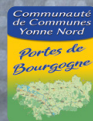


Guide des producteurs locaux du Nord de l'Yonne

2026

COURGETTES
4€ /kg
AUBERGINES
1,80€ /kg



ÉDITO

Ce guide a été réalisé par les Communautés de communes du Gâtinais en Bourgogne, du Jovinien, de la Vanne et du Pays d'Othe, et Yonne Nord, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Nord de l'Yonne. Il s'inscrit dans une démarche de valorisation des circuits courts et de soutien à une agriculture de proximité, afin de renforcer les liens entre habitants et producteurs. Vous y trouverez les lieux de vente à la ferme, les marchés et les AMAP. À travers chaque page, nous mettons en lumière le travail, le savoir-faire et l'engagement de nos producteurs, ainsi que la richesse gastronomique de notre territoire. Une rubrique vous invite également à découvrir quatre recettes créées spécialement par des chefs nord-icaunais autour de produits locaux. Chacune est accompagnée d'un geste anti-gaspi pour transmettre des pratiques culinaires responsables et valoriser la créativité de nos restaurateurs.

Les intercommunalités du Nord de l'Yonne

À découvrir dans ce guide

3 Les points de vente à la ferme

- 4 Fruits et légumes
- 8 Viandes, volailles et œufs
- 13 Produits laitiers
- 16 Vins, bières et spiritueux
- 19 Cidres, jus et autres boissons
- 21 Miels et gourmandises
- 25 Huiles et produits céréaliers
- 27 Herboristeries

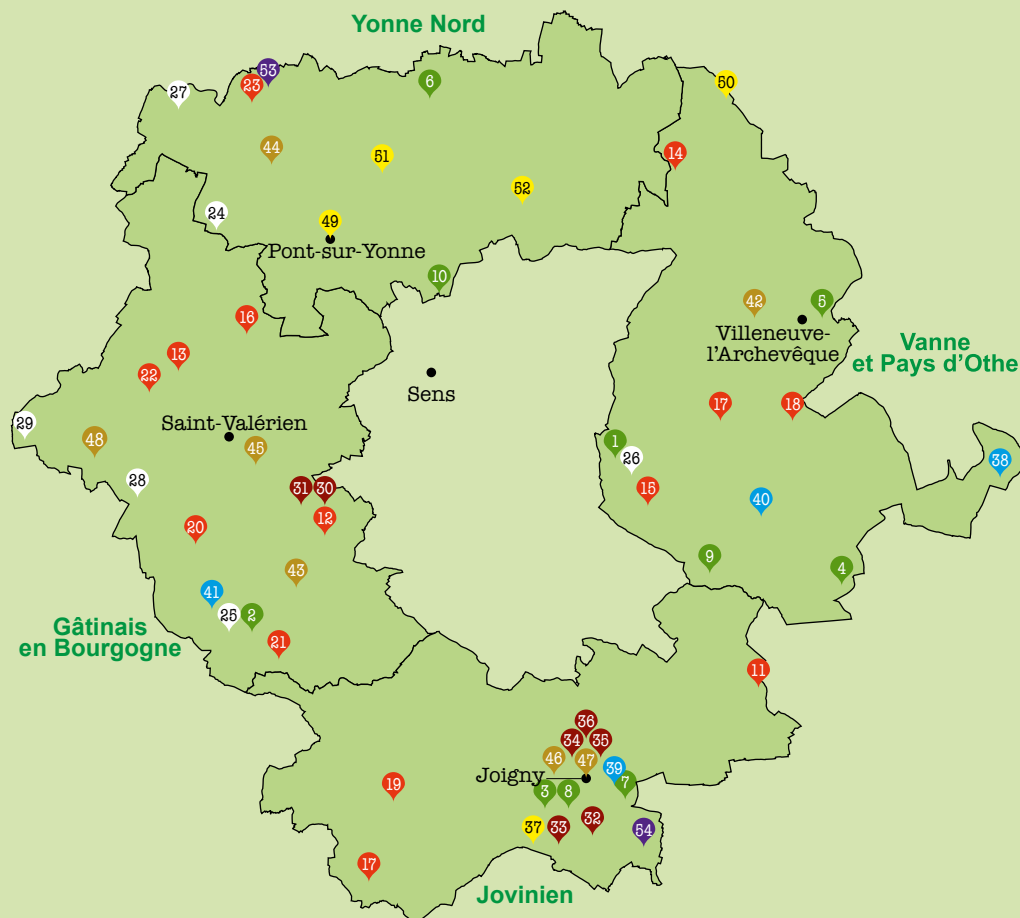
28 Autres points de vente et relais

- 30 Les marchés
- 31 Les AMAP

32 L'Yonne passe à table : 4 recettes de nos chefs

Les points de vente à la ferme

- | | | | |
|---------|------------------------------|---------|----------------------------------|
| 1 à 10 | ● Fruits et légumes | 37 à 41 | ● Cidres, jus et autres boissons |
| 11 à 23 | ● Viandes, volailles et œufs | 42 à 49 | ● Miels et gourmandises |
| 24 à 29 | ● Produits laitiers | 50 à 52 | ● Huiles et produits céréaliers |
| 30 à 36 | ● Vins, bières et spiritueux | 53 à 54 | ● Herboristeries |



1

Alexis Poulain

Producteur de pommes de terre

Alexis Poulain

7 bis, route de Villeneuve. 89320 Vaumort
06.87.77.38.10

Depuis un an, Alexis Poulain a repris la ferme de Lionel Languillat. Il y cultive et récolte des pommes de terre destinées à la vente directe, conditionnées en sacs de 5 et 10 kilos.

Produits

Pommes de terre : Charlotte, Marabel et Sacha.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi matin de 10h à 12h.

2

Aux Légumes Puifondins

Maraîchère

Christelle Roux

8, lieu-dit Les Gauguins. 89330 Piffonds
06.35.17.51.13

christelle.roux@auxlegumespuifondins.fr
info@auxlegumespuifondins.fr

Facebook : Aux Légumes Puifondins

En 2019, Christelle Roux est revenue sur les terres de ses grands-parents, à Piffonds. Avec Greg, son compagnon, cette jeune agricultrice exploite trois hectares de terre entièrement dédiés au maraîchage. Ensemble ils produisent des fruits et légumes 100% bio.

Produits

Plus de 80 variétés de fruits et légumes de saison.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi matin de 10h à 13h.



3

Les Cocos Lieux

Maraîchère

Coraline Pelvillain

45, route de Chamvres. 89300 Joigny
06.15.52.23.97

coraline089@gmx.com

Facebook : Les Cocos Lieux

Depuis leur installation, Coraline et sa famille ont choisi de vivre de manière sobre et autonome.

Ils cultivent leurs légumes sur deux potagers et entretiennent des arbres fruitiers. Leur démarche repose sur la permaculture, sans pesticides ni OGM, avec une gestion naturelle des sols grâce au paillage et aux engrais organiques.

Produits

Fruits et légumes de saison, proposés uniquement lorsqu'il y a du surplus, la production étant avant tout destinée à l'autoconsommation.

Points de vente et marchés

Ouverture du lundi au samedi de 11h à 18h (uniquement en juillet et août)

Vente sur place : les ventes varient selon les récoltes. Pour connaître les disponibilités, suivez la page Facebook ou inscrivez-vous pour recevoir les informations par SMS.



4

La Ferme aux Cailloux

Maraîchers, céréaliers, microbrasseurs

Christophe Dupuis et Laurent André

19, route de Saint-Florentin. 89320 Arces-Dilo
06.70.48.76.40 / 06.13.63.23.26

lafermeauxcailloux@gmail.com

www.lafermeauxcailloux.fr

Facebook : lafermeauxcailloux

Christophe et Laurent produisent des légumes diversifiés et des grandes cultures (céréales, oléagineux, légumineuses). Deux ateliers structurent l'activité : le maraîchage, confié à Laurent, qui cultive avec soin des légumes variés toute l'année, et les grandes cultures, menées par Christophe, avec céréales, lentilles, pois chiches et oléagineux. Depuis 2015, la transformation de tournesol et de colza, permet aussi de proposer des huiles vierges en circuit court. En 2023, une nouvelle étape a été franchie avec la création d'une microbrasserie à la ferme.

Produits

Légumes de saison. Farine de blé. Huiles de tournesol et de colza. Lentilles vertes. Bières artisanales. Sélection de produits fermiers locaux (fromages, viandes, jus de fruits...).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi de 9h à 12h.

Activités annexes

Accueil de l'AMAP « Les Paniers Bi'Othe »



5

Ferme Vivante 89.10

Éleveuse de moutons, céréalière et productrice de légumineuses

Mélanie Petit

13, rue Saint-Vincent. 89190 Bagneaux
06.81.02.49.09

fermevivante@lilo.org

https://fermevivante.fr

Facebook : Ferme Vivante 89.10

Dans un domaine bordé de bois, Mélanie Petit cultive des céréales et élève des brebis laitières en agriculture biologique, dans le respect de la nature et de la biodiversité. Elle expérimente différentes associations de plantes pour enrichir les sols et favoriser la biodiversité, contribuant ainsi à créer un écosystème vivant et équilibré. Les moutons pâturent toute l'année, participant à l'équilibre et à la vitalité de cet écosystème.

Produits

Lentilles sèches et en conserve, viande d'agneau, saucissons secs et chorizos, plats cuisinés. Sélection de produits fermiers locaux (œufs, pain, légumes, produits laitiers...).

Points de vente et marchés

Tous les vendredis au 7, rue du Tour à Bagneaux, à 19h (hors juillet/août).



6

Jardin Bio du Bois Ram'au

Maraîchers et éleveurs de volailles
Bérengère Millot-Bourdon et Jean-Baptiste Bourdon

Route de Plessis-Saint-Jean. 89140 Sergines
06.37.90.52.29
jardinbioduboisrameau@outlook.fr
jardinbioduboisrameau.wordpress.com
Facebook : Jardin Bio du Bois Ram'au

Installés sur l'exploitation familiale, Bérengère et Jean-Baptiste ont diversifié leur activité en créant un atelier de maraîchage et de poules pondeuses bio. Leur engagement inclut le respect de l'agriculture biologique et le lien avec les consommateurs locaux, c'est pourquoi ils privilégient la vente directe sur l'exploitation, les AMAP et les marchés.

Produits

Légumes de saison, œufs.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi matin de 9h à 12h.

Marché de Pont-sur-Yonne, le dimanche de 7h à 12h.

Activités annexes

Accueil du festival Ô Jardin (marché de producteurs et restauration sur place).



7

Les Jardins du Côteau Maraîcher

Rémy Bourdon

Chemin de Chauffour. 89380 Joigny
06.71.57.44.67
lesjardinsducoteau@groupevitaminet.com
www.vitaminet.com
Facebook : Les Jardins du Coteau - Vitamine T

Créée en 2021, l'association Les Jardins du Côteau est une structure d'insertion spécialisée dans le maraîchage. Elle produit des légumes de saison destinés aux particuliers, aux collectivités et aux professionnels de la restauration. L'association propose des paniers de légumes et favorise l'accès à une alimentation locale et de qualité. Elle contribue également à l'insertion professionnelle et sociale de ses bénéficiaires.

Produits

Fruits et légumes de saison.

Points de vente et marchés

Vente sur place, le mardi de 10h à 13h.

Activités annexes

Visites guidées.

8

LM Auger

Maraîchers

Myriam et Ludovic Auger

18, chemin des Varennes - Léchères. 89300 Joigny
06.76.13.02.99

Depuis quatre générations, Myriam et Ludovic Auger cultivent avec soin et attachement des légumes de saison. Ils privilégient la vente directe, que ce soit sur leur exploitation ou sur les marchés locaux, et proposent des produits frais respectant le rythme naturel des saisons.

Produits

Légumes de saison.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, du mardi au vendredi de 15h à 18h.

Marché de Joigny, le mercredi et le samedi de 8h à 13h.



9

Les Patates de Villechétive Maraîchers

Myriam Thibault-Chatelier et Olivier Thibault

1, rue de la Borde. 89320 Villechétive
06.04.41.87.61 / 06.83.32.29.32
patatesvillechetive@gmail.com
https://patatesvillechetive.e-monsite.com/
Facebook : Les patates de Villechétive

Depuis plus de 30 ans, Olivier cultive et commercialise des pommes de terre, carottes et alliacées, soigneusement produites sans aucun traitement après récolte. Au fil du temps, la ferme a su se diversifier avec la production de légumes variés au rythme des saisons, toujours dans le respect de la terre et du goût.

Produits

Pommes de terre (toute l'année) : Amandine, Charlotte, Normandine, Prospère, Spunta, Vitelotte.

Légumes de saison.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi de 10h à 12h et le mardi de 18h30 à 19h30.

Marché de Vaudeurs le vendredi de 17h30 à 19h.



10

Les Vergers de Noslon Maraîcher

Vincent Lorne

Noslon. 89140 Cuy.
03.86.95.30.39
mag.noslon@orange.fr
www.noslon.fr
Facebook : Vergers de Noslon

Depuis leur ouverture en 1830, les Vergers de Noslon cultivent fruits et légumes avec soin, en favorisant la biodiversité et la lutte naturelle contre les nuisibles. À l'origine, la ferme se consacrait principalement aux pommes et aux poires. Au fil des générations, elle s'est progressivement agrandie et a intégré des légumes de saison. Depuis sa reprise de l'exploitation familiale, Vincent a ouvert une boutique à la ferme, où l'on peut découvrir et déguster sur place.

Produits

Pommes (10 variétés), poires (3 variétés), coings, tomates, concombres, pommes de terre, aubergines, poivrons, fraises, courgettes, blettes, salades, mâches, patates douces, céleris, courges, haricots verts, épinards, céleris-raves et noix.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h (sauf dimanches et jours fériés).

Activités annexes

Cueillette libre possible de fin août à mi-octobre directement au verger à Cuy (pommes et poires uniquement).



Viandes, volailles et œufs

11

Bronisel

Éleveurs de bovins

Gilles et Amaury Bronisel

5, rue de l'Aubépine. 89400 Bussy-en-Othe
06.76.36.62.68
nadbronisel@aol.com

Depuis 1988, Gilles et Amaury Bronisel élèvent des vaches limousines selon des méthodes traditionnelles. Les animaux sont nourris exclusivement avec les produits de l'exploitation. La ferme propose des colis de bœuf et de veau en vente directe, ainsi que des produits au détail selon les disponibilités. Les clients peuvent se rendre sur place pour découvrir et acheter leurs produits.

Produits

Colis de viande de bœuf et de veau. Produits au détail proposés en vitrine selon disponibilité.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le premier samedi du mois (sauf janvier et août), de 8h30 à 12h30.

12

Earl des Fourneaux

Éleveur de bovins

Christian Deschamps

4, rue de la Vallée. 89500 Égriselles-le-Bocage
03.86.86.09.39 - 06.08.18.17.93
cdeschamps89@gmail.com
Facebook : Ferme EARL Des Fourneaux

Christian Deschamps est agriculteur depuis trente ans. Il a récemment développé l'élevage bovin, qu'il souhaite voir réintroduire sur le territoire du Gâtinais. Son troupeau compte une quarantaine de vaches Salers allaitantes ainsi que leurs descendances, soit 130 à 150 bovins au total.

Produits

Colis panaché de différents morceaux conditionnés sous vide : basse côte en steak, morceaux à Bourguignon, entrecôte en steak, faux-filet en steak, hampe, onglet, steak, morceaux à potaubeu, braisé, tournedos, bavette, rôti...

Points de vente et marchés

Vente de colis panaché, sur commande et sur rendez-vous.

13

Ferme de la Bilouterie

Éleveurs de volailles

Sylvie et Jean-Bertrand Brunet

3, chemin de la Renauderie. 89150 Dollot
06.21.18.56.21
fermedelabilouterie@hotmail.com

Après des études forestières, Jean-Bertrand Brunet reprend l'exploitation familiale en 1999 avec un objectif clair : viser l'autonomie. Agriculteur en polyculture, il cultive ses propres céréales pour nourrir ses volailles, dont le fumier sert ensuite à fertiliser naturellement les sols.

Produits

Volailles : poulets, pintades, canettes, canards, oies, dindes et chapons. Toutes découpées de volaille.

Cochon : vente d'octobre à février.

Agneau, chevreau : vente de septembre à novembre.

Volailles démarrées, poulettes prêtes à pondre, œufs.

Aliment à la carte en gros ou au détail. Vente sur commande.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le mercredi matin, sur commande et sur rendez-vous.



14

Ferme de la Chaumière

Éleveurs de volailles et de brebis

Emmanuel et Amélie Frabot

15, rue du Tilleul La Chaume
89190 Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes
06.32.15.91.80

fermedelachaumiere@gmail.com

<https://www.fermedelachaumiere.fr>

Facebook : Ferme de la Chaumiere

Créée en 2008, la Ferme de la Chaumière a débuté par la culture de céréales avant de développer un élevage de brebis en 2010. En 2016, l'exploitation s'est engagée dans une conversion complète à l'agriculture biologique. Soucieux du bien-être animal, Emmanuel prépare lui-même l'alimentation de ses troupeaux à partir des céréales cultivées sur la ferme. Engagée dans une agriculture paysanne et durable, la ferme propose des produits bio alliant alimentation saine, qualité gustative et respect de la nature.

Produits

Œufs fermiers, terrines de volaille, caissettes d'agneau (gigot, épaule, côtes, poitrine et navarin). Poulettes prêtes à pondre (Sussex, Rousse, Coucou de Rennes, Harco, Cendré).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.



15

Ferme de Vaumorin

Éleveur de bovins

Arnaud Popihn

89320 Vaumort
sceaavtroupeau@gmail.com

Le Domaine de Vaumorin est un vaste domaine familial qui combine forêt, ferme et brasserie. La ferme, en polyculture-élevage et entièrement biologique, cultive jusqu'à 15 céréales et oléagineux différents et élève un troupeau rustique de Galloway, composé d'environ 80 têtes.

Produits

Colis de viande de bœuf : 5 kg de colis panaché, 3 kg de steak haché conditionné sous vide (2x125 g), 3 kg de saucisse conditionnée sous vide (6x500 g).

Points de vente et marchés

Commande par e-mail. Retraits à la ferme le jeudi de 15h à 17h30.



Viandes, volailles et œufs

16

La ferme des Moutons Vagabonds Éleveur de moutons

Cyrille Neels

11 rue de l'ancienne gare, 89150 Brannay
03.86.66.51.39 / 06.26.59.39.02
moutons.vagabonds@gmail.com
www.moutonsvagabonds.fr
Youtube : Moutons Vagabonds

Cyrille a opté pour un vrai retour aux sources en reprenant l'exploitation familiale. Il élève aujourd'hui une centaine de brebis en plein air, nourries uniquement de pâturage naturel, dans le respect de leur bien-être, sans OGM ni traitements superflus.

Produits

Agneaux sur pieds. Colis de 5 kg (gigot ou épaule, côtes, filet, colliers, poitrine tranchée, rognons). Abats sur commande.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous. Contactez l'agriculteur pour être informé des prochaines ventes via sa liste de diffusion.

17

La Ferme des Ruelles Éleveur de volailles

Emmanuel Charme

9, route des Chollets, 89116 Sépeaux-Saint-Romain
06.80.10.35.75
charme.emmanuel@gmail.com

Agriculteur depuis 2010, Emmanuel Charme produit des aliments de qualité en agriculture biologique, en privilégiant l'autonomie et le circuit court. Il élève des volailles de races anciennes et mixtes : les poules pour les œufs et les coqs pour la chair. Ses productions respectent l'environnement et la santé des consommateurs.

Produits

Œufs et poulets de chair.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme : œufs en libre-service 24 h/24, tous les jours ; poulets disponibles sur commande.
Boîtes à œufs réutilisables.



10

18

La Ferme du Chaudron Éleveur de cochons

Sébastien Meunier

Les Pièces du Chaudron, 89190 Les Sièges
06.88.49.94.15
fermeduchaudron@orange.fr
https://www.lafermeduchaudron.fr/
Facebook : La ferme du Chaudron

Installé depuis 2010, Sébastien élève ses animaux en toute autonomie. Ici, les bêtes naissent et grandissent sur place, nourries exclusivement avec des céréales biologiques cultivées à la ferme. En 2020, une nouvelle étape a été franchie avec la création d'un laboratoire de transformation à la ferme. Grâce à cet outil, une large gamme de produits peut être proposée en direct. Chaque commande est préparée sur mesure, garantissant fraîcheur, qualité et traçabilité.

Produits

Viande issue de l'élevage. Charcuterie et salaisons. Plats traiteurs. Pâtisseries salées. Plus de 100 références disponibles.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous et sur commande (à prévoir une semaine à l'avance).

Retrait des commandes à la ferme du mardi au vendredi de 11h à 12h et le samedi de 10h à 12h.

Ferme aux Cailloux (Arces-Dilo).

Boutique de la Mardelle aux Loups (Dolot).

Marché de Joigny, mercredi et samedi de 8h à 13h.

Activités annexes

Accueil occasionnel de classes de primaire à la ferme.



19

Ferme du Moulin Éleveur de bovins

Alexis Daviray

Le Moulin, 89116 Précy-sur-Vrin
06.18.49.29.61
fermedumoulin89@outlook.com

Petit-fils et fils d'agriculteur, Alexis Daviray élève ses vaches limousines avec passion. Leur alimentation, composée de foin, de céréales et de compléments (pulpe de betterave, tourteaux de lin), provient à 90 % de la ferme. La viande est proposée en colis sur réservation, dans un esprit de proximité et de partage avec les clients.

Produits

Colis de viande de bœuf à réserver à l'avance, disponibles en formats de 5 ou 10 kg selon la saison :
colis hiver : cuisson rapide (steaks hachés, rosbifs, côtes de bœuf ou faux-filets) et cuisson lente (bœuf braisé, pot-au-feu, bourguignon, chair à farcir) ;
colis été : cuisson rapide (steaks hachés, rosbifs, côtes de bœuf ou faux-filets, saucisses, merguez, chipolatas) et cuisson lente (chair à farcir).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Activités annexes

Visites guidées pour particuliers et structures de formation professionnelle.

20

GAEC de Mellereau Éleveurs de volailles

Isabelle et Jean Pierre Mollet

1, rue de Mellereau, 89150 Domats
03.86.86.38.63 - 06.88.17.01.71
isabelle.mollet89@gmail.com

Facebook : GAEC de Mellereau

Depuis 1968, le GAEC de Mellereau élève des volailles et des lapins, nourris uniquement avec des céréales cultivées sur l'exploitation. Les produits faits maison, transformés sur place, sont proposés en vente directe et en circuits courts.

Produits

Poulets, pintades, canards, canettes, coqs, poules, dindes, lapins, chapons (selon saison). Toutes découpes de volailles, pâtés et charcuteries. Œufs.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le jeudi et le vendredi sur rendez-vous. Marché de Domats, le dimanche de 9h à 13h.

21

Jérôme Loret Éleveur de bovins

361, rue du Château, 89330 Piffonds
06.13.33.83.94
loretjerome@orange.fr

Jérôme Loret a repris l'exploitation familiale en 2009. Il élève une quarantaine de vaches, nourries avec les produits de la ferme.

Produits

Viande de jeune charolais d'environ 1 an. Colis de divers morceaux : rôti 1^{er} et 2^e choix, côte, bifteck, jarret, viande hachée, blanquette, pot-au-feu. Les morceaux peuvent être vendus au détail à la quantité souhaitée.

Points de vente et marchés

Vente en colis panaché sur commande (uniquement en novembre/décembre et mars/avril).



11

Viandes, volailles et œufs

22

La Mardelle aux Loups

Éleveurs de volailles

Jean Pierre et Céline Brunet

3, La Mardelle aux Loups. 89150 Dollot

03.86.88.60.61

brunet.89@gmail.com

Facebook : La Mardelle aux loups

Ancienne éducatrice spécialisée, Céline Brunet a repris la ferme familiale il y a neuf ans. Ses volailles, élevées en plein air dans le respect de leur bien-être, sont nourries avec des céréales sans OGM et ne reçoivent aucun traitement antibiotique.

Produits

Volailles : poulets, pintades, dindes, canards, canettes, volailles festives mais aussi lapins et œufs. Volailles entières et à la coupe, produits transformés.

Sélection de produits locaux et de saison : fruits, légumes, produits laitiers, farine, miel, viande de bœuf et de porc, pâtes, vinaigre...

Points de vente et marchés

Vente à la boutique (ouverte toute l'année) :

mercredi de 15h à 18h30, vendredi de 15h à 18h30, samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30, dimanche de 10h à 13h.

Marché de Pont-sur-Yonne, le dimanche de 7h à 13h.



23

Pâture & Co

Éleveuse de moutons

Marie Bridou

13 ter, rue de la Croix Saint-Nicolas. 89140 Vinneuf

06.28.19.16.67

jerome.and.marie@hotmail.com

Facebook : Pâture & CO

Instagram : @patureandco

Éleveuse par passion, Marie a commencé son activité en 2022 grâce à l'agrivoltaïsme, qui lui a permis de lancer son troupeau de moutons. Les animaux pâturent en plein air et bénéficient de soins préventifs privilégiant des remèdes naturels à base de plantes. Très proche de ses animaux et attentive à leur bien-être, Marie propose à la vente des produits issus de son élevage.

Produits

Demi-agneaux en colis sous vide (gigot, collier, côtes).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur commande et sur rendez-vous.

Activités annexes

Fêtes de village pour sensibiliser le grand public à l'élevage et à la fabrication de la laine.



Produits laitiers

24

Les Breb's de Pitchoune

Éleveurs de brebis

Carine et Thomas Gardiennet

Rue de la Bonneau, Le Chapitre

89340 Champigny-sur-Yonne

06.24.06.64.20

lesbrebsdepitchoune@gmail.com

https://lesbrebsdepitchoune.sumupstore.com

Facebook : Les breb's de pitchoune

Instagram : @les.brebsdepitchoune,

@alpagedebloitier

Bergers-fromagers l'été à l'alpage de Blaitière (Haute-Savoie) et artisans laine et savonniers l'hiver, Carine et Thomas élèvent des brebis pour le lait et la laine, en plein air et dans le respect du bien-être animal. Le lait est transformé en fromages et yaourts, tandis que la laine devient des pelotes filées à la main. La fabrication d'objets artisanaux privilégie la production locale et les pratiques éthiques. L'activité ne possède pas de label bio, mais témoigne d'un engagement fort pour la qualité et l'environnement.

Produits

Fromages de brebis (tomme, tomme d'alpage à réserver durant l'été), yaourts naturels au lait de brebis. Savons. Pelotes de laine filées à la main et teintures végétales. Articles artisanaux en laine : produits tricotés, filés, cousus et teints à la main. Production sur-mesure sur commande. Il est aussi possible de commander des écheveaux de laine naturelle ou teinte.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Activités annexes

Les ateliers laine pendant les vacances scolaires de Noël et de février. Les dates sont annoncées à l'avance sur les réseaux sociaux par la ferme. Les participants peuvent réaliser dans la bergerie des créations en laine feutrée : cabanes à oiseaux, guirlandes de Noël, T-shirts customisés, porte-clés... À la fin de chaque atelier, une visite des agnelles est proposée, avec des explications sur les bases de la vie des brebis

Réemploi des pots de yaourts.



25

Earl des Cabris

Éleveurs de chèvres

Jean-Luc, Isabelle et Paul Grébert

4, Les Gauguins. 89330 Piffonds

03.86.86.32.48

jean-luc.grebert@wanadoo.fr

Facebook : EARL Des Cabris - Fromages de Chèvres

Fermiers à Piffonds

La famille Grébert produit du fromage de chèvre à Piffonds depuis trois générations. Une soixantaine de chèvres alpines et une quinzaine de chevrettes y sont nourries, en grande partie par les produits de la ferme.

Produits

Fromages fermiers pur chèvre (crottins, buches de chèvre, bouchons apéritifs, faisselles).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme : lundi et jeudi de 9h30 à 12h30, mardi de 9h30 à 12h30 et de 16h à 19h30, mercredi de 10h à 19h30, vendredi et samedi de 9h30 à 19h30, dimanche de 9h30 à 12h30 et de 18h30 à 19h30.

Boutique des Vergers de Noslon (Cuy).



Produits laitiers

26

Earl du Vallimaurais

Éleveuse de chèvres

Stéphanie Vincent

13 bis, rue de la lampe. 89320 Vaumort
06.04.44.88.11 - 03 86 88 34 15
earl-du-vallimaurais@orange.fr
Instagram : fermevevaumort

À la fin des années 1990, Stéphanie Vincent a repris l'exploitation familiale à Vaumort. Elle y élève des chèvres et y produit des fromages frais et affinés, bûches et spécialités aromatisées.

Produits

Vallimaurais frais, demi-sec et sec. Vaumartin. Bûches. Fromages aromatisés (ail et fines herbes, échalote, noix, poivre, piment...). Petits bouchons apéritifs sur commande.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 17h à 19h.

Samedi, dimanche et jours fériés : de 8h à 12h et de 17h30 à 19h.



27

La Ferme de l'Étang

Éleveuse de chèvres

Caroline Hamelin

Chemin de Barbey. 89340 Villeneuve-la-Guyard
06.79.56.12.33
fermedeletang@hotmail.com
Facebook : ferme2letang

La Ferme de l'Étang élève des chèvres en plein air, dans le respect de leur rythme et des saisons. La traite manuelle assure qualité et authenticité. Caroline y fabrique avec passion et savoir-faire des fromages au lait de chèvre et de vache. Le public peut découvrir la ferme et ses méthodes d'élevage respectueuses des animaux.

Produits

Fromages au lait cru de chèvre : crottin sec, demi-sec et raffiné, pyramide cendrée, bûche cendrée, crottin enrobé de saison (noix, figue).

Fromages de vache produit à partir du lait de Délices du Metz (fromage à raclette, tomme, fromage fumé de chèvre et de vache).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Marché de Pont-sur-Yonne, le dimanche de 7h à 13h.

Activités annexes

Découverte de la ferme.

Réemploi des pots de faisselle et des pots de fromage blanc.



28

GAEC Soccard – Délices du Metz

Éleveurs de vaches laitières

Didier, Victor et Bérénice Soccard

Le Metz. 89150 Domats
06.47.72.29.45

delicesdumetz@gmail.com

Facebook : delicesdumetz

Instagram : @delicesdumetz

Didier Soccard a repris la ferme familiale, où il élève 100 vaches laitières de race Prim'Holstein, nourries en grande partie avec les produits de l'exploitation. Sa fille Bérénice a développé les activités de transformation du lait ainsi que l'accueil du public à la ferme.

Produits

Lait, fromage, yaourt, crème et desserts.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 16h30 à 18h.

Le week-end sur commande et sur rendez-vous.

Boutique de la Mardelle aux Loups (Dolot).

Activités annexes

Goûter à la ferme (l'après-midi, sur réservation) : visite de la ferme, fabrication de faisselles, traite des vaches, soin des veaux et goûter fermier. Tout public (les enfants doivent être accompagnés).

Réemploi des pots et bouteilles en verre.



29

Missacapri

Éleveuse de chèvres

Laurence Nory

La Marquette. 89150 Jouy
06.22.63.10.37

laurence.nory@orange.fr

http://www.missacapri.com/

Depuis toute petite, Laurence Nory souhaitait élever des chèvres. Elle a réalisé ce rêve en 2010, en ouvrant sa chèvrerie à Jouy. Elle y élève un troupeau de chèvres poitevines, une espèce protégée.

Produits

Fromage blanc, fromage frais, faisselles, crottins, palets, briques, buches, pyramides, demi-lune, cœurs, bouchons. Crottins et palets à la présure de chardon de marie (origine végétale). Fromages aromatisés.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, de mars à décembre. Ouvert tous les jours de 10h30 à 13h et de 16h à 19h, sauf le mercredi.

Boutique de la Mardelle aux Loups (Dolot).

Activités annexes

Visite (petit groupe) sur demande.

Réemploi : contenants réutilisables.



Vins, bières et spiritueux

30

Les Vignes des Grémys

Vignerons

Jean-Marie Quillet

3, rue de l'École. 89500 Cornant

07.82.55.02.50

quilletjean-marie@orange.fr

Créée en 2014, l'association des Vignes des Grémys a relancé la culture de la vigne, disparue localement. En 2016, 1 200 plants de chardonnay cultivés en agriculture biologique ont été mis en terre. L'association souhaite partager les savoirs liés à la viticulture, favoriser la convivialité autour de cette pratique traditionnelle et valoriser sa production lors de journées d'animation.

Produits

Vin blanc (chardonnay).

Points de vente et marchés

Vente sur place (contacter l'association par téléphone).

Activités annexes

Organisation de journées d'animation, de sorties-dégustation et de repas conviviaux.



31

Brasserie Omnibulle

Brasseur

Clément Jumeau

15, les Gallois. 89500 Cornant

06.56.69.23.78

contact@brasserieomnibulle.fr

Depuis de nombreuses années, Clément Jumeau nourrit une passion pour la création de boissons artisanales. Après six années passées à perfectionner son savoir-faire de brasseur amateur, il décide de franchir une nouvelle étape en fondant sa propre microbrasserie en 2024. À travers ses bières, il souhaite partager son goût du brassage et transmettre le plaisir d'un savoir-faire sincère et créatif.

Produits

Pils, bière ambrée, bière blanche, IPA, bière blanche à l'hibiscus, bière de saison au poivre Voatsiperifery, triple, stout.

Conditionnement : bouteilles de 33 cl et 75 cl, fûts de 20 et 30 litres.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Boutique de la Mardelle aux Loups (Dolot).



32

Christophe Lepage

Vigneron

9, rue Principale - Grand Longueon

89300 Champlay

06.76.88.16.01

domaine_lepage@yahoo.fr

www.domaine-lepage-joigny.fr

Vigneron sur la commune de Joigny et représentant la troisième génération familiale, Christophe Lepage travaille la vigne pour exprimer au maximum le terroir et produire des vins de qualité. Il propose des vins d'appellation Bourgogne et Bourgogne Côte Saint-Jacques.

Produits

Vins de Bourgogne et Bourgogne Côte Saint-Jacques. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous, du lundi au samedi.



33

Domaine Alain Vignot

Vigneron

Julien Vignot

16, rue des Prés

89300 Paroy-sur-Tholon

03.86.91.03.06

contact@domaine-alain-vignot.com

www.domaine-alain-vignot.com

Facebook : Domaine Alain & Julien Vignot «Vin de Bourgogne Côte Saint-Jacques»

Depuis plusieurs générations, la famille Vignot cultive 13 hectares de vigne, dont 10 en appellation Bourgogne Côte Saint-Jacques. Leur persévérance et leur rigueur leur ont permis de se forger une solide réputation. Ils produisent des vins de qualité, valorisant le terroir et le savoir-faire familial.

Produits

Vins de Bourgogne. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Points de vente et marchés

Vente sur place, du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 18h30.

Activités annexes

Portes ouvertes lors du week-end de la Pentecôte, avec marché de producteurs locaux.



Vins, bières et spiritueux

34

Domaine Calmus

Vigneron

Gérard Calmus

13, rue de la Croix d'Arnault
89300 Joigny
06.09.42.36.26
calmartine@wanadoo.fr
domaine-calmus.com

Les vignes du domaine s'étendent sur 7,45 hectares et sont plantées en chardonnay, pinot noir et pinot gris. La production comprend vins et crémant de Bourgogne. Chaque cuvée reflète le terroir et le savoir-faire familial.

Produits

Vins de Bourgogne blanc, rouge, rosé, gris. Crémant de Bourgogne. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Marché de Joigny, le samedi de 8h à 13h.

Activités annexes

Portes ouvertes de la cave.



35

Domaine Croix St. Jacques

Vigneron

Manuel Janisson

8 rue Marcel-Aymé
89300 Joigny
06 09 04 07 78
www.croixstjacques.com
contact@croixstjacques.com
chai@croixstjacques.com

Repris en 2010 par Manuel Janisson, vigneron champenois reconnu, le domaine connaît un nouvel élan dans le respect de l'authenticité qui fonde l'âme du Domaine. Aujourd'hui, la famille Janisson transmet, de la vigne à la vinification, un savoir-faire d'excellence, donnant naissance à des vins fruités, équilibrés et complexes.

Produits

Bourgogne blanc (chardonnay), Bourgogne rouge (pinot noir), crémant de Bourgogne.

Points de vente et marchés

Vente sur place, du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h à 17h, le vendredi de 8h à 12h.

36

VJ

Producteur artisanal de boissons apéritives

Jean-Luc Verplanken

77, rue Jacques d'Auxerre
89300 Joigny
06.41.39.16.95

Producteur artisanal, Jean-Luc Verplanken élabore avec passion une gamme variée d'apéritifs naturels, un projet qu'il mûrissait depuis plusieurs années. Ses préparations, inspirées de recettes traditionnelles, se déclinent en plusieurs variétés.

Produits

Vin de noix, ratafia (blanc, rosé, rouge), vin de feuilles de laurier, vin de feuilles de noyer.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Marché de Joigny, le mercredi et le samedi de 8h à 13h.

Cidres, jus et autres boissons

37

Cidrerie Générale

Producteur de cidre

Pierre Wozny

1, rue de Champvallon. 89410 Béon
06.72.25.30.39
cidrieriegenerale@ecomail.fr
Instagram : @cidrieriegenerale

Installée dans un verger de plus de 50 ans comptant 280 pommiers de variétés locales, la Cidrerie Générale produit un cidre artisanal entièrement réalisé à la main. Chaque cuvée est unique. Brut mais apprécié aussi par les palais sucrés, le cidre est proposé « sans étiquette » pour valoriser son authenticité. La cidrerie privilégie des pratiques respectueuses de l'environnement, sans traitement chimique et avec des bouteilles réutilisables.

Produits

Cidre.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Activités annexes

Dégustations et découverte du verger sur demande.

Réemploi des bouteilles en verre.



38

Domaine de la Charloise

Producteurs de cidre, jus

de pomme, eau de vie et ratafia

Delphine et Vivien Charlois

2, rue des Brossiers - Le Champion
89770 Boeurs-en-Othe
06.15.95.02.98
charloiscidre@orange.fr

Delphine et Vivien ont repris la ferme familiale en 2024. Ils cultivent des vergers de manière biologique et redonnent vie à des anciennes variétés de pommes, à la fois pour leur goût authentique, leur adaptabilité locale et leur biodiversité. Parmi les variétés qu'ils cultivent figurent notamment les Avrolles et les Nez de Chat.

Produits

Jus de pomme. Cidre. Marc de pommes. Ratafia. Eaux de vie : poire, mirabelle, reine-claude, cerise.

Point de vente :

Vente à la ferme toute l'année : samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, dimanche de 10h à 12h.

De mai à septembre : du lundi au vendredi de 14h à 18h. D'octobre à avril : du lundi au vendredi sur rendez-vous uniquement.

Cueillette en septembre et octobre : le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, le dimanche de 10h à 12h.



Cidres, jus et autres boissons

39

Les Frénologues

Producteur de boissons fermentées

Alain Mandel

29, avenue de Sully Prolongée. 89300 Joigny

06.11.69.04.32

alainmandel@orange.fr

www.frenetteachille.fr

Instagram : @frenetteachille

Créée en 2022 à Joigny, les Frénologues fait renaitre la frênette, ancienne boisson paysanne à base de feuilles de frêne, autrefois consommée par les moissonneurs. Aujourd'hui pétillante, très peu sucrée et à 2 % d'alcool, elle se veut une alternative aux boissons très sucrées ou alcoolisées. Alain Mandel élabore chaque bouteille de manière artisanale et 100 % naturelle, sans sucre ni édulcorant.

Produits

Frênette (classique ou à la fleur de sureau).

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Marché de Joigny, le samedi de 8h à 13h.



40

Louissette et Serge Frottier

Producteurs de cidre et ratafia

Louissette et Serge Frottier

8, Les Brissots. 89320 Vaudeurs

03.86.96.25.37 / 06.70.80.80.30

cidrefrottier@wanadoo.fr

cidrefrottier.com

Louissette et Serge Frottier, producteurs de cidre du Pays d'Othe depuis six générations, accueillent les visiteurs dans leur ferme pour leur faire découvrir et déguster leurs produits. Cidres et ratafias sont élaborés à partir d'anciennes variétés locales : Avrolles, Nez de chat, Cul d'oison, Locard, Vérollet, Petit rouge et Sauvageon barré.

Produits

Cidre. Ratafia.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Activités annexes

Musée de la pomme et du cidre : au cœur de l'exploitation familiale, le musée raconte l'histoire du cidre et de la pomme à travers de vieux pressoirs, dont un à roue de perroquet datant de plus de deux siècles. Les visites guidées, de mars à novembre sur réservation, durent 40 minutes. Une salle de dégustation permet de goûter cidres et ratafias.



41

Ophélie Piaget

Productrice de cidre et de jus de pomme

1, Les Réchauds. 89150 Savigny-sur-Clairis

06.14.94.27.15

piaget@cegetel.net

En 2025, Ophélie a pris la relève de l'exploitation familiale fondée par ses parents, qui avaient à cœur de préserver les vieux vergers et de relancer la culture d'anciennes variétés de pommes à cidre dans le Gâtinais. Sur près de deux hectares, les vergers sont cultivés naturellement et entretenus avec le concours de chevaux, qui contribuent à maintenir le sol naturellement tondu.

Produits

Jus de pomme, cidre, vinaigre de cidre naturel.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Réemploi des bouteilles en verre.



Miels et gourmandises

42

Les Abeilles d'Avenir

Apiculteur-récoltant

Sébastien Plane

6, Lotissement le Haut-Boutoir. 89190 Molinons

06.16.90.85.26

sebastien.plane@gmail.com

https://www.les-abeilles-d-avenir.com

Facebook : Les abeilles d'avenir

Nourri par les récits de son grand-père, Sébastien a grandi dans l'univers des abeilles. Après un parcours dans la finance et l'immobilier, le besoin de sens l'a naturellement ramené vers cette passion première. Alliant rigueur, méthode et passion, la production de gelée royale s'est imposée comme une évidence. Sébastien a trouvé dans l'apiculture l'équilibre idéal entre exigence et émerveillement.

Produits

Gelée royale. Miels : printemps, acacia, forêt, été, sarrasin). Pain d'épices. Bonbons au miel. Baume à lèvres.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous, du lundi au vendredi de 9h30 à 19h, le samedi de 10h à 14h.

Marché de Vaudeurs, le 1^{er} vendredi du mois de 17h à 19h.

Marché de Sièges, le 1^{er} vendredi du mois de 9h à 12h.

Activités annexes

Accueil possible de groupes scolaires (écoles primaires) sur réservation.

Réemploi des pots de miel.



Miels et gourmandises

43

Bernadette Doublet

Apicultrice-récoltante

3, impasse de la Haie de Bataille
89500 Égriselles-le-Bocage
06.70.32.41.77
bernadettedoublet89@gmail.com

C'est son voisin apiculteur qui a initié Bernadette Doublet au monde des abeilles. Depuis 2013, elle a racheté une trentaine de ruches réparties à travers l'Yonne.

Produits

Différentes variétés de miels : printemps, acacia, forêt, tilleul, toutes fleurs, châtaigner, tournesol. Pain d'épices. Bonbons au miel.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

44

Caprices d'Abeille

Apiculteur-récoltante

Damien et Katia Dumant

17, rue couverte. 89340 Champigny-sur-Yonne
06.17.34.00.32
familledumant@orange.fr
Facebook : Caprice d'abeille
Instagram : @caprice_dabeille

Damien et Katia ont fondé cette ferme familiale à Champigny-sur-Yonne, dédiée aux abeilles et au respect de la nature. Depuis plusieurs années, la ferme produit du miel local et des douceurs au miel, sans conservateurs ni artifices. Ils veillent à préserver les abeilles, la nature et le vrai goût des choses. Chaque pot reflète une saison, une fleur et une passion.

Produits

Miels : acacia, châtaigner, mûres sauvages, tilleul, fleurs, printemps et forêt.
Pâtisseries au miel : madeleines, cookies, meringues, pain d'épices 100 % pur miel. Pâtes à tartiner.
Confiseries : nougats et guimauves artisanales.
Boissons et bien-être : hydromel, baumes et savons au miel.

Points de vente et marchés

Vente sur place : tous les samedis de 10h à 12h30 et de 15h à 18h. En juillet : samedis de 10h à 12h30. Fermé en août.
Boutique des Vergers de Noslon (Cuy).
Réemploi des pots de miel. Vente de miel en vrac.



45

La Ferme aux Abeilles

Apicultrice-récoltante

Christine Busson

1, Le Puits de Fer. 89150 Fouchères
06.14.39.68.70
fermeauxabeilles@orange.fr

Christine est apicultrice depuis plus de 40 ans. Forte de ses 250 ruches, elle pratique la transhumance des abeilles, notamment pour le miel de tilleul, et aide les producteurs à la pollinisation de leurs plants. Son activité consiste également à élever des reines et à multiplier les essaims. D'origine bretonne, elle a importé le caramiel (mélange de miel et de caramel) sur notre territoire.

Produits

Différentes variétés de miels : printemps, acacia, châtaigne, tilleul sauvage. Pain d'épices. Truffes au miel. Bonbons au miel. Caramiel.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le vendredi de 9h à 18h.

Activités annexes

Ferme découverte : accueil de classes pour faire découvrir l'apiculture et la vie des abeilles, avec dégustation de miels et atelier de fabrication de bougies en cire d'abeille.
Accueil de marchés Bienvenue à la ferme, de juin à septembre, les 3^e samedis du mois.



46

Maison Dosnon

Apiculteurs-récoltants

Christophe et Sylvie Dosnon

6, route de Paris. 89300 Saint-Aubin-sur-Yonne
03.86.62.43.01
sylvie.dosnon0962@orange.fr

Depuis plusieurs années, Christophe et Sylvie Dosnon entretiennent leurs ruches avec passion. Ils produisent des miels locaux et des douceurs artisanales qui préservent le goût authentique du miel, dans le respect des abeilles et de la nature.

Produits

Miels : printemps, acacia, forêt, toutes fleurs. Châtaigner, tilleul et tournesol selon les années. Pain d'épices, biscuits et meringues au miel.

Points de vente et marchés

Vente à la boutique, du mardi au vendredi de 9h à 12h et 14h30 à 18h, samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h.
Marché de Joigny, le samedi de 8h à 13h.
Réemploi des pots de miel.



Miels et gourmandises

47

Le Rucher de Joigny

Apiculteur-récoltant

Jérôme Artaz

4, Chemin de la Voie Grasse. 89300 Joigny

06.63.23.66.27

jerome.artaz@wanadoo.fr

Par défi avec un ami, Jérôme est devenu apiculteur en 2018. La passion et l'augmentation de ses colonies l'ont conduit à commercialiser le miel de ses ruches. Les visiteurs peuvent désormais découvrir les ruches, visiter la miellerie lorsque le temps le permet et déguster le miel. Des animations et visites guidées sont parfois organisées.

Produits

Miel : printemps, acacia, tilleul/ronce, été. Pain d'épices et nougat (selon fabrication).

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Activités annexes

Visite guidée et goûter.

Réemploi des pots et opercules.

48

Les Ruchers de la Croix Blanche

Apiculteur-récoltant

Sylvestre Bonnemain

La Croix Blanche. 89150 Montacher-Villegardin

06.51.91.11.90 - 03.86.97.56.04

sylvestrebonnemain@hotmail.fr

Depuis tout petit, Sylvestre Bonnemain a été plongé dans le monde des abeilles via ses parents apiculteurs. Aujourd'hui à la tête d'un cheptel de 450 ruches, il produit une grande variété de miels.

Produits

Miels : printemps, acacia, châtaigne, tilleul, forêt, sainfoin, lavande, tournesol, fleurs, sarrasin, phacélie. Pain d'épices. Bonbons au miel. Caramiel. Pollen.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Boutique de la Mardelle aux Loups (Dollot).

Boutique des Vergers de Noslon (Cuy).

Activités annexes

Ferme découverte : accueil de classes pour faire découvrir l'apiculture et la vie des abeilles, avec dégustation de miels et atelier de fabrication de bougies en cire d'abeille.

Accueil de marchés Bienvenue à la ferme, de juin à septembre, les 1^{er} samedis du mois.



49

Les Ruches de Julien

Apiculteur-récoltant

Julien Tassignon

11, rue Fernand-Loirat. 89140 Pont-sur-Yonne

06.29.88.58.91

ruchesdejulien@gmail.com

Facebook : Les ruches de Julien à Pont sur Yonne

Apiculteur en agriculture biologique, Julien vend exclusivement le miel de ses ruches. Ses gourmandises sont toutes préparées à partir de ce miel, qu'il valorise également dans une bière créée avec un brasseur. Pour les fêtes de fin d'année, il propose des compositions emballées dans des pochons en tissu réutilisables.

Produits

Miels : printemps, acacia, forêt, tilleul, fleurs d'été, autres (variable selon les années). Gourmandises au miel : pâte à tartiner miel et noisettes, nougats, bonbons au miel, pain d'épice. Bière au miel. Savon au miel. Compositions pour fêtes.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Présence ponctuelle sur divers marchés. Pour plus d'informations, contacter directement l'apiculteur ou consulter sa page Facebook.

Réemploi des pots de miel.



Huiles et produits céréaliers

50

Ferme du Haut des Prés

Céréaliériste et maraîcher

Francis Prin

52, rue Camille-Matignon

89190 Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes

06.70.27.42.87

03.86.95.24.92

prin.francis@wanadoo.fr

Facebook : Ferme du Haut des Prés

Au cœur de la campagne, la Ferme du Haut des Prés cultive avec passion une agriculture biologique respectueuse de l'environnement. Exploitation familiale entièrement convertie au bio depuis 2019, elle produit une grande diversité de cultures : céréales (blé, orge, tournesol), protéagineux, luzerne, oléagineux et courges de plein champ. Depuis octobre 2021, la ferme propose ses produits certifiés en vente directe, permettant aux consommateurs de profiter d'une alimentation locale, saine et durable, dans le respect du circuit court.

Produits

Lentilles vertes. Farine de sarrasin. Farine de blé T65. Huile de tournesol. Potimarrons et butternuts. Noix (à partir de septembre).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.



Huiles et produits céréaliers

51

GAEC Thibault

Agriculteurs et meuniers

Franck, Marc, Romain et Vivien Thibault

1, rue des anciens combattants d'Afrique du Nord

89140 Michery

06.15.75.70.26

gaecthibault89@gmail.com

gaecthibault.fr

Facebook : GAEC Thibault

Implanté à Michery, le GAEC Thibault est une exploitation familiale depuis six générations et incarne une longue tradition agricole dans l'Yonne. L'exploitation pratique une agriculture biologique depuis 25 ans, gage de durabilité et de respect de l'environnement. Depuis 22 ans, une partie des récoltes est transformée directement sur place. La vente se fait principalement en circuit court à la ferme. Des visites guidées permettent également de découvrir le moulin et les procédés de transformation.

Produits

Farines (blé pâtissière, blé bise, blé complète, épeautre, petit épeautre, seigle, sarrasin, lentille), pâtes au blé dur (crêtes de coq, macaroni, fusilli, conchiglie, coquillettes, tagliatelles), pâte fusilli au petit épeautre, huiles (colza, tournesol, cameline), lentilles, petit épeautre en grains, son de blé et pommes de terre.

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, sur rendez-vous.

Activités annexes

Visite guidée de la ferme.

Réemploi : contenants personnels acceptés.



52

Les Moulins de l'Oreuse

Agriculteurs et meuniers

Philippe et Emmanuel Simonnet

4, rue Chêne-Dieu. 89260 Saint-Martin-sur-Oreuse

06.73.13.19.11

gaec.simonnet@orange.fr

Facebook : Les moulins de l'Oreuse

Philippe et Emmanuel Simonnet sont engagés depuis plus de 30 ans dans la production de blé pour des filières de qualité. La récolte est transformée sur place grâce à un moulin, produisant une farine de blé moulue sur meule de pierre, vendue directement à la ferme.

Produits

Farine de blé et farine de blé bise moulues sur meule de pierre (sac de 2kg ou de 25 kg).

Points de vente et marchés

Vente à la ferme, le samedi de 10h à 12h.

Activités annexes

Accueil pédagogique.

Vente en vrac possible.



Herboristeries

53

Angustifolia

Herboriste

Sébastien Bridou

4 rue Victor Guichard. 89140 Vinneuf

06.84.33.86.87

contact@angustifolia.fr

www.angustifolia.fr

Facebook : Angustifolia

Instagram : @Angustifolia

Sébastien cultive et transforme des plantes médicinales certifiées bio, issues de cultures respectueuses de l'environnement et de la biodiversité. Il propose des préparations artisanales dédiées au bien-être et à la santé, et accueille le public pour faire découvrir le monde des plantes et leurs vertus. Vous pouvez le contacter pour des conseils personnalisés.

Produits

Produits d'herboristerie : infusions, hydrolats, extraits fluides, huiles de soin, baumes, sirops.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous.

Activités annexes

Visites guidées et ateliers d'initiation à l'herboristerie. Animation d'ateliers auprès des écoles et des entreprises.

Possibilité de réemploi des flacons.



54

Le Colombier Vert

Herboriste

Véronique Le Lann

7, rue du Moulin. 89300 Champlay

07.55.61.16.16

contact@lecolombiervert.fr

https://lecolombiervert.fr/

Facebook : Colombier vert

Instagram : @lecolombiervert

Niché dans une ancienne ferme du XVII^e siècle restaurée écologiquement, Le Colombier Vert est un lieu vivant et inspirant, ouvert au public plusieurs fois par an. Au cœur du jardin cultivé sans produits chimiques, Véronique récolte plantes aromatiques et médicinales pour les transformer en tisanes, sirops et mélanges faits maison.

Produits

Tisanes, sirops, sels aux herbes, pétales de fleurs.

Points de vente et marchés

Vente sur place, sur rendez-vous, d'avril à fin septembre.

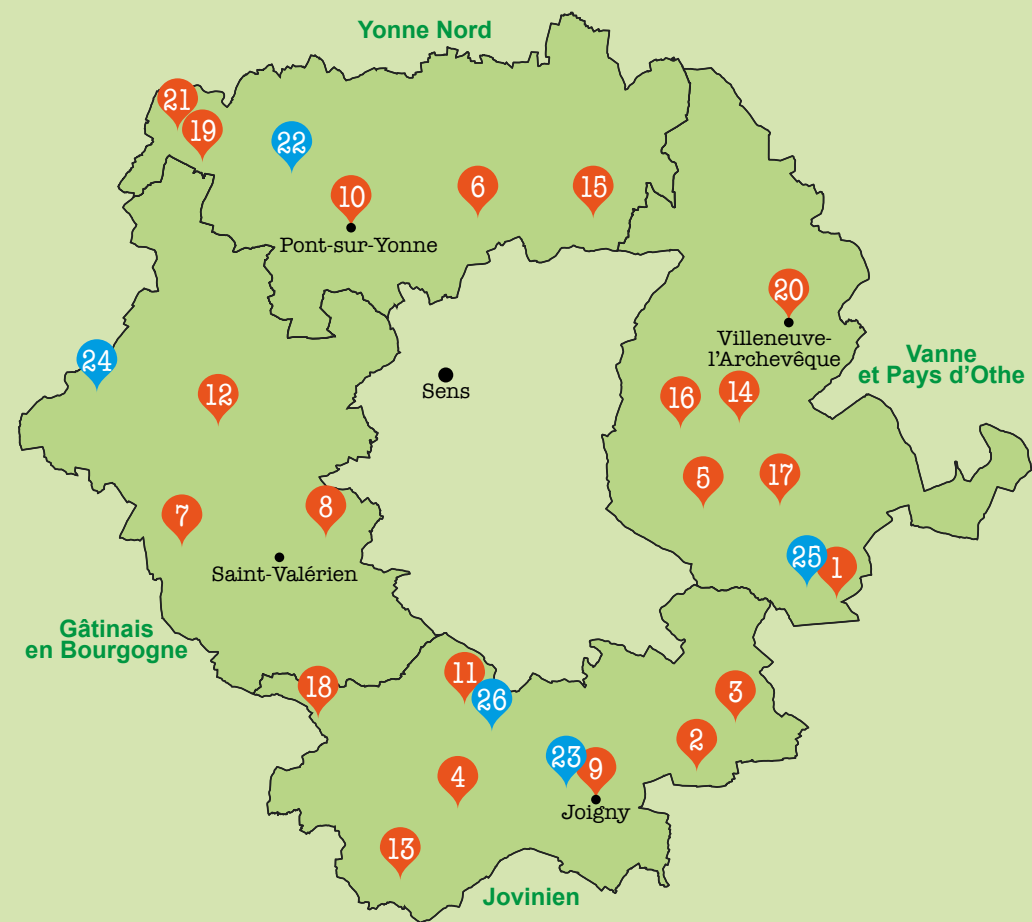
Activités annexes

Visites guidées.





Autres points de vente et relais



Les marchés Les AMAP

Une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP) est un partenariat entre un groupe de consommateurs et des producteurs, basé sur un système de distribution de paniers composés de produits de saison

1 Arces-Dilo

Place de l'Église. 89320 Arces-Dilo
Vendredi : de 8h à 12h

2 Brion

Parking de la mairie. 89400 Brion
Mardi : de 16h30 à 19h

3 Bussy-en-Othe

Place de la Fontaine. 89400 Bussy-en-Othe
Lundi : 8h à 12h

4 La-Celle-Saint-Cyr

Place de la Mairie. 89116 La-Celle-Saint-Cyr
Mercredi : de 15h à 19h

5 Cerisiers

Place de l'Hôtel-de-Ville. 89320 Cerisiers
Dimanche : de 8h à 12h30

6 La Chapelle-sur-Oreuse

Place du village
89260 La Chapelle-sur-Oreuse
Vendredi : 16h30 à 19h

7 Domats

Place de l'Église
89150 Domats
Dimanche : de 9h à 13h

8 Égriselles-le-Bocage

Centre-bourg
89500 Égriselles-le-Bocage
Dimanche : de 9h à 12h

9 Joigny

Halle et place du Premier Régiment
des Volontaires de l'Yonne (RVY)
89300 Joigny
Mercredi et samedi : de 8h à 13h

10 Pont-sur-Yonne

Place Eugène-Petit, Place Lamy, Rue de la
Gare et abords du Vieux Pont
89140 Pont-sur-Yonne
Mercredi et dimanche : de 7h à 13h

11 Saint-Julien-du-Sault

89330 Saint-Julien-du-Sault
Jeudi (devant la mairie)
et dimanche (place de l'église) : de 8h à 13h

12 Saint-Valérien

Place de la paix. 89150 Saint-Valérien
Samedi : de 8h à 12h30

13 Sépeaux-Saint-Romain

Cour de la Maison des associations
Rue Saint-Romain
89116 Sépeaux-Saint-Romain
De mai/juin à septembre : vendredi de 17h
à 22h

14 Les Sièges

Place de l'Église
89190 Les Sièges
Vendredi : de 9h30 à 12h30

15 Thorigny-sur-Oreuse

5, route de Sens
89260 Thorigny-sur-Oreuse
Samedi : de 8h à 13h

16 Marché itinérant des Vallées de la Vanne

Theil-sur-Vanne
Parking de la boulangerie - 3, route du miroir
89320 Theil-sur-Vanne
Jeudi : de 8h30 à 9h30
Les Vallées de Vareilles
89320 Les Vallées de Vareilles
Jeudi : à partir de 9h45
Vareilles
À côté de la mairie - 1, rue de l'Érable. 89320
Vareilles
Jeudi : de 10h à 10h30
Chigy
Place de l'église - 1, rue Guichet. 89190 Chigy
Jeudi : de 10h30 à 11h

17 Vaudeurs

Place de l'Éolienne. 89320 Vaudeurs
Vendredi : de 17h à 19h

18 Verlin

Place de l'Église. 89330 Verlin
Vendredi : de 18h à 20h

19 Villeblevin

Place de la Mairie. 89720 Villeblevin
Vendredi : de 8h à 13h

20 Villeneuve- l'Archevêque

Rue de la République. 89190 Villeneuve-
l'Archevêque
Samedi : de 8h à 12h

21 Villeneuve-la-Guyard

Place de l'Hôtel-de-Ville
89340 Villeneuve-la-Guyard
Lundi : de 8h à 13h

22 AMAP La Courgette Rieuse

Lucile Blanchet et Sylvie Caussé
06.79.04.16.37
courgetterieuse@gmail.com
courgetterieuse.com

Distribution le mardi de 19h à 20h

Lieu de distribution :
76, rue Principale
89340 Champigny

Paniers hebdomadaires ou bimensuels
(entiers ou demi-paniers). Légumes, fruits,
produits laitiers de brebis et chèvre, pain,
œufs, miel, viande de volaille. Paniers
solidaires.
Possibilité de tester un panier avant
engagement.

23 AMAPP des Maillotins

Jean Lales et Annick Barral
06.75.63.66.84
contact@amappdesmaillotins.org
amappdesmaillotins.org

Distribution le vendredi de 17h30 à 19h

Lieu de distribution :
1, avenue de la Forêt d'Othe
89300 Joigny

Chaque semaine : légumes, pain,
viennoiseries, pizzas, biscuits, œufs frais.
À dates régulières : bœuf, truite, porc, volaille,
fruits locaux, confitures, miel, fromages de
chèvre, farine, graines, huiles.

24 AMAPP Les Paniers Bio du Gâtinais

Jérôme Pétin
06.13.59.56.80
contact@amappcheroy.fr
amappcheroy.fr

Distribution le vendredi de 18h à 19h15

Lieu de distribution :
15, rue de la République
89690 Chéroy

Contrats semestriels de légumes, œufs,
fromages... Paniers petits, moyens et grands.
Paniers solidaires.

25 AMAP Les Paniers Bi'Othe

Jean-Luc Savy
06.13.31.66.06
Email : savyl@club.fr

Distribution le vendredi de 18h à 19h

Lieu de distribution :
Ferme aux Cailloux
13, route de Saint-Florentin
89320 Arces-Dilo

Contrat annuel prévoyant une participation
bénévole, notamment pour la pesée des
paniers. Possibilité d'adhérer à n'importe quel
moment de l'année. Grands et petits paniers.
Accepte les cagnoles, ainsi que le système de
cagnoles solidaires.

26 AMAPP Verdeau

Jean-Paul Macaire et Camille Lales
06.75.63.66.84
verdeau.amapp@gmail.com
amappverdeau89.blogspot.com

Distribution le jeudi de 18h à 19h

Lieu de distribution :
Maison Familiale et Rurale (MFR) de
Villevallier
25, rue Verdeau
89330 Villevallier

Distribution de paniers bio et locaux via des
contrats directs avec les producteurs.

Galettes de poulet et légumes, sauce yaourt

par Alexandre Chantelauze, chef indépendant



Retrouvez la recette en vidéo en scannant ce QRcode



Ingrédients :

Galettes

500 g de restes de poulet
250 g de restes de légumes
2 œufs
1 cuillère à soupe de sauce soja salée

3 cuillères à soupe de flocons d'avoine
2 cuillères à soupe de maïzena
4 cuillères à soupe de fromage râpé

Sauce au yaourt

1 yaourt
1 cuillère à café de moutarde
1 échalote
Ciboulette
Sel et poivre

Étapes :

Mixer les restes de poulet désossés avec les restes de légumes.
Ajouter les flocons d'avoine, la maïzena, les oeufs, la sauce soja et le fromage râpé.
Malaxer jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
Former de petites galettes à l'aide d'une cuillère ou d'un emporte-pièce.
Déposer les galettes sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner 20 minutes à 180 °C.
Retourner les galettes et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.
Dans un bol, mélanger le yaourt avec la moutarde, l'échalote ciselée, la ciboulette, le sel et le poivre.
Déguster les galettes chaudes ou froides avec la sauce au yaourt.

Comme un risotto à la truffe de Bourgogne

Par Alexandre Bondoux, chef de la Côte Saint-Jacques à Joigny



Retrouvez la recette en vidéo en scannant ce QRcode



Ingrédients :

Risotto

200 g de céleri
100 g de carotte orange
100 g de carotte jaune
1 échalote
20 cl de crème
100 ml de vin blanc sec
50 ml de jus de truffe
20 g de parmesan râpé

Dressage

4 tuiles
1 capucine tubéreuse
Salade d'herbes (cerfeuil, verveine, capucine)
4 lamelles de truffe de Bourgogne
20 g de parmesan

Tuiles

50 g de beurre
50 g de farine
50 g de blanc d'œuf

Étapes :

La veille, préparer la pâte à tuiles en mélangeant la farine et les blancs d'œuf puis en ajoutant le beurre fondu. La texture doit être homogène. Verser dans un moule, cuire 4 min à 180°C. Réserver à l'air libre.
Éplucher les carottes et le céleri puis les tailler en grains de riz (environ 1 cm sur 2 mm). Ciseler l'échalote et la lamelle de truffe. Mettre les épluchures de légumes dans une casserole, recouvrir d'eau, porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes.
Dans une autre casserole, réduire la crème afin qu'elle épaississe.
Faire suer l'échalote et la truffe dans du beurre. Ajouter les légumes. Déglacer au vin blanc et laisser réduire à sec. Mouiller avec du bouillon de légumes et le jus de truffe en veillant à garder les légumes croquants. Lier avec la parmesan râpé et la crème réduite.
Verser les légumes dans une assiette. Ajouter une lamelle de truffe et une tuile par assiette. Râper du parmesan et ajouter les herbes.

Gâteau de pain perdu aux fruits et caramel

Par Sebastián Strizich, chef du Café Restaurant de la Place à Michery



Retrouvez la recette en vidéo en scannant ce QRcode



Ingrédients :

Gâteau		Caramel
300 g de pain rassis	5 cl de vanille	145 g de sucre
350 ml de lait	200 g de raisins secs	
20 cl de crème	100 g de banane	
4 œufs	100 g de myrtilles	
	130 g de sucre	

Étapes :

- Couper le pain rassis en petits morceaux.
- Verser le lait et la crème, puis laisser imbiber jusqu'à ce que le pain se délite. Mixer.
- Ajouter les œufs, les fruits, la vanille et le sucre. Mixer l'ensemble.
- Dans une casserole, verser le sucre du caramel et chauffer à feu fort jusqu'à caramélisation. Réduire le feu dès que le sucre colore et surveiller attentivement.
- Verser le caramel liquide dans un moule à cake et laisser figer.
- Ajouter l'appareil à gâteau dans le moule.
- Cuire au bain-marie au four pendant 1 heure à 180 °C.

Tarte à la courge musquée et clémentine

Par Céline Pointe, cheffe indépendante, gestionnaire de la cuisine centrale d'Égriselles-le-Bocage



Retrouvez la recette en vidéo en scannant ce QRcode



Ingrédients :

Pâte sablée végétale

- 200 g de farine
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 125 g de beurre
- 50 g de sucre glace
- 20 g de sucre
- 35 g de poudre de noisette
- 10 cl d'eau

Appareil à tarte

- 500 g de courge musquée
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- Zeste d'une clémentine
- 2 cuillères à soupe de jus de clémentine
- 50 g de pépites de chocolat

Étapes :

- Éplucher et vider la courge musquée. La cuire au four pendant 20 minutes à 180 °C, puis réserver.
- Préparer la pâte sablée : mélanger la farine, la maïzena, le beurre, le sucre glace, le sucre et la poudre de noisette jusqu'à obtention d'une pâte sableuse. Verser l'eau dans un puit creusé et mélanger pour lier la pâte.
- Étaler la pâte dans un plat préalablement beurré. Précuire au four 15 minutes à 180 °C.
- Mélanger les œufs et le sucre. Ajouter le lait, la crème, le jus et le zeste de clémentine.
- Incorporer la courge cuite, puis mixer l'ensemble jusqu'à obtention d'une texture lisse.
- Disposer quelques billes de courge sur les rebords du fond de tarte précuit.
- Verser l'appareil à tarte.
- Cuire au four 25 minutes à 180 °C.
- Laisser refroidir avant de dresser avec des pépites de chocolat.

Ce guide recense les producteurs du territoire qui proposent leurs produits en vente directe ainsi que sur les marchés et les **AMAP.**

En achetant des produits près de chez vous, vous soutenez les agriculteurs locaux et participez à la vitalité de nos territoires. Fruits, légumes, viandes, produits laitiers... tout est réuni pour composer un panier alimentaire 100 % local.



**Vous êtes producteur en circuit de proximité et souhaitez figurer dans le guide ?
Contactez-nous : patnordyonne@gmail.com**