



CÔTE D'OR

ÉDITION 2024

Mangez, vivez *fermier*

Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme

10 000 agriculteurs près de chez vous
pour découvrir, déguster, séjourner

bienvenue-a-la-ferme.com

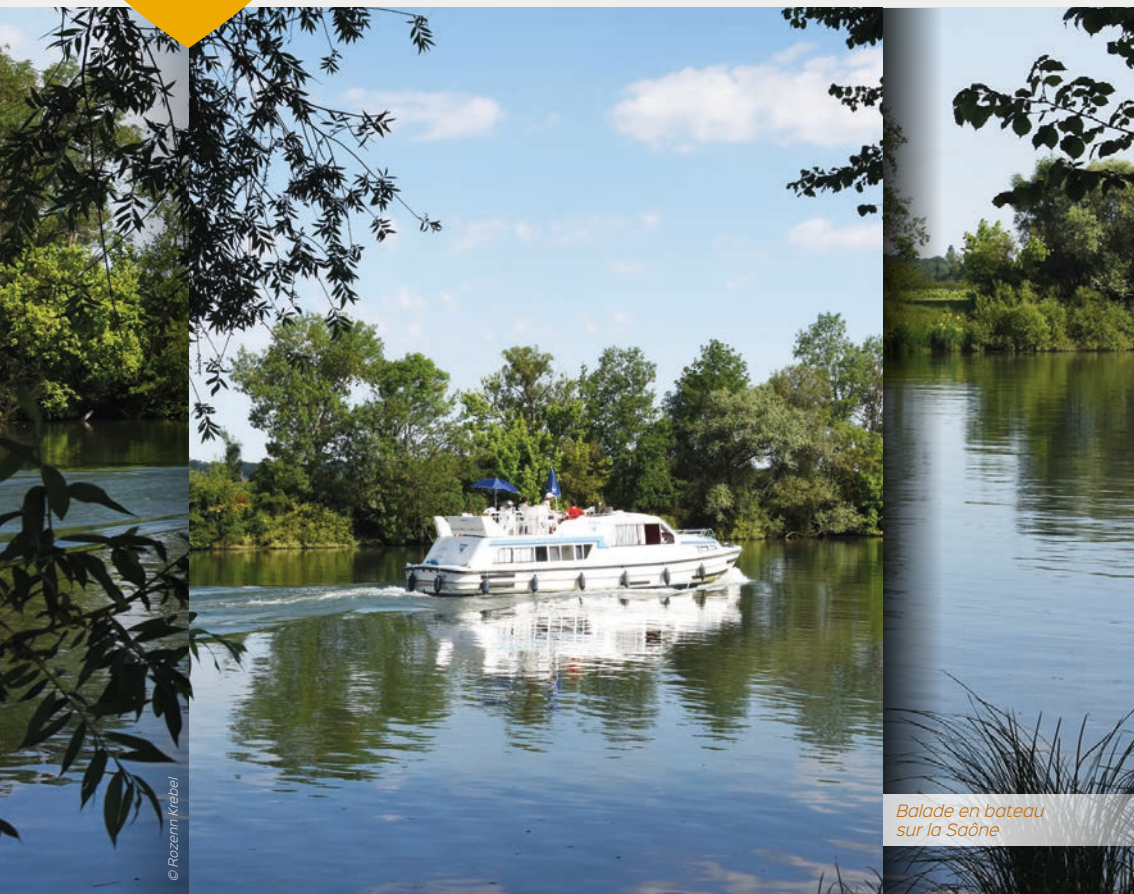
crédit photo : Pierre Duparfait



La
Côte-d'Or
j'adore

La Côte-d'Or

1^{re} destination nature-patrimoine
entre Paris et Lyon



© Rozem Krebel

Balade en bateau
sur la Saône

La Côte-d'Or au cœur de la Bourgogne.

Des balades à vélo entre amis dans les vignes aux randos
en famille en forêts, du téléski nautique aux baignades
dans les lacs, des spots d'escalade aux virées en montgolfières,
tout commence sur www.lacotedorjadore.com



[#lacotedorjadore](https://www.lacotedorjadore.com)



Côte-d'Or
ATTRACTIVITÉ

Découvrez ou redécouvrez les producteurs du réseau «Bienvenue à la ferme» !

Notre famille d'agriculteurs locaux grandit d'année en année et nous sommes heureux de vous la présenter via ce précieux guide.

Prenez le temps de consulter les pages qui suivent, nos producteurs vous réservent un accueil convivial autour de produits fermiers de qualité.

Venez découvrir dans nos fermes, animaux, vergers, vignes, cultures et bien plus encore. Venez à la rencontre de nos agriculteurs qui ont su faire perdurer l'authenticité et les traditions de nos campagnes.

Parcourez les routes de notre belle Côte d'Or, une ferme auberge, un gîte ou une chambre d'hôte pourront aussi agrémenter votre séjour.

Nos fermes sont identifiées par une «petite fleur» si vous la voyez au détour d'un chemin, n'hésitez pas, vous serez les bienvenus !

Retrouvez-nous également sur nos différents marchés, nous en organisons en moyenne quatre par an, vous trouverez les dates à la fin du guide.

Pascal MURE
Président de l'association
départementale
Bienvenue à la ferme



Avec le réseau Bienvenue à la ferme, chaque produit raconte une histoire, celle de nos agriculteurs passionnés qui cultivent avec amour et respect les richesses de nos terroirs.

Parler de Bienvenue à la ferme, c'est également évoquer la question cruciale de la souveraineté alimentaire. Dans un monde où les chaînes d'approvisionnement s'étirent à l'infini, nous défendons avec ardeur l'idée que manger local, c'est reprendre le contrôle sur notre alimentation. C'est soutenir nos producteurs locaux, renforcer nos communautés et préserver notre identité gastronomique.

Plus qu'une tendance, consommer local devient une nécessité, un acte citoyen qui renforce nos liens avec nos producteurs, dynamise nos territoires, et préserve notre environnement.

En choisissant les produits Bienvenue à la ferme, vous optez pour la qualité, l'authenticité et la garantie d'un commerce juste et équitable.

À vous, consommateurs de demain, nous disons merci. Merci de choisir la qualité, le goût et l'authenticité. Merci de choisir Bienvenue à la ferme.



Vincent LAVIER
Président de la Chambre d'Agriculture
de Côte d'Or



Sommaire



MANGEZ fermier

ESCARGOTS

La Ferme au Gré du Temps	page 24
La Ferme des Bruyères	page 26
L'Escargot Dijonnais	page 32

FROMAGES, PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS

o BREBIS

La Bergerie du Conrieux	page 24
La Ferme du Rabutin	page 30

o CHAMPIGNONS

La Champignonnière de Tanay	page 24
La Ferme au Gré du Temps	page 24
Les P'tits Chap'ô	page 31

o CHÈVRE

Exploitation Desfêtes Claude et Valérie	page 18
Ferme Cul de Sac	page 18
Ferme des Capri'èves	page 19
Ferme des Quintefeuilles	page 19
GAEC Ferme du Pigeonnier	page 23
La Corne Vaudrille	page 24

o ESCARGOT

La Ferme des Bruyères	page 26
-----------------------	---------

o VACHE

Exploitation Desfêtes Claude et Valérie	page 18
Ferme du Mont Lassois	page 20
GAEC des Marronniers	page 23
La Ferme de Labergement	page 26
La Ferme du Colombier	page 28

o ŒUFS

Exploitation Desfêtes Claude et Valérie	page 18
Ferme de la Motte Giron	page 19
Ferme du Pontot	page 20
Gaec l'Abrepin	page 23
La Ferme de Bray	page 26
Œufs, vous & moi	page 34
Thil Œufs	page 38

FRUITS, JUS, NECTARS, SIROPS ET CONFITURES

Asperges Bonnardot	page 08
Brin d'Ortie	page 08
Daniel Cachot	page 10
Ferme de la Petite Montagne	page 19
Ferme Fruirouge	page 20
La Ferme au Gré du Temps	page 24
La Ferme des Marcs d'Or	page 28
La Ferme du Prinçon	page 29

Les Jardins de Longecourt	page 31
Les Vergers Potagers de Montigny et sa Table des Jardiniers	page 32
Liquoristerie Joannet Jean-Baptiste	page 34
Poul'et Compagnie et Framboises de Saulon	page 36
SAS Magapomme	page 37

GLACES ET SORBETS

La Ferme au Gré du Temps	page 24
La Ferme de Labergement	page 26
La Ferme du Rabutin	page 30

LÉGUMES, LENTILLES, CÉRÉALES ET FARINE

o LÉGUMES FRAIS ET SECS

Asperges Bonnardot	page 08
Domaine Henri Mutin	page 14
EARL des Houblonnières	page 16
EARL Varois et Couternon	page 16
Ferme de la Goutte d'Or	page 18
Ferme de la Petite Montagne	page 19
Ferme du Mont Lassois	page 20
Ferme Le Breuil	page 22
La Ferme de Bray	page 26
La Ferme des Marcs d'Or	page 28
La Ferme du Prinçon	page 29
Le Potager de la Charme	page 30
Les Jardins de Longecourt	page 31
Les Vergers Potagers de Montigny et sa Table des Jardiniers	page 32
Pascal Laprée	page 34
SAS Magapomme	page 37

o FARINES, HUILES ET PÂTES

Ferme de la Goutte d'Or	page 18
Ferme de la Petite Montagne	page 19
Ferme du Mont Lassois	page 20
GAEC Henriot	page 23
La Ferme de Bray	page 26
La Ferme du Rabutin	page 30
Le Moulin de Léopaul	page 30
Pascal Laprée	page 34

o PAINS FERMIERS

Aux Gouts Liés	page 08
----------------	---------

MAGASINS DE PRODUCTEURS ET DRIVES FERMIERS

Ferme de la Goutte d'Or	page 18
Ferme de la Motte Giron	page 19
Ferme du Mont Lassois	page 20
Ferme Fruirouge	page 20
Ferme Le Breuil	page 22
La Ferme de Bray	page 26
La Ferme d'Etaules	page 28
La Ferme du Prinçon	page 29
La P'tite Ferme	page 30
Poul'et Compagnie et Framboises de Saulon	page 36
SAS Magapomme	page 37





MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

Cadabra Gelée Royale	page 10
Daniel Cachot	page 10
La Ferme au Gré du Temps	page 24
Les Ruchers de Darbois	page 32
Les Ruchers des 3 Rivières	page 32
Les Vergers Potagers de Montigny et sa Table des Jardiniers	page 32
Miellerie Degrâce	page 34
Ruchers du Fourneau	page 37

PÂTISSERIES FERMIERÈRES

Gaec de Blessey	page 22
-----------------	---------

POISSONS

Des Truites de l'Aube	page 10
-----------------------	---------

VIANDES, CHARCUTERIES,

PLATS CUISINÉS

o AGNEAU

Bergerie du Bas de Gouey	page 08
EARL La Ferme de Martrois	page 16
GAEC L'Abrepin	page 23
La Ferme au Gré du Temps	page 24
La Ferme de Sous la Velle	page 26
La Ferme d'Etaules	page 28
La Ferme du Clos Simonin	page 28
La Ferme du Rabutin	page 30
La P'tite Ferme	page 30

o BISON

Bisons de l'Auxois	page 31
--------------------	---------

o BŒUF

EARL Bazin Cédric	page 16
GAEC Henriot	page 23
La Ferme de Bray	page 26
La Ferme de Sous la Velle	page 26
La Ferme du Clos Simonin	page 28
La Ferme du Rabutin	page 30
La P'tite Ferme	page 30

o PORC

La Ferme d'Etaules	page 28
La P'tite Ferme	page 30
Un groin de Paradis	page 38

o VOLAILLE ET CANARD

Exploitation Desfêtes Claude et Valérie	page 18
La Ferme du Faubourg	page 29
Pascal Laprée	page 34
Poul'et Compagnie et Framboises de Saulon	page 36

VIN ET CRÉMANT

Domaine Brigand / Oenocentre Ampelopsis	page 12
Domaine de Flavigny-Alesia	page 12
Domaine Fornerot Jean-Charles	page 12
Domaine Fornerot Jérôme	page 12
Domaine Ghislain Kohut	page 14

Domaine Guillemard-Clerc	page 14
Domaine Henri Mutin	page 14
Domaine Jean Guiton	page 14
Domaine Pascal Mure	page 15
Domaine Pierre Rousseau	page 15
Domaine R. Dubois & Fils	page 15

VIVEZ fermier

Domaine Sophie Joigneaux	page 15
ACCUEIL DE CAMPING-CAR	
Des Truites de l'Aube	page 10
Domaine Henri Mutin	page 14

CAMPINGS À LA FERME

Cadabra Gelée Royale	page 10
Camping Le Verger	page 10
Ferme du Château	page 20

CHAMBRES D'HÔTES

Domaine Guillemard-Clerc	page 14
GAEC Ferme du Pigeonnier	page 23

COSMÉTIQUES

Les ânesses de la Côte de Puits	page 31
---------------------------------	---------

FERMES AUBERGES

Ferme Auberge La Grange	page 18
Les Vergers Potagers de Montigny et sa Table des Jardiniers	page 32

GÎTES À LA FERME

GAEC de Blessey	page 22
GAEC des Chênes	page 22
Les Jardins de Longecourt	page 31

LOISIRS, FERMES PÉDAGOGIQUES

Des Truites de l'Aube	page 10
Domaine Brigand / Oenocentre Ampelopsis	page 12
Domaine Guillemard-Clerc	page 14
Domaine R. Dubois & Fils	page 15
Ferme des Quintefeilles	page 19
Ferme Fruirouge	page 20
Ferme du Gaec des 3 Provinces	page 22
Gaec de Blessey	page 22
Gaec l'Abrepin	page 23
La Corne Vaudrille	page 24
La Ferme au Gré du Temps	page 24
La Ferme des Bruyères	page 26
Les Jardins de Longecourt	page 31
Les Vergers Potagers de Montigny et sa Table des Jardiniers	page 32

PÉPINIÈRES

Pépinières Dima	page 36
-----------------	---------



SAULIEU

HALL D'EXPOSITION JEAN BERTIN - 21210

8, 9, 10, 11 et 12 Mai
2024

33^e

Journées Gourmandes

du Grand Morvan et des Pays de Bourgogne

A gagner

Mercredi, jeudi et samedi :

nocturne de 10 h à 21 h 30
restaurants jusqu'à 23 h

vendredi et dimanche :

de 10 h à 19 h

*Garderie surveillée
avec animations*

- *Un brasero*
- *Un séjour au Relais Bernard Loiseau
(pour 2 pers.)*
- *Une journée gastronomique
offerte par les Cars Taboureaux Tourisme*
- *Divers lots*

Entrée : 3 €

Ticket d'entrée valant participation au grand jeu-concours et valable pour une entrée au musée F. Pompon



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



BERNARD
LOISEAU.



Crédit Mutuel

PAYS
AUXOIS
MORVAN



GROUPE
etc

Groupama



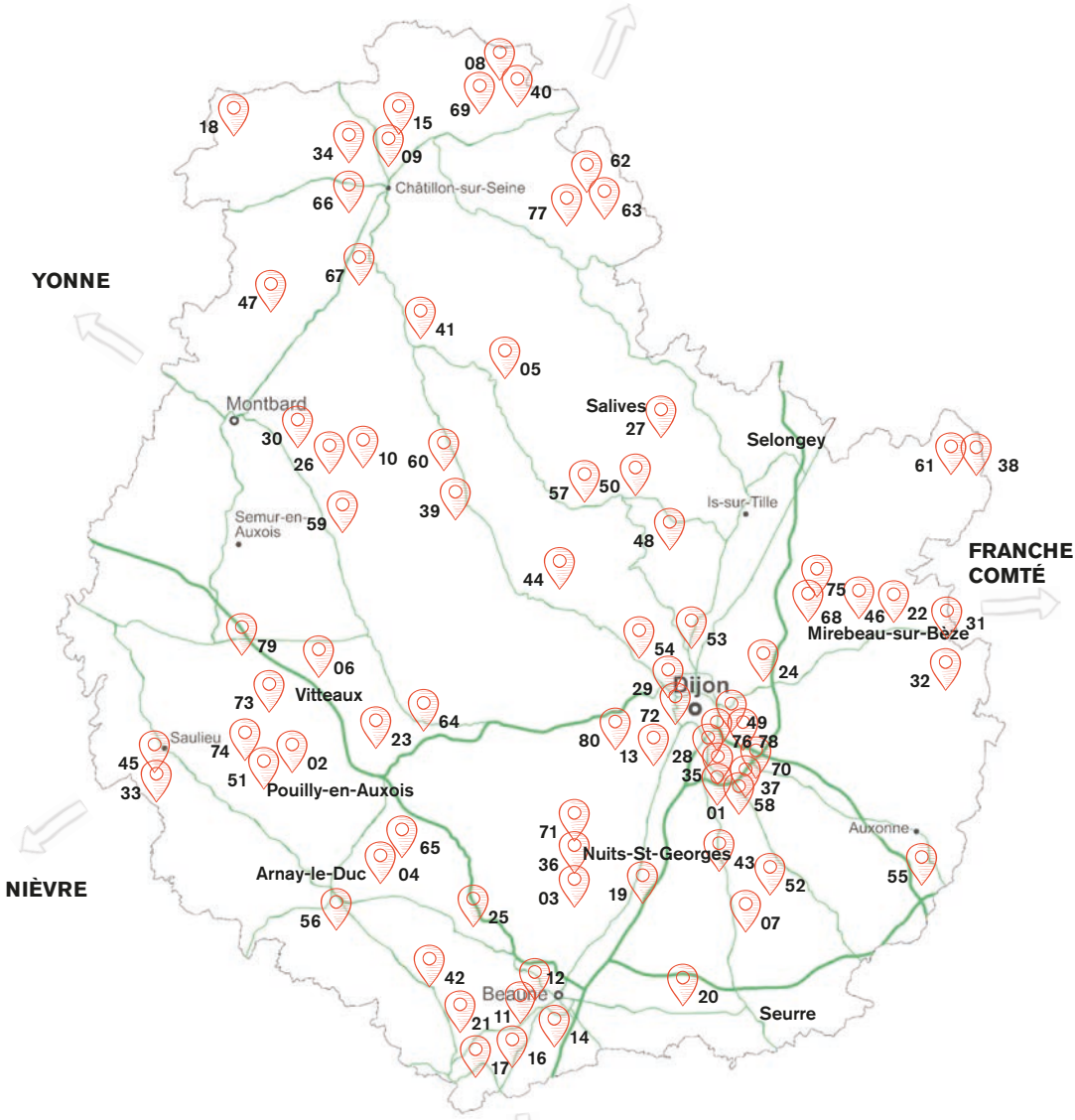
Côte
d'Or





Venez **NOUS VOIR**

CHAMPAGNE-ARDENNES



SAÔNE-ET-LOIRE

www.bienvenue-a-la-ferme.com



1. ASPERGES BONNARDOT

EARL DE LA CALIFORNIE - Antoine BONNARDOT
25, Rue d'Épernay D25 - 21910 SAVOUGES
06 18 69 37 13 - abonnardot@outlook.fr
<https://asperges-bonnardot.jimdofree.com>



PRODUITS DE LA FERME : Fruits et légumes : (asperges, fraises, courges, rhubarbes, pastèques...)

OUVERTURE :

Vente à la ferme 24/24 h. avec les casiers.

Ferme ouverte du 15 avril au 15 juin, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h00 et de 16h00 à 18h30.

2. AUX GOUTS LIÉS

Jean-Baptiste GOULIER
6, Rue Saint Germain – 21320 MARCILLY-OGNY
06 16 32 72 49 - auxgoutslies@gmail.com
www.auxgoutslies.com
f Aux Gouts Liés



PRODUITS DE LA FERME : Pain et brioche

OUVERTURE :

Mercredi : 11h45 - 13h00 à Marcilly-Ogny.

Vendredi : 11h45 - 12h30 à Marcilly-Ogny - 17h30 - 19h00 à Marcilly-Ogny (marché de producteurs).

3. BERGERIE DU BAS DE GOUEY

Nicolas REGALA
RD 18 – 21700 FUSSEY
06 77 99 22 77
bergeriedubasdegouey@hotmail.fr



PRODUITS DE LA FERME : Agneau, merguez

OUVERTURE :

Tous les jours sur rendez-vous.

4. BRIN D'ORTIE

Julie et Aurélien GROS
8, Place de la Mairie - 21230 LONGECOURT LE CULETRE
06 18 69 27 73 - brindortie21@gmail.com
www.aromate-tisane.fr



PRODUITS DE LA FERME : Tisanes, crème de châtaignes, chutneys et ketchup, confitures, aromates

OUVERTURE :

Tous les jours sur rendez-vous.





Le BRUNCH

des Halles de Dijon

Saison
9

TOUS LES
DIMANCHES
DE 10H30 À 14H30

CHAQUE SEMAINE
TOUTES LES INFOS :
www.dijon.fr et  Le BHD

dijon.fr



5. CADABRA GELÉE ROYALE

Mylène FOURNIER
Ferme de la Cassotte – 21510 AIGNAY-LE-DUC
06 31 51 87 58 - contact@cadabra-royale.fr
www.cadabra-royale.fr



PRODUITS DE LA FERME : Gelée royale, mélange miel et gelée royale et différents miels.

HÉBERGEMENT : Tiny house de mars à septembre, mini maison en bois, autonome en eau et en électricité. Accessible uniquement à pied, calme et tranquille.

OUVERTURE :
Sur rendez-vous.

6. CAMPING LE VERGER

Michel JADOT
2, Rue du Four – 21350 MARCILLY ET DRACY
06 81 00 80 87
campingleverger-jadot@orange.fr

CAMPING À LA FERME : 6 emplacements ou 20 personnes. Réservation de préférence par mail ou téléphone.

OUVERTURE :
Du 01/01/2023 au 31/12/2023 de 8h00 à 21h00

7. DANIEL CACHOT

Daniel CACHOT
352, Rue du Bernon – 21250 BROIN
03 80 26 96 82 - daniel.cachot@wanadoo.fr
www.daniel-cachot.fr



PRODUITS DE LA FERME : Miels et pains d'épices, jus de pommes, nectars de cassis, groseilles, rhubarbes.

OUVERTURE :
Sur rendez-vous.

8. DES TRUITES DE L'AUBE

Sylvain TSCHERTER
9, Rue du Mont Remin – 21520 VEUXHAULLES-SUR-AUBE
03 80 93 52 58 - truites-de-laube21@wanadoo.fr
www.truites-laube.fr
Tuites de l'aube



PRODUITS DE LA FERME : Rillettes, truites fumées, terrines de truite

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE : Pêche à la truite. Accueil de camping-cars

OUVERTURE :
De mars à novembre de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00, fermeture le mardi.
Juillet et août : Ouvert tous les jours de 8h00 à 12h00 et 13h30 à 18h30.
Décembre et janvier : Ouvert sur rendez-vous.





Drive
Fermier
Côte d'Or

Vente en directe de
produits frais et de
saison de 40 fermes
de Côte d'Or



Une question ?

07 85 76 13 52

➔ drivefermier21.fr

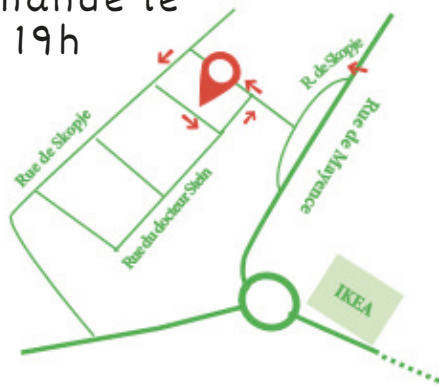
Commandez en ligne ! Trop facile !

- 1 Je m'inscris en ligne
Pas d'engagement. Pas de montant minimum d'achat.
- 2 Je commande jusqu'au Mercredi 00h
- 3 Je récupère ma commande le
Vendredi de 12h30 à 19h

Retrouvons-nous !



Marché de l'Agro ➔
3 rue Léon Delessard
21000 DIJON



9. DOMAINE BRIGAND et CENOCENTRE AMPELOPSIS

Ghyslain BRIGAND
3, Rue Derrière l'Eglise - 21400 MASSINGY
03 80 91 15 12 - domaine.brigand@wanadoo.fr
www.cremantbrigand.com
f Domaine Brigand



DOMAINE VITICOLE : Crémant de Bourgogne,
vin de Bourgogne, œnotourisme

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :
Capacité d'accueil : 80 personnes. 2h30 de visite.

OUVERTURE :

Boutique et caveau : tous les jours (sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier) de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.
Visites de l'CEnocentre Ampélopsis : du 15 avril au 14 novembre.

10. DOMAINE DE FLAVIGNY-ALESIA

Pont de Laizan - 21150 FLAVIGNY-SUR-OZERAIN
03 80 96 25 63 - 06 16 26 51 22 - domaine@flavignyalesia.com
www.domainedeflavignyalesia.com



DOMAINE VITICOLE : Vins de l'Auxois

OUVERTURE :

Du mardi au samedi de 10h00 à 17h00.

11. DOMAINE FORNEROT JEAN CHARLES

Raymonde FORNEROT
17, Rue du Jeu de Quilles - 21190 SAINT AUBIN
06 81 32 64 32 - domainefornerot@gmail.com



DOMAINE VITICOLE : Vin et crémant

OUVERTURE :

Du lundi au samedi sur rendez-vous.

12. DOMAINE FORNEROT JÉRÔME

Jérôme FORNEROT
15, Rue des Perrières - 21190 SAINT AUBIN
06 81 32 64 32 - domainefornerot@gmail.com - www.domaine-fornerot.com
f Domaine Jérôme Fornerot @ Domaine Fornerot



DOMAINE VITICOLE : Vins et crémants (Maranges, Saint-Aubin, Santenay, Bourgogne, etc.).

OUVERTURE :

Du lundi au samedi sur rendez-vous.





Une entreprise familiale centenaire au service de l'Agriculture

- Achats/Ventes de vos productions
- Protection des cultures, semences, engrais
- Accompagnement/Suivi réglementaire, ODA

‘Ensemble,
récoltons l’avenir’


21910 Saulon La Chapelle

www.bresson-cereales.fr • Tél. 03 80 79 15 15



Bresson SAS

13. DOMAINE GHISLAIN KOHUT

Ghislain KOHUT
11, Rue Raymond Poincaré - 21160 COUCHEY
03 80 52 99 92 - contact@domaine-kohut.com
<https://domaine-kohut.com>
 Domaine Ghislain Kohut



DOMAINE VITICOLE : Marsannay Rouge, Blanc et Rosé, Fixin, Bourgogne Côte d'Or Blanc & Rouge, Gevrey-Chambertin, Vosne Romanée, Échezeaux.

OUVERTURE :

Horaire d'ouverture du caveau : du mardi au vendredi de 9h00 à 16h00. En dehors de ces horaires, veuillez nous contacter.

14. DOMAINE GUILLEMARD-CLERC

Corinne et Franck GUILLEMARD-CLERC
19, Rue Drouhin - 21190 PULIGNY MONTRACHET
03 80 21 34 22 - guillemardclerc@orange.fr
www.guillemard-clerc.com



DOMAINE VITICOLE : Vin

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

Capacité d'accueil : 3 chambres - 9 personnes.
Location de vélo non électrique.

OUVERTURE :

Vente de produits : tous les jours sur rendez-vous.
Hébergement : du 1^{er} avril au 31 octobre.

15. DOMAINE HENRI MUTIN

Henri MUTIN
La Grange aux Clercs - 21400 MASSINGY
06 07 17 55 11 - henri.mutin@wanadoo.fr
<https://domaine-mutin.fr>



DOMAINE VITICOLE : Crémant, farine, huile, quinoa, petit épeautre et chia. Lentilles vertes et corail.

Accueil de camping cars

OUVERTURE :

De préférence sur rendez-vous, dégustation possible.

16. DOMAINE JEAN GUITON

Guillaume GUITON
4, Route de Pommard - 21200 BLIGNY LES BEAUNE
03 80 21 62 07 - domaine.guiton@wanadoo.fr



DOMAINE VITICOLE : Vins de Bourgogne AOC : appellations régionales, Villages et 1^{er} Cru

OUVERTURE :

Dégustation et vente au caveau sur rendez-vous.



17. DOMAINE PASCAL MURE

Pascal MURE
2, Grande Rue - 21190 VOLNAY
09 75 97 58 86 et 06 20 05 22 27 - contact@domaine-mure.com
www.domaine-mure.com
f Pascal Mure



DOMAINE VITICOLE : Vins de Bourgogne Pommard, Pommard 1er cru, Volnay, Volnay 1^{er} cru, Beaune, Hautes Côtes de Beaune, Monthélie, Monthélie 1er cru, Bourgogne blanc et aligoté

OUVERTURE :

Tous les jours sur rendez-vous du lundi au dimanche midi.

18. DOMAINE PIERRE ROUSSEAU

Francis ROUSSEAU
Sur les Petites Vignes - 21330 MOLESME
06 86 87 31 37 - domainepierrrousseau@gmail.com
www.domainepierrrousseau.fr



DOMAINE VITICOLE : Appellations régionales : Vins et Crémants de Bourgogne

OUVERTURE :

Dégustation et vente au caveau sur rendez-vous de préférence. Tous les jours sur simple appel téléphonique.

19. DOMAINE R. DUBOIS & FILS

Raphaël DUBOIS
7, Route de Nuits-Saint-Georges - 21700 PREMEAUX-PRISSEY
03 80 62 30 61 - contact@domaine-dubois.com
www.domaine-dubois.fr
f Domaine Dubois @ domainedubois



DOMAINE VITICOLE : Bourgogne, Savigny-Lès-Beaune, Côte de Nuits Villages, Nuits-Saint-Georges, Clos de Vougeot.

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

Capacité d'accueil : 50 personnes.

Visite de cave et dégustation sur rendez-vous de préférence.

OUVERTURE :

Mardi au samedi de 9h00 à 11h30 et de 14h00 à 17h30. Dimanches et lundis sur rendez-vous uniquement.

20. DOMAINE SOPHIE JOIGNEAUX

Sophie JOIGNEAUX
32, Rue du Général Muteau - Laborde au Château - 21200 MEURSANGES
06 86 78 39 54
domaine.sophie.joigneaux@orange.fr



DOMAINE VITICOLE : AOP Beaune 1er Cru «Blanches Fleurs», AOP Chorey-les-Beaune blanc et rouge, AOP Bourgogne Aligoté, IGP petits vins entre cemis : blanc/rouge/rosé

HÉBERGEMENT :

Gîte pour 8 personnes.

OUVERTURE :

Dégustation et vente sur rendez-vous.



21. EARL BAZIN CEDRIC

Cédric et Lucie BAZIN
2, Route de Chambéry - 21340 LA ROCHEPOT
06 62 91 73 67 - 06 81 23 05 65 - bazinagri@gmail.com
A la Ferme BAZIN



PRODUITS DE LA FERME : Viande de bœuf et de veau élevé sous la mère, préparation hachée, saucisses, merguez et saucissons pur bœuf. Viande séchée. Vente directe en caisse et au détail. Exploitation agricole produisant en agriculture biologique.

OUVERTURE :

Épicerie fermière sur la ferme ouverte le mercredi de 10h00 à 12h00 ; le vendredi de 16h00 à 19h00 ; le samedi de 10h00 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. C'est l'occasion de faire son repas en circuit court en un même lieu (de l'apéritif au digestif).
Dimanche de 10h00 à 16h00 avec un marché de producteurs sur la ferme une fois par trimestre seulement et un repas concert sur la ferme le dernier samedi de juillet avec le burger des producteurs réalisé sur place.

22. EARL DES HOUBLONNIÈRES

Francis et Véronique LAVILLE
3, Rue du Château - 21310 TANAY
06 22 53 24 13
francis.laville2@wanadoo.fr
La pépète blanche



PRODUITS DE LA FERME : Endive blanche

OUVERTURE :

Samedi 9h00 à 12h00.

23. EARL LA FERME DE MARTROIS

Nicolas NESLE
Rue du Lièvre - 21320 MARTROIS
06 24 29 89 92
lafermedemartrois@hotmail.com



PRODUITS DE LA FERME : Sauté d'agneau façon couscous, rillettes d'agneau, merguez et viande d'agneau

OUVERTURE :

Sur rendez-vous.

24. EARL VARIOIS ET COUTERNON

Armelle DUBOIS
7, Rue du Chintre - 21490 VARIOIS ET CHAIGNOT
06 68 80 89 99
alafermedubois@gmail.com
www.alafermedubois.fr



PRODUITS DE LA FERME : Asperges, pommes de terre, myrtilles

OUVERTURE :

Mercredi de 9h00 à 12h00. Vendredi de 14h00 à 19h00 et samedi de 9h00 à 13h00.





J'veux
du
local!

LE GOÛT DE MA CÔTE-D'OR

J'veux
du
local!
LE GOÛT DE MA CÔTE-D'OR

www.jveuxdulocal21.fr

LE SITE DÉPARTEMENTAL DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

Retrouvez les producteurs et les lieux de vente
près de chez vous, pour faire le plein de produits locaux



Légumes, fruits,
fromages, viandes et
poissons, vins, escargots...
en bio ou conventionnel



Vente à la ferme, en
magasin de producteurs,
Drive Fermier



Retrouvez vos
producteurs sur tout
le département



Chambre d'agriculture de Côte d'Or
1 rue des Coulots - 21110 BRETENIERE
jveuxdulocal21@cote-dor.chambagri.fr

Côte
d'Or
LE DÉPARTEMENT

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
CÔTE-D'OR

25. EXPLOITATION DES FÊTES CLAUDE ET VALÉRIE

Claude et Valérie DESFÊTES
Oucherotte - 21360 BLIGNY SUR OUCHE
03 80 20 10 67 et 06 87 32 30 51
valerie.desfetes@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : Volailles, fromages vache et chèvre, œufs, veau.

OUVERTURE :

Sur rendez-vous. Marché de Dijon le vendredi et samedi.

26. FERME AUBERGE LA GRANGE

Marie Françoise COUTHIER
6, Place de l'Église - 21150 FLAVIGNY SUR OZERAIN
03 80 96 20 62
lagrange21150@gmail.com - www.fermeauberge-flavigny21.fr
f Ferme Auberge La Grange de Flavigny @ fermeaubergelagrange



PRODUITS DE LA FERME : Nombreux produits issus des fermes de notre groupement. Certains produits certifiés bio ; les autres, issus de l'agriculture raisonnée.

FERME AUBERGE : Capacité d'accueil : 70 personnes + 40 en extérieur
Localisation en plein cœur du village. Parking à 5 min. à pied.

OUVERTURE :

Pour les particuliers, de 12h00 à 17h30 : les dimanches et jours fériés en mars et novembre ; tous les jours sauf le lundi du début des vacances de Pâques à fin octobre ; 7 j/7 en juillet et août. Pour les groupes de plus de 15 personnes : toute l'année sur demande.

27. FERME CUL DE SAC

Aline DE BAST
4, Rue du Grand Jardin - 21580 BARJON
06 30 11 85 26 - alinedb2@gmail.com - <https://alinedb2.wixsite.com/fermeculdesac>
f Ferme cul de sac



PRODUITS DE LA FERME : Bilbouquet, bûche jardin, frais, yaourts brassés aux fruits, brique.

OUVERTURE :

Sur rendez-vous par mail ou téléphone.

28. FERME DE LA GOUTTE D'OR

Bastien GARNIER
22, Grande Rue - 21220 EPERNAY SOUS GEVREY
07 81 43 30 70 - www.fermedelagouttedor.fr - fermedelagouttedor@gmail.com
f Ferme de la Goutte d'Or



PRODUITS DE LA FERME : Farine de blé pour pain et pâtisserie (sachet de 1 kg à 4 kg et vrac). Huile de colza, tournesol, première pression, huile vierge (bouteilles, BIB de 5 l. et vrac). Légumineuses: lentilles.

OUVERTURE :

Visite gratuite et magasin, tous les lundis de 9h00 à 18h00 et les autres jours sur rendez-vous.



29. FERME DE LA MOTTE GIRON

Andréa DEBARD
Route de Corcelles les Monts - 21000 DIJON
07 85 57 32 72 - andrea.debard.21@gmail.com
f Ferme de la Motte Giron



PRODUITS DE LA FERME : Nous proposons nos œufs fermiers mais également d'autres produits de producteurs locaux tels que des produits laitiers, des légumes bio, du miel, de la farine, du pain, de la viande charolaise ou encore du porc plein air.

OUVERTURE :

Mardi au vendredi : 16h00 - 19h00. Samedi 10h00 - 12h00. Fermé le lundi et le dimanche.

30. FERME DE LA PETITE MONTAGNE

Gérard ANDRIOT
Ecorsaint - 21150 HAUTEROCHÉ
03 80 96 29 28 - ferme.petitemontagne@laposte.net
f Ferme de la Petite Montagne



PRODUITS DE LA FERME : Sirops de fruits, confitures, huiles, farine de blé, pois chiche et lentilles.

OUVERTURE :

Sur rendez-vous.

31. FERME DES CAPRI'RÈVES

Daphné CLAIR
3, Chemin de la Corvée - 21310 RENÈVE
06 09 27 29 55 - fermedescaprires@orange.fr
f Ferme des Capri'rêves



PRODUITS DE LA FERME : Fromages de chèvre nature ou aromatisés, yaourts chèvre, crèmes desserts chèvre, tommes, etc.

OUVERTURE :

Mardi et vendredi de 17h00 à 19h30 de mars à mi-décembre.

32. FERME DES QUINTEFEUILLES

Camille BERNARD
Route de Cirey - 21270 ETEVAUX
06 32 20 07 96 - fermedesquintefeilles@gmail.com - www.fermedesquintefeilles.fr
f Ferme des Quintefeilles



PRODUITS DE LA FERME : Fromages de chèvre au lait cru entier : crottins, bûches cendrées, pyramides, yaourts, faisselles, tommes de chèvre. Visite possible de l'élevage pendant les horaires d'ouverture de vente.

OUVERTURE :

Mercredi 10h30 - 12h00 et 16h30 - 19h00. Vendredi 16h30 - 19h00.

Le 2^{ème} dimanche de chaque mois de 10h30 à 12h00. Fermé de mi-décembre à mi-mars.



33. FERME DU CHÂTEAU

Selma FISCHER

9, Rue du Château - 21210 SAINT MARTIN DE LA MER

06 20 86 73 55 - 06 40 54 90 96 - selmafischer@yahoo.de



HERBERGEMENT : Mobilhome pouvant accueillir 2 adultes et 2 enfants ou 3 adultes.

Linge inclus, réservation 2 nuits minimum. 75 €/nuit

OUVERTURE :

Juin, juillet et août.

34. FERME DU MONT LASSOIS

Thomas PAYOT

8, Rue de l'Orme - 21400 ETROCHEY

03 80 91 11 64 - thomas.payot@adelle.fr - www.lafermedumontlassois.fr

f Yaourt Adelle



PRODUITS DE LA FERME : Yaourt Adelle, fromage blanc, faisselle, crème fraîche, lait, fromage frais, crème dessert, lentilles et diverses huiles (colza, caméline, tournesol, mélanges).

OUVERTURE :

Samedi matin au marché de Châtillon-sur-Seine et Beaune ; le mardi, vendredi et samedi aux Halles de Dijon.

35. FERME DU PONTOT

Philippe et Gérard PLANÇON

Route de Saulon - 21220 GEVREY-CHAMBERTIN

06 80 41 58 75 - gaec.du.pontot@orange.fr

f Gaec Du Pontot



PRODUITS DE LA FERME : Œufs plein air Bleu-Blanc-Cœur

OUVERTURE :

Magasin à la ferme : mercredi, vendredi et samedi de 10h00 à 12h30.

Cinq distributeurs automatiques 24h/24 à votre disposition : Ferme du Pontot, restaurant Florida à Brochon, mairie Saint-Philibert, mairie Saint-Bernard, Autosur à Aiserey.

36. FERME FRUIROUGE

Sylvain OLIVIER

2, place de l'Eglise – Hameau de Concœur - 21700 NUITS-SAINT-GEORGES

03 80 62 36 25 - ferme@fruironuge.fr

www.fruironuge.fr

f Ferme Fruironuge **ig** fruironuge



PRODUITS DE LA FERME : Confitures et beurres de fruits, boissons dont la Crème de Cassis de Bourgogne IGP, condiments dont le fameux ketchup au Cassis bio.

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

Accueil individuels et groupes toute l'année.

OUVERTURE :

Jedi, vendredi, samedi, dimanche, lundi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00.

Mardi et mercredi chez Fruironuge & Cie, l'Épicerie Fermière - 40, Grande Rue à Nuits-Saint-Georges.



Terres de Bourgogne

à votre service avec son

STUDIO GRAPHIQUE

1 rue des Coulots - CS80075 - 21110 Bretenière - 03 80 78 90 40 - www.agribourgogne.fr

COMMUNIQUER

RÉACTIVITÉ

affiches

LOGOS

FLYER ✓

PROXIMITÉ

visuels publicitaires

DIGITAL



37. FERME LE BREUIL

Samuel GOGUELY
30, Rue des Chênevières - 21600 CHEVIGNY-FENAY
06 73 95 09 08 - earllebreuil@gmail.com
f Ferme Le Breuil



PRODUITS DE LA FERME : Légumes de saisons. Produits divers d'autres producteurs (viandes, œufs, fromages, etc).

OUVERTURE :

Hiver : mercredi et samedi : 9h00 - 12h00. Vendredi 15h30 - 18h00.
Été : mercredi 9h00 - 12h00 et 16h00 - 19h00. Vendredi 15h00 - 19h00. Samedi 9h00 - 12h00.

38. FERME PÉDAGOGIQUE DU GAEC DES 3 PROVINCES

Eve POINSOT LAFFAGE
12, Chemin de Maurice - 21610 LA VILLENEUVE-SUR-VINGEANNE
06 26 36 20 35 - gaecdes3provinces@outlook.fr



FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

2 classes par jour pour les écoles.
Familles, centres de loisirs, ou groupes : maximum 12 personnes.

OUVERTURE :

Ouvert tous les jours sur rendez-vous sauf le dimanche.

39. GAEC DE BLESSEY

Christine LACOMBE, Stéphane et Alexandre
9, Rue de Salmaise - 21690 SOURCE SEINE
03 80 35 02 62 - lacombe.faire@wanadoo.fr



PRODUITS DE LA FERME : Macarons caramel, pâte à tartiner caramel, pâtisseries fermières.

GÎTE «À LA FERME» : Capacité d'accueil, 14 couchages.

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

Capacité d'accueil: 20 personnes. Ouvert d'avril à septembre inclus. Visite de deux heures de la ferme avec goûter fermier à la fin de la visite.

OUVERTURE :

Tous les jours toute l'année, sur réservation.

40. GAEC DES CHENES

Sarah MASSICARD
5, Rue du Chêne - 21520 VEUXHAULLES-SUR-AUBE
06 07 84 41 85 - gites.veuxhaulles.chene.cabane@orange.fr
giteducheneveuxhaulles.simdif.com
f Gîtes de la cabane et du chêne



GÎTE À LA FERME : Capacité d'accueil : 8 personnes.

Location à la nuit ou semaine

OUVERTURE :

Tous les jours, toute l'année.



41. GAEC DES MARRONNIERS

Alain BARTKOWIEZ
Rue St Hubert - 21510 ORIGNY
06 79 65 16 36 - fromageriedesmarronniers@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : Époisses, flamiche à l'Époisses, yaourts.

OUVERTURE :

Mardi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 19h00. Attention : du 1^{er}/11 au 1^{er}/04 fermeture à 17h30.
Marché d'Aignay-le-Duc le vendredi matin.

42. GAEC FERME DU PIGEONNIER

Bernard LAGRANGE
Ferme du Pigeonnier - 21360 MONTCEAU ET ECHARNANT
03 80 20 23 23 et 06 81 68 45 12 - bernard.lagrange@free.fr ou contact@ferme-du-pigeonnier.fr
www.ferme-du-pigeonnier.fr
f Ferme du pigeonnier



PRODUITS DE LA FERME : Fromage de chèvre (frais, demi-sec, sec, aromatisé, cendré, tome), faisselle et yaourt à base de lait de chèvre.

CHAMBRE D'HÔTE : Capacité d'accueil : 2 chambres - total 8 personnes. Toute l'année. Table d'hôtes proposée aux personnes accueillies au gîte avec produits de la ferme.

OUVERTURE :

Mercredi et vendredi 16h00 - 19h00. Samedi 9h00 - 12h00 et 16h00 - 19h00. Dimanche 10h00 - 12h00 et sur rendez-vous.

43. GAEC HENRIOT

Laurence HENRIOT
12, Grande Rue - 21700 VILLEBICHOT
06 04 59 76 64 - gaechenriot@yahoo.fr - www.fermehenriot.fr
f Gaec Henriot



PRODUITS DE LA FERME : Colis de viande de veau génisse, jeunes vaches de races Charolaises, Bazadaises et Ferrandaises. Farines de céréales (blé, seigle, épeautre, petit épeautre et sarrasin) issues de notre ferme Moulin à meule de pierre.

OUVERTURE :

Sur rendez-vous.

44. GAEC L'ABREPIN

Lys MONY
1, Rue du Bas de Sullier - 21440 FRANCHEVILLE
06 06 88 16 41 - fp.fleurdelys@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : Ovins, laine feutrée, œufs.

FERME PÉDAGOGIQUE : Capacité 30 enfants.

Ouverture du 1^{er} mars au 22 décembre.

Vacances d'enfants à la ferme (12 enfants maxi)

OUVERTURE :

Sur réservation.



45. LA BERGERIE DU CONRIEUX

Didier LOISON et Juliette THIERY
12, Chemin de la Loge du Coucou - Le Conrieux - 21210 SAULIEU
06 40 58 26 18 - labergerieduconrieux@gmail.com
f La Bergerie du Conrieux i labergerieduconrieux



PRODUITS DE LA FERME : Tomme de brebis, yaourts, faisselles, fromages frais et affinés. Viande d'agneau.

OUVERTURE :

Sur rendez-vous.
Marchés le vendredi soir à Alligny-en-Morvan et le samedi matin à Saulieu.

46. LA CHAMPIGNONNIÈRE DE TANAY

Fabienne CORDIER
2, Rue du Houblon - 21310 TANAY
06 13 38 89 17 - lachampignonniereдетanay@sfr.fr
f La Champignonnière de Tanay



PRODUITS DE LA FERME : Pleurotes et shiitakés : frais ou séchés, veloutés de pleurotes ou de shiitakés, toastine, potage shiitakés et légumes.

OUVERTURE :

Sur rendez-vous.

47. LA CORNE VAUDRILLE

Delphine MIRETE
Rue Richebourg - 21500 SAVOISY
06 70 60 89 41 - leschevresdesavoisy@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME : Fromages frais, mi-sec, sec, aromatisés, yaourts et savons.

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

Capacité d'accueil : 30 personnes. Ouverture de la ferme au public tous les soirs de 17h30 à 19h30 pour assister et participer à la traite des chèvres.

OUVERTURE :

Tous les soirs de 17h30 à 19h00 de février à novembre.
Marché le vendredi matin à Montbard et le samedi matin à Châtillon-sur-Seine.

48. LA FERME AU GRÉ DU TEMPS

Frédéric, Virginie et Annabelle MARCOUYOUX
3, Route des Mousseneux - 21120 VERNOT
06 27 02 21 32 - contact@escargot-bourguignon.fr - www.escargot-bourguignon.fr
f La Ferme au Gré du temps



PRODUITS DE LA FERME : Escargots cuisinés, sorbets aux fruits, glaces au lait de brebis, champignons, sirops, confitures, compotes, fruits au sirop, viande moutons et lapins.

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

Capacité d'accueil : 60 personnes.

OUVERTURE :

Magasin ouvert toute l'année sur rendez-vous.
Visites de mai à septembre sur rendez-vous et les mercredis et vendredis à 15h00 en juillet et août.



Permettre au plus grand nombre de construire leur vie en confiance

VIE PRIVÉE



VIE D'ENTREPRENEURS



VIE PUBLIQUE



**GROUPAMA
GRAND EST**
VOTRE ASSUREUR
DE PROXIMITÉ

En Côte-d'Or,
20 agences
à votre disposition et
58 conseillers commerciaux
à votre écoute.

www.groupama.fr

Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles du Grand Est - 101 route de Hausbergen CS 30014 Schiltigheim 67012 Strasbourg Cedex - 379 906 753 RCS Strasbourg. Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 75436 Paris Cedex 09. Document et visuels non contractuels - Crédit Photos : Shutterstock - 02/2022



Groupama
la vraie vie s'assure ici

49. LA FERME DE BRAY

Jérôme CORNEMILLOT

Ferme de la Rente de Bray - Chemin de la Mongeotte - 21000 DIJON

06 13 29 57 49 - lafermedebray21000@gmail.com

 La Ferme de Bray Dijon  La Ferme de Bray 21000



PRODUITS DE LA FERME : Viande charolaise (caissettes 10 kg ou détail - rillettes, pâtés, plats cuisinés) œufs de plein air, lentilles (vertes/corail et bélugas), pois chiches, farines, huiles et pâtes. Local de vente sur place avec d'autres produits fermiers locaux (légumes, produits laitiers, glaces, porc, poulet, canard, tisanes...)

OUVERTURE :

Mercredi de 16h30 à 18h30 et samedi 9h30 à 12h00.

50. LA FERME DE LABERGEMENT

Matthias COLSON

Rue de Morte Fontaine - 21120 MOLOY

06 45 84 95 70 - matthias.colson@orange.fr

 La Ferme de Labergement



PRODUITS DE LA FERME : Élevage laitier et transformation laitière : crèmes glacées fermières, fromage blanc, faisselle, crème dessert, lait.

OUVERTURE :



Mercredi, vendredi et samedi de 16h00 à 19h00.

51. LA FERME DE SOUS LA VELLE

Rosine MALLET

5, Rue Amont - 21320 BEUREY BAUGUAY

06 30 07 32 13 - gaecdesouslavelle@gmail.com ou fermedesouslavelle@gmail.com

 Vente directe auxois  souslavelle



PRODUITS DE LA FERME : Dégustez notre bœuf fermier ! Viande fraîche, tartinades, terrines, plats cuisinés, saucissons, viande séchée, steaks hachés surgelés. Agneau charolais en septembre.

OUVERTURE :


Sur rendez-vous - Visites de ferme et dégustation gratuite tous les vendredis de juillet et août. Ouvert à tous, gratuit à partir de 10h30. Inscription jusqu'à la veille par sms au 06 30 07 32 13

52. LA FERME DES BRUYÈRES

Aline BONNARDOT

1, Rue des Meix - 21250 BONNENCONTRE

07 88 41 04 81 - meix@wanadoo.fr

 Aline Bonnardot



PRODUITS DE LA FERME : Escargots en croquette ou coquille et céréales

FERME DÉCOUVERTE et PÉDAGOGIQUE :

Capacité d'accueil : 30 enfants.

École en herbe (en cours d'agrément).

OUVERTURE :

Visite des parcs de mai à septembre sur réservation. Vente d'escargots sur RDV ou marchés de Noël.



AUCAP

Cabinet d'Expertise-comptable &
de Commissariat aux comptes

LES BONS
COMPTES
FONT LES
BONS AVENIRS...

EN BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

Téléchargez-vite
notre application !



Rue Nicolas de Condorcet -
21800 CHEVIGINY-SAINT-SAUVEUR
Tél. : 03 80 48 11 33 - Email : aucap@aucap.fr

www.aucap.fr

Dijon • Nuits-Saint-Georges • Pouilly-en-Auxois • Auxerre • Champagnole • Pont-du-Navoy • Valdahon

53. LA FERME DES MARCS D'OR

Philippe MARANDE
Route de Grand Champ - 21380 MESSIGNY ET VANTOUX
06 84 21 39 14 - fermedesmarcsdor@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Fruits et légumes de saison, crème de fruits, sirops, jus de fruits, confitures, coulis et soupes...

OUVERTURE :

Mardi, vendredi et samedi matin aux Halles de Dijon et place de l'Eglise à Messigny-et-Vantoux le samedi matin.

54. LA FERME D'ETAULES

Marion COLSON
4, Rue Jean Nibet - 21121 ETAULES
06 67 63 87 23 - marionestiv@hotmail.fr - lafermedetaules.com
f La ferme d'Etaules



PRODUITS DE LA FERME : Viande de porc et d'agneau fermier : viande fraîche, charcuterie, salaisons et conserves.

OUVERTURE :

Mercredi : 9h00 - 18h00. Vendredi : 9h00 - 19h00. Samedi : 9h30 - 13h00.
Fermetures annuelles: les deux premières semaines de janvier et la semaine du 15 août.

55. LA FERME DU CLOS SIMONIN

Loïs LEBEAU
Clos Simonin - 21130 FLAGEY-LES-AUXONNE
06 30 60 20 04 - contact@olimousine.fr - www.olimousine.fr
f La ferme Du Clos Simonin @fermeolimousinevincentagathe



PRODUITS DE LA FERME : Viande de génisse et veau rosé Aberdeen Angus au détail ou en colis. Viande d'agneau.

OUVERTURE :

Vendredi : 17h00 à 19h00.

56. LA FERME DU COLOMBIER

Nathalie et Benoît NAUWYNCK
37, Route de Beaune - Hameau de Sivry - 21230 SAINT PRIX LES ARNAY
06 26 58 80 83 - fermeducolombier@wanadoo.fr - http://fermeducolombier.free.fr
f La ferme du colombier 21230 @lafermeducolombier21230

PRODUITS DE LA FERME : Lait, crème, fromages frais, Colombier de Sivry, Nath'tome, beurre...et autres produits fermiers du réseau.

OUVERTURE UNIQUEMENT :

Vendredi et samedi : 9h00 - 11h00 / 14h00 - 19h00.



57. LA FERME DU FAUBOURG

Océane SOMMANT
1, Chemin du Moulin de la Roche - 21120 FRENOIS
06 35 55 66 00 - dufaubourg21@orange.fr
f La Ferme du Faubourg



PRODUITS DE LA FERME : Foie gras, rillettes, magrets, mousse de foie au Porto, cuisses confites.

OUVERTURE :

Mercredi, vendredi et samedi : 16h00 - 18h30.

58. LA FERME DU PRINÇON

Geoffrey PAUTET
1, Chemin du Prinçon - 21110 TART LE HAUT
06 10 72 52 20 - geoffrey.pautet@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Fraises, tomates, haricots verts, aubergines, melons.

OUVERTURE :

Mercredi et samedi : 9h00 - 12h00.



PRODUCTION DE FARINES & pâtes artisanales

9 rue du Chatel
21610 MONTIGNY-SUR-VINGEANNE - 06 71 44 46 50



VENTE DIRECTE DES PRODUITS DE LA FERME





59. LA FERME DU RABUTIN

Marie-Christine DONET
21, Rue du Château - 21150 BUSSY LE GRAND
06 86 93 90 00 - lafermedurabutin@orange.fr
www.lafermedurabutin.fr



PRODUITS DE LA FERME : Pâtes et farines (blé, épeautre, petit épeautre, sarrasin) ; colis de viande de bœuf, veau et agneau, steaks hachés surgelés ; yaourts, fromages et glaces à base de lait de brebis.

OUVERTURE :

Juillet - août : 14h00 - 19h00. Janvier à mars sur rendez-vous.
Les autres mois de l'année, vendredi : 15h00 - 18h30. Marché de Montbard, vendredi matin.

60. LA P'TITE FERME

Valérie, Cyril et Jean BERTRAND
14, Rue Basse - 21450 POISEUL LA VILLE
03 80 92 47 87 - contact@laptitefermedepoiseul.com
www.laptitefermedepoiseul.com




PRODUITS DE LA FERME : Viandes (bœuf, veau, porc, agneau) et charcuteries, salaisons et service traiteur. Magasin fermier : produits de la ferme et miel, farine, volailles, vin, jus de fruits, fromages, œufs., truites,...

Site marchand avec points de retrait à Venarey-les-Laumes, Dijon, Varois et Chaignot, Gevrey-Chambertin.

OUVERTURE :

Jeudi, vendredi 10h00 - 12h00 / 16h00 - 18h30 / Samedi : 16h00 - 18h30. Dimanche 10h00 - 12h00.
Vendredi : marché de Montbard.
Samedi : marché de Châtillon-sur-Seine.

61. LE MOULIN DE LEOPAUL

Emmanuel RAILLARD
9, Rue du Chatel - 21610 MONTIGNY SUR VINGEANNE
06 71 44 46 50 - raillard1@orange.fr
 Le moulin de Léopaul



PRODUITS DE LA FERME : Transformation de céréales en farines bio, puis pâtes artisanales.

OUVERTURE :

Sur rendez-vous.

62. LE POTAGER DE LA CHARME

Luc PETUISOT
6, Rue de la Charme - 21290 GURGY LE CHÂTEAU
06 23 71 10 51 - potagerdelacharme@gmail.com
 potager de la charme



PRODUITS DE LA FERME : Légumes de saison.

OUVERTURE :

Mercredi après-midi et samedi après-midi.



63. LES ANESSES DE LA CÔTE DE PUI TS

Camille PAQUET
26, Grande Rue - 21290 BURE LES TEMPLIERS
06 58 32 07 66 - camille.paquet3@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Savon, shampoing et mousse à raser au lait d'anesse.

OUVERTURE :
Sur rendez-vous.

64. LES BISONS DE L'AUXOIS

Jean-Pierre NESLE
2, Grande Rue - 21350 MARTROIS
06 81 24 32 48 - 21350.eiane@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : Viande de bison, patés, rillettes, cuisinés de bison, saucissons, viande séchée.

OUVERTURE :
Sur rendez-vous téléphonique.

65. LES JARDINS DE LONGECOURT

Anna CAILLERIE
4, Place de la Mairie - 21230 LONGECOURT-LES-CULETRE
06 64 06 83 50 - contact@lesjardinsdelongecourt.fr
www.lesjardinsdelongecourt.fr



PRODUITS DE LA FERME : Légumes primeurs, fruits rouges, légumes de conservation.

HÉBERGEMENT : 1 gîte de 2 personnes
et 1 gîte de 4 personnes - Ouvert d'avril à octobre.

ACCUEIL PÉDAGOGIQUE : Accueil de groupes scolaires de mai à juin

OUVERTURE :
Mardi et mercredi de 16h00 à 18h00, jeudi de 17h00 à 19h00, vendredi de 16h00 à 19h00.

66. LES P'TITS CHAP'Ô

EARL MIRBEL VION - Pascal VION
19 bis, Rue de Balot - 21330 CERILLY
06 75 19 27 93 - reserv.champi@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME : Champignons bruns de Paris frais, produits transformés à base de champignons bruns de Paris (velouté, toastines, sauces...)

OUVERTURE :
Sur rendez-vous



67. LES RUCHERS DE DARBOIS

Benoît et Clotilde LECUYER
Petit Darbois - 21400 BUNCEY
06 72 35 90 37 - bonjour@ruchersdedarbois.fr - www.ruchersdedarbois.fr
f Ruchers de Darbois @ ruchersdedarbois



PRODUITS DE LA FERME : Miels, miels & plantes aromatiques, pains d'épices, chutneys.

ACCUEIL :

Avril à octobre : visites des ruchers et de la miellerie, sur rendez-vous.
Formule «picnic bourguignon» composée de produits fermiers, sur réservation.

OUVERTURE :

Ouvert tous les jours sauf dimanche en prenant rendez-vous au 06 72 35 90 37.

68. LES RUCHERS DES 3 RIVIÈRES

Julien FORESTIER et Samuel DUBOIS
21310 ARCEAU
06 16 83 17 64 - 06 78 01 38 31
lesruchersdes3rivieres@gmail.com
f Gaec Les ruchers des 3 rivières



PRODUITS DE LA FERME : Miels et essais

OUVERTURE :

Sur rendez-vous.

69. LES VERGERS POTAGERS DE MONTIGNY ET SA TABLE DES JARDINIERS

Marie-France MENAGE-SMALL
Château de Montigny-sur-Aube - 2, Rue de l'Eglise - 21520 MONTIGNY-SUR-AUBE
06 08 90 75 10 ou 03 80 93 55 23 (messagerie)
info@chateaudumontigny.com - www.chateaudumontigny.com
www.drivefermier21520.fr
f Château de Montigny-sur-Aube



PRODUITS DE LA FERME : Fruits, légumes, aromates, fleurs, plants et plantes, miel, nougat et pains d'épices, coffret «Fraîcheur».

FERME AUBERGE ET FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE : Visite du site avec possibilité de commander avant votre arrivée, sur le Drive Fermier du château, votre coffret «Fraîcheur» composé des produits de saison des Vergers-potagers à déguster sur place et repartir avec votre commande de produits Bio (fruits, fleurs, légumes, aromates, miel, nougat, pain d'épices).

OUVERTURE :

Du samedi 11 mai au dimanche 29 septembre inclus avec possibilité de déjeuner sur place. Prix adulte : 9,50 € audioguide compris, enfant gratuit jusqu'à 18 ans, tarif groupe : 8,50 € (15+).

MANIFESTATIONS : Grande vente de plants et plantes les 11 et 12 mai. Possibilité de réserver ses plants à partir du 1er mai sur le drive fermier. Week-end national des Jardins sur le thème «Les Jardins des cinq sens» avec présentation d'un film sur l'Art du parfum et les jardins. Démonstration de taille fruitière en vert sur fruitiers en espaliers les 1^{er} et 2 juin de 14h30 à 17h00.

Formation durant l'année pour les tailles fruitières jardinées (espaliers, contre-espaliers...) Formations, stages, apprentissages durant l'année et initiations sur les fruitiers par petits groupes (2h00) sur demande.

Haut-lieu de l'Art de l'Espalier enregistré en 2023 au titre du patrimoine culturel immatériel en France par le ministère de la Culture.

70. L'ESCARGOT DIJONNAIS

Hervé MENELOT
Chemin de la Sans-Fond-Domois - 21600 FÉRAY
06 71 40 71 25 - escargot-dijonnais@orange.fr - www.escargot-dijonnais.fr
f Escargot Dijonnais



PRODUITS DE LA FERME : Escargots fermiers en coquille & croquettes (surgelées : prévoir votre sac isotherme ou glacière) ; plats cuisinés (bocaux).

OUVERTURE :

Toute l'année sur rendez-vous. Organisation de marchés de producteurs fermiers



École en herbe

Réseau de fermes pédagogiques



L'école en
herbe

100%
Local

Journées pédagogiques à la Ferme en Côte-d'Or

De la maternelle au CM2

Langage et rythme
adaptés aux cycles I, II et III





71. LIQUORISTERIE JOANNET JEAN-BAPTISTE

Elise BAZZANA

3, Rue de Beaune - 21700 ARCENANT

03 80 61 12 23 - contact@cremedecassis-joannet.com

www.cremedecassis-joannet.com

 Liquoristerie artisanale Joannet Jean-Baptiste  joannet_jean_baptiste



PRODUITS DE LA FERME : Crème de cassis de Bourgogne (IGP), liqueurs de fruits rouges (cerise, framboise, pêche de vigne, ratafia, guignolet prunelle), nectar, confitures (cassis, framboise, groseille, mûre...), coulis

OUVERTURE :

Dégustation du lundi au samedi : 9h00 - 12h00 et 14h00 - 18h30. Le dimanche sur rendez-vous. Visites sur rendez-vous.

72. MIELLERIE DEGRACE

Emmanuel DEGRACE

20, Rue Charles Mazeau - 21000 DIJON

06 76 84 58 49

apiculture@degrace.fr - www.degrace.fr



PRODUITS DE LA FERME : Miels, pollen, bonbons au miel, hydromel

OUVERTURE :


Le jeudi de 14h00 à 18h30.

73. ŒUFS VOUS & MOI

Gaëlle PICARD

5, Rue Saint Hubert - 21390 NOIDAN

06 44 26 46 87 - gaelle_picard@yahoo.fr

 Œufs, vous & moi



PRODUITS DE LA FERME : Œufs

74. PASCAL LAPRÉE

Pascal LAPRÉE

Mairey - 21320 MONT ST JEAN

06 36 68 17 93

pascal.lapree@orange.fr - lapreepascal.com



PRODUITS DE LA FERME : Foie gras, rillettes, magret, confits de canard, farine et légumes secs.

OUVERTURE :

Du lundi au samedi 10h00 - 12h00 / 14h00 - 18h00.



**Foire
de
Dijon**

FOIRE
INTERNATIONALE
& GASTRONOMIQUE DE DIJON

PARC DES EXPOSITIONS
ET DES CONGRÈS

2024

La **Foire de Dijon**
est de **retour** du
31 octobre au
11 novembre

Toute l'actualité sur @foirededijon



Plus d'informations sur
foirededijon.com



PARC DES
EXPOSITIONS
& CONGRÈS
DE DIJON

**DIJON
BOURGOGNE
EVENTS**

Suivez toute l'actualité de
Dijon Bourgogne Events sur
dijonbourgogne-events.com
et les réseaux sociaux
@dijonbourgogneevents



DIJON BOURGOGNE EVENTS

Parc des Expositions et Congrès de Dijon
Centre Clemenceau - 3 Boulevard de Champagne

☎ 03 80 77 39 00

✉ contact@dijonbourgogne-events.com

75. PÉPINIÈRES DIMA

Alexis DUVERT
Route de Brognon - 21310 BEIRE LE CHATEL
03 80 23 27 49 - contact@pepinieres-dima.com
www.pepinieres-dima.com
f Pépinières Dima @pepinieresdima



PRODUITS DE LA FERME : Rosiers, arbres fruitiers, arbustes à petits fruits, plantes vivaces, arbustes, arbres.

FERME DÉCOUVERTE PÉDAGOGIQUE :

Capacité d'accueil : 30 personnes. Sur RDV. Visite de 2h00 : démonstration technique, conseils, découverte métier.

OUVERTURE :

Du mardi au samedi 9h00 - 12h00 et 14h00 - 18h30.

76. POULET COMPAGNIE ET FRAMBOISES DE SAULON

Ludovic MARET
13, Rue de la Fontaine - 21910 SAULON LA CHAPELLE
07 78 67 72 07 - pouletcompagnie@sfr.fr
f Poul'et compagnie



PRODUITS DE LA FERME : Élevage avicole : poulet entier, découpe de poulets, filets, cuisses, terrines, œufs, culture de framboises.

OUVERTURE :

Ouverture du magasin le jeudi et vendredi de 14h00 à 18h00 et le samedi matin de 9h00 à 12h00.



OUVERTURE

Mercredi : 9h00 à 12h00
Vendredi : 14h00 à 18h30
Samedi : 9h00 à 12h30

PRODUITS DE LA FERME

POMMES DE TERRE • ASPERGES • MYRTILLES

EARL VAROIS et COUTERNON

Impasse Clair Séjour - 21490 VAROIS et CHAINOT
06 68 80 89 99 - alafermedubois@gmail.com - www.alafermedubois.fr



77. RUCHERS DU FOURNEAU

Ludovic VASSE
Le Fourneau - 21290 ESSAROIS
06 07 02 00 38 - ruchersdufourneau@gmail.com
f ruchers du fourneau



PRODUITS DE LA FERME : Miels, pain d'épices, bonbons au miel, toasts de pain d'épices, bougies.

OUVERTURE :
Sur rendez-vous.

78. SAS MAGAPOMME

Manuel CONTOUR
Route de Saulon la Chapelle - 21110 BRETENIERE
03 80 39 89 96 - www.magapomme.com
f Magasin Magapomme Instagram Magapomme



PRODUITS DE LA FERME : Pommes, asperges vertes de notre production 100% Côte-d'Or. Vous y retrouverez également les produits d'autres fermes. Magasin de produits régionaux et français.

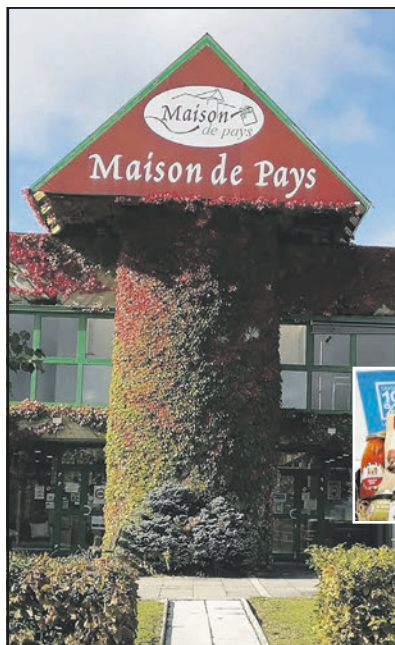
OUVERTURE :
Lundi: 14h00 -18h00.
Mardi au vendredi : 10h00 - 12h00 et 14h00 - 19h00.
Samedi : 10h00 - 12h30 et 14h00 - 18h00.

DÉCOUVREZ À LA MAISON DE PAYS LE SAVOIR-FAIRE DE PRÈS DE 130 PRODUCTEURS ET ARTISANS BOURGUIGNONS

Ils exposent et vendent toute l'année leurs productions dans notre Maison de Pays à Pouilly-en-Auxois.

NOTRE SPÉCIALITÉ : la confection de paniers garnis avec des produits locaux et 100% Côte d'Or

Pour les fêtes de fin d'année, les cadeaux aux personnels, aux clients, aux habitants...



Le Seuil – 21320 POUILLY-EN-AUXOIS
07 84 84 79 56 – info@maison-auxois.com
http://www.maison-auxois.com



79. THIL ŒUFS

GAEC VILLARMET - Marie-Claire VILLARMET
1, Grande Rue - Thil la Ville - 21390 NAN SOUS THIL
06 03 38 63 71 - villarmet.michel@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME : Œufs et conserves.

OUVERTURE :

Lundi, mardi et mercredi de 8h00 à 12h00 et jeudi, vendredi, samedi de 14h00 à 18h00.

80. UN GROIN DE PARADIS

Nicolas TRAPET
Rue de la Corvée - 21220 VALFORET
06 29 54 62 95 - ungroindeparadis@gmail.com
f Un groin de paradis i un_groin_de_paradis



PRODUITS DE LA FERME : Charcuterie, viande de porc, conserves.

OUVERTURE :

Vendredi de 14h30 à 19h00 et le samedi de 9h30 à 12h30.

MARCHÉS 2024



- **SAMEDI ET DIMANCHE 20-21 AVRIL :** marché de Beaune - Halles de Beaune
- **DIMANCHE 28 AVRIL :** marché du printemps - Square Darius Milhaud - Montchapet - Dijon
- **SAMEDI 8 JUIN :** pique-nique Bienvenue à la ferme - Place de la République - Dijon
- **SAMEDI 14 SEPTEMBRE :** marché de rentrée - Place Granville - Dijon
- **SAMEDI 19 OCTOBRE :** marché d'automne - Place François Rude - Dijon
- **SAMEDI 7 DÉCEMBRE :** marché de Noël - Place François Rude - Dijon



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



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation

Réalisation SEP de BOURGOGNE - 03 80 78 90 40 - Imp. CIB
Sous réserve d'erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique.



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



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.

01/2024 - 4343 - Édité par la Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel de Champagne-Bourgogne - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, siège social : 269 Faubourg Croncels 10000 Troyes - 775 718 216 RCS Troyes. Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le n° 07 019 188. Identifiant unique CITEO : FR234345_03.JPGG. Crédit photo : Getty Images. 



LE DÉPARTEMENT

Consommer local,
c'est à portée
de main !



Toutes les actus
de la marque
et tous les agréés
à retrouver sur l'appli

