Producteurs, et visites de ferme

Saveurs de La Chaume
AMANZE

Découvrez les bons produits des Saveurs de la Chaume : des volailles élevées en plein air au coeur du Brionnais, proposées à la vente entières prêtes à cuire ou sous forme de découpe, et de la charcuterie artisanale : terrines en bocaux, saucisses et saucissons.
Des produits simples, faits avec des ingrédients naturels, sans additifs inutiles, dans le respect du produit.
En vente sur place, et à l'office de tourisme de La Clayette.

Gaec des Allées
ANZY-LE-DUC

Vente directe de viande issue de nos vaches charolaises élevées en agriculture biologique. Bovins nés, élevés et engraissés sur l'élevage dans le respect du bien être animal. Pâturage dans la vallée de l'Arconce au coeur du charolais brionnais. Alimentation produite 100 % sur l'exploitation. Abattage et découpe à moins de 20 km de l'élevage.

Domaine des Marguerites
BARON

Le Domaine des Marguerites vous accueille à la ferme toute l'année et vous propose ses produits du terroir. Nous produisons nos agneaux et nos volailles issues de notre exploitation agricole. Nous produisons également des confitures, terrines, rillettes, tartinable d'agneau, jambons persillés, saucissons, fromages de tête, soupes, merguez, plats cuisinés etc.

Les Viviers du Moulin
BEAUBERY

Les Viviers du Moulin vous propose une gamme de produits préparés à base de poissons d'eau douce locaux.

La Ferme de Saint-Denis
BOURBON-LANCY

Vente directe de viande charolaise en colis ou au détails, à notre boutique ou en livraison par chronofresh. maturation de 10 jours minimum.
Viande provenant de notre élevage familial, alimentation correspondant au cahier des charges label rouge charolais (maximum de pâturages, alimentation non ogm).

L'Escargot Brionnais
BRIANT

Élevage en plein air d'escargots "gros gris". La transformation des produits est réalisée à la ferme avec des ingrédients de qualité. Retrouvez les points de vente et renseignements sur le site internet de l'exploitation.

Les Champignons du Brionnais
BRIANT

Des champignons frais toute l?année - produits de manière artisanale dans Le Brionnais !
Nos champignons poussent dans les conditions naturelles d?un ancien chai du 16ème siècle. Récoltés à la main, ils sont vendus juste après la cueillette - en direct et en circuit-court, en local dans un rayon de 50 km autour de la ferme (restaurants, marchés, épiceries, et à la ferme sur RDV). Champignons Frais (Pleurotes, Shiitakés, Pholiotes...) / Champignons séchés & en poudre.

Vente directe à la ferme sur rendez-vous uniquement : commande préalable par téléphone pour un retrait à la ferme ensuite.

La Chèvre Céronnaise
CERON

Elevage de caprins et bovins laitiers élevés dans la tradition fermière, nos animaux pâturent et sont en liberté. Tout le lait est transformé avec délicatesse en fromages: tome et prochainement un nouveau venu "le bleu de chèvre", de quoi mettre vos papilles en émoi !

GAEC des Bien Vivants
CHAMPLECY

Producteurs et Artisans de qualité au collège culinaire de France depuis 2018, Le GAEC des Bien Vivants, sont trois associés, trois amis d?enfance et trois bons vivants champenois d?origine et charolais d?adoption : Cécile JACOB, Matthieu HENNION et Etienne CACHEUX.

Tous trois formés aux quatre facettes de leur métier de chevrier-fromager : l?élevage des chèvres ; la transformation du lait en fromages ; la commercialisation des produits ; et la gestion de leur société, le GAEC des Bien Vivants..

En plus de l?âne, des chiens, chats, poules et autres petites bêtes? ils élèvent 160 chèvres à la Ferme des Bien Vivants.

Ils travaillent de manière "raisonnée", avec pour maître-mot le respect et pour souci permanent la cohérence de leurs pratiques agricoles. C?est pourquoi le bien-être des animaux, la qualité de leur alimentation, le respect des saisons et de la nature sont pour eux des évidences et des exigences fondamentales.

Ils seront heureux et désireux de vous présenter leur façon de travailler, d?expliquer leurs choix, les beautés et les difficultés de leur métier. Le mieux pour savoir ce que vous mangez, c?est de venir voir à la ferme et de goûter les produits !

Ferme découverte :

- Vous pouvez venir visiter librement la chèvrerie aux horaires d?ouverture de la fromagerie, exceptés les mercredis et samedis après midi (réservés aux visites guidées).

- Visite guidée de la chèvrerie et fromagerie en compagnie d'un des exploitants agricoles pour les individuels et les groupes. Vivez une expérience inoubliable dans la bonne humeur ! Échange de câlins avec les chèvres, initiation à la traite à la main, ? une immersion en pleine nature pour apprendre, comprendre et se détendre ! Les mercredis et samedis à 16h30, du 15 février au 15 novembre (durée de 45 à 60 minutes). Réservez vos places par téléphone ou mail ainsi l?élevage des chèvres dans le Charolais n?aura plus de secret pour vous ! Pour les groupes, la dégustation des produits de la ferme terminera la visite pédagogique en beauté.

La Ferme de Marcelizon
CHAMPLECY

Depuis plus de 20 ans, nous élevons avec passion nos volailles de ferme en plein air. Celles-ci reçues à 1 jour et élevées jusqu?à 5 mois profitent, comme nos vaches, du bocage Charolais. Elles disposent d?un parcours herbeux et sont nourries de façon naturelle avec une alimentation locale sans OGM. L?abattage de celles-ci est réalisé dans un abattoir familial situé proche de notre exploitation et conforme aux exigences sanitaires les plus strictes. Notre méthode d?élevage permet ainsi de respecter le bien-être de nos volailles et de proposer à nos clients des produits de qualité gustative supérieure. Elles sont produites toute l?année et disponibles sur commande.
Volailles fermières (poulets, coqs, pintades, chapons), découpe, saucisses, terrines, paupiettes, émincés de volailles et ?ufs extra Frais. Visites de groupes sur réservation.

Les Jardins de Champlecy
CHAMPLECY

Jardiniers-Maraîchers installés en plein coeur du bocage Charolais, nous cultivons toute une gamme de légumes de saison sans pesticide ni apport chimique. Nos principes de culture sont inspirés de la permaculture ainsi que du maraîchage sur sol vivant. N'hésitez plus, rendez vous aux jardins de Champlecy pour l'achat de vos fruits et légumes de saison.

Bonne Maison
CHAROLLES

Le Pastis Charolais et sa couleur jaune tendre est obtenue grâce à l'ajout d'un extrait de plantes fraiches du bocage Charolais et sa teneur en alcool de 40 % en fait une boisson puissante et intense, qui peut être dégustée seule ou en mélange avec de l'eau fraîche pour obtenir une boisson rafraîchissante.

Le pastis Charolais est idéal pour accompagner les moments de convivialité et de détente en famille ou entre amis. Avec son goût unique, il saura satisfaire les amateurs de spiritueux exigeants en quête de nouvelles saveurs. Découvrez dès maintenant le goût authentique de la Bourgogne avec le pastis Charolais.

La viande à Billoux
CHAROLLES

Installée à Charolles depuis 1957, l'exploitation a été certifiée agriculture Biologique en 1998. La ferme de la Garaudaine, une des plus anciennes du territoire, présente une architecture typique du Charolais. Venez rencontrer Isabelle et Laurent, ils seront ravis de vous accueillir à la Garaudaine. Viandes de boeuf, d'agneau, de veau, les verrines sont en vente à la propriété ou en livraison tous les premiers vendredis du mois (sauf janvier et août). Fournis l'AMAP de la vallée de l'Azergue et une association de consommateur dans le Gâtinais.

Maison du Charolais
CHAROLLES

Une boutique vous propose des produits du terroir (viande de boeuf, fromages de chèvres, terrines, miel, confiseries...) et de l'artisanat. Située le long de la RCEA, la Maison du Charolais est "LA" vitrine terroir qui vous dévoile tous les secrets sur la race bovine charolaise. Grâce à un espace muséographique ludique et un panorama sur le bocage charolais, l?équipe vous expliquera comment la charolaise transforme l?herbe en viande de qualité.

Maison Dufoux
CHAROLLES

Un espace gourmand ultra-moderne qui séduit une clientèle de passage et les passionnés de douceurs chocolatées de toute la région. Visites pédagogiques : En juillet-août, . Le reste de l'année (sauf décembre et janvier) visites sur rendez-vous pour les groupes à partir de 20 personnes. Durée de la visite 1h15.