr



## PRODUITS LAITIERS – FROMAGE & VIANDE BOVINE

## 119. FERME DE SAINT CORENTIN



Fanny

**MANGEZ FERMIER :** Éleveurs de vaches laitières de race Jersey, nous fabriquons du fromage et des produits laitiers sur place à partir de leur lait. Nous les vendons dans notre boutique à la ferme.

Nous élevons également des vaches de races Angus et Limousines dont nous vendons la viande au détail et sous forme de colis à la ferme. Réservations et commandes possibles par téléphone.

**OUVERTURE :** Notre boutique vous accueille le mercredi de 14h30 à 18h et le samedi de 9h30 à 13h. Vous y trouverez notre viande et nos fromages et produits laitiers ainsi qu'un rayon épicerie avec des produits locaux.

**OUVERTURE :** Notre boutique vous accueille le mercredi de 14h30 à 18h et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h.

**Fanny DURAND BOSCHUNG & Maxime FORTIER**

Allée des  
Marronniers  
78790 ROSAY  
Tél. 06 82 08 21 88  
fermedesaint  
corentin@gmail.com

## POISSONS, PLATS CUISINES - FERME DE DECOUVERTE

## 120. PISCICULTURE DE VILLETTE



Emmanuel

**MANGEZ FERMIER :** Notre ferme est l'un des plus anciens élevages d'eaux vives de France. Nous élevons et affinons sur place des truites et autres salmonidés, mais aussi en saison des carpes koï magnifiques, des esturgeons... Dans nos ateliers, nous fumons au feu de bois truites et saumons, et préparons également de délicieuses conserves artisanales, rillettes et terrines de poisson. Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Du mardi au dimanche de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

**VIVEZ FERMIER :** Vous pourrez vous promener sur le parcours découverte, visiter notre écomusée, voir de nombreuses variétés de poissons, mais aussi admirer nos paons, nos oies, nos canards, nos poules et mêmes quelques chats bienheureux.

Sur réservation, nous proposons une passionnante visite guidée de 1 h 30 : écologie de la vallée, l'élevage des truites, écomusée, ateliers de fumaison et de conserverie... suivez le guide et bonne dégustation  
CAPACITE : Entrée libre et gratuite pour les individuels. Visite guidée sur réservation.

**Emmanuel COUPIN**

Rue de Rosay  
78930 VILLETTE  
Tél. 01 34 76 30 04  
info@pisciculture.fr  
www.pisciculture.fr





Xavier

## 121. MALOWE NATURE

**MANGEZ FERMIER :** Sur le site de notre ferme bordée par la rivière de la Vaucoeurs, nous vous accueillons pour vous faire partager les produits de la terre, de la graine à l'assiette. Nous cultivons des fruits et des légumes certifiés bio en permaculture et nous avons ouvert une boutique avec d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

**VIVEZ FERMIER :** Ressourcez-vous autour de nos 3 étangs de pêche, entrez dans les enclos pour câliner et nourrir nos animaux, promenez-vous dans le potager. Notre espace restauration est ouvert sur réservation avec uniquement des produits frais. Nos espaces jeux en plein air et tables de pique-nique vous attendent !

Votre enfant aime les animaux ? Venez fêter son anniversaire accompagné de ses amis à la ferme !

**OUVERTURE :** Basse saison de 8h à 17h. Haute saison de 8h à 18h. Consultez notre site internet !

### Xavier PEGARD

4 chemin de la Maladrerie  
78790 ROSAY  
Tél. 01 84 80 69 20 Site :  
www.malowe  
nature.com/  
Facebook : Malowe  
Nature



## VOLAILLES ENTIERES PRÊTES A CUIRE, VOLAILLE AU DETAIL, OEUFS



Erwan

## 122. FERME DES BOUILLOTS

**MANGEZ FERMIER :** Bienvenue à la ferme des Bouillots! 3ème et 4ème génération sur la ferme, nous travaillons entre père et fils. Nous élevons des poules pondeuses, poulets de chair et pintades en plein air qui disposent de grands parcours herbagés plantés en fruitiers et sont nourris principalement avec les céréales de la ferme.

Nous avons ouvert un magasin sur la ferme afin de vendre en direct nos produits : volailles prêtes à cuire entières (Poulets et Pintades), découpes (blancs, suprêmes, cuisses et ailes), rillettes, terrines et oeufs frais, ainsi que ceux d'autres producteurs locaux !

**OUVERTURE :** Vendredi de 16h à 19h, samedi de 9h à 12h

### Erwan et Jean- Pierre GOUYETTE

22 rue Magloire  
Douvile  
78270 CRAVENT  
magasin-chezlamere@  
outlook.fr  
Tél : 0620054538  
Site : https://  
magasin  
fermier-chezlamere.fr/  
Facebook : Magasin  
fermier-Chez la mère

## CHAMBRES D'HOTES ET GITE A LA FERME



Marie-Claudine

## 123. FERME DES VALLEES

**VIVEZ FERMIER :** Producteurs de céréales en agriculture biologique, nous avons créé des gîtes à la ferme pour vous accueillir.

Nous serons ravis de vous en parler davantage et de vous accueillir dans nos 3 chambres d'hôtes et dans notre gîte qui est aménagé pour les personnes en situation de handicap.

**RÉSERVATION :** www.fermedesvallées.com  
contact@fermedesvallées.com - 06 78 79 51 48.

### Marie-Claudine RAUX LE DUFF

FERME DES  
VALLEES  
20 bis rue Henri Duverdin  
78200 SOINDRES  
Tél. 01 34 76 57 44  
06 78 79 51 48  
contact@fermedesvallées.  
com





Franck

## 124. LA FERME DU HAUBERT

**MANGEZ FERMIER :** Eleveurs de poulets, pintades de plein air et volailles festives, nous cultivons également pour vous des pommes de terre, salades, tomates, fraises et autres légumes de saison ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** vendredi de 10h à 19h, samedi de 9h à 19h, et le dimanche de 9h à 14h.

**VIVEZ FERMIER :** Nous vous proposons de venir pêcher la truite arc-en-ciel, truite fario ou saumons de fontaine dans nos étangs. Tables et barbecues vous attendent pour de bons moments partagés chez nous !

**OUVERTURE :** Pour la pêche : Tous les jours de 6h30 à 19h30 de début mars à fin octobre.

**CAPACITE :** 100 personnes.

**Franck, Jérôme  
et Sébastien EMERY**

Ferme du Moulin du  
Haubert  
78440 - BRUEIL EN VEXIN  
Tél. 01 34 75 39 37  
ferme.du.haubert@  
orange.fr  
www.la-ferme-du-haubert.  
fr



Marie-Sophie

## 125. FERME DE LA CROIX BLANCHE

**MANGEZ FERMIER :** Eleveuse de vaches Parthenaises, j'accueille les veaux femelles à quelques mois et les élève jusqu'à l'âge adulte. Passionnée d'animaux depuis toute petite, j'ai repris la ferme familiale en 2023. Nos vaches sortent en prairie à la belle saison et une partie de leur alimentation est produite sur la ferme grâce à la culture de blé, colza, maïs et de la betterave sucrière.

Depuis de nombreuses années, nous avons fait le choix de vendre notre viande en direct à la ferme afin de vous permettre d'acheter localement des produits de qualité !

**OUVERTURE :** Nous réalisons une vente de viande par mois sur 3 jours. Les dates sont annoncées sur notre page Facebook sur les créneaux suivants : le vendredi de 14h à 19h ; les samedi et dimanche de 9h à 13h.

VIANDE BOVINE

**Marie-Sophie  
ROSENTRITT**

Route nationale  
78440 DROCOURT  
Tél : 06 80 68 11 05  
lamaronde131183@  
gmail.com  
Facebook :  
Ferme de La Croix  
Blanche

**WWW.BIENVENUE-A-LA-FERME.COM :**  
**LAISSEZ VOTRE AVIS SUR**  
**VOTRE EXPÉRIENCE CHEZ NOUS !**

### Val d'Oise nature

Avec ses Parc naturels régionaux, ses forêts domaniales et ses cours d'eau, le Val d'Oise offre une grande diversité de paysages, avec des milieux naturels préservés et un patrimoine bâti d'une grande richesse. Ici les grandes cultures céréalières dominent, mais l'arboriculture, le maraichage et l'élevage contribuent aussi à la diversité des productions du Val d'Oise.

### Val d'Oise actif

A pied, vélo, ou sur l'eau, le Val d'Oise se découvre en mode actif. De nombreux itinéraires permettent de découvrir le territoire autrement. Par exemple pourquoi ne pas profiter d'une balade à vélo pour rencontrer des producteurs locaux ? Les possibilités sont grandes, y compris au départ de Paris, avec des liaisons train-vélo jusqu'au cœur du Vexin.

### Val d'Oise impressionniste

L'année 2024 marque les 150 ans de l'Impressionnisme, thématique incontournable dans le Val d'Oise. Face à la frénésie de la vie moderne, les artistes du XIXème siècle ont sublimé sur leurs toiles la quiétude et la douceur de vivre au bord de l'eau. On pense notamment à Claude Monet sur les bords de Seine à Argenteuil et Vétheuil, mais aussi à Cézanne, Pissarro puis Van Gogh dans la Vallée de l'Oise. Ces peintres, ont trouvé ici leur source d'inspiration au milieu de ce décor si pittoresque de nature !

## VOS RENDEZ-VOUS

o 4 et 5 mai 2024 Fête des plantes du Château de La Roche-Guyon

o 27 au 29 septembre 2024 Cyclotour des tiers-lieux du Vexin



# A VOIR / A FAIRE :

## Les Jardins Remarquables :

Domaine de Villarceaux, Parc de l'Abbaye de Royaumont, Potager-fruitier du Château de La Roche-Guyon, Domaine d'Ambleville, Musée de l'outil à Wy-dit-Joli-Village, Jardin de Grisy-les-Plâtres.

## Balades à pied ou à vélo :

Les itinéraires : les sentiers du patrimoine, les boucles cyclables de Théméricourt et Auvers-sur-Oise, l'Avenue Verte London-Paris, la Seine à Vélo (itinéraires à retrouver sur le site ou l'appi Val d'Oise MyBalade).

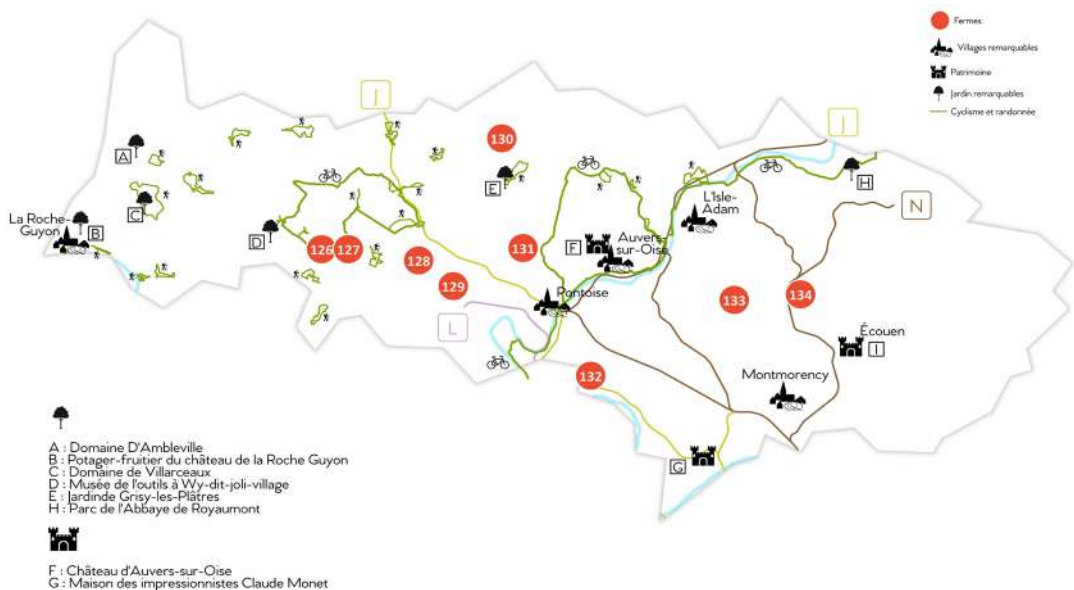
Les loueurs de vélos accessibles en train : Vél'OFIL du Vexin (Us, Halt'à Us), Les Bicyclettes du Vexin (Auvers-sur-Oise), Val d'Oise Aventures (Mery-sur-Oise)

## Impressionnisme et arts :

Maison Impressionniste Claude Monet à Argenteuil, Château d'Auvers-sur-Oise : exposition « Van Gogh, les derniers voyages » jusqu'au 29 septembre 2024. L'Automne Impressionniste (Pontoise, Auvers-sur-Oise et L'Isle-Adam) : octobre - novembre



©CHANTILLE DE LINCOURT





Stéphane

## 126. HUILERIE AVERNOISE

**MANGEZ FERMIER :** Nous cultivons, au cœur du Vexin, du colza, tournesol, cameline et pavot, que nous pressons à froid à la ferme pour vous proposer six huiles parfumées et variées ! Notre moulin nous donne également une farine T110, issue de notre blé. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

### Stéphane DUVAL

Route de  
Théméricourt  
CD81 - 95450 AVERNES  
Tél. 01 30 39 22 70 06 11  
19 07 28  
sduval2@gmail.com  
www.huilerie-avernoise.com



Denis

## 127. FERME BRASSERIE DU VEXIN

**MANGEZ FERMIER :** Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre ferme Brasserie, en activité depuis 2001 ! Nous produisons des céréales depuis 3 générations au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin. Nous transformons une partie de notre orge en une gamme de bières locales ! Notre crédo : produire du champ à la chope... pour vous ! Nous vous proposons 2 gammes principales ainsi que des bières de saison.

**OUVERTURE :** samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h.

### Denis SARGERET

3 rue Croix des Ruelles  
95540 THEMERICOURT  
Tél. 01 30 39 24 43  
contact@biereduvexin.fr



Laurent

## 128. VERGERS D'ABLEIGES

**MANGEZ FERMIER :** Situés dans le cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français, nous sommes des arboriculteurs passionnés par notre métier. Nous travaillons en famille depuis plus de 30 ans et sommes spécialisés en fruits du verger, avec plus de 32 variétés de pommes, de poires, mais également des framboises, cassis, abricots et prunes ! Nous pratiquons une agriculture raisonnée, basée sur la connaissance fine de notre écosystème.

**OUVERTURE :** boutique ouverte le vendredi 10h-12h30 et 14h-19h et le samedi 10h-12h30.

Marchés : Puteaux Chantecop (dimanche matin), Suresnes-Cité Jardin (jeudi et dimanche matin) et Puteaux les Bergères (samedi matin).

Fermeture entre le 14 juillet et le 15 août, entre Noël et jour de l'an.

### Laurent, Valérie, Mathieu BARROIS

Chemin départemental 28  
95450 ABLEIGES  
Tél. 01 34 66 10 56  
06 08 80 60 66  
barrois@lesvergersdableiges.fr  
www.lesvergersdableiges.fr



## 129. CUEILLETTE DE CERGY



Louis

**MANGEZ FERMIER :** Notre expérience depuis 1976 se conjugue avec adaptation et innovation chaque jour. Cueillez vos fruits et légumes frais, cultivés dans l'esprit d'une agriculture raisonnée et durable. Plus de 130 variétés de fruits et de légumes sélectionnés pour leurs qualités gustatives vous attendent, ainsi qu'un large choix de fleurs. Une boutique, « le marché de Caroline », vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Tous les jours. Plus d'informations sur notre site.

**VIVEZ FERMIER :** Ferme pédagogique, nous accueillons des groupes scolaires, maternelles et primaires sur réservation, selon deux thèmes au choix :

- au printemps, les fraises.
- à l'automne, les pommes.

Famille  
**THOMASSIN**

Route de Courcelles  
Le Petit Champ 95650  
PUISEUX PONTOISE  
Tél. 01 34 46 10 52  
cueillettecergy@orange.fr  
www.cueillettedecergy.fr/  
Facebook- Instagram :  
CueilletteDeCergy



## VIANDE

## 130. FERME DE L'ARCHE



Sonia & Eric

**MANGEZ FERMIER :** Nous prenons soin d'un troupeau de vaches charolaises. Avec notre propre atelier de découpe et notre boutique, nous vous proposons notre viande locale de qualité, à un bon prix ! Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

**OUVERTURE :** Nos colis de viande vous sont proposés sur réservation.

Eric et Sonia  
**VAN ISACKER**

2 voie communale -  
Le Fay  
95640 BREANCON  
Tél. 06 77 39 17 10  
archeduvexin@gmail.com  
www.ferme-arche.fr

## FARINE, OEUFS, VIANDE, VOLAILLES, POULES PONDEUSES FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

## 131. FERME DES SABLONS



Thibaud

**MANGEZ FERMIER :** Dans le Parc Naturel du Vexin, nous cultivons des céréales et veillons sur nos vaches Charolaises et Limousines comme sur nos cochons, poules pondeuses, canards et oies en plein air. Retrouvez ainsi en direct chez nous nos oeufs, notre viande : de boeuf, de veau et de porc, nos terrines et charcuterie, nos pommes de terre, nos farines issues de notre moulin à meule de pierre. Adoptez vos poules : nous vendons également de jeunes poules pondeuses toute l'année, ainsi que des poules d'ornements (de mars à avril).

**OUVERTURE :** Lundi de 17h à 19h, mercredi de 9h à 12h, vendredi de 16h à 19h, samedi de 9h à 13h. Fermé les jours fériés. Nos distributeurs automatiques vous attendent 7j/7 et 24h/24.

Thibaud JOREL

6 rue des  
Fossettes - Sente de la  
procession  
95650 GENICOURT  
Tél. 06 84 23 93 18  
fermedessablons@gmail.com  
www.lafermedes  
sablons.com  
boutique.laferme  
dessablons.com



**VIVEZ FERMIER :** Notre visite guidée de la ferme est adaptée à l'âge des enfants, à leur classe et à leur parcours pédagogique. Elle dure environ 1h30 le matin ou l'après-midi (avec possibilité de pique-niquer sur place) et est accompagnée d'un atelier en fonction des âges.

Vous partirez à la rencontre de nos animaux : vaches, poules, canards, oies, cailles, lapins, poneys, âne, cochons et serez incollables sur leur habitat, leur alimentation ou leur reproduction ! Vous découvrirez la passionnante culture des céréales : blé, orge, maïs, avoine, tournesol, pois, lin, ... jusqu'à la transformation de certaines d'entre elles en farine.

**CAPACITE :** 60 personnes - Réservation obligatoire. Plus d'informations sur notre site internet.

## 132. AU JARDIN ENCHANTÉ



Thomas

**MANGEZ FERMIER :** Producteurs de plants horticoles, nous vous accueillons dans nos serres depuis 1985. Engagés dans une démarche de transition vers une gestion plus durable et circulaire nous cultivons en pots, plantes fleuries, plantes annuelles et vivaces, plants de légumes et d'aromatiques.

Nous vendons également arbustes, arbres, arbres fruitiers, végétaux d'ornement et rosiers d'autres producteurs de confiance ! Venez nous voir !

**OUVERTURE :** Tous les jours de 9h30 à 19h sans interruption

**Thomas GRAZIANI**

Au jardin enchanté  
357 Rte de Conflans  
95 220 HERBLAY Tél :  
01 39 97 94 43  
Facebook : Au jardin  
enchanté



## FROMAGES DE CHÈVRE

## 133. FERME DE CHAUVRY



Hugues

**MANGEZ FERMIER :** Nous prenons soin de 170 chèvres alpines au poil blanc comme neige, dont nous transformons le lait à la ferme en crottins frais, crémeux, demi-secs et secs, bûche fraîche, cendrée, affinée et faisselle. Nous les vendons en direct au magasin de la ferme.

Ferme familiale, nous produisons également des céréales (blé, maïs, orge) et le fourrage de nos animaux pour l'hiver. A la belle saison, les chèvres sortent en prairie.

Lorsque vous passez au magasin, n'hésitez pas à en profiter pour saluer chèvres, boucs, lapins et canards.

**OUVERTURE :** du mercredi au vendredi de 15h à 19h, le samedi de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h, et le dimanche de 16h à 19h.

**Hugues RIBIOLLET**

2 Grande Rue  
95560 CHAUVRY  
Tél : 01 34 69 26 07-  
06 85 71 19 34  
Facebook : la Ferme de  
Chauvry

## FRUITS, LEGUMES & FLEURS

## 134. CUEILLETTE DE LA CROIX VERTE



Albéric

**MANGEZ FERMIER :** Cueillez et mangez fermier : du champ à l'assiette, telle est notre devise. Depuis 1981, nous produisons de manière traditionnelle en plein champs des légumes, des fruits, des fleurs et des herbes aromatiques. Venez cueillir seul ou en famille, sur plus de 50 hectares de jardin grandeur nature.

Vous y trouverez également notre nouveau magasin fermier avec d'autres produits gourmands de producteurs

**OUVERTURE :** La cueillette est ouverte de mai à novembre. Le magasin, lui, restera ouvert toute l'année.

**Thomas et Albéric  
THIROUIN**

1, D909  
95570  
ATTAINVILLE  
Tél. : 07 86 00 03 95  
Mail : Cueillette  
croixverte@gmail.com  
Site : www.cueillette  
-de-la-croix-verte.com  
Facebook :  
cueillettedelacroixverte

# LA BALADE DU GOÛT

27<sup>ème</sup>  
édition  
2024

**SAMEDI 12** À PARTIR DE 14H  
& **DIMANCHE 13**  
**OCTOBRE** À PARTIR DE 11H

LES FERMES D'ÎLE-DE-FRANCE  
VOUS OUVERT LEURS PORTES



POUR TOUT RENSEIGNEMENT :  
Chambre d'agriculture de Région Île-de-France - 01 64 79 30 65

[www.balade-du-gout.fr](http://www.balade-du-gout.fr)



# Observatoire 2022

## Bienvenue à la ferme c'est...



**UN RÉSEAU  
QUI PÈSE DANS LE  
MONDE AGRICOLE**

**8000**  
adhérents  
partout en France

**58%**  
circuit  
court

**18%**  
font  
les deux

**24%**  
agri-  
tourisme

## UN GAGE DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ



**100%** des producteurs

suivent la charte de qualité Bienvenue à la ferme  
basée sur les engagements de : transparence, traçabilité, lien avec le consommateur,  
production, transformation, développement durable et valorisation du patrimoine.  
Ces engagements sont vérifiés par les Chambres d'agriculture.

**58%**

des producteurs du réseau  
sont sous signe officiel labellisé et/ou certification

- 30% en BIO
- 28% AOP/IGP
- 15% en Haute valeur environnementale
- 20% ont l'intention de se labelliser



**70%**

des producteurs du réseau  
transforment leurs productions directement à la ferme

**Principaux canaux  
de commercialisation :**  
(en % d'adhérents)

- 97% en vente à la ferme
- 78% dans les commerces locaux  
(Commerçant détaillant + point de vente collectif  
+ autre magasins de producteurs + GMS)
- 68% en restauration  
(Restaurants + restauration collective)
- 67% sur des marchés
- 46% en commerce en ligne  
(Drive fermier + E-commerce)
- 9% en casiers automatiques



**93%**

des clients  
de Bienvenue à la ferme sont  
satisfaits de leur expérience\*\*

## UNE SOURCE DE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE



En moyenne :  
**47%** du chiffre  
d'affaires total de  
l'exploitation est généré par les  
activités Bienvenue  
à la ferme

Plus de  
**75%**  
du CA total  
est réalisé par les  
activités Bienvenue  
à la ferme pour  
**29%**  
des adhérents



Près d'1 Milliard d'€ de CA cumulé  
généralisé par les activités des adhérents Bienvenue  
à la ferme et Marchés des Producteurs de Pays

**2 emplois temps plein en moyenne**  
par ferme consacrés aux activités Bienvenue à  
la ferme



Plus d'**1/3**  
des adhérents

veulent développer plus encore  
leur activité de diversification  
dans les 5 prochaines années

## UNE MARQUE CONNUE ET RECONNUE





Plus d'une  
personne sur 2  
connait la marque \*\*

**1<sup>er</sup>** réseau agricole  
en circuit court et agritourisme

Top 3 des marques circuit court  
et agritourisme qui inspirent le plus  
confiance avec Biocoop et Gîtes de France \*\*\*

**400 000**  
visites en moyenne  
par mois, sur le site internet



Plus de **50 000** abonnés Facebook   
Plus de **8700** abonnés LinkedIn 

\* Enquête menée du 15 avril 2022 au 21 juin 2022 dans le réseau Bienvenue à la ferme.  
1067 répondants issus de tous les territoires (métropole et outre-mer)

\*\* Étude Kantar menée pour Bienvenue à la ferme en 2022 sur la notoriété et le positionnement de la marque.  
1052 répondants de 16 ans et plus, France entière

\*\*\* Étude Kantar menée pour Bienvenue à la ferme en 2020 sur la notoriété et le positionnement de la marque.  
1054 répondants de 16 ans et plus, France entière

## SUIVEZ NOUS ! SUIVEZ LES ACTUALITÉS DU RÉSEAU

### > IDÉES GOURMANDES, ÉVÈNEMENTS À LA FERME, TRAVAUX DE SAISONS...

Sur notre site : [bienvenue-a-la-ferme.com/Île-de-France](http://bienvenue-a-la-ferme.com/Île-de-France)  
Sur Facebook : [Bienvenue à la ferme Île de France](#)  
Sur Instagram : [bienvenuealafermeiledefrance](#)

### > SUIVEZ NOS ÉVÈNEMENTS :

Les Printemps à la ferme : [printempsalaferme.com](http://printempsalaferme.com)  
La Balade du Goût : [www.balade-du-gout.fr](http://www.balade-du-gout.fr)



## ILS NOUS ONT REJOINTS CETTE ANNÉE !

La ferme d'Ambroise (77), Ambroise THOMAS, n°27, Fraises

Domaine Du Chasne (77), Agathe MAURY, n°28, Vin

Domaine de Delorozoy (77), Vignes en Brie, Delphine DELOROZOY n°34, Vin

La Joly Cagouille (77), Nadine et Dominique SURAT, n°43, Escargots

Les sources de l'Éclimont, (91), Pierre et Julien BARBEROT, n°96, Truites

Ferme de Sonchamp (78), Marie DE CUVERVILLE n°106, farines et huiles

Ferme de la croix Blanche (78), Marie-Sophie ROSENTRITT n°125, viande de bœuf

Vergers de la Haye (78), Fabien et Antoine FRÉMIN, n°125 fruits et légumes bios

Ferme de Chauvry (78), Hugues RIBIOLLET, n°133, fromage de chèvre





# INDEX DES FERMES

SELON LEUR PRODUCTION  
DE LA FERME

Pour vous repérer, retrouvez la carte d'Ile-de-France au centre de ce guide.

## MANGEZ FERMIER !

### FRUITS & LEGUMES

Cueillette de compans (n°1).....	p.10
Aux vergers de st soupplètes (n°2).....	p.10
La fraiserie de l'étang (n°4).....	p.11
Ferme de rutel (n°5).....	p.11
Maurice de poincy (n°9).....	p.12
La ferme du gué (n°10).....	p.13
Ferme de signets (n°16).....	p.15
Ferme du grand balleau - terre de brie (n°17).....	p.15
Cueillette de nolongue (n°18).....	p.15
Cueillette de chanteloup-en-brie (n°22).....	p.18
Ferme de sainte avoye (n°24).....	p.18
La ferme d'ambroise (n°27).....	p.19
Le potager des mirats (n°30).....	p.20
Ferme du jariel (n°35).....	p.22
Ferme de larnière (n°37).....	p.24
Cueillette de lumigny (n°45).....	p.26
Halles de bougainville (n°49).....	p.28
Cueillette de la grange (n°50).....	p.28
Jardin des brosses (n°52).....	p.29
Cueillette de guignys (n°54).....	p.29
Cueillette de servigny (n°56).....	p.31
Ferme d'éprunes (n°57).....	p.31
Cueillette de voisinon - ma ferme en boîte (n°58).....	p.32
Ferme chaillotine (n°66).....	p.34
Ferme des moënes (n°68).....	p.35
Ferme de l'abondance (n°73).....	p.38
La petite ferme auffervilloise (n°78).....	p.39
Les fruits rouges de mon jardin (n°82).....	p.41
Le village potager (n°83).....	p.41
Aux champs soisy (n°90).....	p.47
Ferme de la pouletterie (n°91).....	p.47
Cueillette de torfou (n°93).....	p.48
Les vergers de champlain (n°101).....	p.53
Ferme de viltain (n°103).....	p.56
Vergers de la haye (n°109).....	p.58
Serres des princesses (n°111).....	p.58
Ferme de la haye (n°112).....	p.59
Maison palmier (n°113).....	p.59
Ferme du loup ravissant (n°116).....	p.60
Malowe nature (n°121).....	p.62
La ferme du haubert (n°124).....	p.63
Vergers d'ableiges (n°128).....	p.66
Cueillette de cergy (n°129).....	p.67
Cueillette de la croix verte (n°134).....	p.68

### BOVINS-OVINS-CAPRINS-PORCS & AUTRES VIANDES

Ferme de la bretonniere (n°29).....	p.20
Ferme de moneuse (n°41).....	p.25
Ferme du moulin (n°46).....	p.27
Ferme de courcelles (n°48).....	p.27
Halles de bougainville (n°49).....	p.28
Ferme de fourches (n°55).....	p.31
Ferme de la recette (n°64).....	p.34
Ferme de la nozaie (n°70).....	p.36
Ferme avicole de villemarechal (n°71).....	p.36
Bergerie de la fontaine clairette (n°72).....	p.36
Ferme de l'abondance (n°73).....	p.38
Ferme de filbois (n°79).....	p.40
Ferme courtois (n°80).....	p.40
Ferme des sueurs (n°100).....	p.51
Ferme de la villeneuve (n°107).....	p.57
Ferme de maurepas (n°108).....	p.57
Ferme du moulin (n°118).....	p.61
Ferme de saint corentin (n°119).....	p.61
Ferme de la croix blanche (n°125).....	p.63
Ferme de l'arche (n°130).....	p.67
Ferme des sablons (n°131).....	p.67

### VOLAILLES, CANARDS-FOIE GRAS & PRODUITS DU CANARD

Ferme des loges (n°15).....	p.14
Ferme de la bretonniere (n°29).....	p.20
Ferme du moulin (n°46).....	p.27
Ferme de courcelles (n°48).....	p.27
Ferme de fourches (n°55).....	p.31
Ferme de la tour (n°59).....	p.32
Ferme des moënes (n°68).....	p.35
Ferme de la nozaie (n°70).....	p.36
Ferme avicole de villemarechal (n°71).....	p.36
Ferme des galaches (n°74).....	p.38
Ferme de filbois (n°79).....	p.40
Ferme des tuiles (n°84).....	p.41
La volaille prunaysienne (n°86).....	p.46
L'orée de milly (n°87).....	p.46
Ferme du fourcheret (n°88).....	p.46
Elevage la doudou (n°92).....	p.48
Ferme des sueurs (n°100).....	p.51
Ferme de la villeneuve (n°107).....	p.57
Ferme de maurepas (n°108).....	p.57
Ferme du loup ravissant (n°116).....	p.60
Ferme des bouillots (n°122).....	p.62
La ferme du haubert (n°124).....	p.63
Ferme des sablons (n°131).....	p.67





## POISSONS

Sources d'eclimont (n°96).....	p.50
Pisciculture de villette (n°120).....	p.61

## OEUFS

Ferme des chardonnerets (n°3).....	p.10
Ferme des parrichets (n°25).....	p.19
Ferme de la bretonniere (n°29).....	p.20
Ferme du moulin (n°46).....	p.27
Ferme de courcelles (n°48).....	p.27
Ferme de fourches (n°55).....	p.31
Ferme avicole de villemarechal (n°71).....	p.36
Ferme des galaches (n°74).....	p.38
Ferme de laveau (n°81).....	p.40
Ferme des tuiles (n°84).....	p.41
L'orée de milly (n°87).....	p.46
Ferme du fourcheret (n°88).....	p.46
Elevage la doudou (n°92).....	p.48
Les p'tites cocottes d'edith (n°94).....	p.48
Ferme des sueurs (n°100).....	p.51
Ferme de la villeneuve (n°107).....	p.57
Ferme de maurepas (n°108).....	p.57
Ferme de pontaly (n°110).....	p.58
Malowe nature (n°121).....	p.62
Ferme des bouillots (n°122).....	p.62
Ferme des sablons (n°131).....	p.67

## PLATS CUISINES & TERRINES

Elevage avicole saint georges (n°8).....	p.12
Ferme des parrichets (n°25).....	p.19
Ferme de la bretonniere (n°29).....	p.20
Ferme de moneuse (n°41).....	p.25
Ferme du moulin (n°46).....	p.27
Ferme de courcelles (n°48).....	p.27
Ferme des moènes (n°68).....	p.35
Ferme avicole de villemarechal (n°71).....	p.36
Ferme des galaches (n°74).....	p.38
Ferme de laveau (n°81).....	p.40
Ferme des tuiles (n°84).....	p.41
La volaille prunaysienne (n°86).....	p.46
L'orée de milly (n°87).....	p.46
Ferme de la villeneuve (n°107).....	p.57
Ferme du loup ravissant (n°116).....	p.60
Ferme du moulin (n°118).....	p.61
Pisciculture de villette (n°120).....	p.61
Ferme des bouillots (n°122).....	p.62
La ferme du haubert (n°124).....	p.63

## ESCARGOTS

La joly cagouille (n°43).....	p.26
L'escargot de france janic (n°65).....	p.34

## GLACES

Les 3 givrées (n°11).....	p.13
---------------------------	------

## FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS

Ferme apicole de metaczyk'api (n°7).....	p.12
Ferme de la valliere (n°13).....	p.14
La ferme de mauperthuis (n°19).....	p.17
Ferme de saint thibault (n°23).....	p.18
Les biquettes de romnel (n°38).....	p.24
Ferme sainte colombe (n°39).....	p.24
Ferme de moneuse (n°41).....	p.25
Ferme de courcelles (n°48).....	p.27
Ferme des petits bois (n°62).....	p.33
Bergerie de la fontaine clairette (n°72).....	p.36
Ferme de moigny (n°89).....	p.47
Elevage la doudou (n°92).....	p.48
Ferme de l'enclos des chevrettes (n°95).....	p.50
Asinerie francilanes (n°102).....	p.53
Ferme de viltain (n°103).....	p.56
Ferme de la villeneuve (n°107).....	p.57
Ferme de saint corentin (n°119).....	p.61
Ferme de chauvry (n°133).....	p.68

## FARINE, PÂTES, LEGUMES & FRUITS SECS

Ferm'meaux pâtes (n°6).....	p.11
Ferme de ferolles (n°20).....	p.17
La ferme des epieds- le moulin du grand champ (n°26).....	p.19
Les briardines - ferme de gloise (n°42).....	p.25
Ferme de la tessonnerie (n°44).....	p.26
Des pâtes briardes epi c'est tout (n°47).....	p.27
Ferme de forest (n°51).....	p.28
Ferme de fontaine (n°75).....	p.38
Ferme de voisins - l'atelier m'pates (n°97).....	p.50
Huilerie de l'orme creux (n°99).....	p.51
Ferme de chatonville (n°106).....	p.57
Ferme de pontaly (n°110).....	p.58
Huilerie avernoise (n°126).....	p.66
Ferme des sablons (n°131).....	p.67

## PLANTES AROMATIQUES & MEDICINALES

Halles de bougainville (n°49).....	p.28
La petite ferme auffervilloise (n°78).....	p.39
Le village potager (n°83).....	p.41
Maison paulmier (n°113).....	p.59
Cueillette de la croix verte (n°134).....	p.68

## SAFRAN

Ferme du grand balleau - terre de brie (n°17).....	p.15
Le safran d'herve viron (n°85).....	p.42

## VINAIGRE, MOUTARDE

Ferme de la bonnerie (n°33).....	p.21
Ferme boudignat (n°61).....	p.33
Ferme de l'abondance (n°73).....	p.38
Ferme gite la gastine - biere la gâtine (n°76).....	p.39





# INDEX DES FERMES (SUITE)

## HUILE

Ferme de ferolles (n°20).....	p.17
Ferme de la mercy (n°60).....	p.32
Huilerie laluche (n°98).....	p.51
Huilerie de l'orme creux (n°99).....	p.51
Ferme de chatonville (n°106).....	p.57
Ferme de pontaly (n°110).....	p.58
Huilerie avernoise (n°126).....	p.66

## CIDRE, BIÈRE, PETILLANTS & JUS DE FRUITS

Cueillette de compans (n°1).....	p.10
Aux vergers de st soupplets (n°2).....	p.10
La fraiseriaie de l'etang (n°4).....	p.11
La ferme du gué (n°10).....	p.13
Ferme du grand balleau - terre de brie (n°17).....	p.15
Cueillette de chanteloup-en-brie (n°22).....	p.18
Ferme de la bretonniere (n°29).....	p.20
Ferme de la bonnerie (n°33).....	p.21
Cueillette de lumigny (n°45).....	p.26
Cueillette de la grange (n°50).....	p.28
Brasserie rabourdin (n°53).....	p.29
Cueillette de servigny (n°56).....	p.31
Ferme des moènes (n°68).....	p.35
Ferme de l'abondance (n°73).....	p.38
Ferme gite la gastine - biere la gâtine (n°76).....	p.39
Aux champs soisy (n°90).....	p.47
Cueillette de torfou (n°93).....	p.48
Les vergers de champlain (n°101).....	p.53
Ferme brasserie du vexin (n°127).....	p.66
Vergers d'ableiges (n°128).....	p.66
Cueillette de cergy (n°129).....	p.67
Cueillette de la croix verte (n°134).....	p.68

## MIEL & PRODUITS DERIVES

Ferme apicole de metacyk'api (n°7).....	p.12
Abeilles et miel (n°21).....	p.17
La miellerie veron (n°31).....	p.21
Halles de bougainville (n°49).....	p.28
Delices de la ruche (n°67).....	p.35
Ferme guéherville (n°104).....	p.56
Rucher frissson (n°117).....	p.60

## FARINES

La ferme des epieds- le moulin du grand champ (n°26).....	p.19
Ferme de la tessonnerie (n°44).....	p.26
Ferme de forest (n°51).....	p.28
Ferme de chatonville (n°106).....	p.57
Huilerie avernoise (n°126).....	p.66
Ferme des sablons (n°131).....	p.67

## VINS

Domaine du chasne (n°28).....	p.20
Domaine delorozoy - vignes en brie (n°34).....	p.22

## FLEURS & PLANTS

Cueillette de compans (n°1).....	p.10
Cueillette de chanteloup-en-brie (n°22).....	p.18
Cueillette de lumigny (n°45).....	p.26
Halles de bougainville (n°49).....	p.28
Cueillette de servigny (n°56).....	p.31
Cueillette de voisenon - ma ferme en boite (n°58).....	p.32
Champetre, ferme florale des bords de seine (n°63).....	p.33
Serres de lunain (n°69).....	p.35
Cueillette de torfou (n°93).....	p.48
Les vergers de champlain (n°101).....	p.53
Serres des princesses (n°111).....	p.58
Cueillette de cergy (n°129).....	p.67
Au jardin enchanté (n°132).....	p.68
Cueillette de la croix verte (n°134).....	p.68

## ALIMENTATION ANIMALE

Les graines de mon village (n°12).....	p.13
Ferme des sablons (n°131).....	p.67

## PAIN, BRIOCHES, GATEAUX

La ferme des epieds- le moulin du grand champ (n°26).....	p.19
Les biquettes de romnel (n°38).....	p.24
Elevage la doudou (n°92).....	p.48
Huilerie de l'orme creux (n°99).....	p.51
Ferme moisan-le moulin des moissons (n°115).....	p.60

## LABEL FERMES BIO



Ferme de signets (n°16).....	p.15
Ferme du grand balleau - terre de brie (n°17).....	p.15
Cueillette de chanteloup-en-brie (n°22).....	p.18
La ferme des epieds- le moulin du grand champ (n°26).....	p.19
Domaine du chasne (n°28).....	p.20
Le potager des mirats (n°30).....	p.20
Les biquettes de romnel (n°38).....	p.24
Ferme sainte colombe (n°39).....	p.24
Cueillette de lumigny (n°45).....	p.26
Halles de bougainville (n°49).....	p.28
Champetre, ferme florale des bords de seine (n°63).....	p.33
Ferme chaillotine (n°66).....	p.34
Ferme des moènes (n°68).....	p.35
Ferme de la nozaie (n°70).....	p.36
Bergerie de la fontaine clairette (n°72).....	p.36
Ferme de l'abondance (n°73).....	p.38
Ferme de fontaine (n°75).....	p.38
La petite ferme auffervilloise (n°78).....	p.39
Ferme de laveau (n°81).....	p.40
Le village potager (n°83).....	p.41
L'orée de milly (n°87).....	p.46
Ferme de moigny (n°89).....	p.47
Aux champs soisy (n°90).....	p.47
Ferme des sueurs (n°100).....	p.51
Asinerie francilienes (n°102).....	p.53
Ferme de chatonville (n°106).....	p.57
Vergers de la haye (n°109).....	p.58
Ferme de pontaly (n°110).....	p.58
Ferme de la haye (n°112).....	p.59
Malowe nature (n°121).....	p.62



# VIVEZ FERMIER !

## GÎTES, CHAMBRES D'HÔTES, CAMPING, SALLES

Les graines de mon village (n°12).....	p.13
Ferme de la valliere (n°13).....	p.14
Espace nature de la pépinière au creux du chêne (n°14)...	p.14
Ferme la bergerie (n°40).....	p.25
Ferme de la mercy (n°60).....	p.32
Ferme de la recette (n°64).....	p.34
Ferme chaillotine (n°66).....	p.34
Ferme de l'avenir (n°77).....	p.39
Ferme de presles (n°105).....	p.56
Ferme des vallees (n°123).....	p.62

## ACCUEIL DE CAMPING-CARS

Espace nature de la pépinière au creux du chêne (n°14)...	p.14
Ferme des parrichets (n°25).....	p.19

## LOCATIONS DE SALLES

Espace nature de la pépinière au creux du chêne (n°14)...	p.14
Jardin le point du jour (n°32).....	p.21
Ferme de l'avenir (n°77).....	p.39
Le village potager (n°83).....	p.41

## PENSION DE CHEVAUX

Ferme de la vignette (n°114).....	p.59
-----------------------------------	------

## FERMES DE DECOUVERTE EN GROUPE ! ENTRE AMIS, EN FAMILLE

Cueillette de compans (n°1).....	p.10
Espace nature de la pépinière au creux du chêne (n°14)...	p.14
Cueillette de chanteloup-en-brie (n°22).....	p.18
Ferme de la bretonniere (n°29).....	p.20
Jardin le point du jour (n°32).....	p.21
Labymais de la brie (n°36).....	p.22
Ferme la bergerie (n°40).....	p.25
Cueillette de lumigny (n°45).....	p.26
Cueillette de servigny (n°56).....	p.31
Ferme de la mercy (n°60).....	p.32
Elevage la doudou (n°92).....	p.48
Sources d'eclimont (n°96).....	p.50
Les vergers de champlain (n°101).....	p.53
Asinerie francilienes (n°102).....	p.53
Ferme de pontaly (n°110).....	p.58
Pisciculture de villette (n°120).....	p.61
Malowe nature (n°121).....	p.62
La ferme du haubert (n°124).....	p.63
Cueillette de cergy (n°129).....	p.67
Ferme des sablons (n°131).....	p.67

## FERMES PEDAGOGIQUES

Pour les écoles, de la maternelle au lycée, les étudiants, les centres de loisirs...  
Les fermes pédagogiques Bienvenue à la Ferme travaillent avec les académies.

Cueillette de compans (n°1).....	p.10
Espace nature de la pépinière au creux du chêne (n°14)...	p.14
Cueillette de chanteloup-en-brie (n°22).....	p.18
Jardin le point du jour (n°32).....	p.21
Labymais de la brie (n°36).....	p.22
Ferme la bergerie (n°40).....	p.25
Cueillette de lumigny (n°45).....	p.26
Cueillette de la grange (n°50).....	p.28
Cueillette de servigny (n°56).....	p.31
Ferme de la mercy (n°60).....	p.32
Elevage la doudou (n°92).....	p.48
Les vergers de champlain (n°101).....	p.53
Asinerie francilienes (n°102).....	p.53

Ferme de pontaly (n°110).....	p.58
Malowenature(n°121).....	p.62
Cueillette de cergy (n°129).....	p.67
Ferme des sablons (n°131).....	p.67





# BIENVENUE À LA FERME - ÎLE-DE-FRANCE ÉDITION 2024

CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DE RÉGION ÎLE-DE-FRANCE  
01 64 79 30 65  
IDF.CHAMBRE-AGRICULTURE.FR

[BIENVENUE-A-LA-FERME.COM/ILE-DE-FRANCE](https://BIENVENUE-A-LA-FERME.COM/ILE-DE-FRANCE)



CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE RÉGION ÎLE-DE-FRANCE, SUR PAPIER RECYCLÉ,  
AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION



Yvelines  
Le Département

