

YONNE



**Vente de produits fermiers
et accueil à la ferme**

bienvenue-a-la-ferme.com



ÉDITION 2025



Envie

DE REDÉCOUVRIR
LE BON GOÛT
ET LES PLAISIRS SIMPLES
DE LA VIE À LA FERME
DANS L'YONNE ?

NOUS SOMMES

**46 AGRICULTEURS
BIENVENUE À LA FERME**

prêts à vous faire découvrir nos produits
et vous faire vivre des expériences
inoubliables.

Notre engagement :

vous permettre de manger chaque
jour des produits locaux de saison et
de vous accueillir sur nos fermes.
Et en plus en suivant la petite fleur,
vous soutenez activement l'agriculture
de votre région.



Découvrir la traite des animaux, se réveiller au chant du coq, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs... Prêts pour une expérience inoubliable en notre compagnie ? Découvrez nos séjours à la ferme, nos activités de loisirs et de restauration fermière.

Pour quelques jours ou simplement quelques heures, venez profiter en famille ou entre amis des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme. Derrière chacun de nos produits ou activités se trouve un agriculteur ou une agricultrice qui s'engage à partager son savoir-faire et vous faire découvrir les coulisses de sa ferme.

Vous êtes les bienvenus !

VENTE DIRECTE DE PRODUITS FERMIERS

à la ferme, sur un marché,
en magasin de producteurs...

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

visites découverte,
fermes pédagogiques

DORMIR

gîtes, chambres d'hôtes, campings, accueil
camping-cars...

Sommaire

VENTE DIRECTE DE PRODUITS FERMIERES

Fruits

1. Le cassis de la grange aux moines **NOUVEAU**

Sirup, gelée, confiture, purée de cassis, vinaigre, moutarde de cassis. Poivre de bourgeon de cassis, tisanes et mélanges avec lavande, tilleul... Macérats et sève de bouleau aux bourgeons de cassis.

Fruits

2. Le Clos de Rochy **NOUVEAU**

Pommes, poires, jus de fruits, cidre, vinaigre de cidre bio.

Viande

3. La ferme du chaudron **NOUVEAU**

Viande, charcuterie, salaison, pâtisserie salée, ainsi que quelques plats préparés.

Épicerie

4. Maison Manlène **NOUVEAU**

Pop-corn (vanille Bourbon, cacahuètes, praliné, curry, cerise, orange, caramel beurre salé), tartinades apéritives (caviar de chia), graines diverses (chia, maïs popcorn, lentilles, pois chiches).

Fruits

5. Les framboises de Colangette **NOUVEAU**

Framboises fraîches, confitures à la framboise avec ou sans pépins, coulis et nectar de framboises, vinaigre à la framboise.

Miel

6. Caprices d'abeille **NOUVEAU**

Gamme diversifiée de miels (acacia, tilleul, ronce, toutes fleurs, printemps...), pain d'épices, cookies, madeleines, guimauves, meringues...

Farine

7. Avenir Nature

Légumes secs

Farines de blé, lentilles, petit épeautre, sarrasin, son et lentilles sèches (vertes et noires), pois chiche, lin doré, flocons d'avoine, huiles...

Viande

8. La ferme des Abry

Produits laitiers

Viande de nos génisses, veaux de lait et agneaux.

Fromages et yaourts de brebis. Plateaux de fromages personnalisés à partir de 2/4 personnes.

Miel

9. Sylvestre Bonnemain

Miels, pollen et pain d'épices. Essaims et reines.

Légumes

10. Jardin bio du bois Ram'eau

Fruits

Pommes de terre, échalotes, ail, tomates, courgettes, courges, radis, salades... Légumes de saison, petits fruits rouges, oeufs bio, huiles essentielles de lavandin et autres dérivés.

Oeufs

Boissons

11. Domaine La Charloise

Cidre fermier et jus de pomme. Ratafia de cidre, eaux de vie : poire, mirabelle, reine-claude, cerise, marc...

Viande

12. Scea Volailles des Chocats

Oeufs

Poulets, pintades, canettes de barbarie, oeufs (toute l'année).

Pour les fêtes de fin d'année : oies, chapons, poulardes.

Légumes

13. Maison Nevers

Asperges blanches et vertes, pommes de terre, oignons jaunes et rouges, échalotes, différentes courges, cornichons, pâtissons, courgettes... Différentes recettes de bocaux de cornichons et pâtissons.

Plantes sèches

14. La Perce-muraille

Plus de 100 plantes médicinales, des plus courantes (thym, verveine citronnée, reine-des-prés...) aux plus méconnues (agripaume cardiaque, bétoine officinale, brunelle...).

Produits laitiers

15. Gaec Desmoutiers-Breton

Fromages de chèvre, fromage blanc en faisselle, fromage frais nature ou à la ciboulette, fromages affinés, bouchons pour l'apéritif, bûche, pyramide, crottins, glace au lait de chèvre...

VENTE DIRECTE DE PRODUITS FERMISERS

- Escargots** **16. Les escargots d'Armeau**
Escargots et préparation à base d'escargots.
- Produits laitiers** **17. Ferme du Luxembourg**
Lait frais.
- Produits laitiers** **18. Gaec du Val d'Auré**
Soumaintrain IGP (Indication Géographique Protégée), fromage blanc, Saint Florentin et tomme.
- Légumes** **19. La ferme en Goguette** 
Plantes
Gamme complète de légumes bio et de saison (salades, tomates, concombres, pommes de terre, courges, poireaux, aubergines, plantes aromatiques...), paniers préparés ou à composer soi-même.
- Produits laitiers** **20. Les Délices du Metz**
Lait, fromage frais, fromage blanc, faisselle, tartinade, crème. Yaourts. Différents desserts lactés.
- Produits laitiers** **21. La ferme Gillot**
Fromages au lait cru dont Soumaintrain, tomme, fromage blanc, crème, beurre et yaourts.
- Produits laitiers** **22. Earl de la Jaunière : L'amour est dans le lait** 
Glaces (ratafia, vanille, romarin...), sorbets (cerise, fraise...), bûches et autres desserts glacés, lait cru entier Bio.
- Viande** **23. Earl La Mattre**
Oeufs
Volailles. Oeufs. Rillettes et pâtés.
- Légumes** **24. Le jardin des vignes blanches**
Au printemps : asperges, salades, radis, fraises... En été : tomates, haricots verts, poivrons, aubergines, salades, courgettes, pommes de terre... En automne : choux fleurs, poireaux, carottes. En hiver : carottes, céleris, endives, poireaux. Plants de légumes de saison. Paniers de saison.
- Produits laitiers** **25. Ferme Lorne**
Fromages frais et affinés, Soumaintrain, lait.
- Pain** **26. La ferme du bois Ramard** 
Farine
Pains campagnards au levain, farine à la meule de pierre, pommes de terre et transformation en frites sur les marchés.
- Viande** **27. Earl La Maiterie**
Oeufs
Confiture
Conserves, confitures diverses (21 sortes). Poulets fermiers prêts à cuire. Pintades fermières. Rillettes, terrines, plats cuisinés... Oeufs de plein air.
- Produits laitiers** **28. La fromagerie du clocher**
Fromages frais, aromatisés ou affinés au lait cru, faisselle, yaourts natures ou aux fruits, crème dessert, crème fraîche, lait cru entier.
- Viande** **29. Foie gras Rabuat & Fils**
Canards gras - abattage et transformation sur la ferme - foie gras, charcuterie, plats cuisinés, saucisses sèches.
- Légumes** **30. Les Jardins de la Croisière** 
Oeufs
Gamme complète de légumes biologiques de saison (tomates, aubergines, carottes, poireaux, oignons, salades, pleurotes, asperges, etc). Paniers et oeufs. Gamme de bocaux de légumes cuisinés «Les P'tits plats».
- Vin** **31. Domaine Thibaut**
Vin rouge : Chitry, Côtes d'Auxerre. Vin blanc : Aligoté, Chitry. Crémant.
- Vin** **32. Gaec des Vins Vieux**
Vin rouge : Épineuil. Vin blanc : Petit Chablis, Chablis.

VENTE DIRECTE DE PRODUITS FERMIERES

Viande

33. Earl Dubois

Viandes fraîches d'agneau, de porc, de boeuf, nos produits transformés au détail toutes les semaines.

Produits
laitiers

34. La pierre qui vire

Fromages au lait cru entier de vache. Tommes de vache. Yaourts fermiers. Faisselle de vache. Lait cru, lait de foin, lait de pâturage, lait A2A2 (non allergisant).

Vin

35. Domaine Gautheron

Bourgogne Blanc, Petit Chablis, Chablis, Chablis 1^{er} Crus et Chablis Grands Crus.

Produits
laitiers

36. Les brebis de Pauline

Fromages frais, moelleux, secs, faisselles, yaourts, tommes «Cabrache du Morvan», tommes à l'ail des ours, raclette et des nouveautés à venir.

Plants

Confiture

37. Jardin des Thorains

Plants (potagers, aromates, médicinales, fleurs), semences paysannes (graines de Bourgogne bio), produits transformés à la ferme (sirops à base de plantes, confitures, gelées, coulis de tomates...), produits à base de chanvre CBD (chanvre de Bourgogne bio).

Miel

38. La ferme aux abeilles

Miels de tilleul, acacia, châtaigner, forêt, toutes fleurs, printemps, 26 médailles au Concours Général Agricole, pain d'épices, caramels au miel, caramiel (crème de caramel au miel), truffes au miel...

Miel

Boissons

39. Earl Miel de l'Yonne

8 variétés de miels. Pâtisseries au miel (meringues, madeleines, pains d'épices). Cidre, eau de vie, ratafia de cidre, jus de pomme.

Viande

40. Ferme de Saint Loup

Viande de cerf, saucisses-apéritif, viande cuisinée, terrines et viande fraîche (rôtis, tournedos, steaks, paupiettes et sauté sous vide), trophées, bois de cerf, peaux de cerf tannées.

Vin

41. Ferme viticole du Petit Virey

Vins Bourgogne Tonnerre, Épineuil, Chablis.

Produits
laitiers

42. La ferme de Claire

Fromages de chèvre : crottins, petits bouchons, Vézelay, Saint-Bris, tomme, raclette, faisselle, yaourts et autres délicieux desserts (crème chocolat, glaces...).

Produits
laitiers

43. Ferme des Grenouillettes

Fromages de chèvre et de vache.

Produits
laitiers

44. Chèvrerie des Dames Douces

Fromage de chèvre, tomme, feta, yaourt, fromage blanc... jus de pomme, cidre, ratafia...

Boissons

DÉCOUVRIR ET S'AMUSER

38. La ferme aux abeilles

39. Earl Miel de l'Yonne

40. Ferme de Saint Loup

41. Ferme viticole du Petit Virey

42. La ferme de Claire 

43. Ferme des Grenouillettes

44. Chèvrerie des Dames Douces 

45. La ferme de Flo'

DORMIR

45. La ferme de Flo'

Chambres d'hôtes

46. Ferme de Bellevue

Gîte



Vous organisez
un événement ?

Le meilleur
de nos fermes dans
vos assiettes!



Certs



Viande
bovine
et ovine



Miels,
pain
d'épices...



Produits
laitiers
chèvre



Canard



Découvrez les produits issus de notre agriculture et transformés par nos soins, pour le plus grand plaisir de vos papilles.

- Buffet
- Visite d'exploitation
- Apéritif fermier
- Repas
- Paniers ou colis
- Brunch
- Déjeuner d'entreprise

NOUS CONTACTER

Assiettes de nos fermes
Chambre d'agriculture de l'Yonne
14 bis rue Guynemer CS 50289
89005 AUXERRE Cedex
Tél : 06 80 60 99 06



Association Loi 1901 pour la promotion des produits agricoles icaunais



Agathe CHEVALIER - CABFC

1. LE CASSIS DE LA GRANGE AUX MOINES

NOUVEAU



Christelle et Damien PIEDALLU



Lieu-dit La grange aux moines
89740 PIMELLES

Tél : 03 86 75 23 41 / 06 98 52 03 73

pedalludamien@gmail.com

Le cassis de la grange aux moines



PORTRAIT : aux portes de la Côte-d'Or et de l'Aube, à 35 kms de Chablis, nous produisons en agriculture biologique du cassis. Cette diversification sur l'exploitation familiale nous a conduit à transformer pour mieux valoriser cette fameuse baie de Bourgogne. Notre volonté est de fabriquer des produits de qualité et de terroir aux saveurs d'antan.

PRODUITS DE LA FERME :

sirop, gelée, confiture, purée de cassis, vinaigre, moutarde de cassis. Poivre de bourgeon de cassis, tisanes et mélanges avec lavande, tilleul... Macérats et sève de bouleau aux bourgeons de cassis.

VENTE À LA FERME :

sur rendez-vous. Accueil de groupe possible avec dégustation sur rendez-vous.

POINTS DE VENTE : Comptoir de la Bio à Chablis, différents Biocoop (89, 21 et 10), Gamm vert et la Vie claire (89 et 21)

MARCHÉ DE NOËL : 13 et 14 décembre 2025 à Noyers-sur-Serein.

2. LE CLOS DE ROCHY

NOUVEAU



Famille GOIS



3 Rochy - DICY
89120 CHARNY-ORÉE DE PUISAYE

Tél : 03 86 63 67 03

contact@closderochy.fr

www.closderochy.fr

closderochy



PORTRAIT : c'est au coeur de notre ferme familiale située à Dicy (Charny-Orée de Puisaye) que le verger a été planté par notre grand-père dans les années 50. 100% bio depuis 1987 sous l'impulsion de notre père, nous produisons aujourd'hui plus d'une quarantaine de variétés de pommes et de poires, modernes et anciennes, locales ou classiques, à croquer ou à presser, sur 17 hectares. Les vergers entourent notre magasin à la ferme.

PRODUITS DE LA FERME :

pommes, poires, jus de fruits, cidre, vinaigre de cidre bio.

MAGASIN À LA FERME :

de septembre à mars : jeudi, vendredi et samedi 9h-12h30 et 13h30-18h.
D'avril à mai : jeudi, vendredi 9h-12h30 et 13h30-18h, samedi 9h-12h30.
De juin à fin août : sur rendez-vous.

3. LA FERME DU CHAUDRON

NOUVEAU



Sébastien MEUNIER



Les pièces de Chaudron
89190 LES SIÈGES
Tél : 06 88 49 94 15
fermeduchaudron@orange.fr
www.lafermeduchaudron.fr
Facebook Instagram Ferme du chaudron

PORTRAIT : après avoir appris le métier d'éleveur durant 10 ans, je me suis installé en 2010. Ma famille, dans l'élevage depuis 3 générations, m'a transmis l'importance

de faire des produits de qualité dans le respect de la nature. Notre ferme est certifiée bio, témoignant de notre engagement envers des pratiques durables. Nous produisons des céréales biologiques afin de nourrir les cochons qui sont destinés à la vente directe de viande et charcuterie.

Notre élevage fonctionne en autonomie, grâce à l'alimentation que nous produisons sur nos parcelles, les animaux naissent et sont élevés sur la ferme.

La paille, nécessaire à la litière pour l'année, provient de la moisson de nos céréales et le fumier sert d'engrais pour les futures récoltes. Ainsi, un cercle vertueux s'instaure tout au long de l'année.

PRODUITS DE LA FERME :

viande, charcuterie, salaison, pâtisserie salée, ainsi que quelques plats préparés

VENTE :

sur le site internet de la ferme ou par téléphone avec retrait sur rendez vous directement à la ferme.

MARCHÉS : Joigny les mercredis et samedis matins.

POINTS DE VENTE : Les Comptoirs de la bio à St Clément, dans différentes Biocoop de la région, et producteurs avec boutique (voir le site internet).

4. MAISON MANLÈNE

NOUVEAU



Arnaud et Jean-Christophe ROUSSELAT

9 rue des cheneviers
89113 NEUILLY
Tél : 06 86 77 12 08
contact@maisonmanlene.fr
www.maisonmanlene.fr
Facebook Instagram Maison Manlène



PORTRAIT : Maison Manlène est une entreprise familiale fondée par Jean-Christophe et Arnaud ROUSSELAT

(père et fils) afin de proposer des produits sains et locaux issus exclusivement de leurs productions biologiques sur l'exploitation familiale.

MAISON MANLÈNE est née dans les bâtiments dans lesquels Madeleine (dite Manlène, cette arrière grand-mère si attentionnée) confectionnait ses délicieux caramels dont l'odeur ne tardait pas à se répandre dans la maison.

Aujourd'hui, Manlène a laissé cette empreinte forte par sa recette revisitée et appliquée sur les pop-corns que nous produisons et qui apporteront à vos papilles une expérience unique et addictive, alliant finesse et gourmandise !

Notre savoir-faire et notre expertise de la culture à la dégustation de nos produits leur confèrent ces saveurs et la garantie d'un produit sain, local et authentique.

PRODUITS DE LA FERME :

Pop-corn (vanille bourbon, cacahuètes, praliné, curry, cerise, orange, caramel beurre salé), tartinades apéritives (caviar de chia), graines diverses (chia, maïs popcorn, lentilles, pois chiches).

MAGASIN À LA FERME :

le mercredi après-midi de 13 h à 16 h, en ligne sur notre site Internet.

POINTS DE VENTE :

Epicerie locales, distributeurs indépendants.

5. LES FRAMBOISES DE COLANGETTE

NOUVEAU



Camille et Loïc GUYARD



5 rue du Paradis - Colangette
89520 THURY
Tél : 06 85 56 55 27
camille.noilhan@gmail.com



PORTRAIT : au cœur de la Puisaye, venez découvrir notre petit paradis où gambadent nos veaux et poussent nos framboises. Nous faisons le pari de la diversité avec nos prairies, nos noix, nos framboises et nos céréales. Le tout conduit dans un souci de préservation de l'environnement, des hommes et des saveurs.

PRODUITS DE LA FERME :

framboises fraîches, confitures à la framboise avec ou sans pépins, coulis et nectar de framboises, vinaigre à la framboise.

VENTE À LA FERME :

uniquement sur rendez-vous.

MARCHÉS :

Toucy le samedi matin, St Sauveur en Puisaye le mercredi matin.

6. CAPRICES D'ABEILLE

NOUVEAU



Katia et Damien DUMANT



17 rue couverte, La Chapelle
89340 CHAMPIGNY-SUR-YONNE
Tél : 06 17 34 00 32
familledumant@orange.fr
caprices d'abeille



PORTRAIT : Damien, Katia et leurs abeilles, vous feront découvrir les saveurs uniques d'une gamme diversifiée de miels, pâtisseries au miel et autres produits de la ruche, directement produits sur la ferme. Nous gérons 400 ruches réparties sur l'ensemble du sénonais. Katia confectionne pour vous, toute une gamme de pâtisseries à partir de notre miel. Vous pouvez retrouver l'intégralité de notre production à la boutique : entre Sens (10 min) et Montereau-Fault-Yonne (15 min).

PRODUITS DE LA FERME :

gamme diversifiée de miels (acacia, tilleul, ronce, toutes fleurs, printemps...), pain d'épices, cookies, madeleines, guimauves, meringues...

MAGASIN À LA FERME :

tous les samedis de 10h à 12h30 et de 15h à 18h.
Juillet de 10h à 12h30.
Fermé en août.



Chambres d'agriculture

7. AVENIR NATURE



Earl du Deffand - Stéphane PUISSANT

AVENIR NATURE



8 rue des Gillons Le Deffand
89520 SAINTS-EN-PUISAYE
Moulin : Route de Courson, le Test-Milon 89 560 LAIN
Tél : 06 48 65 69 18
stephane.puissant7@orange.fr

PORTRAIT : très proche de son environnement, Avenir Nature vous présente la qualité de la Puisaye à travers ses productions conduites sur le principe de la biodynamie, puis transformées en différents types de farines traditionnelles.

Certains produits sont vendus également directement telles que les lentilles. Notre moulin à meule de pierre granit, de type Astrié, permet d'obtenir une farine préservant toutes les qualités nutritives et gustatives du grain.

PRODUITS DE LA FERME :

farines de blé, lentilles, petit épeautre, sarrasin, son et lentilles sèches (vertes et noires), pois chiche, lin doré, flocons d'avoine, huiles...

OUVERTURE :

visite de la meunerie (sur réservation).

8. LA FERME DES ABRY



Océane et Mallorie ABRY



6 Le Gibon - 89130 LEUGNY
Tél : 06 87 18 49 11 / 06 87 26 71 52
oceane.abry@orange.fr
Facebook Instagram la Ferme des Abry



PORTRAIT : à 9 km de Toucy et 20 km d'Auxerre, nous élevons en agriculture biologique un troupeau de vaches à viande Limousine et des brebis laitières Lacaune nourries à l'herbe.

PRODUITS DE LA FERME :

viande de nos génisses, veaux de lait et agneaux.
Fromages et yaourts de brebis
Plateaux de fromages personnalisés à partir de 2/4 personnes.

OUVERTURE MAGASIN À LA FERME :

mercredi et vendredi 16h30-18h30
samedi 10h-12h/16h-18h ou sur rdv.
Visite guidée possible sur rendez-vous.
Accueil de groupes possible.

MARCHÉS : vendredi à Auxerre et samedi à Joigny.



9. SYLVESTRE BONNEMAIN - LES RUCHERS DE LA CROIX BLANCHE



Sylvestre BONNEMAIN



La Croix Blanche - 89150 MONTACHER-VILLEGARDIN
Tél : 06 51 91 11 90 / 03 86 97 56 04
sylvestrebonnemain@hotmail.fr

PORTRAIT : producteurs dans le Gâtinais, terroir réputé pour son miel, nous sommes spécialisés dans la production de miels de crû, essais et reines. Nous récoltons 8 variétés de miels, vingt cinq fois médaillés au Concours Général Agricole.

A 1h 30 de Paris, 20 km de Sens, 25 km de Nemours.

PRODUITS DE LA FERME :

Miels, pollen et pain d'épices.
Essaims et reines.

OUVERTURE : vente sur rendez-vous.

MARCHÉS À LA FERME :

samedis 5 juillet, 2 août et
6 septembre 2025, 15h-19h.

10. JARDIN BIO DU BOIS RAM'EAU



Jean-Baptiste BOURDON et Bérengère MILLOT-BOURDON



Route de Plessis St Jean 89140 SERGINES
Tél : 06 07 45 46 55 / 06 37 90 52 29
jardinbioduboisrameau@outlook.fr
www.jardinbioduboisrameau.com
facebook jardin bio du bois ram'eau

PORTRAIT : installés depuis avril 2019 sur l'exploitation familiale, nous avons voulu nous diversifier dans un domaine qui nous tenait à cœur, le maraîchage Bio. Le

but est de proposer de bons produits aux goûts oubliés, car nous avons choisi de ne pas chercher la productivité, mais la qualité gustative. Nous vous invitons à venir redécouvrir les saveurs des carottes, des fraises, un panel de fruits et légumes divers et variés. Nous serons heureux de vous accueillir dans notre jardin, où se trouve notre point de vente.

PRODUITS DE LA FERME :

pommes de terre, oignons, échalotes, ail, tomates, courgettes, courges, radis, salades... Légumes de saison, petits fruits rouges, œufs bio, huiles essentielles de lavandin et autres dérivés.

OUVERTURE :

tous les samedis matins 9h-12h.

MARCHÉ À LA FERME :

septembre 2025.

11. SCEA DOMAINE LA CHARLOISE



Delphine et Vivien CHARLOIS



2 rue des Brossiers - Le Champion
89770 BOEURS-EN-OTHE
Tél : 06 15 95 02 98

PORTRAIT : bienvenue à la ferme chez Delphine et Vivien, en plein cœur du Pays d'Othe. Cidre fermier et jus de pomme médaillés au Concours Général Agricole de Paris. Accueil de groupes sur rendez-vous. Vente sur place. Expédition possible.

PRODUITS DE LA FERME :

cidre fermier et jus de pomme.
Ratafia de cidre, eaux de vie : poire, mirabelle, reine-claude, cerise, marc...
Fruits issus de l'agriculture biologique depuis 2014. Cueillette mirabelles en août, pommes en septembre.

OUVERTURE :

samedi 10h-12h et 14h-18h,
dimanche 10h-12h, fermé l'après-midi
Toute l'année.
De juin à septembre (matin) sur rdv,
l'après-midi 14h-18h.
Octobre à mai sur rendez-vous.

12. SCEA VOLAILLES DES CHOCATS



Julie CUENYA et Olivier RAYNAUD



Rue Petite Haie - Puteau 89560 MERRY-SEC

Tél : 03 86 33 27 54

volaillesdeschocats@laposte.net

 volailles des chocats

PORTRAIT : producteurs de volailles élevées en plein air sur la commune de Merry-Sec, nous fabriquons nous-même l'alimentation de nos volailles à la ferme. Situés à 20 km d'Auxerre par la N 151, 5 km de Courson-Carrières, 5 km de Ouanne.

PRODUITS DE LA FERME :

poulets, pintades, canettes de barbarie, œufs (toute l'année).

Pour les fêtes de fin d'année : oies, chapons, poulardes.

OUVERTURE : le jeudi matin 7h30-9h30 (de préférence sur commande). Les autres jours, sur rdv uniquement.

MARCHÉS : Auxerre le vendredi matin, Joigny le samedi matin.

13. MAISON NEVERS



Ophélie et Frédéric NEVERS



42 route d'Appoigny 89113 FLEURY-LA-VALLEE

Tél : 03 86 73 76 88 / 06 14 95 86 59

earlnevers@orange.fr

www.maison-nevers.fr

 Maison Nevers producteur

PORTRAIT : exploitation familiale, Maison Nevers est une ferme céréalière et maraîchère de plein champs située à Fleury-la-Vallée. Nos valeurs : nous avons pour objectif de produire des légumes de qualité à des tarifs raisonnés dans la même lignée que notre méthode de culture.

Nos légumes sont cultivés en plein champs et récoltés à la main. Nous vendons nos différentes productions en direct afin de faire profiter à notre clientèle d'un maximum de fraîcheur et de qualité.

PRODUITS DE LA FERME :

asperges blanches et vertes, pommes de terre, oignons jaunes et rouges, échalotes, différentes courges, cornichons, pâtissons, courgettes... Différentes recettes de bœufs de cornichons et pâtissons.

OUVERTURE BOUTIQUE :

Avril à juin (période asperges) : 15h-19h, tous les jours de la semaine.

juillet à mars : mardi et vendredi 9h- 12h et 14h-19h et samedi matin 9h-12h.

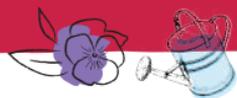
MARCHÉS : Avril à juin : St Florentin, Aillant, Auxerre Arquebuse, Joigny, Auxerre centre ville, Migennes, Chichery, Avallon, Toucy, Chablis , Charny.

juillet à mars : Auxerre centre ville, Chichery, Auxerre Arquebuse.



Laurent MADELON - CDA France

14. LA PERCE-MURAILLE



Marie-Anne BELTJENS et Camille POULAIN



9 rue du lavoir – Nanchèvres – 89 450 SAINT-PERE
Tél. : 06 22 11 14 05 / 07 79 82 89 49
lapercemuraille@laposte.net
www.lapercemuraille.fr

PORTRAIT : la Perce-Muraille est une herboristerie pay-sanne, bio et locale. Nous récoltons plus d'une centaine de variétés de plantes médicinales que nous séchons pour en faire des tisanes et bientôt des vinaigres médicinaux. Nous suivons nos cultures du semis jusqu'au sé-

chage, et faisons également un peu de cueillette de plantes sauvages. Nous vendons toutes nos plantes en vrac sur les marchés locaux, et réalisons, à la demande, des mélanges sur mesure. Nous proposons des balades botaniques ainsi que des ateliers de cuisine sauvage au printemps.

PRODUITS DE LA FERME :

plus de 100 plantes sèches, des plus courantes (thym, verveine citronnée, reine-des-prés...) aux plus méconnues (agripaume cardiaque, bétoine officinale, brunelle...).

N'hésitez pas à nous demander conseil pour composer un mélange !

ÉVÈNEMENTS : 10 mai à 19h, spectacle "Karl Marx, le retour".

14 juin à 17h : visite guidée des jardins et de l'atelier, suivi d'une soirée festive pleine de surprises.

VENTE À LA FERME : les lundis et jeudis de 16h30 à 18h30 ou sur rdv, nous contacter.

MARCHÉS : le samedi matin à Avallon sauf mois d'août, le mercredi matin à Vézelay de juillet à septembre

POINTS DE VENTE :

La Graineterie à Clamecy, le Cellier de l'Abbaye à Vézelay, le Domaine Brocard à Préhy, Hyper Super Val à Asquins et le Repaire à Avallon.

15. GAEC DESMOUTIERS BRETON



Joël DESMOUTIERS, Gérard BRETON et Noa VIGNERON



10 rue Cadoux - 89113 BRANCHES
Tél : 03 86 73 78 70 / 06 32 62 39 72
gerard.breton954@orange.fr
Gaec Desmoutiers-breton

PORTRAIT : au cœur d'un petit village de l'Yonne, à 12 km d'Auxerre, nous élevons un troupeau de 200 chèvres «Alpines Chamoisées» et fabriquons nos fromages selon une méthode traditionnelle et artisanale. Nous vous invitons à visiter notre élevage.

PRODUITS DE LA FERME :

fromages de chèvre, fromage blanc en faisselle, fromage frais nature ou à la ciboulette, fromages affinés, bouchons pour l'apéritif, bûche, pyramide, crottins, glace au lait de chèvre...

OUVERTURE : du lundi au samedi 15h-19h. Visite groupes sur rdz-vous.

MARCHÉS : mardi à Aillant-sur-Tholon, jeudi à Migennes, vendredi à Auxerre, samedi à Joigny et St Florentin, dimanche à Appoigny



ajatan / Stockadobe.com

16. LES ESCARGOTS D'ARMEAU



Dominique ROUYER



46 rue de Bourgogne - 89500 ARMEAU
Tél : 06 34 49 66 48 - dmrouyer@free.fr
www.lesescargotsdarmeau.com

PORTRAIT : installés depuis 2009 sur la RD 606, entre Joigny et Sens, nous vous proposons de venir découvrir l'élevage d'escargots, emblème de la Bourgogne. Préparés de façon traditionnelle ou plus originale, ces gastéropodes pourront régaler les amateurs. Nous vous accueillons à la ferme, sur les marchés hebdomadaires et les diverses manifestations locales.

PRODUITS DE LA FERME :

escargots et préparation à base d'escargots.

OUVERTURE : accueil à la ferme de mai à septembre, visites guidées accompagnées d'une dégustation.

Distributeur automatique.

On s'icaunais à Appoigny

MARCHÉS : marchés hebdomadaires et diverses manifestations locales.

17. FERME DU LUXEMBOURG



Mélanie VARACHE et Anne-Marie VASSARD



8 route des Rougeriots - Le Luxembourg 89500 DIXMONT
Tél : 03 86 87 09 59 / 06 13 96 99 46
lafermeduluxembourg@gmail.com

PORTRAIT : notre exploitation, la ferme du Luxembourg est basée au cœur de l'Yonne. Nous élevons nos vaches avec soin depuis maintenant trois générations, pour produire un lait authentique de qualité.

Nous sommes également engagées dans la démarche

Agriculture Raisonnée pour respecter l'environnement et le bien être de nos animaux. Accès : située entre Dixmont et Armeau, 25 min de Sens et 20 min de Joigny, 10 min de Villeneuve sur Yonne.

PRODUITS DE LA FERME :

lait frais.

OUVERTURE : vente directe de lait frais de vache de 17h30 à 19h tous les jours. Fermé le samedi et jours fériés. Accueil de groupes sur rendez-vous (visite guidée de l'élevage laitier, possibilité d'assister à la traite vers 18h).



Olivier Jacques - Chambres d'agriculture

18. GAEC DU VAL D'AURÉ



Mme et M. FERNANDEZ



La Ferme du
Val d'Auré
- GAEC -

29 route de Ligny 89600 BOUILLY
Tél : 03 86 35 06 04 / 06 36 11 24 81
val.daure@orange.fr

PORTRAIT : nous sommes heureux de vous accueillir sur notre exploitation laitière, le GAEC du Val d'Auré à Bouilly, afin de vous faire découvrir notre élevage de 110 vaches laitières et notre atelier de transformation de fromages fermiers.

PRODUITS DE LA FERME :

Soumaintrain IGP (Indication Géographique Protégée), fromage blanc, Saint Florentin et tomme du Val d'Auré sont fabriqués et vendus sur place.

OUVERTURE : tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés, 9h30-11h et 18h-18h30.

Vous pourrez assister à la traite à 17h15.

19. LA FERME EN GOGUETTE

Caroline et Julien CAMALEONTE



45 rue Dumont 89113 VALRAVILLON
Tél : 06 95 24 40 23
info@lafermeengouette.fr
lafermeengouette



PORTRAIT : nous sommes Caroline et Julien, deux jardiniers maraîchers d'un petit village de Valravillon, situé entre Joigny et Auxerre. Nous produisons des légumes bio de saison. La ferme en Gouquette, c'est aussi un mode de

production naturel, une passion commune des saveurs, du terroir et des rencontres. Bienvenue à la Gouquette !

PRODUITS DE LA FERME :

gamme complète de légumes bio et de saison (salades, tomates, concombres, pommes de terre, courges, poireaux, aubergines, plantes aromatiques...), paniers...

Paniers préparés ou à composer soi-même selon ses besoins, le mercredi sur <https://commande.kuupanda.com/producteur/1717/particulier>

Livraison sur Migennes (mercredi midi).

OUVERTURE : les vendredis de juin à sept. 16h30-19h, vente à la ferme, sauf le 1^{er} vendredi du mois car vente aux Fermes du Ravillon à Neuilly (rue Cudot) 16h30-19h.

MARCHÉS : Auxerre (Arquebuse) les vendredis matins, Joigny les samedis matins.

AUTRE : On s'icauais à Appoigny Association "A table nous produisons pour vous" à Aillant-sur-Tholon, le mardi soir.



20. LES DÉLICES DU METZ

Didier, Victor et Bérénice SOCCARD



GAEC SOCCARD
Le Metz 89150 DOMATS
Tél : 06 47 72 29 45
delicesdumetz@gmail.com
f i delicesdumetz



PORTRAIT : « 1^{er} Mars 1954, mes parents arrivent au lieu-dit Le Metz avec mes 9 frères et sœurs. Cette ferme est en friche, il faut l'améliorer pour nourrir toute notre famille. » Alain Soccard

71 ans après la ferme a bien évolué. Didier et Victor élèvent 100 vaches laitières et cultivent les champs en maïs ensilage, blé, orge, luzerne et prairies pour pouvoir nourrir le troupeau. Bérénice transforme une partie du lait en différents délicieux produits. Puis Marie-Hélène vous les propose en vente directe à la ferme.

Accès : situé à 4 km de Domats et de Montacher-Villegardin, sur la D103.

PRODUITS DE LA FERME :

lait, fromage frais, fromage blanc, faisselle, tartinaide, crème. Yaourts. Différents desserts lactés. Produits en pots en verre consignés.

OUVERTURE :

du lundi au vendredi de 10h30 à 12h puis de 16h30 à 18h. Sur rendez-vous et sur commande le samedi.

PORTES OUVERTES : 29 mars 2025, 11h-17h30. Au programme : marché de producteurs, restauration, buvette avec les JA de l'Yonne, visite de la ferme.

21. LA FERME GILLOT

Sandrine, Philippe, Emilien et Thomas GILLOT



18 rue Neuve - 89570 BEUGNON
Tél. : 03 86 56 40 48 / 07 85 45 61 64
philou.gillot@orange.fr
f Ferme Gillet



PORTRAIT : ferme d'élevage de vaches laitières et transformation fromagère. Vente des produits sur place. Accès : 5 km de Saint-Florentin - 35 km Nord Auxerre.

PRODUITS DE LA FERME :

fromages au lait cru dont Soumaintrain, tomme, fromage blanc, crème, beurre et yaourts.

OUVERTURE :

lundi - mardi - jeudi 8h-13h, mercredi et vendredi 8h-13h et 14h-19h Samedi 13h-18h, fermé le dimanche

MARCHÉS : le mercredi à Aix-en-Othe (10), le vendredi à Ste-Savine (10), le samedi à Troyes (10) et Tonnerre, Foire St Martin à Auxerre en novembre.

AUTRES :

«Drives fermiers» Auxerre, Champs sur Yonne et Appoigny. Locavor : Héry, Germigny.



iStock

22. EARL DE LA JAUNIÈRE : L'AMOUR EST DANS LE LAIT



Coralie et Sébastien FOUQUET



2 La Jaunière 89130 MOULINS-SUR-OUANNE
Tél : 06 24 94 05 81
lamourestdanslelait@gmail.com
www.lamourestdanslelait.wixsite.com/glacesorbet
f l'amour est dans le lait



PORTRAIT : l'exploitation spécialisée en polyculture élevage bio (production de lait) se situe à Moulins s/Ouanne, en Puisaye, à 5mn de Toucy, 25mn de Guédelon, du château de St Fargeau et du musée Colette, 30mn d'Auxerre... À la ferme, nous produisons du lait qui servira à la production de glaces. Nous transformons également certains fruits de notre région en sorbet. À retrouver sur les drives fermiers du département 89, chez nos partenaires revendeurs, sur les marchés, certains restaurateurs et à la ferme.

PRODUITS DE LA FERME :

glaces (ratafia, vanille, romarin...), sorbets (cerise, fraise...), bûches et autres desserts glacés. Lait cru entier bio.

OUVERTURE : vendredi 16h30-18h.

MARCHÉS : Toucy le samedi matin, différentes manifestations locales, marché de producteurs dans le département, Salon de l'Agriculture.

23. EARL LA MATTRE



Floriane et Romain CANCY



La Mattre 89100 MALAY LE GRAND
Tél : 07 88 62 23 26
florianegauthier@orange.fr
www.la-basse-cour-de-floriane.fr
f La basse cour de Floriane

de leur cycle de vie.

Nous mettons tout en œuvre pour produire de la volaille de qualité dans une démarche d'agriculture raisonnée avec 120 jours d'élevage minimum, élevée en plein air et nourrie avec les céréales produites sur la ferme.

PRODUITS DE LA FERME :

volailles,
œufs, rillettes et pâtés.

OUVERTURE : à la ferme, le samedi de 9h à 12h, retrait de commande.

Commandes sur le site
www.la-basse-cour-de-floriane.fr

MARCHÉS : le mercredi à Noé 18h-19h, le vendredi Les Sièges 10h-12h et Vau-deurs 17h30-19h, le samedi Villeneuve-l'Archevêque 8h30-12h30.

AUTRES : magasin Courts Circuits à Villeneuve-sur-Yonne, On s'caunais à Appoigny et la «Ruche qui dit oui».



Jérôme RABUAT

24. LE JARDIN DES VIGNES BLANCHES

Anaïs SANJUAN



Le jardin des Vignes Blanches
15 C rue des Vignes Blanches - 89113 CHARBUY
Tél : 06 23 30 19 73
anaissanjuan@yahoo.fr

PORTRAIT : à 1 h 30 de Paris et à 10 km d'Auxerre, situés dans un petit village de l'Yonne, nous produisons les légumes de saison issus d'une culture raisonnée avec des amendements en engrais bio pour le respect de la nature.

PRODUITS DE LA FERME :

quelques exemples de légumes proposés :
au printemps : asperges, salades, radis, fraises.

En été : tomates, haricots verts, pois-vrons, aubergines, salades, courgettes, pommes de terre.

En automne : choux fleurs, poireaux, carottes.

En hiver : carottes, céleris, endives, poireaux.

Plants de légumes de saison. Paniers de saison sur commande (06 23 30 19 73).

OUVERTURE : vente à la ferme le mercredi et le vendredi 14h30-19h.

MARCHÉS :

Migennes le jeudi et Toucy le samedi.

AUTRES : Drive fermier d'Auxerre, On s'icaunais à Appoigny.

25. FERME LORNE

Clément et Boris LORNE



8 rue de l'Étang 89570 SOUMAINTRAIN
Tél : 06 24 13 90 23
fermelorne@mailbox.org
www.fermelorne.fr

PORTRAIT : la famille LORNE est heureuse de vous accueillir dans sa ferme typique à Soumaintrain (direction Ervy-le-Châtel, D 61), berceau du fromage, fabriqué traditionnellement par leurs soins depuis plusieurs générations.

L'occasion pour vous de pénétrer dans une ferme d'élevage et découvrir notre gamme de fromages goûteux des vertes prairies de la vallée de l'Armanche.

PRODUITS DE LA FERME :

fromages frais et affinés, Soumaintrain, lait.

OUVERTURE : tous les jours (sauf fériés) de 9h-12h et de 14h-18h.



Chambres d'agriculture

26. LA FERME DU BOIS RAMARD



Fabien MARROY

3 Bois Ramard 89120 CHARNY ORÉE DE PUISAYE

Tél : 06 68 85 76 41 / 03 86 56 26 80

boulangeriealaferme@gmail.com

PORTRAIT : installé depuis 1994 à la suite de mon père, j'ai décidé de me diversifier en 2015 et d'ouvrir une boulangerie sur ma ferme, afin de transformer mes céréales. Paysan-boulangier, c'est donc mon métier, et j'ai pu ainsi accomplir un vieux rêve qui me suivait depuis que j'étais gamin... Aujourd'hui, la quasi intégralité de ma farine de blé et de seigle est transformée, en pains de toutes sortes et en brioches, avec des recettes familiales... J'ai hâte de vous faire découvrir mes produits !

PRODUITS DE LA FERME :

pains campagnards au levain, farine à la meule de pierre, pommes de terre et transformation en frites sur les marchés.

Commandes en ligne : pourdebon.com, la «Ruche qui dit oui».

Les relayeurs : www.lesrelayeurs.org

OUVERTURE : sur commande et rendez-vous le vendredi 17h-19h.

MARCHÉS : samedis matins à Toucy 9h-12h, dimanches matins à Charny 9h-12h, jeudis soirs semaines paires à Chichery 17h30-19h,

DRIVE : <https://drives-des-fermes-de-puisaye.fr>

27. EARL LA MAITERIE



Ghislaine, Christian et Joël BONAME

6 rue des Valots 89110 VILLIERS-SUR-THOLON

Tél : 03 86 63 44 45 - 06 61 09 44 45

maiterie@orange.fr

PORTRAIT : la famille BONAME vous propose ses conserves ainsi que leurs confitures diverses. Le tout, produit dans le respect de la nature et des traditions. Vous pourrez découvrir l'élevage de poulets et de poules élevés en plein air, nourris avec les céréales de l'exploitation, ainsi que ses dérivés : rillettes, terrines...

A 1 h 30 de Paris par l'Autoroute du Soleil A6, 10 km de la sortie de Joigny n°18, 15 minutes de la sortie Auxerre n°19.

PRODUITS DE LA FERME :

conserves et confitures diverses (21 sortes).

Poulets fermiers prêts à cuire.

Pintades fermières.

Rillettes, terrines, plats cuisinés...

Oeufs de plein air.

OUVERTURE : avril à octobre tous les jours de 15h-18h30, novembre à mars 15h-18h, fermé le mercredi.

MARCHÉS : marché à la ferme, de mars à octobre, dernier vendredi de chaque mois, 16h-20h, avec une quinzaine d'autres producteurs.

Auxerre : le mercredi matin au centre ville et vendredi matin à l'Arquebuse.

Toucy : le samedi matin.

Chablis : le dimanche matin.

Perrigny : 1^{er} et 3^{ème} vendredi du mois de mars à octobre, de 16h30 à 19h.



Chambres d'agriculture

28. LA FROMAGERIE DU CLOCHER



Adeline et Ludovic BAUDOT



28 route de Genève 89160 FULVY

Tél. : 06 67 92 52 23

ludovic.baudot0573@orange.fr

 la fromagerie du Clocher



LA FROMAGERIE DU CLOCHER

PORTRAIT : notre ferme de polycultures élevage bovins est située au coeur du petit village de Fulvy, à côté d'Ancy-le-Franc, dans le Tonnerrois. Nos vaches de race Normande sont nourries exclusivement à l'herbe et au foin issus de notre exploitation. Elles produisent un lait de

qualité qui est totalement transformé dans notre atelier de transformation fromagère à la ferme.

PRODUITS DE LA FERME :

fromages frais, aromatisés ou affinés au lait cru, faisselle, yaourts naturels ou aux fruits, crème dessert, crème fraîche, lait cru entier.

Possibilité de participer à la traite des vaches le soir, sur rendez-vous.

OUVERTURE : mardi, vendredi et dimanche 11h-12h et sur rendez-vous si besoin.

MARCHÉS : mercredi matin à Tonnerre, jeudi matin à Ancy-le-Franc.

MARCHÉS DE PRODUCTEURS : 1^{er} samedi du mois à Annoux 10h-14h.

DRIVES : Drive fermier Avallon et Les Papilles Tonnerroises.

PORTES OUVERTES À LA FERME : dimanche 8 juin 2025, 9h-18h, marché de producteurs locaux, visite de la fromagerie

29. FOIE GRAS RABUAT & FILS



Jérôme RABUAT



2 rue Fontaine 89144 MÉRÉ

Tél : 03 86 47 40 56

contact@foiegras-rabuat.fr

www.foiegras-rabuat.fr -  foiegras.rabuat



PORTRAIT : la famille RABUAT élève et transforme des canards mulards dans des ateliers aux normes CEE. 10 km de Chablis, 27 km d'Auxerre, 15 km de Tonnerre et de Saint-Florentin. A6 sortie 20 ou 21.

PRODUITS DE LA FERME :

canards gras - abattage et transformation sur la ferme - foie gras, charcuterie, plats cuisinés, saucisses sèches.

AUBERGE :

repas à partir de 20 personnes.

OUVERTURE : du mardi au vendredi 9h-16h. Nous contacter par téléphone en dehors de ces ouvertures. Possibilité d'ouverture le lundi sur rdv. Fermé le dimanche.

MARCHÉ DE NOËL : 20 et 21 décembre 2025 avec une 40^{aine} de producteurs.

PORTES OUVERTES : marché de producteurs le we des Rameaux, 12 et 13 avril 2025, 28 et 29 mars 2026.



Chambres d'agriculture

30. LES JARDINS DE LA CROISIÈRE



L'équipe des maraîchers



5 chemin de la Croisière 89100 SENS
Tél : 03 86 64 93 18
jardinsdelacroisiere@wanadoo.fr
www.jardinsdelacroisiere.fr/legumes-bio/
les jardins de la Croisière



PORTRAIT : les jardins sont installés depuis 1995 au sud de Sens à 2 min du centre-ville et à 1h20 de Paris. Nous produisons des légumes biologiques de saison en circuits courts dans un grand jardin. La production de légumes permet de proposer un travail à des personnes sans emploi du nord de l'Yonne.

PRODUITS DE LA FERME :

gamme complète de légumes biologiques de saison (tomates, aubergines, carottes, poireaux, oignons, salades, pleurotes, asperges, etc).
Paniers et oeufs.
Gamme de bocaux de légumes cuisinés «Les P'tits plats».

OUVERTURE : à la boutique du lundi au samedi 9h-12h, 13h30-17h30.
Abonnement au panier Bio hebdo.

MARCHÉS : présents sur les marchés de la Ferme aux Abeilles (n°33) le 3^{ème} samedi de juin à septembre.
Présents sous les halles de Sens le lundi et le vendredi matin.

ÉVÈNEMENT : samedi 17 mai 2025, de 14h à 18h, marché de producteurs pour les 30 ans de l'association.

31. DOMAINE THIBAUT



Jean-Baptiste THIBAUT



3 rue du Château 89290 QUENNE
Tél : 03 86 40 35 76 / 03 86 40 34 09
domaine.thibaut@gmail.com
eco-musee.domainethibaut.fr

PORTRAIT : le domaine familial, situé à Quenne à 6 km d'Auxerre et à 2 km de la sortie Auxerre Sud, perpétue une tradition ancestrale de production de vins. Le vignoble de 15 ha - certification environnementale - produit différents crus de l'Auxerrois. Vous serez reçus dans ma cave pour y déguster ma production sur rendez-vous, minimum 10 personnes - Visite de l'écomusée remis au goût du jour. Sortie A6 n° 20. Prix 25 €.

PRODUITS DE LA FERME :

vin rouge : Chitry, Côtes d'Auxerre,
vin blanc : Aligoté, Chitry.
Crémant.

OUVERTURE : tous les jours sur rdv.

MARCHÉS : marchés à la ferme de Fouchères (n°33) le 3^{ème} samedi des mois de juin à septembre, 15h-19 h.

MARCHÉ À LA FERME : vendredi 6 juin 2025.



Source : Chambres d'agriculture

32. GAEC DES VINS VIEUX



José RODRIGUES et fils



9 rue Saint Martin 89800 LIGNORELLES
Tél : 03 86 47 48 88 - vinsvieux@orange.fr
www.chablis-vins-vieux.fr

PORTRAIT : créée en 1984 par Noël Pourantru, l'exploitation est aujourd'hui une exploitation familiale gérée par José RODRIGUES et ses fils, Antony et David. Ils exploitent 12 hectares de vignes en appellation Petit Chablis et Chablis ainsi que 9 hectares en appellation Bourgogne Épineuil.

Ils seront ravis de vous accueillir et de vous faire déguster leurs vins élevés avec soin et vieillies pour votre plaisir.

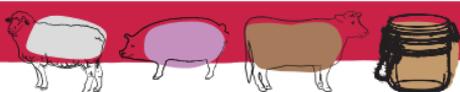
PRODUITS DE LA FERME :

vin rouge : Épineuil,
vin blanc : Petit Chablis, Chablis.

OUVERTURE DU CAVEAU :

du lundi au samedi 9h-12h et 14h-19h.
Dimanche et jours fériés de 9h-13h
sur rdv.

33. EARL DUBOIS



Sébastien et Guillaume DUBOIS



1 Route de la Forêt MALICORNE
89120 CHARNY OREE DE PUISAYE
Tél : 06 78 13 09 75 / 06 27 99 26 16
earldubois2@wanadoo.fr - Ferme Dubois



PORTRAIT : sur la ferme familiale, en Puisaye, nous élevons 160 brebis de race Texel, Suffolk, Île de France, 60 vaches allaitantes de race Parthenaise ainsi qu'un petit élevage de porcs sur paille. Les animaux sont nourris exclusivement avec les céréales, les légumineuses et les fourrages produits sur la ferme. Nous n'achetons aucun aliment. Les troupeaux profitent des pâturages à la belle saison. Les animaux sont nés, élevés, engraisés sur l'exploitation. L'alimentation et le bien-être de nos animaux sont au cœur de nos préoccupations pour vous proposer une viande de qualité.

PRODUITS DE LA FERME :

découvrez nos viandes fraîches d'agneau, de porc, de boeuf, nos produits transformés au détail toutes les semaines.

OUVERTURE : samedi 10h-12h et sur rendez-vous.

MARCHÉS À LA FERME : de juin à septembre à Fouchères (n°33), le 3^{ème} samedi 15h-19h et à Villiers-sur-Th. le dernier vendredi de chaque mois, 16h-20h (n°22).

DRIVES : Auxerre et Drive des fermes de Puisaye.



34. LA PIERRE QUI VIRE

Véronique et Philippe ABRAHAMSE



FERME DE L'ABBAYE 89630 SAINT-LEGER-VAUBAN
Tél. : 03 86 33 03 73
fromagerie.pierrequivre@gmail.com
www.abbaye-pierrequivre.asso.fr

PORTRAIT : la ferme de l'Abbaye de la Pierre qui Vire, située au cœur de la Bourgogne en bordure du Morvan, doit son nom au lieu-dit où le monastère s'est implanté en 1850, à proximité d'un dolmen «La Pierre qui Vire».

Elle élève sur les terres de l'Abbaye, un troupeau de 70 vaches laitières brunes des Alpes. La production de lait est transformée sur place en fromages fermiers variés, de qualité et de grande réputation. Depuis plus de 50 ans, la totalité de la ferme est conduite selon les méthodes de l'agriculture biologique, sans utilisation de substances chimiques de synthèse (engrais ou pesticides). Ses produits bénéficient du label AB et de la marque «Parc du Morvan».

PRODUITS DE LA FERME :

fromages au lait cru entier de vache.
Tommes de vache.
Yaourts fermiers.
Faisnelle de vache.
Lait cru, lait de foin, lait de pâturage,
lait A2A2 (non allergisant).

OUVERTURE : magasin ouvert à

l'Abbaye tous les jours 11h-12h et 15h-17h30 (17h le lundi) sauf en janvier.
Magasin à la ferme tous les jours 16h45 à 18h15, de Pâques à fin août.
De fin août à la Toussaint, du lundi au vendredi 16h45-18h15.
Ouvert les mercredis et vendredis de 16h30 à 17h30 en hiver.

35. DOMAINE GAUTHERON



Agnès GLEIZES et Cyril GAUTHERON



18, rue des Prégirots 89800 FLEYS
Tél. : 03 86 42 44 34 / 06 87 10 52 47
vins@chablis-gautheron.com
www.chablis-gautheron.com

PORTRAIT : le Domaine Gautheron, situé à 4 km de Chablis, est un Domaine familial depuis plus de 7 générations. Actuellement Cyril GAUTHERON et Agnès GLEIZES sont à la tête du Domaine. Vous pourrez aussi les retrouver

dans leur caveau de vente, récemment rénové, pour une dégustation de toute leur gamme de Chablis.

C'est dans ce terroir unique qu'est le kimméridgien que les vins de Chablis présentent leur typicité et que les 30 hectares du Domaine Gautheron se situent.

La philosophie du Domaine Gautheron : "Laissez le terroir s'exprimer et le préserver !"

PRODUITS DE LA FERME :

Bourgogne Blanc, Petit Chablis, Chablis, Chablis 1^{er} Crus et Chablis Grands Crus.

OUVERTURE : toute l'année du lundi au

vendredi 8h-12h et 13h30-18h.
Le samedi 9h-12h et 14h-18h.
Dimanches et jours fériés sur rdv.



Thierry Pasquet BARADOZIC

36. LES BREBIS DE PAULINE

Pauline TRIMOULINARD



13 Grande rue Étrée - 89200 MAGNY

Tél. : 06 31 22 11 27

lesbrebisdepauline@gmail.com

www.lesbrebisdepauline.fr

  Les brebis de Pauline



PORTRAIT : les brebis de Pauline, c'est une petite ferme familiale où l'on a fait le choix de maintenir une agriculture paysanne. La priorité est donnée au bien-être animal et au respect de l'environnement afin de fabriquer des

produits de qualité et de terroir.

Vous pouvez y trouver un panel diversifié de fromages au lait cru entier de brebis et visiter la ferme sur les horaires d'ouverture (traite visible d'avril à août).

PRODUITS DE LA FERME :

fromages frais, moelleux, secs, faisselles, yaourts, tommes «Cabrache du Morvan», tommes à l'ail des ours, raclette et des nouveautés à venir.

OUVERTURE : vente à la ferme le mardi et le vendredi, de 16h45 à 18h45.

MARCHÉS : Asquins le vendredi soir et Avallon le samedi matin.

37. JARDINS DES THORAINS

Aurélie et François BIENTZ



Les Thorains – 89170 LAVAU

Tél : 06 80 46 72 08 / 06 80 46 72 19

lesjardinsdesthorains@orange.fr

www.lejardindesthorains.fr

  lejardindesthorains



PORTRAIT : producteurs de plants à Lavau, au cœur de la Puisaye, nous cultivons environ 500 espèces et variétés de légumes, d'aromates et de fleurs sur la ferme en agriculture biologique en suivant l'éthique de la permaculture. Nous faisons de la reproduction de semences que nous commercialisons sous la marque Graines de Bourgogne Bio. Nous faisons également des produits transformés, des animations pédagogiques et des produits à base de chanvre CBD sous la marque Chanvre de Bourgogne Bio.

PRODUITS DE LA FERME :

plants (potagers, aromates, médicinales, fleurs), semences paysannes (graines de Bourgogne bio), produits transformés à la ferme (sirops à base de plantes, confitures, gelées, coulis de tomates...), produits à base de chanvre CBD (chanvre de Bourgogne bio).

OUVERTURE : à la ferme de mars à juin, les vendredis 14h-18h et les samedis 10h-12h et 14h-18h et sur rendez vous en saison. Le reste de l'année : sur rendez-vous. Visites et animations pédagogiques, tous publics, sur rendez vous.



Chambres d'agriculture



PRODUITS FERMIERES / FERMES DE DÉCOUVERTE / PÉDAGOGIQUES



38. LA FERME AUX ABEILLES

Christine BUSSON



1 Le Puits de Fer 89150 FOUCHÈRES

Tél : 06 14 39 68 70

fermeauxabeilles@orange.fr

PORTRAIT : bienvenue à la "Ferme aux abeilles" située dans le bocage gâtinais où je récolte mes divers miels. Vous pourrez déguster un pain d'épices médaille d'or Dijon et différents miels déjà médaillés au Concours Général Agricole. A 5 min de la sortie A19 - Villeneuve-la-Dondagre. A 10 min de Sens.

PRODUITS DE LA FERME :

miels de tilleul, acacia, châtaigner, forêt, toutes fleurs, printemps, 26 médailles au Concours Général Agricole, pain d'épices, caramels au miel, caramiel (crème de caramel au miel), truffes au miel...

FERME DE DÉCOUVERTE : visite de l'exploitation du mois d'avril à septembre. Capacité 30 pers. Durée de la visite 2 h. Prix : 5 €

OUVERTURE : vendredi

MARCHÉS A LA FERME : 3^{ème} samedi de juin à septembre 15h-19h soit :
21 juin 2025,
19 juillet 2025,
23 août 2025,
20 septembre 2025.

39. EARL MIEL DE L'YONNE

Céline et Julien HENRY



15, rue des Maisons Brûlées

89320 VILLIERS-LOUIS

Tél : 03 86 88 24 23 / 06 42 33 70 02

henryjulien.apiculteur@orange.fr

www.mieldelyonne.fr

Henry Julien Apiculteur

PORTRAIT : c'est à 7 km de Sens en direction de Troyes que Céline et Julien seront heureux de vous accueillir sur leur exploitation apicole et cidricole. Accueil de groupes sur rendez-vous (visite guidée de l'exploitation ainsi qu'une vidéo et une dégustation).

PRODUITS DE LA FERME :

8 variétés de miels. Pâtisseries au miel (meringues, madeleines, pains d'épices). Cidre, eau de vie, ratafia de cidre, jus de pomme.

FERME DE DÉCOUVERTE : visite de l'exploitation sur rendez-vous. Capacité 50 pers, minimum 15 pers. Durée de la visite 2 h. Prix : 3 €. Accueil des écoles sur rendez-vous.

OUVERTURE : du lundi au vendredi 9h-12h et 13h30-17h30.

MARCHÉS : Sens le lundi et vendredi, Bray sur seine (77) le vendredi et Montgeron et Yverres (91) le samedi.

40. FERME DE SAINT LOUP



Juliette et Hervé MOREAU



Les Cerfs de Bourgogne, Ferme de Saint Loup - route d'Ormy
89210 BRIENON-SUR-ARMANÇON
Tél : 06 31 85 62 12 / 06 83 55 18 37
lescerfsdebourgogne@orange.fr

PORTRAIT : sur les herbages de la vallée de l'Armançon, venez découvrir les hardes de cerfs, biches et faons (environ 100 animaux en liberté).

Découvrez nos produits issus de la transformation du cerf.

Brienon/Armançon, D 80 en direction d'Ormy.

PRODUITS DE LA FERME :

Viande de cerf, saucisses-apéritif, viande cuisinée, terrines et viande fraîche (rôtis, tournedos, steaks, paupiettes et sauté sous vide), trophées, bois de cerf, peaux de cerf tannées.

FERME DE DÉCOUVERTE : visite de l'exploitation sur rendez-vous du 15 mai à début octobre. Capacité 60 pers, minimum 10 pers. Durée de la visite avec dégustation 2 h.
Prix : 10 € (adultes).

OUVERTURE DU MAGASIN :

toute l'année sur rdv (par tél.).

MARCHÉS : marchés de Noël de Sens, de Tonnerre, de Méré (n°24) et de Vaux le Penil (77), marché de Talant (21).

ANIMATION : soirées «brame du cerf», samedi 4 octobre 2025 et samedi 11 octobre 2025 sur réservation uniquement.

41. FERME VITICOLE DU PETIT VIREY



Josiane et Laurent ROZE



Ferme du Petit Virey 89700 MOLOSME
Tél : 03 86 55 32 29 - Port : 06 44 24 62 19
josiane.roze@wanadoo.fr

PORTRAIT : découvrez nos productions céréalières et viticoles jusqu'à la transformation : du blé au pain - du colza à l'huile - de la vigne au jus de raisin. Visitez notre vignoble, nos pressoirs et notre cave. Découvrez nos toitures : récupération des eaux et énergie solaire. Quizz sur les œufs.

PRODUITS DE LA FERME : vins Bourgogne Tonnerre, Épineuil, Chablis.

FERME DE DÉCOUVERTE : visite de la ferme, présentation des animaux de la ferme : lapins, oies, poules, vaches, cochons... Accueil individuel, groupes sur réservation, nous consulter pour les horaires.
Capacité 50 pers.
Balade fermière à partir de 3 €.

OUVERTURE :

tous les jours sur rendez-vous.



42. LA FERME DE CLAIRE, ÉCOSYSTÈME ULTERIA



Claire GENET



Les Champs Galottes
89530 ST-BRIS-LE-VINEUX
Tél : 06 82 65 04 41
accueil@ferme-claire.fr
www.ferme-claire.fr - ferme Ulteria



PORTRAIT : proposer une alimentation bio, saine et pleine de goût grâce à une ferme technique et moderne au sein d'un écosystème en permaculture Ulteria. Tout le lait est transformé sur place en délicieux fromages et autres spécialités laitières dans le respect du savoir-faire français : lait cru et moulage à la louche.

PRODUITS DE LA FERME :

fromages de chèvre : crottins, petits bouchons, Vézelay, Saint-Bris, tomme, raclette, faisselle, yaourts et autres délicieux desserts (crème chocolat, glaces...).

FERME DE DÉCOUVERTE : accueil de groupes, repas à la ferme, balade avec les chèvres tous les 1^{ers} samedis du mois et pendant les vacances, suivie d'une dégustation vins et fromages.

OUVERTURE : visite libre sur la ferme du lundi au vendredi, 9h30-18h30 et le samedi 9h30-17h.

MARCHÉS : Fontainebleau, Avallon et Clamecy.

43. FERME DES GRENOUILLETES



Géraldine BLANC et Anthony RAPIN



La Plauderie 89220 SAINT-PRIVÉ
Tél. : 03 86 74 94 95 / 06 18 12 10 45
chevrettegrenouillette@gmail.com
www.grenouillettes.com - Gîte et ferme Grenouillette
 fermedesgrenouillettes

PORTRAIT : la ferme se situe à Saint Privé, petit village poyaudin situé à quelques kilomètres de Saint Fargeau. Nous accueillons les écoles, collèges et lycées, pour leur faire découvrir le métier d'agriculteur, les élevages (vaches, moutons, chèvres, cochons, lapins, volailles) à la journée ou lors d'un séjour. A 5 min de St Fargeau, 20 min de Toucy.

PRODUITS DE LA FERME :

fromages de chèvre et de vache.

FERME DE DÉCOUVERTE ET

PÉDAGOGIQUE : visite guidée et animée par des spécialistes «ferme». Visite de la fromagerie et découverte de la fabrication du fromage pour les groupes, sur rdv. Thèmes développés en fonction des attentes des groupes, terrain et différents outils pédagogiques. Pour les particuliers, la ferme vous accueille tous les soirs, 17h-20h du lundi au dimanche. La traite commence à 17h.

OUVERTURE : tous les jours de mars à décembre 17h-20h.

Accueil à la journée ou en séjour.

MARCHÉS : toutes les semaines Bléneau le mardi, Toucy le samedi et Charny le dimanche.

MARCHÉ À LA FERME : suivez-nous sur les réseaux sociaux.



Chambres d'agriculture

44. CHÈVRERIE DES DAMES DOUCES



Famille FENOUILLET



20, grande rue 89320 VILLIERS-LOUIS

contact@lesdamesdouces.fr

www.lesdamesdouces.fr

  Chevreriesdamesdouces

PORTRAIT : dans un cadre bucolique, découvrez une ferme familiale située sur les hauteurs de Villiers-Louis en polyculture élevage 100% BIO et autonome.

PRODUITS BIO DE LA FERME :

fromage de chèvre, tomme, feta, yaourt, fromage blanc...

PRODUIT DU VERGER : jus de pomme, cidre, ratafia...

FERME DÉCOUVERTE : toute l'année sur réservation. Visite pour particulier, groupe et scolaire avec plus de 150 animaux.

Explication du système de production, activités et dégustations.

Visite avec dégustation : enfant 8€ et adulte 10€.

BOUTIQUE : tous les jours sur rendez-vous ou tous les mercredis de 17h à 19h.

MARCHÉS : Pont-sur-Yonne, Sens, Aix-en-Othe.

AUTRES : AMAP, magasins locaux.



Chambres d'agriculture



45. LA FERME DE FLO'



HÉBERGEMENT



Bruno et Florence POUTEAU



7, rue des Ramoneds 89140 EVRY
Tél : 03 86 95 29 80 - contact@lafermedeflo.fr
www.lafermedeflo.fr
f La Ferme de Flo

PORTRAIT : ferme céréalière et animalière. Passionnés d'animaux et de nature, + 200 animaux sur 30 espèces et un refuge NAC (Nouveaux Animaux de Compagnie). Accès : 10 min. au Nord de Sens, proche N6, 1 h de Paris, autoroute A5/A19, sortie Sens.

FERME PÉDAGOGIQUE :

accueil de scolaires, résidents et particuliers. Nous vous accompagnerons pour découvrir ou approfondir vos connaissances sur le monde rural et l'alimentation. Visite guidée, parcours et ateliers, sur la vie de la ferme. Salle couverte et chauffée, tables. Tarifs : consultez notre site.

CHAMBRES D'HÔTES

9, rue des Ramoneds 89140 EVRY
Au coeur de notre ferme, pour une pause ou un séjour, vous pourrez également profiter de la ferme pédagogique et de ses nombreux animaux. Soirée étape, petits déjeuners, repas et activités ludiques de découverte ou d'accompagnement possibles en extra.
Capacité 15 pers. 4 chambres d'hôtes et 1 grand studio de 5 pers.

OUVERTURE : toute l'année sur rdv par téléphone au 06 80 59 94 80.

ANIMATIONS :

nouveautés : Escape games, chasse aux trésors et stages divers.

PORTES OUVERTES : «la Printanière» - 1^{er} week-end d'avril.





46. FERME DE BELLEVUE



Florence et Hervé BIZIOT



Rue de Bellevue 89160 FULVY
Tél : 03 86 75 09 45 / 06 10 46 22 21
florencebiziot@orange.fr - Gîte chez mon voisin
www.chezmonvoisin.wixsite.com/chez-mon-voisin

PORTRAIT :

Florence et Hervé seront heureux de vous accueillir au cœur d'un petit village de l'Yonne, à 6 km d'Ancy le Franc, afin de vous faire découvrir leur ferme d'élevage allaitant ainsi que la production céréalière avec visite de la ferme.

HÉBERGEMENT :

gîte classé 3 étoiles dans une ancienne grange restaurée avec charme et transformée en un superbe gîte pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes avec piscine chauffée.

OUVERTURE : toute l'année sur réservation. Location à la semaine ou le week-end avec un minimum de 8 personnes.



Istock



**J'veux
du
local!**
NOS TERROIRS DE L'YONNE

www.jveuxdulocal89.fr

LE SITE DÉPARTEMENTAL DE L'ALIMENTATION DE PROXIMITÉ

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



Légumes, fruits,
fromages, viandes,
vins, miel... Bio...



Vente à la ferme, au
marché, en magasin
de producteurs, en
AMAP...



Du Sénonais
à l'Avallonnais,
en passant par
la vallée de l'Yonne...

En vacances en Bourgogne-Franche-Comté ?
Découvrez Jveuxdulocal dans les autres
départements de la région

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

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

89
Yonne
le département

CHAMBRE
D'AGRICULTURE
YONNE



Chambre d'agriculture de l'Yonne
14 bis Rue Guynemer CS 50289 89005 Auxerre
Tél : 03 86 94 22 19 - contact@jveuxdulocal89.fr

FERMES PÉDAGOGIQUES ET LES FERMES DE DÉCOUVERTE

UNE JOURNÉE INOUBIABLE



À la recherche d'**activités variées, pédagogiques et ludiques** pour une sortie scolaire, le week-end ou pendant les vacances, Bienvenue à la ferme propose des solutions pour tous les goûts, tous les âges et toutes les passions à la ferme :



Visites de ferme : **accessibles à tous**, pour partir à la découverte de la vie agricole.



Fermes **pédagogiques** : à destination du **public scolaire**, pour permettre aux enfants d'apprendre en s'amusant.



Les métiers de la ferme expliqués aux enfants (la fabrication de fromage, l'élevage bovin, la culture de céréales...) et de nombreuses activités éducatives sont proposées à vos enfants dans le cadre de leur scolarité (classes vertes, de découverte...) ou de leurs loisirs accompagnés.

Sur place, vos enfants peuvent ainsi observer le fonctionnement des machines agricoles, s'approcher des animaux pour apprendre à mieux les connaître...une découverte vivante et pédagogique de la nature et du monde rural.

Chaque visite ou séjour fait l'objet d'un programme adapté, établi entre l'enseignant ou l'animateur et l'agriculteur.

DÉCOUVREZ LES FERMES DE
DÉCOUVERTE ET
PÉDAGOGIQUES DE L'YONNE
À PARTIR DU N° 38



Drive fermier 89



Drive fermier 89
Auxerre

2 POINTS DE RETRAIT AUXERRE ET CHAMPS SUR YONNE

<https://auxerre.mondrivefermier.fr>

Retrouvez

LES PRODUCTEURS BIENVENUE À LA FERME



SUR LES MARCHÉS, DANS LEUR BOUTIQUE À LA FERME,
DANS LES MAGASINS ET SUR LES DRIVES FERMIERES

 **J'veux
du
local!**
Nos Terroirs de l'Yonne

JVEUXDULOCAL89.FR



goûtez notre nature
www.bienvenue-a-la-ferme.com

Une question ?

CONTACTEZ LA CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE L'YONNE AU : 03 86 94 26 33

Retrouvez nous sur :



bienvenue-a-la-ferme.com



CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR
LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'YONNE
AVEC LA PARTICIPATION DES ADHÉRENTS DU RÉSEAU.

