



BIENVENUE
à la ferme

Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme

ÉDITION 2024



Haute-Saône

bienvenue-a-la-ferme.com



CHAMBRE
D'AGRICULTURE
HAUTE-SAÔNE

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,
proximité, formation, développement durable et valorisation du patrimoine.
Ces engagements sont vérifiés par les Comités d'Agriculture.

58%
des producteurs du réseau
sont sous signe officiel labellisé et/ou certification

- 30% en BIO
- 31% 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)

- 57% en vente à la ferme
- 78% dans les commerces locaux
(Commerçant détaillant + point de vente collectif
+ autre magasins de producteurs + GMS)
- 66% en restauration
(Restaurants + restauration collective)
- 67% sur des marchés
- 46% en commerce en ligne
(Drive fermier + E-commerce)
- 9% en circuits alternatifs



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
généré 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^{er} 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

Sur notre site Internet :

> www.bienvenue-a-la-ferme.com/bourgognefranche-comte

Sur Facebook :

> **Bienvenue à la ferme Haute-Saône**



Scannez moi !



Sommaire



Escargots

L'escargot de Vincent et Élise (n°15).....p 13



Fromages et produits laitiers

Gaec Les Chansereaux (n°3).....p 9
Earl du Jardy – Chèvrerie de la Tenise (n°8)p 11
Ferme Bio Monnin (n°12)p 12
Gaec de la Bergerie du Bout (n°14)p 13
Earl de la Ferme Ligny (n°19).....p 14
Ferme de la Fontaine (n°20)p 15
Gaec Gutknecht (n°23)p 17
Gaec Menigoz (n°24)p 17
Gaec du Château Sous le Bois (n°25).....p 17
La Ferme des Acacias (n°27)p 18
Ferme Bio de They (n°29).....p 19
La Ficelle Bleue (n°30).....p 19
La Ferme des Aubracs (n°32).....p 20
Earl Les Denaises (n°35)p 21
Chèvrerie des bois pâturés (n°36)p 21
La Fromagerie du charme (n° 37)p 21
La Ferme du Vieux Moulin (n°38)p 22
Ferme au Gré du Pré (n° 40)p 23



Viande bovine

Ferme du Breuillet (n°7).....p 10
Gaec La Favière Enchantée (n°9).....p 11
Gaec Courtoy (n°10).....p 11
L'escargot de Vincent et Élise (n°15).....p 13
Earl de la Ferme Ligny (n°19).....p 14
Gaec Gutknecht (n°23)p 17
Gaec Menigoz (n°24)p 17
La Ferme des Acacias (n°27)p 18
Ferme Bio de They (n°29).....p 19
La Ferme des Aubracs (n°32).....p 20



Viande ovine

Earl de la Montagne (n°26).....p 18
La Ferme des Aubracs (n°32).....p 20



Viande de porc - charcuterie

Gaec Courtoy (n°10).....p 11
Earl de la Ferme Ligny (n°19).....p 14
Earl de la Montagne (n°26).....p 18
Ferme Bio de They (n°29).....p 19
La Ficelle Bleue (n°30).....p 19
La Ferme des Aubracs (n°32).....p 20
Chèvrerie des bois pâturés (n°36)p 21



Volailles

Gaec La Favière Enchantée (9).....p 11
Gaec Courtoy (n°10)p 11
Earl de la Ferme Ligny (n°19).....p 14
Ferme Bio de They (n°29).....p 19
Earl les Volailles Gourmandes (n°31).....p 19



Poisson

Pisciculture du Breuchin (n°2)p 8



Oeufs

Gaec La Favière Enchantée (n°9)p 11
Gaec de la Bergerie du Bout (n°14).....p 13
Gaec Gutknecht (n°23)p 17
Ferme Bio de They (n°29).....p 19
Chèvrerie des bois pâturés (n°36)p 21



Farine et Pâtes

Moulin de l'eau vive (n°4)p 9
Gaec La Favière Enchantée (n°9).....p 11
Ferme Bio de They (n°29).....p 19
Earl de la Charme (n°34)p 20

Sommaire



Légumes - Légumineuses

Marâcher BEEO (n°1).....	p 8
Gaec La Favière Enchantée (n°9).....	p 11
Les Jardins Bio des Monts de Gy (n°17).....	p 14
Les Vergers de Rioz (n°18).....	p 14
Ferme Bio de They (n°29).....	p 19
Earl de la Charme (n°34).....	p 20



Miel et produits de la ruche

Gaec Rucher des Morelles (n°16).....	p 13
Apiculture Lyouur (n°21).....	p 15
Ferme Bio de They (n°29).....	p 19
Ferme Rivet (n°33).....	p 20



Vins - Eau de vie - Kirsch

Vignoble Vincent Cheviet (n°5).....	p 10
Vignoble Guillaume (n°6).....	p 10
Gaec Tisserand (n°13).....	p 12
Gaec Menigoz (n°24).....	p 17



Fruits - Jus de fruits - Glaces

Marâcher BEEO (n°1).....	p 8
Les Vergers de Suzanne (n°11).....	p 12
Les Vergers de Rioz (n°18).....	p 14
La Ferme des Acacias (n°27).....	p 18
Gaec Adam (n°28).....	p 18



Fleurs et plantes

Les Vergers de Rioz (sapins) (n°18).....	p 14
Au Jardin des 4 Saisons (n°22).....	p 15
Ferme Rivet (sapins) (n°33).....	p 20



Dormir - Gîtes, Chambres d'hôtes et accueil camping-car

Gaec La Favière Enchantée (n°9).....	p 11
Earl de la Montagne (n°26).....	p 18
> accueil camping-car	
Ferme Bio de They (n°29).....	p 19
Ferme Rivet (n°33).....	p 20
> accueil camping-car	
Chèvrerie des bois pâturés (n°36).....	p 21
> accueil camping-car	
Gaëlle Métris (n°41).....	p 23



Ferme pédagogique et de découverte

Les P'tits sentiers Ân'imés (n°39).....	p 22
Ferme au Gré du Pré (n° 40).....	p 23



Ferme de découverte

Gaec Courtoy (n°10).....	p 11
L'Escargot de Vincent et Élise (n°15).....	p 13
Gaec Menigoz (n°24).....	p 17
Ferme Bio de They (n°29).....	p 19
Ferme Rivet (n°33).....	p 20
Chèvrerie des bois pâturés (n°36).....	p 21

Ce guide, malgré tous les soins apportés à son élaboration, peut comporter des erreurs qui ne sauraient engager la responsabilité de la Chambre d'agriculture.

A

B

C

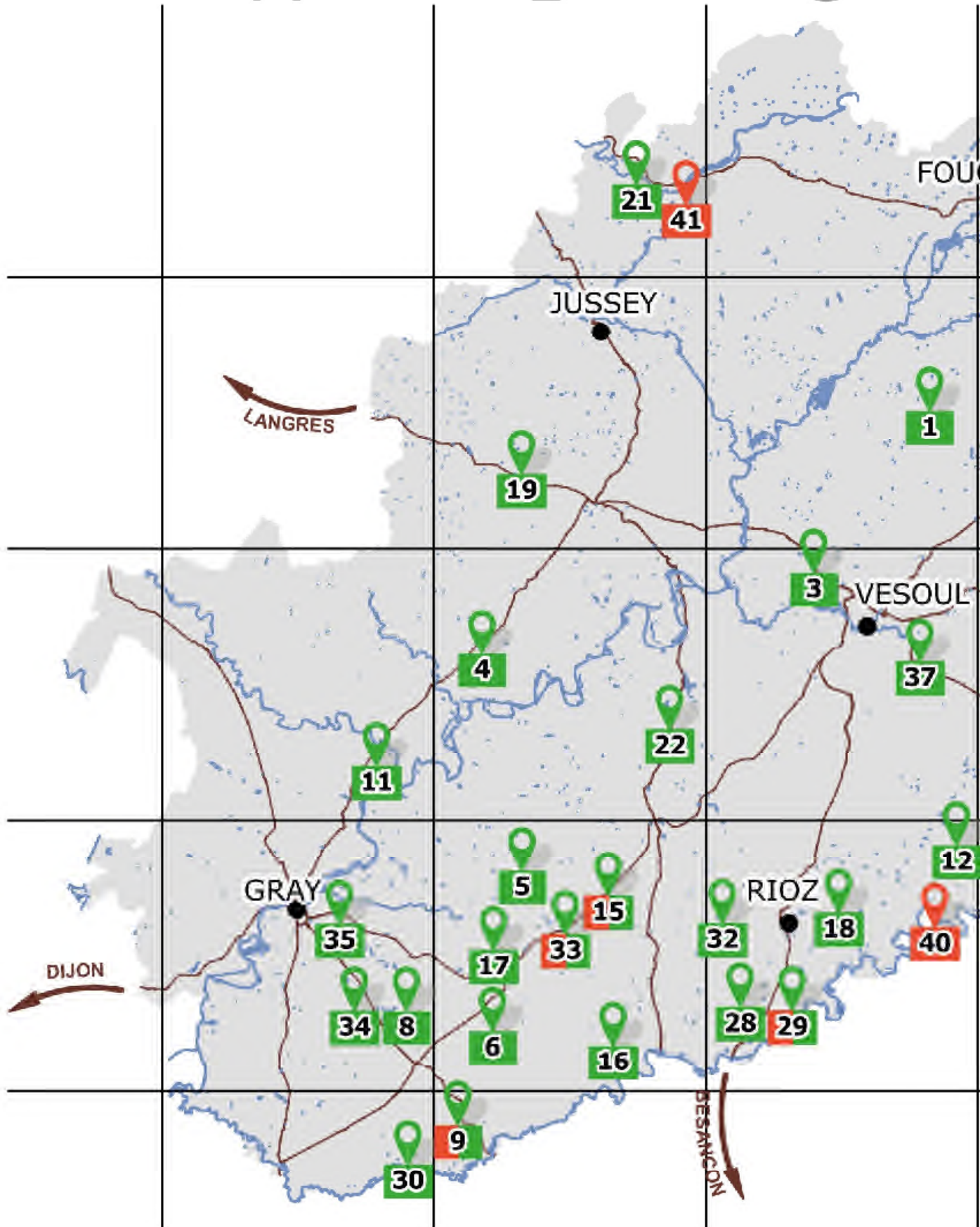
1

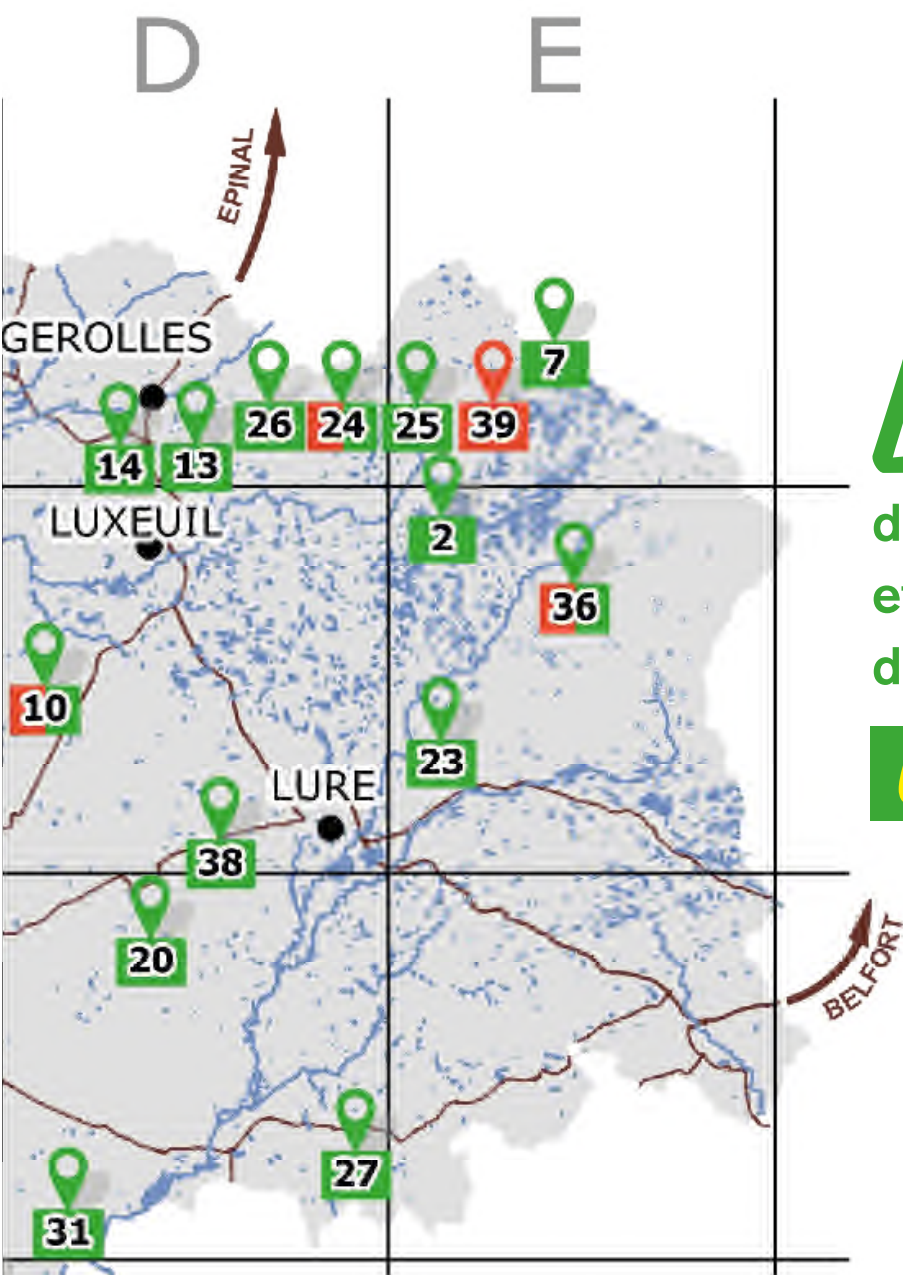
2

3

4

5








Envie

de redécouvrir le bon goût
et les plaisirs simples
de la vie à la ferme ?

Vous êtes les bienvenus



Adhérents Bienvenue à la Ferme 2024

-  Vente de produits fermiers
-  Vente de produits fermiers et accueil à la ferme
-  Accueil à la ferme

0 10 20 km



*Pour manger local,
durable et bon,
vous êtes les bienvenus*



1. Maraîcher BeeO

C2

Aurélié et Mickaël NONNOTTE

📍 56 bis route de Conflans 70300 MEURCOURT

☎ 06 58 52 35 50

📧 maraicher.beeo@hotmail.com - www.maraicherbeeo.fr - Facebook : @Maraîcher BeeO



PRODUITS DE LA FERME :

Découvrez des fruits et des légumes de saison, issus d'une agriculture biologique, à proximité de chez vous.

L'exploitation Maraîcher BEEO, créée en 2017, vous accueille avec 5 hectares de maraîchage et de prairie permanente, 2 vergers et 1200 m² de serre froide. La ferme fait de la vente directe sur l'exploitation et les marchés.



VENTE A LA FERME : mardi et vendredi de 15h à 19h.

Vente sur les marchés : le lundi à St Loup sur Semouse, le mardi à Lure, le mercredi à Héricourt, les jeudi et samedi à Vesoul.
Vente à Esprit Paysan Froideconche.

2. Pisciculture du Breuchin

E1

Gwladys et Xavier GOETSCHY

📍 La Rochotte 70310 AMONT ET EFFRENEY

☎ 03 84 94 41 20

📧 contact@pisciculturedubreuchin.com - www.pisciculturedubreuchin.com

PRODUITS DE LA FERME :

Au pied du plateau des Mille Étangs, dans les Vosges Saônoises, les truites sont élevées à partir de l'œuf dans une eau pure d'un ruisseau de montagne. Sont proposées en vente directe à la ferme ou au marché : truite arc en ciel, truite fario, saumon de fontaine, rilette, terrine, truite en gelée, truite fumée.



VENTE A LA FERME : du lundi au samedi de 8 h à 12h30 et de 13h30 à 17 h.
Vente sur le marché de Luxeuil-les-Bains le samedi matin.



3. GAEC Les Chansereaux

C2

Jean-Maxime HUMBERT et Fabien PILLIAIRE

Route de Faverney 70170 BOUGNON

03 84 91 56 05 - 07 71 03 39 99

dhumbert@earl-chansereaux.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Changez d'horizon et venez découvrir les saveurs oubliées de la cancoillotte ainsi que d'autres fromages comme le cœur de Bougnon et la meule de pays, au cœur de notre petit village. Vous pourrez également découvrir de la tomme ainsi qu'un délicieux fromage à raclette pour passer votre hiver.



VENTE A LA FERME : mardi de 8h à 17h, mercredi de 8h à 12h et vendredi de 8h à 12h

4. Moulin de l'Eau Vive

B3

Jean-François et Valentin FERRAND

Route de Tinçey 70120 LAVONCOURT

06 08 03 76 57 - 06 67 97 08 58

contact@moulindeleauvive.fr - www.moulindeleauvive.fr - Facebook : @Moulin de l'Eau Vive

PRODUITS DE LA FERME :

Fabrication et vente de farines artisanales moulues à la meule de pierre. L'intégralité des graines est produite sur l'exploitation en agriculture de conservation des sols.

Retrouvez nos différentes farines : blé (la polyvalente-T65, la complète-T110, l'intégrale-T150), sarrazin, maïs, grand épautre (T80), seigle (T85).



OUVERTURE : uniquement sur rendez-vous via contact téléphonique, sms, mail, Facebook ...

5. Vignoble Vincent Cheviet

B4

Vincent CHEVIET et Lucie TRIMAILLE

18 Vieille Route 70700 BUCEY LES GY

06 86 51 30 39 - 03 84 32 13 16

vignoblecheviet@gmail.com - Facebook : @vincent cheviet



PRODUITS DE LA FERME:

IGP Vin de Pays de Franche-Comté. Vins Blancs : Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris et Viognier. Vins Rouges : Pinot Noir et Merlot. Vin Rosé : Gamay. Méthodes traditionnelles : les Gybullées, en Blanc Brut ou en Rosé et Rouge Demi-Sec.

Situé au cœur des Monts de Gy, sur les coteaux de Chierenard et Brûle-Cul, le domaine regroupe plus de 6 hectares de vignes. Les vins de Vincent sont produits dans le cadre d'une viticulture responsable et d'une production qui respecte le processus de vinification naturel du vin. Lucie et Vincent sont à votre disposition pour vous faire découvrir leur domaine et leur production !



OUVERTURE: dégustation et vente tous les samedis matins de 9h à 13h ou en semaine sur rendez-vous. Visite guidée du domaine pour les groupes, CE, ... nous consulter. Portes ouvertes chaque année mi-avril.

6. Vignoble Guillaume

B4

Xavier et Claire Odile GUILLAUME

32 Grande Rue 70700 CHARCENNE

03 84 32 77 22 - 06 83 84 73 71

vignoble@guillaume.fr - Facebook : @vignobleguillaume

PRODUITS DE LA FERME:

Vins de Pays de Franche-Comté IGP. Vins blancs : Chardonnay, Pinot Gris et Auxerrois. Vins rouges : Pinot Noir et Gamay. Méthodes traditionnelles avec la Flûte Enchantée, Valse Rose, Fusion et Séduction.

Viticulteur à Charcenne depuis 1732 et pépiniériste viticole depuis 1895, Xavier GUILLAUME et toute son équipe sont heureux de vous accueillir pour vous faire découvrir les vins du domaine et son histoire.



OUVERTURE: lundi de 14h à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h30 ; samedi de 9h à 12h15 et de 14h à 18h ; Fermé dimanche, lundi matin et jours fériés. Visite de cave et balade dans les vignes sur rendez-vous.

7. Ferme du Breuillet

E1

Benjamin SIRGUEY et Franck GÉHANT

Le Breuillet 70310 CORRAVILLERS

06 82 60 84 33 - 06 77 26 90 63

contact@fermedubreuillet.net - www.fermedubreuillet.net - Facebook : @fermedubreuillet



PRODUITS DE LA FERME:

Viande de bœuf de race Limousine et Highland, et veau.

Le GAEC du Breuillet est la continuité d'une exploitation familiale installée à Corravillers depuis les années 1930. Traditionnelle et de taille humaine, notre exploitation est située au cœur du plateau des mille étangs en zone Natura 2000. Attachés à ce territoire, notre conduite d'élevage en mode extensif s'appuie sur un équilibre entre les contraintes naturelles et notre autonomie fourragère. Nos vaches allaitantes de race Limousine sont particulièrement bien adaptées à notre territoire. De notoriété gastronomique depuis le XVIIIe siècle, peu grasse mais finement persillée, alliant tendreté et goût, la viande de Limousine est la garantie d'une viande de qualité supérieure.



VENTE A LA FERME : visite de la ferme sur rendez-vous avec un groupe maximum de 30 personnes (pas de minimum) + vente de caissette sur commande + vente au détail au point de vente à la ferme du GAEC Marchand à ESPREL.

8. EARL du Jardy - Chèvrerie de la Tenise

A4

Christelle et Jean-René PRUNEAU

Route de Noiron 70100 CRESANCEY

03 84 67 41 16 - 06 72 45 36 28 - 06 78 50 32 02

earljardy@wanadoo.fr - www.chevrerieidelatenise.com - Facebook : @Chèvrerie de la Tenise

PRODUITS DE LA FERME :

Nous produisons des céréales, des oeufs et du lait de chèvre.

Christelle fabrique artisanalement 9 sortes de fromages de chèvres (frais, mi-secs et affinés).

Nous proposons la vente directe de fromages à la ferme, mais aussi lors de marchés (le samedi matin à Gray) ou dans différents points de vente locaux.

Nous pouvons organiser des visites pédagogiques de la chèvrerie sur demande auprès du public scolaire, âgé ou auprès de personnes en situation de handicap.



VENTE A LA FERME : du lundi au dimanche de 8h à 10h et en dehors de ces horaires, prendre rendez-vous en contactant le 06 72 45 36 28 ou le 06 78 50 32 02.

9. GAEC La Favière Enchantée

B5

Frédéric et Antoine PHILIBEAUX

1 route d'Hugier 70150 CULT

06 71 84 97 27 - 06 87 51 94 06

frederic.philibeaux@orange.fr - Facebook : @philibeaux . Ferme



PRODUITS DE LA FERME :

Poulets, pintades, œufs, viande de veau et bœuf, pommes de terre.

À la sortie du village, dans un cadre verdoyant et fleuri, les exploitants sauront vous accueillir. Ils vous présenteront les vaches allaitantes limousines avec leur suite, ainsi qu'un atelier de volailles, poulets et pintades de plein air. Ferme en agriculture biologique.

Atelier de production de pâtes et de pâtisserie sèche par Marlène Philibeaux - Mme Coquillette

GÎTE A LA FERME :

Capacité d'accueil : 11 personnes. 3 épis.

OUVERTURE : toute l'année.



VENTE A LA FERME : toute l'année sauf en août. Il est préférable de téléphoner avant de se déplacer.

10. GAEC Courtoy

D2

Lauriane, David et Alexandre COURTOY ; Lucas CUCCUREDDU ; Christophe CHOUX

42 rue du Tillon 70300 ÉHUNS

03 84 94 51 71

courtoy david@orange.fr - www.les-deux-fermes.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Viande de bœuf, porc, volaille (poulets, dindes, pintades et chapons à Noël), charcuterie et produits fumés (Agriculture biologique sur les bovins ; en conversion bio pour l'élevage de porc) ; Conserverie à la ferme ; Traiteur.

Vente en ligne en Click'n Collect

FERME DE DÉCOUVERTE :

Dans un cadre superbe au pied des Vosges Saônoises, découvrez une exploitation avec porcs, volailles, bovins. D'octobre à avril, groupe minimum de 20 personnes, visite d'une durée d'1 heure.



VENTE A LA FERME : du mardi au samedi 9h à 12h et de 15h à 18h.

11. Les Vergers de Suzanne

A3

Antoine GENIN

10 rue de la grande ligne 70180 DAMPIERRE SUR SALON

06 47 28 75 50

a.genin@live.com

Facebook : @LesVergersDeSuzanne - Instagram : les_vergers-de-suzanne

PRODUITS DE LA FERME :

Les Vergers de Suzanne c'est plus de 50 variétés anciennes et locales en une seule bouteille, le fruit du travail de passionnés. Ce savant mélange, 100 % pur jus, sans traitements, ravira vos papilles.

Les Vergers de Suzanne, c'est tout d'abord la passion des arbres fruitiers et des variétés anciennes.

Situés aux alentours de Dampierre-sur-Salon, les vergers sont composés de près d'une centaine de variétés de pommiers.

Notre jus est le parfait mélange de toutes ces variétés, à cidre et à croquer, alliant des notes sucrées et acidulées qui raviront petits et grands.

VENTE : sur les marchés et foires.



12. Ferme Bio Monnin

C4

Brice, Marielle, Xavier MONNIN

9 rue du Vevey 70230 FONTENOIS LES MONTBOZON

06 61 77 29 77

ferme.monnin@gmail.com - Facebook : @fermebiomonnin



PRODUITS DE LA FERME :

Yaourts natures, aromatisés, aux fruits, faisselle, fromages au lait cru «le p'tit Vevey» et «le Fontenois».

Nous proposons des produits laitiers fermiers BIO fabriqués à la ferme.



VENTE A LA FERME : le vendredi de 16h à 18 h et le samedi de 9h à 12h.

13. GAEC Tisserand

D1

Jacques, Bruno et Damien TISSERAND

78 Blanzey 70220 FOUGEROLLES

03 84 49 10 17 – 06 31 60 47 45

tisserand70220@gmail.com - www.kirsch-tisserand-fougerolles.com – Facebook : @GAECTisserand

PRODUITS DE LA FERME :

Eaux de vie, kirsch de Fougerolles AOC - Autres eaux de vie distillées à la ferme (aux mirabelles, poire William, prune Dama) selon les méthodes traditionnelles. Apéritif, fruits au kirsch, fruits au sirop, paniers garnis.

Ferme typique de la région de Fougerolles, avec élevage laitier et arboriculture. A 400 m d'altitude au pied du Massif Vosgien, dans le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges.

Possibilité (sur rendez-vous) de visiter l'atelier de distillation et en saison, les vergers en fleurs.



VENTE A LA FERME : toute l'année du lundi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 19h.

14. GAEC de la Bergerie du Bout

D1

Julie et Joseph LOPES

📍 107 Le Bout 70220 FOUGEROLLES

☎ 06 73 42 21 82 - 06 28 14 96 86

✉ lopesjuliejoseph@gmail.com - Facebook : @LaFermeDuBout

PRODUITS DE LA FERME :

Fromages fermiers de brebis : tomme, fromages affinés, fromage frais nature ou aromatisé, faisselle, le camembrebis (fromage type camembert de brebis), yaourts ; oeufs.

Tout notre lait de brebis Lacaune est transformé pour être fabriqué en fromages ou en yaourts afin d'être vendus en direct au consommateur soit à la ferme, soit sur les marchés hebdomadaires.



VENTE A LA FERME : du mercredi au vendredi de 17h30 à 19h. Également sur le marché de Fougerolles le vendredi et de Luxeuil le samedi.

15. L'Escargot de Vincent et Élise

B4

Vincent et Élise LOIGEROT

📍 5 rue du Croterot 70700 FRASNE LE CHATEAU

☎ 06 72 05 67 59 - 06 50 18 11 39

✉ gaec.prechantey@laposte.net - Facebook : @L' Escargot de Vincent & Elise

PRODUITS DE LA FERME :

Divers produits à base d'escargots vous sont proposés : douzaines surgelées prêtes à chauffer en coquilles ou en fromentines, mais aussi différentes verrines pour l'apéritif, plats cuisinés et autres escargots court bouillonnés. Nous proposons également des colis de 10 kg de viande bovine de génisse ou de veau de race Limousine en agriculture biologique, sur réservation.

FERME DE DÉCOUVERTE :

Venez découvrir notre élevage d'escargots dans un cadre verdoyant. Aux petits comme aux grands, nous apprendrons les caractéristiques de cet animal, mais aussi ses ruses. Vous pourrez aussi apercevoir notre élevage de vaches allaitantes limousines dans nos prés.

Maximum de personnes autorisées entre 30 et 40 personnes.



VENTE A LA FERME : sur rendez-vous tous les jours sauf dimanche et jours fériés.

16. GAEC Rucher des Morelles

B4

Émilie et Vincent MIGNEROT

📍 7 bis rue du Guinée 70700 GEZIER ET FONTENELAY

☎ 03 81 21 63 47 - 07 89 85 69 76 - 06 08 04 53 93

✉ rucherdesmorelles@gmail.com - Facebook : @rucherdesmorelles



PRODUITS DE LA FERME :

Miels (printemps crémeux, acacia, fleurs, forêt, tilleul, sapin, sarrasin), pain d'épices, nougat blanc et noir, hydromel, propolis, bougies, bonbons, pollen. En apiculture Biologique.

Au pied des Monts de Gy, entre Vallée de l'Ognon et massifs forestiers, notre ferme apicole biologique bénéficie d'un environnement privilégié offrant cultures, pelouses et forêts pour le bien-être des abeilles. Venez découvrir la vie d'une ferme apicole et déguster les produits issus du travail des abeilles.



VENTE A LA FERME : sur rendez-vous, il est préférable de téléphoner avant de se déplacer.

17. Les Jardins Bio des Monts de Gy

B4

Marc TERRAZ et Thierry SAUVAGEOT

ZA Les Monts de Gy 70700 GY

03 84 32 42 96 - 06 73 60 72 61

ea@afsame.fr - Facebook : @Jardin bio des monts de Gy-La boutique des terroirs



PRODUITS DE LA FERME :

Production de légumes bio sur une surface de 25 ha dont 70 ares de serres et plants de légumes.



VENTE A LA FERME : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

18. Les Vergers de Rioz

C4

Didier et Elisabeth COSTILLE

Route Les Fontenis 70190 RIOZ

03 84 91 99 58

lesvergersderioz@orange.fr - www.lesvergersderioz.fr - Facebook : @Lesvergersderioz

PRODUITS DE LA FERME :

Fraises, cerises, pommes cueillies ou à cueillir ; Mirabelles, quetsches cueillies ; Sapins de Noël.

Venez cueillir vos fruits en saison aux Vergers de Rioz : fraises, cerises, pommes... Didier et Elise Costille vous conseilleront dans le choix des variétés. Vous pouvez aussi chercher vos fruits au point de vente.

Pour les cueillettes, les jours et les heures d'ouverture sont consultables au 03 84 91 99 58 (au moment des cueillettes) ou sur notre site Internet.



VENTE A LA FERME : horaires de vente consultables au 03 84 91 99 58 ou sur notre site Internet.

19. EARL de la Ferme Ligny

B2

Nicolas, Antoine et Pierre LIGNY et Marion DLUGI

10 rue des Tuileries 70120 MELIN

06 83 41 20 58

ligny@laposte.net - Facebook : @lafermeligny

PRODUITS DE LA FERME :

Fromage de chèvre et de vache, beurre, crème, yaourt, cancoillotte, lait cru ; Volailles (poulet) ; Porc ; Veau ; Mozzarella au lait de bufflonne.

3 frères et une sœur travaillent ensemble sur une ferme de 180 ha avec élevage de chèvres, bufflonnes, vaches, porcs et volailles. Ils transforment les produits et vendent sur les marchés.



OUVERTURE :

Crèmerie Ligny - 3 rue du Breuil 70000 VESOUL - du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h00 à 19h00 (03 84 75 20 35).
Épicerie Ligny - 23 grande rue 70120 COMBEAUFONTAINE - les lundi, mercredi et dimanche de 8h à 12h - les mardi, jeudi, vendredi et samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h (03 84 92 14 09).

Vente sur les marchés : le mardi à Jussey et Dijon - le jeudi à Vesoul - le vendredi à Besançon et Dijon - le samedi à Vesoul, Luxeuil-les-Bains et Dijon.

20. Ferme de la Fontaine

D3

Laurent, Anne-Marie, Michaël, Brice, Loïc et Jordan MUHLEMATTER

📍 Route de Vy les Lure 70240 MOLLANS

☎ 06 48 65 28 89

📧 gaec.muhlematter@wanadoo.fr – Facebook : @Ferme de la fontaine - GAEC Muhlematter

PRODUITS DE LA FERME :

La ferme de la Fontaine vous propose sa gamme de produits laitiers élaborés avec soin et passion.

À la fromagerie, nous fabriquons plusieurs variétés de fromages : des tommes (nature, ail des ours, cumin, herbes de provence, moutarde tomate, noix, origan tomate), des pâtes molles à croûte lavée (P'tit mollanais et P'tit fleuri), du fromage frais (nature, tomate, persillade, ail des ours) et plusieurs types de laitages fermiers : yaourts natures, arôme naturel ou confiture maison, ainsi que de la faisselle et des flans de plusieurs parfums.

Vous trouverez également d'autres produits fermiers de producteurs partenaires !



VENTE A LA FERME : lundi 16h à 19h - mercredi 10h à 12h - vendredi 10h à 12h / 16h à 19h - samedi 9h30 à 12h.

21. Apiculture Leyour

B1

Philippe LEYOUR

📍 9 rue de la Charrière 70500 MONTCOURT

☎ 03 84 92 52 21 - 07 77 04 60 51

📧 leyruches@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME :

Miels (suivant les récoltes) toutes fleurs, acacia, sapin et pain d'épices maison.

Aux confins de trois départements (Vosges, Haute-Saône, Haute-Marne), venez découvrir nos délicieux produits.

VENTE A LA FERME : ouvert toute l'année sur rendez-vous téléphonique.



22. Au Jardin des 4 Saisons

B3

Fleur WITZEL

📍 Rue des Primevères 70130 NOIDANS LE FERROUX

☎ 03 84 77 74 28

📧 fleur.witzel@orange.fr - Facebook : @witzel.fleur

PRODUITS DE LA FERME :

Plants de fleurs annuelles, bisannuelles, légumes, fraisiers, framboisiers, aromatiques, chrysanthèmes.

Venez enrichir votre jardin potager ou fleuri au Jardin des 4 Saisons ! Fleur vous accueille et vous conseille sur plus de 300 variétés de végétaux, fleurs annuelles, vivaces, et légumes.

Pour offrir ou se faire plaisir, Au Jardin des 4 Saisons vous propose diverses compositions fleuries ou en succulentes, mais aussi des plantes et orchidées.

Pour Noël, retrouvez nos couronnes et nos nombreuses compositions en sapin naturel pour une jolie décoration ou pour offrir.



VENTE A LA SERRE : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h00. Ouverture exceptionnelle le dimanche matin de 9h à 12h pour la Toussaint, la Fête des mères, la Fête des grands-mères...

Retrouvez aussi les producteurs «Bienvenue à la ferme»
sur le site «J'veux du local 70»

 J'veux
du
local!
LE GOÛT DE MA HAUTE-SAÛNE



VOUS SOUHAITEZ CONNAÎTRE LES ADRESSES PRÈS
DE CHEZ VOUS POUR FAIRE LE PLEIN DE PRODUITS
LOCAUX ? NE CHERCHEZ PLUS, C'EST LÀ
www.jveuxdulocal70.fr !



23. GAEC Gutknecht

E2

Jean-Pierre, Christine et Maxime GUTKNECHT
3 Chemin des Piliers 70270 SAINT BARTHELEMY
03 84 20 87 33 - 06 95 19 42 09
christinegutknecht70@yahoo.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Lait ; Fromage de chèvre frais, demi-sec, sec, aromatisé (ciboulette, fines herbes, échalote, poivre, poivron, tomate/basilic, oignon/paprika, saveurs du jardin), tomme, faisselle, yaourts natures au lait de chèvre; Fromage de vache frais, demi-sec, affiné, au cumin ; Faisselle au lait de vache ; Fromages sans sel sur commande ; Oeufs.
La ferme GUTKNECHT vous propose sa gamme de fromages de chèvre et de vache fabriqués avec passion par Christine. Visite libre de la ferme. Une ferme familiale entourée de verdure et de forêts dans les Vosges Saônoises, au pied des Mille Etangs.



>> Steaks hachés surgelés à l'unité ou en colis de 5 kg, viande de boeuf, veau.

VENTE A LA FERME : du lundi au samedi de 9h00 à 18h00 non-stop et le dimanche matin de 9h à 12h.
Vente dans le magasin de producteurs Esprit Paysan à Froideconche.

24. GAEC Menigoz

D1

Stéphane et Dominique MENIGOZ
222 Les Granges du Bois 70280 SAINT BRESSON
03 84 94 00 21
gaec.menigoz@gmail.com – Facebook : @Fromagerie Menigoz – Instagram : Fromagerie.Menigoz

PRODUITS DE LA FERME :

Munster fermier AOP nature ou cumin, Cabersson, faisselle, chique (fromage frais nature salé), tartinette (fromage frais aromatisé à l'échalote, ail et persil, ail des ours) et Barkass (pâte pressée nature ou à différentes saveurs : fenugrec, ail des ours, cumin ou basilic-tomates à consommer crue ou en raclette) ; Vente de produits régionaux.
Située sur les premiers contreforts vosgiens, à Saint Bresson (70), notre ferme laitière familiale est implantée dans les Vosges du Sud. La fromagerie, située à côté de l'automate de traire, allie praticité et authenticité : le chaleureux point de vente jouxte la cave en pierre apparente où s'affinent nos produits.

Producteur de munster fermier AOP depuis 3 générations, nos fromages ont été plusieurs fois primés à des concours. Le munster, étonnant et subtil, est le produit d'un terroir auquel nous sommes attachés, et que nous développons à travers la création d'autres produits. La ferme est en accès libre. Lors de vos passages à la ferme, vous aurez donc tout le loisir d'observer nos méthodes de travail, l'automate de traite ou encore d'approcher nos animaux.

>> Caissette de viande de boeuf sur réservation et steaks hachés surgelés.

FERME DE DÉCOUVERTE :

Nous proposons des visites guidées et commentées de l'exploitation, ainsi qu'une dégustation de nos produits fermiers, pour faire découvrir aux curieux nos méthodes de travail et notre savoir-faire.

Groupe minimum 10 - maximum 20 personnes ; Durée d'une visite : entre 1h30 et 2h. Réservation obligatoire par tél.

VENTE A LA FERME : tous les jours (sauf le dimanche et jours fériés) de 8h à 12h et de 14h à 18h.

25. GAEC du Château Sous le Bois

D1

Christine, Gilles, Benjamin et Annabel GALMICHE
Les Prés Benons 70280 SAINT BRESSON
03 84 94 69 01 - 06 85 23 30 98
fermegalmiche@orange.fr - Facebook : @fermegalmiche



PRODUITS DE LA FERME :

Produits au lait de vache : yaourts étuvés nature, citron et vanille ; yaourts sur lit de fruits à la myrtille, fraise, fruits rouges et abricot ; fromage blanc battu ; crème dessert vanille, chocolat, caramel beurre salé ; riz au lait nature et vanille.

Nous avons envie de partager notre cadre de vie avec vous et de vous faire connaître l'agriculture biologique.



OUVERTURE : vente dans les magasins de producteurs, Esprit Paysan à Vesoul et Froideconche et Comme à la ferme à Champagny.

26. EARL de la Montagne

D1

Xavier MENIGOZ

223 Les Granges du Bois 70280 SAINT BRESSON

03 84 94 62 61

contact@earldelamontagne.fr - Facebook : @earldelamontagne, saintbresson

PRODUITS DE LA FERME :

Viande de porc et d'agneau, charcuterie et produits fumés.

L'EARL de la montagne est une exploitation agricole au cœur des Vosges Saônoises, créée en 2003. Nous vous proposons depuis 2008 nos produits transformés à partir de notre élevage de porcs et moutons. Soucieux de notre environnement et du bien-être de nos clients, nous élevons nos animaux et nous élaborons nos produits le plus sainement possible (fabrication de l'aliment à la ferme sans utilisation de produits médicamenteux et préparations charcutières sans colorants ni additifs). Nous souhaitons pouvoir vous proposer des aliments qui vous donneront entière satisfaction et qui vous feront retrouver le goût de l'authenticité, un plaisir gourmand que vous pourrez partager en famille.

Accueil de camping-car dans le cadre du réseau France Passion.



VENTE A LA FERME : de 9h à 12h et de 14h à 18h du mardi au samedi.

27. La Ferme des Acacias

D3

Romain, Jean-Michel et Sylvie BRESSON

3 rue des acacias 70110 SAINT FERJEUX

06 45 44 48 10

glacesdesacacias@gmail.com - www.fermedesacacias.fr - Facebook : @glacesdesacacias

PRODUITS DE LA FERME :

Crèmes glacées, sorbets, desserts glacés et vacherins ; Steaks hachés congelés.

Venez manger nos crèmes glacées, fabriquées avec le lait et la crème produits par nos vaches dans notre ferme familiale.

Colis de porc.



VENTE A LA FERME : le vendredi de 16h à 18h et le samedi de 10h à 12h (en dehors de ces horaires, merci de nous contacter avant passage).

28. GAEC Adam

C4

Sylvain, Étienne et Matthieu ADAM

La Petite Chaille 70190 SORANS LES BREUREY

03 84 91 72 79 - 06 86 17 07 80 - 06 73 89 64 55

ferme-adam70@orange.fr - Facebook : Ferme Adam Gaec

PRODUITS DE LA FERME :

Glaces et sorbets de la ferme.

Une multitude de parfums de glaces avec comme seule limite votre imagination.



VENTE A LA FERME : tous les jours de 17h à 17h30 et le samedi de 9h30 à 12h.

29. Ferme Bio de They

C4

Emma et Jean-Baptiste DEVILLAIRS, Maxime BREDIN

Hameau de They 70190 SORANS LES BREUREY

☎ 07 87 50 13 68 - 06 13 06 72 47

✉ theybio70@gmail.com - www.fermebiothey.fr - Facebook : @fermebiothey



PRODUITS DE LA FERME :

Viande de porc, veau, boeuf, poulets - gamme de charcuterie transformée sur place - farine, oeufs, lait cru entier. Revente de produits bio et locaux (épicerie, fruits, légumes, produits laitiers...)

GÎTE D'ÉTAPE ET/OU DE SÉJOUR 5 ÉTOILES + QUALIFAMILLE, FERME DE DÉCOUVERTE :

A la Ferme Bio de They, vous trouverez des vaches, des veaux, des cochons, des volailles sans oublier les lapins ... Vous pourrez faire le plein de produits fermiers, séjourner dans un ou les deux gîtes écologiques de grandes capacités labellisés 4 et 5 étoiles et ne fonctionnant qu'avec des énergies renouvelables (solaire+ biogaz) ; Location de salle.



VENTE A LA FERME : mercredi 14h à 18h30 - vendredi 9h à 12h et 14h à 18h30 - samedi 9h à 12h

30. La Ficelle Bleue

A5

Malo SPRECHER

Hameau de Banne 70150 SORNAY

☎ 07 81 74 87 44

✉ malo.laficellebleue@gmail.com - Facebook : @La Ficelle Bleue - Chèvrerie BIO



PRODUITS DE LA FERME :

Yaourts naturels et aux fruits ; Fromages frais, affinés, enrobés, cendrés ; fromages blancs et faiselles ; Tommes et Mont de Banne.

Viande de porc Bio à l'automne.



VENTE A LA FERME : du mardi au vendredi de 16h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 12h (horaires susceptibles de changer au cours de la saison selon la lactation).

31. EARL Les Volailles Gourmandes

D3

Renaud TISSERAND et Max MORISOT

8 rue de la Tuilerie 70230 THIEFFRANS

☎ 06 71 38 78 14 - 06 30 13 90 07

✉ lesvolaillesgourmandes@sfr.fr

PRODUITS DE LA FERME :

Nous vous proposons des volailles élevées en plein air et nourries avec les céréales de l'exploitation ; Poulets, pintades, entiers, découpés et transformés (saucisses, pâté en croûte, jambonnettes, farce, ...).



VENTE A LA FERME : Tous les jours 24h/24 en distributeur automatique (voir les disponibilités avec l'application TOOPRÉ : EARL Les Volailles Gourmandes)

32. La Ferme des Aubracs

C4

La Ferme des Aubracs - Romain, Mélina et Isabelle POLIO

📍 Rue de Seuchot 70190 TRÉSILLEY

☎ 06 74 90 51 65

📧 lafermedesaubracs@orange.fr - www.lafermedesaubracs.com - Facebook : @lafermedesaubracs



PRODUITS DE LA FERME :

Produits laitiers de brebis, chèvre et vache : yaourt nature, yaourt aromatisé, fromage lactique frais et affiné, caillé doux, tomme, brousse. Viande de bœuf, veau, agneau et porc noir : viande fraîche en colis, petites saucisses, merguez, chorizo.

Une ferme très diversifiée.



VENTE A LA FERME : mardi de 9h à 12h et vendredi de 14h00 à 18h30.
Vente sur le marché de Vesoul les jeudis et samedis matins.

33. Ferme Rivet

B4

Laurent RIVET

📍 18 rue du Tilleul - Hameau de Longeville 70700 VANTOUX ET LONGEVILLE

☎ 03 84 32 91 61

📧 jocelyne.rivet@wanadoo.fr - Facebook : @LaurentRivetApiculteur

PRODUITS DE LA FERME :

Plusieurs variétés de miel : toutes fleurs, acacia, crémeux, tilleul, forêt, sapin, pissenlit. Hydromel et pain d'épices fabrication maison.

Vente de sapins de Noël à partir de fin novembre ; Venez chercher votre sapin de Noël dans le champ le deuxième samedi du mois de décembre.

FERME DE DÉCOUVERTE :

Visite et goûter à la ferme sur rendez-vous (groupe minimum de 12 personnes).

Accueil de camping-car dans le cadre du réseau France Passion.



VENTE A LA FERME : pas d'horaire fixe, il est préférable de téléphoner avant de vous déplacer.

34. EARL de la Charme

A4

Thomas LAMBERT

📍 1 rue de Velesmes 70100 CRESANCEY

☎ 06 85 08 44 29

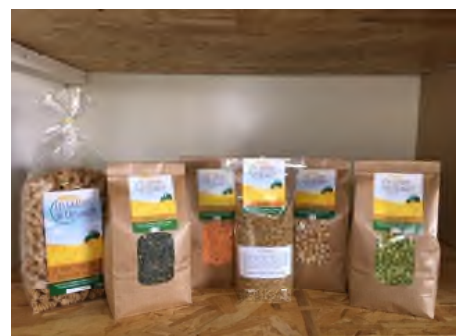
📧 came70@orange.fr - Facebook : @lesgrainesdecresancey,thomaslambert

PRODUITS DE LA FERME :

Lentilles vertes, lentilles corail, pois cassés, pois chiches, pâtes au blé dur.

Exploitation agricole de type polyculture élevage située dans la plaine grayloise ; Producteur de légumineuses, de graines de consommation et de pâtes fermières confectionnées dans le laboratoire de la ferme.

VENTE A LA FERME : du lundi au samedi de 10h à 12h.
Il est préférable de téléphoner avant de vous déplacer.



35. EARL les Denaises

A4

Aurélien et Daniel PAULIEN

115 rue de Gray 70100 BATTRANS

06 31 41 37 55

earl.les.denaises@orange.fr



PRODUITS DE LA FERME :

Produits laitiers de vache bio : yaourts, fromage blanc, faisselle, lait.

Élevage laitier Bio situé à 3 km de Gray direction Vesoul.



VENTE A LA FERME : mercredi et vendredi de 16h30 à 19h15 et samedi de 10h à 12h15.

36. Chèvrerie des bois pâturés

E2

Carine ROLAND et Frédéric CHAUVEY

1 les rondes planches 70440 SERVANCE

06 10 30 45 08 - 06 82 00 80 45

chevreriesdesboispatures@gmail.com - Facebook : @chevreriesdesboispatures

PRODUITS DE LA FERME :

Fromages lactiques de chèvre (frais et affinés), faisselles, yaourts, tome de chèvre. Charcuterie de porc et de cabri : saucisson, viande séchée et fumée, boudin ... Oeufs ; Planche apéro sur réservation

Dans la vallée des mille étangs, venez découvrir notre exploitation caprine avec transformation fromagère, complétée par un élevage de porc et de poules pondeuses.

FERME DE DÉCOUVERTE :

Visite gratuite de la ferme tous les jours de 16h à 19h du 1er mars jusqu'aux vacances de la Toussaint.

Biberonnage des chevreaux en mars et avril tous les soirs sur réservation (gratuit mais inscription obligatoire) ; Rando chèvres pendant les vacances.



VENTE A LA FERME : tous les jours de 16h à 19h de fin février jusqu'aux vacances de la Toussaint.

37. La Fromagerie du Charme

C3

Valentin FLEYTOUX

57 chemin de la gare 70000 COLOMBE LES VESOUL

06 89 84 48 83

valentinfleytoux@orange.fr - www.lafromagerieducharme.fr - Facebook : @FromagerieduCharme



PRODUITS DE LA FERME :

Il s'agit d'une petite ferme Bio où sont élevées 30 vaches montbéliardes. Les vaches ont la chance de paître pendant 8 mois sur 12 dans un environnement privilégié où la nature est préservée, où l'on trouve des haies, des buissons et des murs en pierre sèche. Elles se nourrissent exclusivement d'aliments produits sur la ferme. Une partie du lait qu'elles produisent est utilisée pour créer de la crème, du beurre, du metton, de la cancoillotte, du fromage blanc et de la raclette sur place. La fromagerie du Charme s'engage à cultiver dans le respect de la nature et des humains, créant ainsi un paradis pour la biodiversité.



VENTE A LA FERME : vendredi de 15 h à 18h et présent sur le marché de Vesoul. Retrouvez nos produits également chez Esprit Paysant à Vesoul et Froideconche.

38. La Ferme Du Vieux Moulin

D2

Ewa SENECHAL, Anthony et Vincent BRESSON

📍 16 Route de Lure 70200 BOUHANS LES LURE

📧 gaecduvieuxmoulin70@gmail.com - Facebook : @LaFermeDuVieuxMoulin

PRODUITS DE LA FERME :

L'histoire de notre ferme est avant tout une histoire de famille, de personnes passionnées et amoureuses de leur travail, puisque depuis le milieu du 19^{ème} siècle, ce sont 6 générations qui se sont succédées au rythme des différentes guerres, des aléas climatiques mais aussi de la modernisation. Et à ce jour, nous travaillons encore en famille avec Vincent, le papa, Anthony, le fils, Ewa la fille, Agnès la maman (en retraite depuis peu), la grand-mère, sans oublier Marcel, le grand-père, qui continue de venir chaque jour à la ferme. N'oublions pas, bien sûr, nos coéquipières : 75 vaches laitières de race montbéliarde.

Mais depuis 2023, l'élevage n'est plus notre seul secteur d'activité, puisqu'Ewa, après 4 ans en tant que technicienne de laboratoire dans le domaine de la microbiologie alimentaire, décide de s'installer dans la ferme afin de valoriser l'or blanc et d'ouvrir un atelier de transformation. Quelques mois plus tard, la fromagerie et le magasin sortent de terre pour vous proposer de bons produits : Tomme au lait cru, p'tit Marcel (fromage frais affiné 10 jours), fromage à tartiner, faisselle moulée à la louche, fromage blanc, yaourts nature ou bi-couche confiture, lait pasteurisé.



VENTE A LA FERME : mercredi et vendredi de 16h30 à 18h ; samedi de 10h à 12h.

*Pour vivre une expérience
inoubliable et dépayssante,
vous êtes les bienvenus*



39. Les P'tits Sentiers Ân'imés

E1

Perrine et Pierre-André JACQUOT

📍 620 Muse 70280 SAINT BRESSON

☎ 06 23 15 60 67

📧 ferme.muse70@gmail.com - www.pedagogie-et-rando-vosges-du-sud.com - Facebook : @Les Petits Sentiers Ân'imés

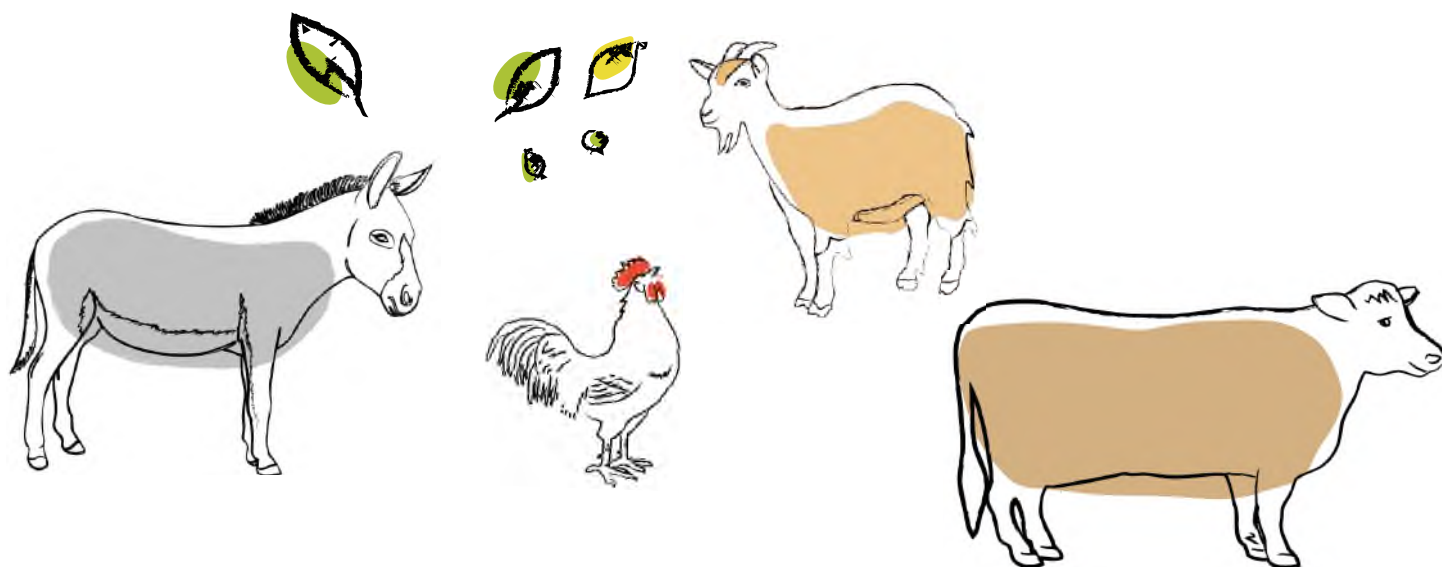
FERME PÉDAGOGIQUE / DE DÉCOUVERTE :

Offrez-vous une parenthèse bucolique sur les P'tits Sentiers,
Baladez-vous au pas de l'âne,
Découvrez une ferme atypique,
Un élevage et une production unique en Haute-Saône,
Des sorties accompagnées, des activités insolites,
Petits et grands garderont un très joli souvenir de cette visite.

Élevage de chèvres Angora et production de Mohair ; Visite de la chèvrerie sur réservation.
Boutique à la ferme de créations artisanales douces et chaudes de haute qualité : produits tissés ou tricotés en laine mohair élaborés en France par des artisans textiles, pelotes mohair, plaids, pulls, écharpes, étoles en mohair et soie.



OUVERTURE : sur réservation.



40. Ferme au Gré du Pré

C4

Alexandre ROCH et Yann TONDELLIER

15 rue Charles Vincent Hameau de Verchamp 70230 LOULANS VERCHAMP

06 73 66 95 32

augredupre@outlook.com - www.augredupre.fr - Facebook : @augredupre

FERME PÉDAGOGIQUE / PARC ANIMALIER :

Venez découvrir une ferme pédagogique pas comme les autres, voyager sur les 5 continents et surtout découvrir nos fromages de chèvre.

Petite ferme où vivent environ 20 espèces et races différentes : un zèbre de Chapman, yacks, émeus, wallabys... et un troupeau d'une vingtaine de chèvres de 8 races qui produisent un très bon lait. Le tout au cœur du petit lieu-dit de Verchamp.

PRODUITS DE LA FERME : fromage au lait cru de chèvre (fromages frais avec différents parfums comme la fève de tonka, poivre de Tasmanie, le piment d'Espelette, aux fleurs, ou fromages affinés : pyramide, crottin ou encore demi sec), oeufs de poules (plein air) et pâtisseries maison.



OUVERTURE : Voir les horaires affichés sur notre site Internet ou sur Google.

41. Gîte et Chambres d'hôtes Gaëlle MÉTRIS

B1

Gaëlle MÉTRIS

2 faubourg Louis Boulanger 70500 CORRE

06 88 33 46 89

gaelle.metris@wanadoo.fr - www.chez-gaëlle-metris.fr



CHAMBRES D'HOTES, TABLE D'HÔTES ET GÎTE A LA FERME :

Nous vous accueillons dans une ancienne ferme rénovée entre le Coney et le canal de l'Est avec une vue sur 14 ha de prés avec les animaux de la ferme : moutons, vaches, volailles, dans un paysage corréen .

Passés dans l'entrée de la ferme et vous découvrirez nos hébergements.

Endroit agréable et idéal pour passer un week-end, vous balader à la campagne à pied, vélo, ou à cheval.



OUVERTURE : toute l'année.



cancoillotte

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE COMTOISE



*Tofaye vosgienne
à la Cancoillotte à l'ail*

 PRÉPARATION
30 minutes

 CUISSON
2h10

 INGRÉDIENTS
pour **6 pers.**

- 1 pot de Cancoillotte à l'ail
- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 800 g de collet de porc fumé
- 2 blancs de poireau
- Thym
- Huile
- Sel et Poivre fumé

Déroulé de la recette

- ✓ Peler et couper les pommes de terre en lamelles.
- ✓ Émincer les oignons et les blancs de poireau en fines rondelles.
- ✓ Couper le collet de porc fumé en tranches.
- ✓ Préchauffer le four à 200°C.
- ✓ Faire chauffer l'huile dans une cocotte allant au four.
- ✓ Faire revenir le collet de porc fumé quelques minutes.
- ✓ Retirer la cocotte du feu.
- ✓ Recouvrir le collet avec une épaisseur de pommes de terre, puis d'oignons, de blancs de poireau et du thym.
- ✓ Recouvrir le tout avec le reste de lamelles de pommes de terre. Saler et poivrer.
- ✓ Verser le pot de cancoillotte à l'ail sur la surface en répartissant bien.
- ✓ Enfourner pendant 2h environ à 180°C.
- ✓ En fin de cuisson, enlever le couvercle de la cocotte pour faire dorer les pommes de terre.



Toutes nos recettes et plus encore sur :
cancoillotte-igp.fr

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

Le Gruyère, c'est nous !



Le Gruyère de France, c'est un généreux fromage à pâte pressée cuite produit à partir du bon lait cru de nos vaches, gage de précieuses qualités nutritives. Avec sa pâte tendre aux arômes subtils, il plaît à tous ! Et en plus, ce délicieux fromage est produit traditionnellement en Savoie et en Franche-Comté.



Savourez-le !



gruyere-france.fr



Gruyère
France  

Découverte du patrimoine &
dégustation de produits locaux

2024
Juin > Septembre

Les
Rendez-vous
du Terroir



Réservations obligatoires

A chaque rendez-vous : une dégustation de
produits locaux, de Griottines®,
de gruyère IGP et de cancoillotte IGP

Visits coupled with regional products tasting
Besuche gepaart mit Verkostung regionaler Produkte



Découvrir la traite des vaches, se réveiller au chant du coq,
se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs...
Pour quelques jours ou quelques heures, venez profiter en famille
ou entre amis des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme.

Prêts pour une expérience inoubliable en notre compagnie ?

Découvrez nos séjours, loisirs et offres de restauration sur :
bienvenue-a-la-ferme.com

Vous êtes les bienvenus





**Pour vivre et manger
fermier, vous êtes les
bienvenus en Haute-Saône**

Une question ?
 Contactez votre chambre d'agriculture
 au 03 84 77 14 43
 Mail : matthieu.maillard@haute-saone.chambagri.fr

Retrouvez nous sur :
bienvenue-a-la-ferme.com

Imprimé par Compress - 01750 REPLONGES
 crédits : © Hervé Fabre Photography, La Ferme des Joyents

CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-SAÔNE AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :

