



ILE-DE-FRANCE

CUEILLETTE CHAPEAU DE PAILLE © ESTELLE OFFROY

Vente de produits fermiers, accueil à la ferme :
ici, vous êtes les **bienvenus.**

ÉDITION 2023



bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-france



BIENVENUE À LA FERME :

Un réseau de producteurs engagés

DEPUIS 35 ANS !



Bienvenue à la ferme est un réseau national de producteurs fait pour et par les producteurs diversifiés commercialisant en circuit court ou pratiquant l'accueil à la ferme.

En Ile-de-France, nous sommes plus de 130 producteurs à porter ensemble la promesse «Ici, dans nos fermes, vous êtes les Bienvenus». Nous nous engageons en faveur d'une agriculture de dialogue, de durabilité et de proximité comme dans la promotion de nos territoires et métiers, et le partage de nos savoir-faire.

Avec la volonté de travailler en transparence, nous prenons le temps de vous accueillir au moins une fois par an sur nos lieux de travail, également lieux de vie, afin d'ouvrir des espaces de discussions et de découvertes autour de nos métiers et pratiques.

Nous choisissons de nous associer en réseau pour vous proposer un carnet riche de bonnes adresses proches de chez vous afin de :

- **Vivre des expériences de nature et de découverte** (ferme pédagogique et de découverte, gîte, chambre d'hôte, salle, pension équestre)
- **Faire ses courses en direct avec des produits fermiers** de goût et de qualité partout en Île-de-France !

Les producteurs Bienvenue à la ferme sont accompagnés par des équipes professionnelles des Chambres d'agriculture, spécialisées en circuit court et agritourisme. Ils bénéficient de conseils, de formations et d'outils du réseau.

DÉCOUVREZ DANS CE GUIDE RÉGIONAL 133 INVITATIONS DE RENCONTRES EN ILE-DE-FRANCE !



Christophe Hillairet
Président de la Chambre
d'agriculture de Région
Ile-de-France



Pascale Dufour,
Responsable du réseau
Bienvenue à la Ferme
Ile-de-France



FERME MOISAN - LE MOULIN DES MOISSONS (N°116)

VENTE DIRECTE DE PRODUITS À LA FERME

Derrière chacun des produits fermiers du réseau, il y a un agriculteur engagé qui en maîtrise la production et prend plaisir à vous partager son histoire et son savoir-faire.

Acheter à la source, échanger avec nous, producteurs, découvrir les coulisses de notre métier et de la fabrication de nos produits : c'est la meilleure garantie de transparence et de traçabilité que nous puissions vous donner !

Faire le choix de venir régulièrement à la ferme au cours de l'année c'est nous permettre de vivre de notre engagement dans une agriculture humaine et de proximité : c'est soutenir activement l'économie de vos territoires !



“ MANGER LOCAL, C'EST POSSIBLE... AU QUOTIDIEN ! ”

Le réseau Bienvenue à la ferme réunit des producteurs aux profils très variés :

- **Des producteurs de fruits, de fleurs, d'aromates et de légumes** qui plantent, entretiennent et récoltent leurs productions au fil des saisons. Ils vous proposent des fruits et légumes de saison, bouquets, cidres, pétillants, jus et sirops, bocaux et soupes en direct des champs et vergers.
- **Des producteurs de céréales** qui transforment une partie de leur récolte en farines, huiles et pâtes ou vendent du grain pour les animaux.
- **Des éleveurs de volailles, de porcs, de vaches, de chèvres et de moutons**, qui s'occupent de leurs animaux avec soin et vous proposent une viande de qualité ainsi que des bocaux et des terrines, des fromages de goût et des produits laitiers variés.
- **Des héliculteurs et pisciculteurs** qui prennent soin d'escargots élevés en plein air ou de truites !



LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN (N°84)



LE VILLAGE POTAGER (N°85)



FERME DE GLOISE (N°42)



FERME DE LA VALLÉE (N°10)

ACCUEIL À LA FERME : DES EXPÉRIENCES DE NATURE, DE PÉDAGOGIE ET DE RENCONTRE



Fermes découvertes, gîtes et chambres d'hôtes :

Prêts pour une expérience inoubliable ? Caresser les petits veaux, cueillir ses légumes, se réveiller au chant du coq, dîner dans la cour d'une ferme, flâner panier en main dans un marché fermier ... ? Pour quelques heures ou quelques jours, nos producteurs vous accueillent pour des instants « dé-payants »

Fermes pédagogiques : un outil vivant pour illustrer les programmes scolaires, de la maternelle au lycée.

Le réseau Bienvenue à la ferme vous propose des adresses de fermes labellisées en Ile-de-France, selon un cahier des charges traitant des conditions d'accueil des groupes sur le site et de l'approche pédagogique mise en œuvre par les agriculteurs.

Les visites offrent des expériences d'échanges vivants et concrets autour de notions qui se rattachent :

- aux sciences de la vie et de la terre
- à l'alimentation
- à la gestion de l'entreprise, ses aspects économiques et sociaux
- à l'environnement et au développement durable...

Les activités proposées par les fermes pédagogiques permettent d'illustrer les programmes scolaires de tous les âges et proposent une autre manière de vivre l'apprentissage. Venez nous voir !

www.bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-france



« ICI, VOUS ÊTES LES BIENVENUS »



25 Février > 5 Mars 2023 :

Salon International de l'agriculture :

Chaque année, une dizaine de producteurs du réseau viennent à votre rencontre dans le pavillon de la Région Ile-de-France du hall 7.1 pour vous présenter les saveurs des produits franciliens ! De belles découvertes culinaires à faire.



Vendredi 31 mars au lundi 3 avril 2023: Foire internationale aux fromages et aux vins de Coulommiers :

Un rendez-vous de bonnes affaires, découvertes entre amis, dégustations, traditions et gastronomie sans oublier un programme très riche d'animations de grande qualité auxquelles participent une dizaine de producteurs du réseau installés dans l'allée des producteurs franciliens.



Avril - juin 2023 : Printemps à la ferme

Des rendez-vous festifs, champêtres ou savoureux à la ferme au fil du printemps ! Entre marchés fermiers, visites, concerts, repas, jeux de piste : rendez-vous sur printempsalaferme.com pour découvrir les rencontres imaginées par nos producteurs en 2023 !

Vos rendez-vous à la ferme et avec nous, producteurs !



16, 17 et 18 juin 2023 : Journées Nationales de l'Agriculture

3 jours, partout en France, où venir pousser la porte des fermes participantes afin de découvrir le métier d'avenir qu'est de produire, les savoir-faire qui forgent nos paysages, les produits élaborés avec soins dans nos fermes.



2 et 3 septembre 2023 : Festival de la terre des jeunes agriculteurs (ouest) à

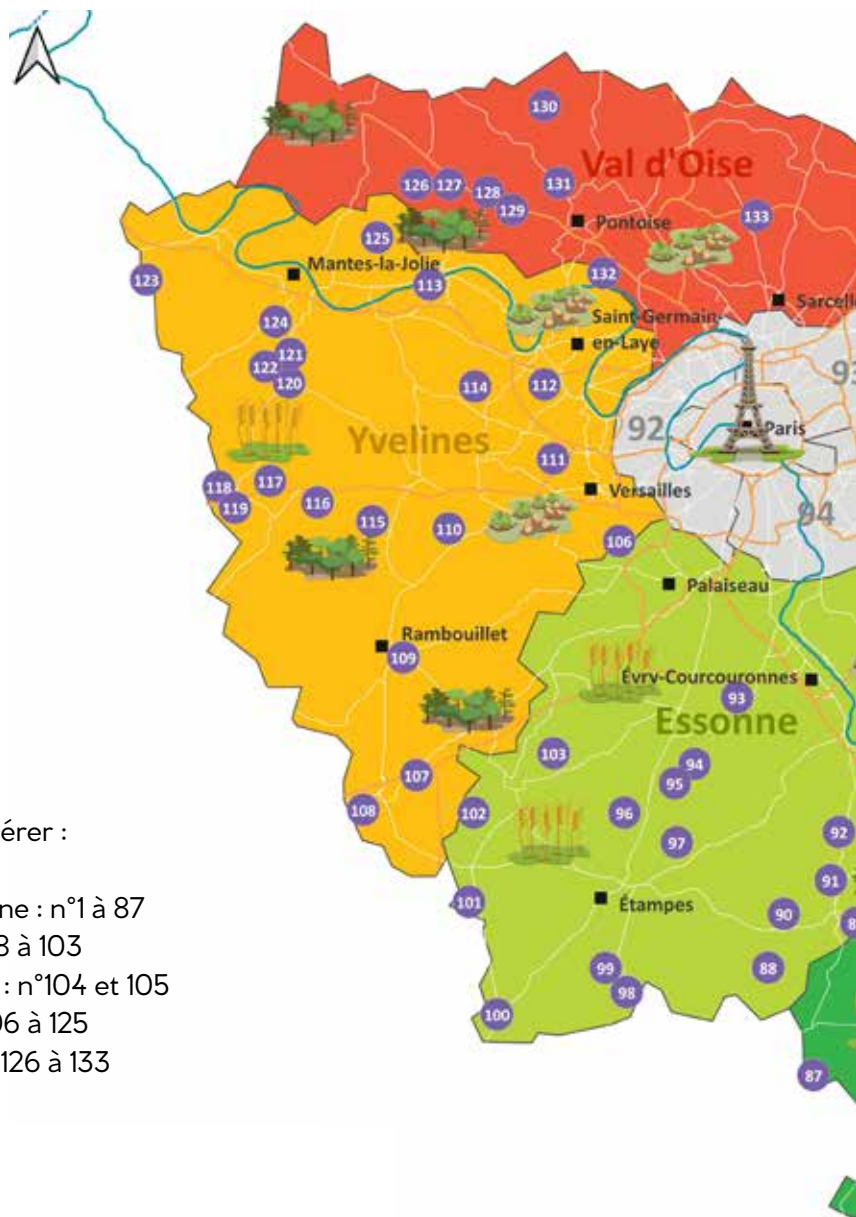
Ableiges (Val d'oise) **10 septembre 2023:**

Festival de la Terre 77, à Les Marêts - Augers en Brie (Seine-et-Marne). Des agricultrices et agriculteurs vous donnent rendez-vous aux Festival de la Terres pour parler de leur métier et partager un moment de convivialité. Marchés de producteurs, restaurations et de nombreuses animations au rendez-vous !



14 et 15 octobre 2023 : Balade du goût

Depuis 25 ans, plus de 80 fermes du réseau ouvrent leurs portes pour un weekend festif autour de l'agriculture et de ses saveurs en Île-de-France ! Dégustations, visites, repas, marchés, animations : nous vous accueillons pour partager les coulisses de nos métiers. Choisissez les productions que vous souhaitez découvrir et élaborer votre balade pour venir nous rencontrer ! Le programme sur www.balade-du-gout.fr ou notre page facebook : la balade du goût.



Pour vous repérer :

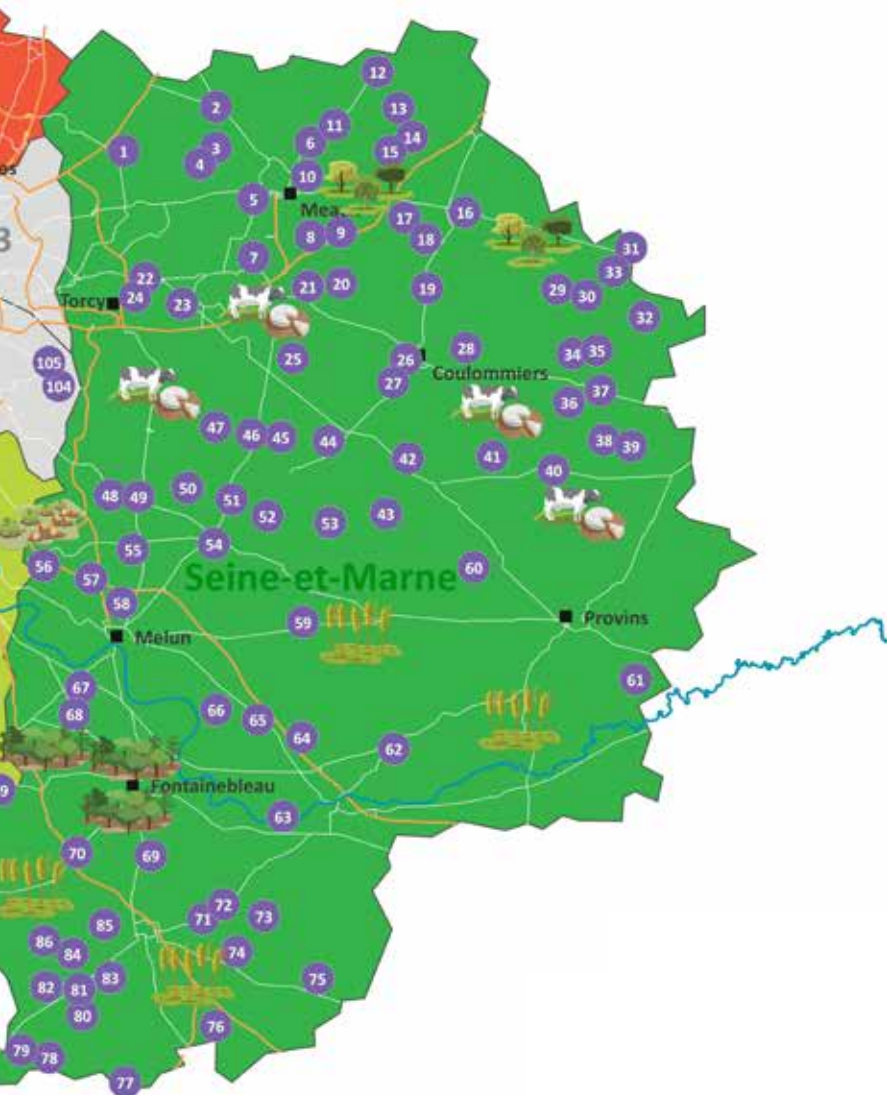
Seine-et-Marne : n°1 à 87

Essonne : n°88 à 103

Val de Marne : n°104 et 105

Yvelines : n°106 à 125

Val d'Oise : n°126 à 133





INDEX DES FERMES

SELON LEUR PRODUCTION
DE LA FERME

Pour vous repérer, retrouvez la carte d'Ile-de-France au centre de ce guide.

MANGEZ fermier!

FRUITS & LEGUMES

- Cueillette de Compans (n°1) p.14
- Au verger de St Souplets (n°2).....p.14
- La Fraiserie de l'Etang (n°4).....p.15
- Ferme de Rutel (n°5) p.15
- Ferme Maraichage Les Grands Prés (n°8).....p.16
- Maurice de Poincy (n°10) p.18
- La Ferme du Gué (n°11).....p.18
- Ferme de Signets (n°17).....p.21
- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°18).....p.21
- Cueillette de Nolongues (n°19)p.22
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°23)p.23
- Ferme de Sainte Avoye (n°25).....p.24
- Le Potager des Mirats (n°29).....p.25
- Ferme du Jariel (n°34)p.29
- Ferme de Larnière (n°36).....p.29
- Ferme du colombier, Les Pommes d'Abit (n°40).....p.31
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°44)p.32
- Les Halles de Bougainville (n°48)p.33
- Cueillette de la Grange (n°49)p.34
- Jardin des Brosses (n°52).....p.35
- Ferme de Guignes (n°54).....p.35
- Cueillette de Servigny (n°56)p.37
- Ferme d'Eprunes (n°57)p.37
- Cueillette de Voisenon (n°58).....p.38
- Ferme Chaillotine (n°68).....p.41
- Ferme des Moënes (n°70).....p.42
- Ferme de l'Abondance (n°75)p.43
- La Petite Ferme Auffervilloise (n°80).....p.45
- Les Fruits Rouges de mon Jardin (n°84)p.46
- Le village potager (n°85).....p.47
- Ferme de l'Orée de Milly (n°89).....p.50
- Aux Champs Soisy (n°92).....p.51
- Ferme de la Pouletterie (n°93).....p.51
- Cueillette de Torfou (n°95).....p.52
- Les Vergers de Champlain (n°104)p.56
- La Ferme de Viltain (n°106).....p.60
- Les Serres des Princeses (n°112).....p.62
- Ferme de la Haye (n°113).....p.62
- Maison Paulmier (n°114).....p.62
- Le Loup Ravissant (n°117).....p.63
- Malowe nature (n°122).....p.65
- La Ferme du Haubert (n°125).....p.66
- Les Vergers d'Ableiges (n°129).....p.71
- Cueillette de Cergy (n°130).....p.71
- Cueillette de la Croix Verte (n°134).....p.72

BOVINS-OVINS-CAPRINS-PORCS & AUTRES VIANDES

- Ferme de la Bretonnière (n°28)p.25
- Biquettes de Romnel (n°37).....p.30
- Ferme de Moneuse (n°41).....p.31
- Ferme du Moulin (n°45)p.32
- Ferme de Courcelles (n°47)p.33
- Les Halles de Bougainville (n°48)p.33
- Ferme de Fourches (n°55)p.37
- Ferme Boudignat (n°61)p.39
- Ferme de la Recette (n°64)p.40
- Ferme de la Nozaie (n°72).....p.42
- Ferme avicole de Villemarechal (n°73).....p.43
- Bergerie de la Fontaine Clairette (n°74).....p.43
- Ferme de l'Abondance (n°75).....p.43
- Ferme de Filbois (n°81)p.45
- Ferme Courtois (n°82)p.46
- Ferme des Sueurs (n°103).....p.56
- Ferme de la Villeneuve (n°109).....p.61
- Ferme de Maurepas (n°110).....p.61
- Ferme du Moulin (n°119)p.64
- Ferme de l'Arche (n°131)p.71
- Ferme des Sablons (n°132).....p.72

VOLAILLES, CANARDS-FOIE GRAS & PRODUITS DU CANARD

- Elevage Avicole Saint Georges (n°9).....p.16
- Ferme des Loges (n°16).....p.21
- Ferme de la Bretonnière (n°28)p.25
- Ferme du Moulin (n°45)p.32
- Ferme de Courcelles (n°47)p.33
- Ferme de Fourches (n°55)p.37
- Ferme de la Tour (n°59)p.38
- Ferme des Moënes (n°70).....p.42
- Ferme de la Nozaie (n°72).....p.42
- Ferme avicole de Villemarechal (n°73).....p.43
- Ferme des Galaches (n°76).....p.44
- Ferme de Filbois (n°81)p.45
- Ferme des Tuiles (n°86).....p.47
- La volaille Prunaysienne (n°88).....p.50
- Ferme de l'Orée de Milly (n°89).....p.50
- Ferme du Fourcheret (n°90).....p.50
- Elevage la Doudou (n°94).....p.52
- Ferme des Sueurs (n°103).....p.56
- Ferme de la Villeneuve (n°109).....p.61
- Ferme de Maurepas (n°110).....p.61
- Le Loup Ravissant (n°117).....p.63
- Ferme des Bouillots (n°123).....p.65
- La Ferme du Haubert (n°125)p.66
- Ferme des Sablons (n°132).....p.72



POISSONS

- Pisciculture de Villette (n°121)p.65

OEUFS

- Ferme des Chardonnerets (n°3).....p.14
- Ferme Maraichage Les Grands Prés (n°8).....//.....p.16
- Ferme des Parrichets (n°26)p.24
- Ferme de la Bretonnière (n°28).....p.25
- Ferme du Moulin (n°45).....p.32
- Ferme de Courcelles (n°47).....p.33
- Ferme de Fourches (n°55).....p.37
- Ferme avicole de Villemarechal (n°73).....p.43
- Ferme des Galaches (n°76).....p.44
- Ferme de Laveau (n°83).....p.46
- Ferme des Tuiles (n°86).....p.47
- Ferme de l'Orée de Milly (n°89).....p.50
- Ferme du Fourcheret (n°90).....p.50
- Elevage la Doudou (n°94).....p.52
- Les P'tites Cocottes d'Edith (n°96).....p.52
- Ferme des Sueurs (n°103).....p.56
- Ferme de la Villeneuve (n°109).....p.61
- Ferme de Maurepas (n°110).....p.61
- Ferme de Pontaly (n°111).....p.61
- Ferme des Bouillots (n°123).....p.65
- Ferme des Sablons (n°132).....p.72

PLATS CUISINES & TERRINES

- Elevage Avicole Saint Georges (n°9).....p.16
- Ferme des Parrichets (n°26)p.24
- Ferme de la Bretonnière (n°28)p.25
- Ferme de Moneuse (n°41).....p.31
- Ferme du Moulin (n°45).....p.32
- Ferme de Courcelles (n°47).....p.33
- Ferme des Moènes (n°70).....p.42
- Ferme avicole de Villemarechal (n°73).....p.43
- Ferme des Galaches (n°76).....p.44
- Ferme Courtois (n°82)p.46
- Ferme de Laveau (n°83).....p.46
- Ferme des Tuiles (n°86).....p.47
- La volaille Prunaysienne (n°88).....p.50
- Ferme de l'Orée de Milly (n°89).....p.50
- Ferme de la Villeneuve (n°109).....p.61
- Le Loup Ravissant (n°117).....p.63
- Ferme du Moulin (n°119)p.64
- Pisciculture de Villette (n°121)p.65
- Ferme des Bouillots (n°123).....p.65

ESCARGOTS

- L'escargot de France Janic (n°65).....p.40

FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS

- Ferme Apicole de Metaczyk'api (n°7).....p.16
- Ferme de la Vallière (n°14).....p.19
- La Ferme de Mauprithuis (n°20)p.22
- Ferme de Saint Thibault (n°24).....p.23
- Biquettes de Romnel (n°37).....p.30
- Ferme Sainte Colombe (n°38).....p.30
- Ferme de Moneuse (n°41).....p.31
- Ferme de Courcelles (n°47).....p.33
- Ferme des Petits Bois (n°62)p.39
- Bergerie de la Fontaine Clairette (n°74).....p.43
- La ferme de Moigny (n°91)p.51
- Elevage la Doudou (n°94).....p.52
- Ferme de l'Enclos des Chevrettes (n°97)p.53
- Asinerie Franciliennes (n°105).....p.56
- Ferme de Viltain (n°106).....p.60
- Ferme de la Villeneuve (n°109).....p.61
- Ferme de Saint-Corentin (n°120)p.64

GLACES

- Les 3 Givrées (n°12).....p.18
- Brie'z'on la glace (n°32).....p.27

FARINE, PÂTES, LEGUMES & FRUITS SECS

- Ferm'Meaux pates (n°6).....p.15
- Ferme de Férolles (n°21).....p.22
- Ferme des Epiéds – Le Moulin du Grand Champ (n°27).....p.24
- Les Briardines – Ferme de Gloise (n°42).....p.31
- Ferme de la Tessonnerie (n°43).....p.32
- Des pâtes briardées épi c'est tout (n°46).....p.33
- Ferme de Montgazou à ton Assiette (n°50).....p.34
- Ferme de Forest (n°51).....p.34
- Ferme de Fontaine (n°77)p.44
- Ferme de Voisins (n°99).....p.53
- Ferme de Guillerville – Les frères d'armes (n°101).....p.54
- Huilerie de l'Orme Creux (n°102).....p.54
- Ferme de Pontaly (n°111)p.61
- Huilerie Avernoise (n°126).....p.70
- Ferme des Sablons (n°132).....p.72

PLANTES AROMATIQUES & MEDICINALES

- Les Halles de Bougainville (n°48)p.33

SAFRAN

- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°18).....p.21
- Le Safran d'Hervé Viron (n°87)p.47
- Ferme de l'enclos des chevrettes (n°97).....p.53
- Ferme de Guillerville – Les Frères d'armes (n°101).....p.54





INDEX DES FERMES (SUITE)

VINAIGRE, MOUTARDE

- Ferme de la Bonnerie (n°33)p.27
- Ferme Boudignat (n°61).....p.39
- Ferme de l'Abondance (n°75).....p.43
- Bière la Gâtine (n°78).....p.44

HUILE

- Ferme de Férolles (n°21).....p.22
- Ferme de la Mercy (n°60).....p.38
- Huilerie Lалуque (n°100).....p.54
- Ferme de Guillerville – Les frères d'armes (n°101).....p.54
- Huilerie de l'Orme Creux (n°102).....p.54
- Ferme de Pontaly (n°111)p.61
- Huilerie Avernoise (n°126).....p.70

CIDRE, BIÈRE, PETILLANTS& JUS DE FRUITS

- Cueillette de Compans (n°1)p.14
- Au verger de StSouplets (n°2).....p.14
- La Fraiserie de l'Etang (n°4).....p.15
- La Ferme du Gué (n°11).....p.18
- Ferme Maraichage Les Grands Prés (n°8).....p.21
- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°18).....p.20
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°23)p.23
- Ferme de la Bretonnière (n°28)p.25
- Ferme de la Bonnerie (n°33)p.27
- Les pommes d'Abit (n°40)p.31
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°44)p.32
- Cueillette de la Grange (n°49)p.34
- Ferme Brasserie Rabourdin (n°53).....p.35
- Cueillette de Servigny (n°56)p.37
- Ferme des Moënes (n°70).....p.42
- Ferme de l'Abondance (n°75).....p.43
- Bière la Gâtine (n°78).....p.44
- Les Fruits Rouges de mon Jardin (n°84)p.46
- Aux Champs Soisy (n°92).....p.51
- Cueillette de Torfou (n°95).....p.52
- Les Vergers de Champlain (n°104)p.56
- Ferme de Viltain (n°106).....p.60
- Ferme Brasserie du Vexin (n°127).....p.70
- Les Vergers d'Ableiges (n°128).....p.71
- Cueillette de Cergy (n°130).....p.71
- Cueillette de la Croix Verte (n°134).....p.72

MIEL & PRODUITS DERIVES

- Ferme Apicole de Metacyzk'api (n°7).....p.16
- Abeilles et Miel (n°22).....p.23
- La Miellerie Veron (n°30)p.25
- Les Halles de Bougainville (n°48)p.33
- Délices de la Ruche (n°69)p.41
- Elevage la Doudou (n°94).....p.52
- Ferme Guéherville (n°107).....p.60
- Rucher Frisson (n°118).....p.64
- Aux ruchers du vexin (n°128).....p.70

FLEURS & PLANTS

- Cueillette de Compans (n°1)p.14
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°23)p.23
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°44)p.32
- Les Halles de Bougainville (n°48)p.33
- Cueillette de Servigny (n°56)p.37
- Cueillette de Voisenon.....p.38
- Champêtre, ferme florale des bords de Seine (n°63).....p.39
- Serres du Lunain (n°71)p.42
- Cueillette de Torfou (n°95).....p.52
- Les Vergers de Champlain (n°104)p.56
- Ferme de Viltain (n°106).....p.60
- Serres des Princesses (n°112).....p.62
- Cueillette de Cergy (n°130).....p.71
- Au jardin enchanté (n°133).....p.72
- Cueillette de la Croix Verte (n°134).....p.72

ALIMENTATION ANIMALE

- Les graines de mon village (n°13).....p.19
- Ferme des Sablons (n°131).....p.72

PAIN, BRIOCHES, GATEAUX

- Biquettes de Romnel (n°37).....p.30
- Huilerie de l'Orme Creux (n°102).....p.54
- Ferme de Moisan (n°116).....p.63

LABEL FERMES BIO



- Ferme Maraichage Les Grands Prés (n°8).....p.16
- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°18).....p.21
- Cueillette du Plessis de Chanteloup en Brie (n° 23).....p.23
- Ferme des Epieds – Le Moulin du Grand Champ (n°27).....p.24
- Le Potager des Mirats (n°29).....p.25
- Ferme Sainte Colombe (n°38).....p.30
- Biquettes de Romnel (n°37).....p.30
- Ferme de la Tessonnerie (n°43).....p.32
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°44).....p.32
- Les Halles de Bougainville (n°48)p.33
- Ferme de Montgazon à ton Assiette (n°50).....p.34
- Champêtre, ferme florale des bords de Seine (n°63).....p.39
- Ferme des Moënes (n°70).....p.42
- Ferme de la Nozaie (n°72).....p.42
- Bergerie de la Fontaine Clairette (n°74).....p.43
- Ferme de l'Abondance (n°75).....p.43
- Ferme de Fontaine (n°77).....p.44
- La Petite Ferme Auffervilloise (n°80).....p.45
- Le Village Potager (n° 85).....p.47
- Ferme de l'Orée de Milly (n°89).....p.50
- La ferme de Moigny (n°91).....p.51
- Aux Champs Soisy (n°92).....p.51
- Ferme des Sœurs (n°103).....p.56
- Asinerie Franciliannes (n°105).....p.56
- Ferme de Pontaly (n°111).....p.61
- Ferme de la Haye (n°113).....p.62
- Malowe nature (n°122).....p.65



VIVEZ fermier !

GÎTES, CHAMBRES D'HÔTES, CAMPING, SALLES

- Les Graines de mon village, Closerie de l'Ourcq (n°13).....	p.19
- Ferme de la Vallière (n°14)	p.19
- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°15).....	p.19
- Ferme la Bergerie (n°39)	p.30
- Ferme de la Mercy (n°60).....	p.38
- Ferme de la Recette (n°64).....	p.40
- Ferme d'Orsonville (n°67).....	p.41
- Ferme Chaillotine (n°68).....	p.41
- Ferme gîte-Bière la Gâtine (n°78).....	p.44
- Ferme de l'Avenir (n°79).....	p.45
- Ferme de Presles (n°108).....	p.60
- Ferme des Vallées (n°124).....	p.66

ACCUEIL DE CAMPING-CARS

- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°15).....	p.19
- Ferme des Parrichets (n°26)	p.24
- Ferme gîte-Bière la Gâtine (n°78).....	p.44
- Huilerie Lалуque (n°100).....	p.54
- Ferme de Guillerville – Les frères d'armes (n°101).....	p.54

LOCATIONS DE SALLES

- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°15).....	p.19
- Jardin Pépinière du Point du Jour (n°31).....	p.27
- Ferme d'Orsonville (n°67).....	p.41
- Ferme de l'Avenir (n°79)	p.45
- Le Village Potager (n°85).....	p.47
- Ferme de Guillerville – Les frères d'armes (n°101).....	p.54

PENSION DE CHEVAUX

- Ferme de la Vignette (n°115)	p.63
--------------------------------------	------

FERMES DE DECOUVERTE EN GROUPE ! ENTRE AMIS, EN FAMILLE

- Cueillette de Compans (n°1)	p.14
- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°15).....	p.19
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°23)	p.23
- Ferme de Saint Thibault (n°24).....	p.23
- Ferme de la Bretonnière (n°28)	p.25
- Jardin Pépinière du Point du Jour (n°31).....	p.27
- Labymais de la Brie (n°35).....	p.29
- Ferme la Bergerie (n°39)	p.30
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°44)	p.32
- Les Halles de Bougainville (n°48)	p.33
- Cueillette de Servigny (n°56)	p.37
- Ferme de la Mercy (n°60).....	p.38
- Ferme de la Vue (n°66).....	p.40
- Elevage la Doudou (n°94).....	p.52
- Sources d'Eclimont (n°98)	p.53
- Les Vergers de Champlain (n°104)	p.56
- Asinerie Francilienes (n°105).....	p.56
- Ferme de Pontaly (n°111)	p.61
- Pisciculture de Villette (n°121)	p.65
- Malowe nature (n°122).....	p.65
- La Ferme du Haubert (n°125)	p.66
- Cueillette de Cergy (n°130).....	p.71
- Ferme des Sablons (n°132).....	p.72

FERMES PEDAGOGIQUES

Pour les écoles, de la maternelle au lycée, les étudiants, les centres de loisirs...

Les fermes pédagogiques Bienvenue à la Ferme travaillent avec les académies.

- Cueillette de Compans (n°1).....	p.14	- Elevage la Doudou (n°94).....	p.52
- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°15).....	p.19	- Sources d'Eclimont (n°98)	p.53
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°23)	p.23	- Ferme de Guillerville – Les frères d'armes (n°101).....	p.54
- Ferme de la Bretonnière (n°28)	p.25	- Les Vergers de Champlain (n°104)	p.56
- Jardin Pépinière du Point du Jour (n°31).....	p.27	- Asinerie Francilienes (n°105).....	p.56
- Labymais de la Brie (n°35).....	p.29	- Ferme de Pontaly (n°111)	p.61
- Ferme la Bergerie (n°39)	p.30	- Malowe nature (n°122).....	p.65
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°44)	p.32	- Cueillette de Cergy (n°130).....	p.71
- Les Halles de Bougainville (n°48)	p.33	- Ferme des Sablons (n°132).....	p.72
- Cueillette de la Grange (n°49)	p.34		
- Cueillette de Servigny (n°56)	p.37		
- Ferme de la Mercy (n°60).....	p.38		
- Ferme de la Vue (n°66)	p.40		



UNE SEINE-ET-MARNE,

aux Bries variées

Connue pour ses spécialités fromagères (Brie de Meaux, Brie de Melun, Brie de Nangis, Brie Mantereau, Coulommiers) peu savent que l'emblème du pays de Brie est la rose ! Cultivée traditionnellement autour de Brie-Comte-Robert et de Provins. La légende raconte que le comte de Champagne aurait rapporté, de croisade au XIIIe siècle, un rosier qui allait devenir l'ancêtre de toutes les variétés européennes : le rosier de Provins.

La Seine-et-Marne, une mosaïque de « pays » aux paysages emblématiques et aux agricultures variées !

- Des vastes étendues dégagées de la Brie française, de la Brie centrale et de la Brie champenoise aux reflets dorés de blés en été ou ponctuées des récoltes de betteraves sucrières posées en bord de champs à l'automne...
- Aux territoires de bois et de prairies humides en Brie verte et boisée, terres d'élevages
- En passant par les territoires vallonnés et ver-



FERME SAINTE COLOMBE (N°38) - © AURÉLIE BOIVIN



doyants du Montois ou s'étirant sur les bords de la Seine en Bassée

- Pour finir sur des paysages de coteaux, prairies et champs, en Brie laitière, terre d'élevage laitiers et de transformation fromagère.

Un département sillonné de villages de caractère au charme insoupçonné !

Chargés d'histoire, ils s'égrènent du nord au sud du département bercés par la Seine, la Marne et l'Yonne, aux maisons en pierre blotées les unes contre les autres ou le long d'un chemin de halage.

La voie cycliste de la Scandibérique traverse de part en part le département et vous permet la découverte de ce territoire de patrimoine au fil des coups de pédale.

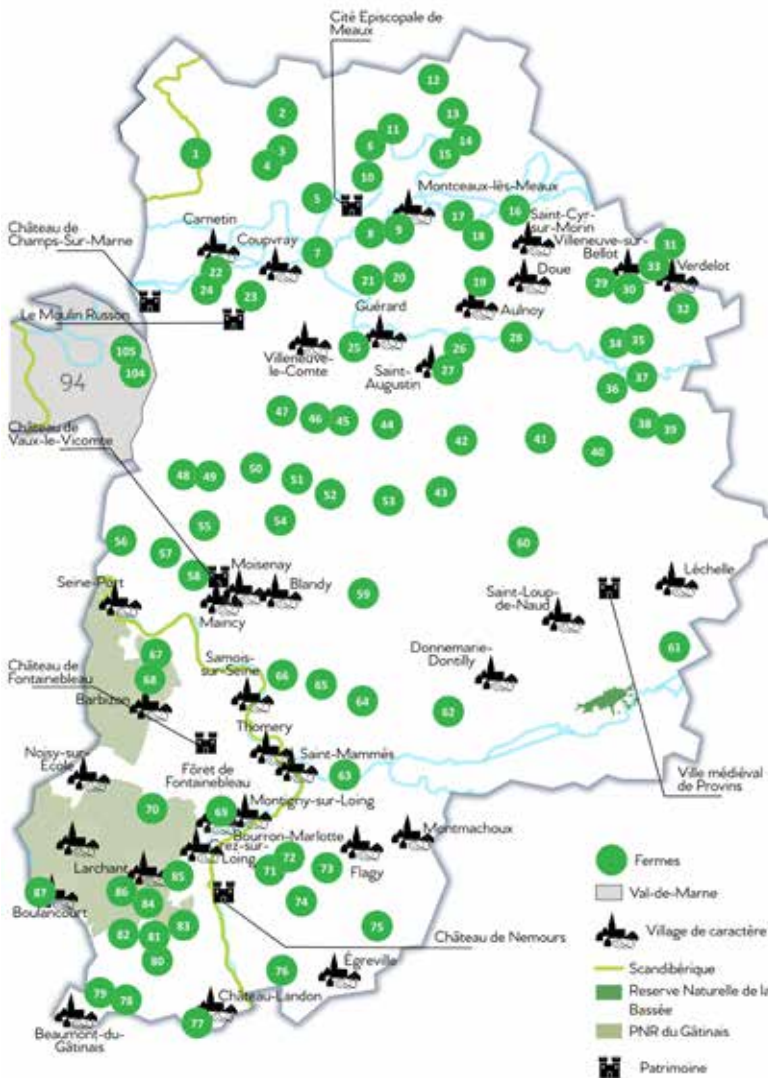
A VOIR / A FAIRE :

- Les villages
de caractère

- **Côté patrimoine :**
la ville médiévale de Provins, la cité épiscopale de Meaux, les châteaux de Vaux le Vicomte, Fontainebleau, Ferrières, Nemours et de Champs-sur-Marne, le Moulin Russon

- **Côté nature :** la forêt de Fontainebleau avec ses parcours cyclistes, pédestres et ses rochers d'escalade, La réserve naturelle régionale de la Bassée, et le parc naturel du Gâtinais !

- **Côté vélo et marche :** la grande voie vélo de La Scandibérique et la Route des fromages à vélo : 25 km à travers bois, champs et vallées à la découverte des saveurs locales fromagère



VOS RENDEZ-VOUS :

- o **Le Marché aux fleurs de Blandy-les-Tours** dans le village et château fort médiéval les 1 et 2 avril 2023.
- o **Les Naturiales à Fontainebleau**, événement dédié à la nature et à l'environnement autour d'un marché aux fleurs et d'un marché du terroir, les 27 et 28 mai 2023.
- o **Le Festival Rando Nature en Marne et Gondoire** : 1er week-end de juillet. Un programme de randonnées sous toutes ses formes et des éco-ateliers.
- o **Les fêtes du Brie de Melun** le 1er samedi d'octobre **et de Meaux** en octobre
- o **Le Marché local de Lagny-sur-Marne**, les mercredis, vendredis et dimanches de 8h à 12h30 sous la halle toute l'année
- o **Le marché local de Fontainebleau**, les mardis, vendredis et dimanches toute l'année.

1. CUEILLETTE DE COMPANS



Hubert & Isabelle

MANGEZ FERMIER : Vous retrouverez chez nous le plaisir de cueillir vos fruits, vos légumes et vos fleurs tout en passant un agréable moment parmi 50 variétés de fruits et légumes de saison ! Nous vous accueillons tous les jours d'avril à novembre.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

NB : au printemps : la 2^{ème} cueillette rue de Mitry est également ouverte pour les fraises.

VIVEZ FERMIER : Ferme pédagogique, nous accueillons des groupes scolaires (maternelles et primaires) sur réservation, selon deux thèmes au choix :

- au printemps, les fraises
 - à l'automne, les pommes
- Les enfants repartiront la tête remplie d'odeurs et de saveurs !

OUVERTURE : 7 jours sur 7 d'avril à novembre. Pour les horaires, consultez notre site internet.

Hubert et Isabelle
RICHE

23 rue de l'Eglise
et rue de Mitry 77290
COMPANS

info@
cueillettedecompan.fr
www.cueillette
decompans.fr
Facebook :
Ferme cueillette
de Compans



Delphine

2. AUX VERGERS DE ST SOUPLÈTS

MANGEZ FERMIER : Bienvenue aux Vergers de St Souplèts ! Venez changer d'Air et cueillir vos Pommes et Poires (+ de 15 variétés) en vous promenant dans nos vergers et régalez-vous avec notre Pétillant de Pommes et notre Jus de Pommes. Nous produisons également des pommes de terre et d'autres légumes de saison. Complétez votre panier avec d'autres productions du terroir local et notamment des œufs de plein air. Pour la saison 2023, l'ouverture d'un plus grand accueil magasin est prévue à partir du 1er septembre.

OUVERTURE : Saison des Pommes uniquement soit du 1er sept au 11 nov inclus (jours fériés et dimanches inclus) ; ouvert 7/7, en semaine 14h-18h30 et le WE 10h-12h30 et 14h-18h30. Ouvert aux scolaires sur réservations.

Delphine MAURICE

par la D401 Entrée
Dammartin en Goële
et Meaux
77165 ST SOUPLÈT

delphine.maurice2@
wanadoo.fr
Tél. 06 82 92 44 13
https://cueillette-
saint-souplets.
jimdofree.com/
Facebook : vergersde-
saintsouplets

3. FERME DES CHARDONNERETS

MANGEZ FERMIER : Depuis l'aménagement de notre centre de conditionnement d'œufs, nous vous proposons d'acheter nos œufs très frais, issus de nos poules élevées au sol et en plein air.

Vous pouvez aussi profiter de notre distributeur pour acheter nos œufs.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : mercredis et samedis de 9 h à 12 h. Le distributeur en libre service de 6h à 22 h.



Pascal & Clotilde

OEUF

Clotilde et Pascal
VECTEN

11 rue des
Chardonnerets
77165 LE PLESSIS
L'ÉVÈQUE

Tél. 01 60 44 41 49
06 72 96 35 32
pc.vecten@gmail.
com
Facebook : La Ferme
des Chardonnerets

4. LA FRAISERAIE DE L'ETANG



Fanny & Delphine

MANGEZ FERMIER : C'est une aventure en famille, parents et enfants, que nous avons démarrée en 2019. Nous vous proposons des fraises, framboises et mûres de qualité, produits sous abris et dans le respect de la nature. Vous pouvez également découvrir nos produits transformés : confitures, jus, pétillants, pâtes de fruits, soupes, etc. ainsi que des légumes frais de septembre à octobre.

OUVERTURE : Notre distributeur automatique situé en face de la ferme (sur la route entre Saint Souplets et la RN3) est ouvert toute l'année de 9h à 21h en pleine saison et de 9h à 18h l'hiver. Nous ouvrons également la vente directe à la ferme le mercredi après-midi, le samedi et le dimanche matin.

Benoit, Delphine et
Fanny CODRON

Ferme de l'Etang
77410 VILLEROY
Tél. 06 75 09 20 21
lafraiseraiedeletang@gmail.com
Facebook : lafraise-
raideletang
Instagram : lafraise-
raideletang

5. FERME DE RUTEL



Raphaël & Amélie

MANGEZ FERMIER : À 2 minutes de Meaux, venez cueillir vous-même vos fruits, légumes et fleurs directement dans nos champs et vergers tout en passant un bon moment en plein air. Plus de 50 variétés sélectionnées pour leur qualité gustative et cultivées au fil des saisons dans le respect du développement durable : fraises, pommes, prunes, tomates, salades, asperges, haricots verts, courgettes et autres courges... Vous les trouverez aussi dans notre magasin avec d'autres produits du terroir.

OUVERTURE : du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h et le dimanche de 9h30 à 12h30
La cueillette est ouverte d'avril à novembre (à partir du 15 août : ouvert aussi le dimanche après-midi)
Le magasin est ouvert toute l'année.
Plus d'information sur notre site internet.

Amélie et Raphaël
DUJARDIN

Ferme de Rutel
77124 VILLENAY
Tél. 01 64 33 44 09
contact@cueillet-
tederutel.fr - www.
cueilletederutel.fr
Facebook : Ferme de
Rutel



6. FERM' MEAUX PÂTES



Kavier & Caroline

MANGEZ FERMIER : La Ferm' Meaux Pâtes, c'est l'histoire d'une ferme qui cultive du blé dur et en transforme sur place une partie en pâtes artisanales fermières. Ce blé dur, nous le chouchoutons car il pousse plus difficilement dans notre région ! Pâtes sèches, aux œufs ou fraîches, natures ou aromatisées ; nos diversifications les formes et les saveurs pour plaire à toutes les papilles ! Nous avons ouvert une boutique à la ferme pour vendre nos pâtes avec l'objectif de pouvoir avoir un lieu d'échange, de convivialité et de rencontre avec les habitants et nos consommateurs ! Venez nous voir !

OUVERTURE : vendredi de 17h30 à 19h et le samedi de 10h30 à 12h.

Caroline PETIT
et Xavier
VANDEVOORDE

73 rue Victor Clairet
77910 VARREDES
Mail :
lafermieuxpates@
orange.fr
Tel 06 65 45 01 64
Site :
lafermieuxpates.com
Facebook : La Ferm'
Meaux Pâtes





Mélanie & Julien

7. FERME APICOLE DE METACZYK'API

MANGEZ FERMIER : Installés en 2018, par amour des abeilles, nous travaillons aujourd'hui avec nos abeilles noires rustiques, qui butinent et produisent différents miels aux tons bruns à jaune, crémeux ou plus liquides au fils des paysages où nous installons leurs ruches en Seine et Marne. Nous transformons une partie de notre miel en différentes confiseries qui raviront les gourmands : madeleines, pain d'épices, bonbons, etc. En 2022, nous avons diversifié notre production en proposant du fromage de chèvre fermier au lait cru de notre petit troupeau de chèvres saanen et alpine. **OUVERTURE :** mercredi et samedi de 16h à 18h30 à la ferme et sur de nombreux marchés et boutiques.

Mélanie et Julien
LAZARCZYK
METAYER

24 sente des cailloux
77860
QUINCY-VOISINS
Mail : metaczyk.
api@gmail.com
Facebook :
Metaczyk Api
Site :
metaczykapi.jimdo.
com



LÉGUMES, FRUITS, JUS DE POMME, OEUFS



Aurélie & Christophe

8. FERME MARAICHAGE LES GRANDS PRES

MANGEZ FERMIER : Issus de plusieurs générations d'agriculteurs, à l'origine en polyculture élevage, nous nous sommes installés en maraichage biologique en 2010. En 2018 nous avons sauté le pas de la diversification ! Avec la plantation de plus de 300 fruitiers et l'accueil de 249 poules pondeuses élevées en plein air. Ainsi, aujourd'hui, nous vous proposons : œufs bio de plein air, fruits, légumes et jus de fruits bio en direct de la ferme ! Nous vendons nos productions par le biais d'AMAP mais également dans notre magasin à la ferme où vous retrouverez les produits d'autres agriculteurs en plus de nos fruits, légumes et œufs.

Christophe et Aurélia
OPOIX

6 rue de la fontaine
77470 BOUTIGNY
sceaalesgrandspres@
gmail.com
Tél : 07 82 78 04 70
Site : maraichage-
grandspres.fr
Facebook :
Maraichage les
grands Prés



OUVERTURE : Un samedi sur 2, de 9h30 à 12h30

VOLAILLES VIVANTES & CONSERVES DE VOLAILLES



Mathieu

9. ELEVAGE AVICOLE SAINT GEORGES

MANGEZ FERMIER : Depuis plus de 60 ans et 3ème générations d'éleveurs, notre élevage est spécialisé dans la production avicole. Située au cœur du village de Villemareuil depuis 1955, notre production s'étend du poussin d'un jour (poussins, canetons, pintadeaux, dindonneaux, oisons) aux sujets démarrés de 4 à 5 semaines, jusqu'aux chapons, poules prêtes à pondre et d'ornements. Nos volailles sont élevées dans le respect de l'animal et avec un attachement particulier au suivi sanitaire et vétérinaire de notre élevage. Nous vous proposons en direct à la ferme nos volailles et également rillettes et terrines de volaille à déguster. Venez à la ferme !

Mathieu DANO

3 rue saint Chris-
tophe
77470 Villemareuil
Mail : contact@
elevation-st-georges.
fr - Tél : 01 60 25
70 65
Facebook : Elevage
avicole Saint-Georges
- Site : www.elevation-
st-georges.fr



OUVERTURE : Mercredi : 9h30-12h & 14h-18h,
vendredi : 14h-18h, samedi : 9h30-12h & 14h-17h

LA BALADE DU GOÛT

26^E ÉDITION
2023

SAMEDI 14 À PARTIR
DE 14H
& **DIMANCHE 15**
OCTOBRE À PARTIR
DE 11H

LES FERMES D'ÎLE-DE-FRANCE
VOUS OUVRENT LEURS PORTES



POUR TOUT RENSEIGNEMENT :
Chambre d'agriculture de Région Île-de-France - 01 64 79 30 65
www.balade-du-gout.fr



10. MAURICE DE POINCY



Fabrice

MANGEZ FERMIER : Maraîchers et agroforestiers passionnés par notre métier, en production agro-écologique, nous cultivons pour vous 40 espèces de fruits et légumes de saison, en culture de plein champ et sous abris. Nous organisons pour vous un marché à la ferme tous les vendredis et samedis pour que vous y trouviez votre bonheur ! Nous vous proposons par ailleurs de commander vos légumes via notre drive et de venir récupérer votre commande à la ferme, en AMAP ou sur nos marchés !

OUVERTURE : A la ferme le vendredi et le samedi de 15 h à 19h, du 5 janvier au 24 décembre. Fermé le 15 août. Sur les marchés de Lagny-sur-Marne les vendredis, dimanches et mercredis.

Fabrice MAURICE

40 rue de Dampleger
77470 POINCY
Tél. 07 70 81 84 52
fdj@mauricedepoincy.fr
www.mauricedepoincy.fr



11. LA FERME DU GUÉ



Blandine & Hervé

MANGEZ FERMIER : Céréaliers depuis des générations, nous avons décidé de diversifier nos activités, et de nous lancer dans la production de fraises de saison sous abri. La qualité de nos fraises et le respect de l'environnement sont au cœur de notre engagement, parce que acheter local, c'est l'idéal ! Productions de la ferme : fraises de variétés différentes, choisies pour leur qualité gustative, vos papilles seront ravies ! Vous pouvez également découvrir nos sirops, jus et confitures de fraise. En septembre et octobre, vous pourrez goûter aussi nos légumes (tomates, concombres, courgettes et haricots verts) sans oublier la rhubarbe !

OUVERTURE : Notre distributeur libre-service, placé le long de la D405 reliant Meaux à Soissons, est ouvert tous les jours, de 9h à 21h, le paiement s'effectue uniquement par carte bancaire.

Blandine et Hervé
DUCHESNE

Le Gué à Tresmes
77440 CONGIS-
SUR-THEROUANNE
Tél. 06 81 01 94 33 /
06 60 08 89 58
lafermeduque@
gmail.com
Facebook : LaFerme-
DuGuea Tresmes
Instagram :
lafermeduque



12. LES 3 GIVRÉES



L'équipe

MANGEZ FERMIER : Nous sommes 3 couples d'agriculteurs, lancés fin 2017 dans la fabrication de glaces à la ferme. Avec le lait de nos vaches, la crème produite à partir de ce lait, des ingrédients 100% naturels et des fruits locaux ou choisis avec soin, nous produisons nos glaces et nos sorbets et proposons à ce jour plus d'une quarantaine de parfums dans notre boutique à la ferme. Vous pouvez également retrouver nos glaces chez plus de 30 partenaires revendeurs en Seine et Marne, dans l'Aisne, l'Oise et à Paris. Ainsi que chez quelques restaurateurs. Nous réalisons également en période de fêtes des desserts glacés, bûches de Noël, vacherins, croustillants, ... N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement !

OUVERTURE : Magasin à la ferme ouvert de janvier à mars, uniquement le samedi de 10h à 12h. Le reste de l'année, le mercredi de 15h à 17h, le vendredi de 16h à 18h30 et le samedi de 10h à 12h.

Familles
ANTOINE, BENOIST
et MEHEUT

30 rue du Pré Gault
77145 MAY EN
MULTIEN
Tél. 01 60 25 34 89
les3givrees@gmail.com
www.les3givrees.fr
https://www.facebook.com/les3givrees/



13. LES GRAINES DE MON VILLAGE



Bruno & Hervé

MANGEZ FERMIER : 3ème génération d'agriculteurs sur la ferme, nous nous sommes lancés dans ce projet de graineterie avec la volonté de valoriser une partie de notre production en vente directe, du champ au consommateur ! Nous vous proposons ainsi toute une gamme d'aliments pour vos animaux, (volailles, pigeons, oiseaux de cages, lapins, caprins, ovins, porcins, équin) réalisée à partir des céréales et cultures cultivées sur notre ferme ! Nous avons également développé une gamme complète de croquettes pour chiens et vendons poules pondeuses et poules d'ornement.

OUVERTURE : mercredis et vendredis de 14h à 19h, et samedis de 9h à 12h

VIVEZ FERMIER : Nous avons entièrement rénové une écurie pour vous proposer des séjours fermiers en famille ou entre amis. 6 chambres, 2 salles de bain et vaste séjour avec poêle à bois. Jardin privatif avec auvent, grande salle de jeu avec ping-pong, panier de basket ...

Capacité : 13 personnes RESERVATION : 06 09 93 68 97 ou par mail : hhgautier@wanadoo.fr

Bruno, Hervé et
Hélène GAUTIER

Rue des près de Lury
77440 OCQUERRE
Tél. 06 12 03 15
92 - gaec.gautier@orange.fr
Facebook : Les Graines de mon village



FROMAGE DE CHEVRE - CHAMBRES D'HÔTES

14. FERME DE LA VALLIERE



Clément, Mathilde & Bertin

MANGEZ FERMIER : Nous élevons 200 chèvres de race Alpine. Tout le lait produit est transformé sur place, pour vous proposer faisselles, crottins, bûches, pyramides, petits chèvres d'Ile-de-France, yaourts. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : mercredi et vendredi de 16h à 19h et samedi de 9h à 12h

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons deux belles suites en chambres d'hôtes dans notre ferme, à l'étagé de notre belle bâtisse du XVIIIème siècle, avec accès indépendant. Une vaste chambre familiale accueille jusqu'à 4 personnes (1 grand lit et 2 lits simples), la salle d'eau est équipée d'une douche et d'une vasque.

Nous vous servons vos petits déjeuners dans la salle à manger aux belles boiseries, ou en terrasse donnant sur le parc l'été ! Réservation au 07 60 61 77 78.

Bertin, Clément,
Anne MORET
et Mathilde
REYGROBELLET

59 Grande Rue
77440 TANCROU
Tél. 09 50 35 22 69
lesfromagesdechevre-moret@gmail.com



CAMPING, ACCUEIL CAMPING-CARS - LOCATION DE SALLE - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

15. ESPACE NATURE DE LA PÉPINIÈRE AU CREUX DU CHÊNE



Sylvain

VIVEZ FERMIER : Bienvenue dans notre ferme atypique ! Pépiniériste au départ, nous avons développé nos services pour répondre à vos besoins. Aire naturelle de camping, tentes, mobil-homes ou hébergements insolites : le plus dur sera pour vous de choisir !

Venez profiter de nos sentiers botaniques et parcs de santé. Nous louons une grande tente de réception pour fêter vos événements ! Accès à la rivière : ressourcez-vous chez nous... Pour les écoles, nous proposons des ateliers sur le thème de la nature (verger, potager, pépinière pédagogiques) ou du sport.

CAPACITE : 66 personnes - réservation obligatoire

OUVERTURE : du 2ème week-end d'avril au 2ème week-end d'octobre.

Sylvain TRONCHE

16 Bis Grande Rue
77440 TANCROU
Tél. 01 60 61 24 17
espacenatureaucreuxduchene@orange.fr
www.camping-insolite77.com
Facebook : espacenatureaucreuxduchene





Ensemble faisons

le choix des Produits seine-et-marnais



16. FERME DES LOGES



Edouard

MANGEZ FERMIER : Ma famille cultive les terres de la ferme des Loges depuis trois générations. Passionné par la nature et par mon métier d'agriculteur, j'ai décidé de diversifier mon activité en élevant des volailles en plein air. Poulets, pintades, rillettes et volailles cuisinées en bocaux feront le bonheur de vos assiettes !

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Boutique à la ferme vendredis et samedis, à partir de 16 h. Pour les autres horaires et jours, nous contacter !

Edouard DELAERE

LES LOGES
77640 JOUARRE
Tél. 06 63 71 35 33
edouard@volailles-
desloges.fr
www.
volaillesdesloges.fr



FRUITS ET LÉGUMES

17. FERME DE SIGNETS



Romaric

MANGEZ FERMIER : J'ai développé la production de légumes en agriculture raisonnée et la production de fruits en agriculture biologique pour vous offrir le meilleur de notre terroir. Soucieux de préserver l'environnement, les techniques de production biologique sont privilégiées.

La fraîcheur de nos produits vous permet de retrouver le vrai goût des productions de saisons !

Notre boutique vous propose une gamme d'épicerie fine issue d'autres producteurs de Seine-et-Marne.

OUVERTURE : Boutique à Sammeron, 98 rue de Metz : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h et samedi de 9h à 19h.

Romaric LEMOINE

1 rue Milville
77640 SIGNY
SIGNETS
Tél. 01 60 22 61 30
06 59 78 49 25
fermedesignets@
gmail.com
www.
lafermedesignets.fr



SAFRAN, RHUBARBE, JUS ET PETILLANTS, CONFITURES

18. FERME DU GRAND BALLEAU - TERRE DE BRIE



Emeline & Julien

MANGEZ FERMIER : Nous cultivons du safran et de la rhubarbe en agriculture biologique. Retrouvez nos produits : safran en filaments, rhubarbe fraîche bio, nectar et pétillant de rhubarbe bio, confitures bio (rhubarbe, safran-rhubarbe), vinaigre au safran, fleur de sel safranée, miel d'acacia au safran, sirop de safran bio.

OUVERTURE : Nous vous accueillons sur rendez-vous. Ne manquez pas de nous retrouver à l'occasion de la Balade du Goût et autres journées portes ouvertes : dates indiquées sur notre page facebook (découvertes et dégustations de nos produits), nous sommes présents sur quelques marchés locaux. Accueil et visites sur rdv pour les groupes de randonneurs et autres groupes intéressés.

Emeline et Julien PICARD

Ferme du Grand Balleau
Terre de Brie
77640 JOUARRE
Tél. 09 51 96 86 92
06 64 11 75 18
safranterredebrie@
gmail.com
Facebook & Instagram:
Grand Balleau Terre
de Brie



19. CUEILLETTE DE NOLONGUE



Marie Claire & Alexandre

MANGEZ FERMIER : Nous vous proposons de cueillir parmi nos arbres et plants fruitiers : 9 variétés de pommes, poires, pêches, nectarines, framboises, mûres, cerises, mirabelles, abricots... Légumes de saison : pommes de terre, potirons, haricots verts, carottes, poivrons, courgettes, tomates, céleris... Fraises (cueillies).

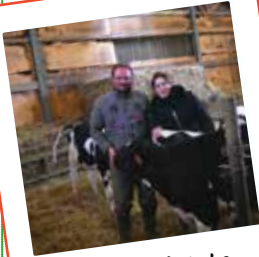
OUVERTURE : Notre cueillette est ouverte en juin, puis de août à octobre. Fermée en juillet.
Horaires : en semaine de 14h30 à 18h, les samedis et dimanches de 10h30 à 12h et de 14h30 à 18h.
Horaires de la boutique : toute l'année du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 18h30.

Alexandre
CHARPENTIER

Ferme de Nolongue -
77640 JOUARRE
Tél. 06 40 22 90 15
christophecharp@
wanadoo.fr
Facebook : cueillette
de Nolongue

FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS

20. LA FERME DE MAUPERTHUIS



Joris & Aurore

MANGEZ FERMIER : Nous prenons soin de nos vaches laitières qui nous donnent un bon lait entier, que nous proposons nature ou transformons en yaourts et fromages blancs. Notre boutique à la ferme vous propose par ailleurs d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Jeudi de 15h à 18h, vendredi de 9h à 12h et de 15h à 18h et samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h.

Sylvie PAQUET
& Aurore et Joris
BOROWIEC

D21 - 77580 SANCY
LES MEAUX
Tél. 01 60 25 70 59
paquet-sylvie@
wanadoo.fr
Facebook : ferme de
Maupertuis



HUILES - LEGUMES SECS - MOUTONS - NOISETTES

21. FERME DE FEROLLES



Jean-Philippe

MANGEZ FERMIER : Notre ferme cultive des légumes secs, noisettes et céréales selon les techniques de l'agriculture de conservation. Nous vous proposons nos lentilles vertes, blondes, noires (Beluga), corail, nos pois chiches, nos pois cassés, nos noisettes coques, et notre fameuse huile de noisette.

Nous avons également de l'huile de colza, de tournesol et de lin, pressées à froid ou torréfiées. Nos moutons qui entretiennent le verger, procurent de la laine que nous transformons en couettes et oreillers.

OUVERTURE : Nous vous accueillons tous les ans pour la Balade du Goût dans notre verger de noisettes. Vente de caissettes d'agneaux et merguez sur réservation. Pas de boutique sur la ferme. Retrouver nos produits dans les boutiques fermières de collègues producteurs !

Jean-Philippe
HUYGHE

60 rue Charles Dullin
Ferme de Féroilles
77580 CRECY LA
CHAPELLE
Tél. 06 72 77 07 06
earlhuyghejp@
orange.fr
Facebook : Ferme de
Féroilles



22. ABEILLES ET MIEL



Rémi & Nicolas

MANGEZ FERMIER : Deux frères apiculteurs, nous avons installé nos premières ruches en 2012 en Seine et Marne et à Paris proches de la zone urbaine. Nous souhaitons ainsi partager notre métier et le fabuleux travail de nos abeilles avec le plus grand nombre et sensibiliser à la préservation de l'environnement dont elles dépendent.

Dans notre miellerie-boutique, venez découvrir les miels de nos ruchers.

Miels franciliens d'essence locale (Acacia, Tilleul...) et miels spécifiques de transhumance en France (Lavande, Thym, Châtaigner)!

OUVERTURE : Les 2eme et 4eme samedi de chaque mois et le mercredi sur rendez-vous, merci de nous contacter par téléphone.

Rémi et Nicolas
MARTIN

18 Rue Marthe
Aureau 77400
LAGNY SUR
MARNE
Mail : info@abeilles-
miel.com
Tél: 06 86 36 17 43
Facebook: Abeilles
et miel,
Site et boutique en
ligne: www.abeilles-
miel.com



FRUITS, LEGUMES & FLEURS
FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

23. CUEILLETTE DU PLESSIS DECHANTELOUP-EN-BRIE



Marion & Thibault

MANGEZ FERMIER : A la cueillette du Plessis, nous cultivons des fruits, fleurs et légumes... Notre jardin est le vôtre, pour que vous puissiez comprendre comment ça pousse, comment on cueille et surtout, déguster de bons produits frais, de saison et locaux ! Nous vous proposons aussi du jus de pommes (Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2019 pour le Plessis Pop's et de bronze en 2020 pour le Plessis Pom). Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi de 9h30 à 19h et dimanche de 9h30 à 12h30. Autres ouvertures exceptionnelles en saison.

VIVEZ FERMIER : Passionnés par notre métier, nous vous invitons à venir partager, avec vos enfants ou élèves, partager ce moment privilégié qu'est la récolte. Nous cultivons avec vous et vos enfants ou élèves, le goût de la nature, pour vous faire (re)découvrir la terre nourricière et généreuse.

Marion et Thibault
COZON

Rue de la Cueillette
77600 CHANTELOUP
EN BRIE

Tél. 01 60 03 27 24
info@cueillettedechan-
teloup.fr

www.cueillettedechan-
teloup.fr

Facebook : Cueillette
du plessis Chanteloup
en Brie

Instagram : cueillette-
dechanteloup

Drive : https://www.
plessisdrive.com/



FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS
FERME DE DECOUVERTE

24. FERME DE SAINT THIBAULT



Brigitte

MANGEZ FERMIER : Aux portes de la ville nouvelle, venez découvrir notre ferme entourée de prairies. Nous vous proposons une gamme complète de produits laitiers frais et affinés à partir du bon lait de nos vaches : yaourts (nature, à la vanille, brassés aux fruits rouges, aux cerises, aux framboises, à l'abricot, au caramel), fromage blanc, faisselle, fromages (campagnard, lisse, demi-sec, coeur à la crème et coeur au coulis), Tomme (fraîche ou affinée), Brieyère, camembrie et notre Saint Didier !

OUVERTURE : Du lundi au vendredi de 15h à 19h, samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h, et le dimanche de 16h30 à 19h.

VIVEZ FERMIER : En famille ou entre amis, venez découvrir la fabuleuse aventure du lait et des produits fermiers laitiers. Tout commence avec la naissance d'un petit veau... Libre et gratuit sans réservation pour les familles tous les jours de la semaine de 15h à 19h et le dimanche de 16h30 à 19h.

Brigitte BRODIER

80 rue Pasteur
DES VIGNES

Tél. 01 64 30 65 20
contact@ferme-de-
saint-thibault.com
www.ferme-de-saint-
thibault.fr

CAPACITE :

20 à 50 personnes Réservation obligatoire pour les groupes.

25. FERME DE SAINTE AVOYE



Coralie & Pierre

MANGEZ FERMIER : Nous sommes revenus sur l'exploitation agricole familiale et avons développé une nouvelle activité de production de légumes pour vous ! Vous pouvez connaître notre offre de légumes en consultant notre page Facebook.

OUVERTURE : Retrouvez nous à la ferme (Consultez notre page facebook car nous adaptons nos horaires) ou sur les marchés : Dammartin-sur-Tigeaux les jeudis soirs, et Crécy-la-Chapelle les dimanches matins.

**Coralie MOTTÉ,
Pierre LABARRE**

Ferme de Sainte Avoye
77163 DAMMARTIN
SUR TIGEAUX
Tél. 06 87 99 48 46
06 16 30 22 80
coralie.motte@hotmail.
fr
Facebook : Le jardin de
Sainte Avoye

TERRINES, OEUFS, PLATS CUISINES - ACCUEIL DE CAMPING-CARS

26. FERME DES PARRICHETS



Vanessa & Stéphane

MANGEZ FERMIER : Eleveurs de poules pondeuses en plein air, nous vendons en direct à la ferme nos oeufs frais, rillettes, pâtés et plats cuisinés de poule dans notre chalet « Goût'oeufs ». Nous vous y proposons aussi d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

OUVERTURE : du mardi au vendredi de 16h à 18h30 et le samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30

VIVEZ FERMIER : Nous accueillons avec plaisir jusqu'à 5 campings cars via le réseau « France Passion » (possibilité de stationner gratuitement sur terrain privé pour une nuit à 24 h, sur réservation).

OUVERTURE : Toute l'année.

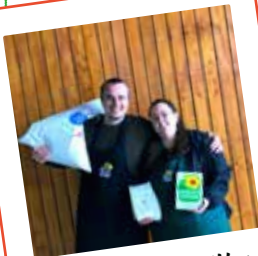
Famille DARCHE

105 rue de la Croix St
Claude
Les Parrichets
77120 MOUROUX
Tél. 06 27 30 79 63
stephane.darche@
gmail.com
www.
ferme-des-
parrichets.fr



FARINES ET POIS CHICHES

27. LA FERME DES EPIEDS- LE MOULIN DU GRAND CHAMP



Alexandre & Mélissa

MANGEZ FERMIER : En 2021, nous nous sommes lancés dans une nouvelle aventure après avoir repris la ferme familiale : celle de transformer une partie de notre récolte en farine afin de nous engager dans les circuits courts, échanger avec vous et partager en direct le fruit de notre travail, des champs à la meunerie. Notre exploitation est en agriculture biologique, et nous permet de limiter notre impact sur nos lieux de vie. Nous organisons régulièrement des visites afin de vous présenter la ferme et le moulin, venez nous voir !

**Alexandre LYON et
Mélissa HERBETTE**

4a Epieds 77120
BEAUTHEIL-SAINTS
Tél : 07 88 53 87 92
Mail : contact@
moulingrandchamp.fr
Facebook : le moulin
du grand champ



28. FERME DE LA BRETONNIERE



Jean-Claude & Caroline

MANGEZ FERMIER : Au cœur du lycée agricole de la Bretonnière, notre exploitation vous ouvre ses portes ! Venez y découvrir nos animaux élevés en plein air. Nous cultivons des céréales dont une partie est consommée par nos élevages (moutons et volailles). Nous vous proposons notre production : colis d'agneau, poulet fermier, pintade fermière, le tout sur réservation (toute l'année), des pâtés, rillettes et plats cuisinés avec nos poulets et pintades fermières. Notre boutique Breto Saveurs vous propose d'autres produits gourmands de producteurs et de lycées agricoles.

VIVEZ FERMIER : Nous avons la possibilité de vous accueillir pour une visite libre de la bergerie et de la boutique, sur réservation.

OUVERTURE : Les lundis et samedis de 9h à 12h30 et le vendredi de 9h à 12h30 et de 13h à 18h. Réservation recommandée pour les viandes (agneaux et volailles).

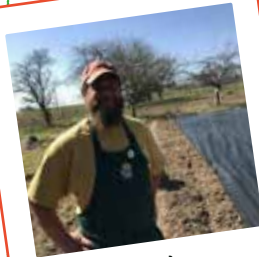
Jean-Claude WAGNY
et Caroline AUBERT-
BENCIK

Ferme du lycée agricole de la Bretonnière
1 Hameau La Bretonnière - 77120
CHAILLY EN BRIE
Tél. 06 09 08 60 68 -
06 01 35 66 88
jean-claude.wagny@
educagri.fr - caroline.
aubert@educagri.fr



LÉGUMES

29. LE POTAGER DES MIRATS



Nicolas

MANGEZ FERMIER : Après réflexion et maturation de 3 ans, au fil de travaux réguliers à mon échelle, le potager des Mirats est la concrétisation d'une 'micro ferme en permaculture' : plants de légumes en conversion biologiques, légumes bio en paniers sur réservation. Je rénove également un gîte dans le même esprit.

OUVERTURE : Consultez ma page Facebook.

Nicolas RUYSSSEN

3 les Mirats
77510 SABLONNIERES
Mail :
lepotagerdesmirats@
outlook.fr
Facebook : Le-Potager-
des-Mirats



MIEL & PRODUITS DERIVES

30. LA MIELLERIE VERON



Sébastien & Nathalie

MANGEZ FERMIER : Installées dans la belle vallée du Petit Morin, nos ruches donnent un miel de la Brie typique ! Nos abeilles butinent également dans l'Oise et l'Aisne afin d'avoir des terroirs plus variés. Nos miels : fleurs, forêt, acacia, tilleul, miel du Morin, s'accompagnent également de pains d'épices, nonnettes, nougats. Découvrez notre toute nouvelle boutique, avec désormais la vue en direct sur notre salle d'extraction du miel.

OUVERTURE : du lundi au vendredi de 9h à 17h. Mercredi et samedi sur rendez-vous. visite guidée sur réservation (min. 10 personnes). Nous participons également à la Balade du goût.

Nathalie et Sébastien
VERON

Le Fourchet
77510 VILLENEUVE
SUR BELLOT
Tél. : 06 71 47 04 22
www.mielserie-veron.
com
mielserieveron@
orange.fr



VICTOR, SOCIÉTAIRE, ÉPARGNE POUR SON AVENIR



MAIS AUSSI POUR CELUI DES AUTRES.

Avec une épargne dédiée au financement de projets à impact positif,
participez à la transition agricole dans votre région.


#ensembleonyarrivera

LE LIVRET
ENGAGÉ
SOCIÉTAIRE



credit-agricole.fr

pour la Seine-et-Marne : Crédit Agricole Brie Picardie
pour les autres départements d'Île-de-France : Crédit Agricole Île-de-France

Le Livret Engagé Sociétaire est un compte d'épargne dont la souscription est réservée aux personnes physiques ou morales sans but lucratif justifiant de la qualité de sociétaire d'une Caisse régionale ou d'une de ses Caisses locales de Crédit Agricole Mutuel affiliées durant toute la durée de vie du Livret Engagé Sociétaire. Pour connaître la disponibilité du Livret Engagé Sociétaire dans votre Caisse régionale, les typologies de projets financés avec les sommes déposées, le taux de rémunération en vigueur et les conditions de fonctionnement, renseignez-vous auprès de votre conseiller. Édité par Crédit Agricole S.A., agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 12, place des États-Unis, 92127 Montrouge Cedex - Capital social : 9 540 726 773 € - 734 608 416 RCS Nanterre. Crédit photo : Ella Hermé. CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL BRIE PICARDIE - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est 500 rue Saint-Fuscien 80095 AMIENS CEDEX 3 - 487 625 436 RCS AMIENS. Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le n° 07 022 607. Titulaire de la carte professionnelle Transaction sur Immeubles et fonds de commerce et Gestion Immobilière numéro CPI 80012021000000016 délivrée par la CCI d'Amiens, bénéficiant de Garantie financière et Assurance Responsabilité Civile Professionnelle délivrées par CAMCA 53 rue de la Boétie 75008 PARIS. Crédit Agricole Mutuel de Paris et d'Île de France, société coopérative à capital variable, agréé en tant qu'établissement de crédit - Siège social : 26 quai de la Râpée 75012 PARIS - RCS : 775 665 615 - 02/23. 

31. JARDIN PEPINIERE LE POINT DU JOUR



L'équipe

VIVEZ FERMIER : Échappées vertes, rêveries et bouffées d'oxygène garanties au Jardin le Point du Jour. De notre passion est né notre jardin, nous la partageons en vous recevant entre amis, en famille, dans le cadre de vos sorties scolaires ou lors de séminaires. Le jardin le Point du Jour est labellisé jardin remarquable et élu jardin de l'année par L'AJJH en 2010. Dans notre ancienne grange nous avons aménagé une **salle** accueillant jusqu'à 60 personnes pour les fêtes de famille, les conférences ou les séminaires.

Nous accueillons les scolaires pour des balades contées et **ateliers pédagogiques** dans le jardin ! N'hésitez pas à nous contacter.

OUVERTURE : Toute l'année, sauf les mercredis et jeudis. Fermeture en janvier.

Clotilde **AGRON**
et Gauthier
BOUGNOUX

77510 VERDELOT
Tél. 01 64 04 85 54
06 03 96 60 93
jardinlepoint
tdjour.77@gmail.
com
www.jardin-le-
pointdujour.com
Facebook : jardin le
point du jour

DESSERTS GLACÉS

32. BRIE'ZON LA GLACE



Emilie & Boris

MANGEZ FERMIER : Créées et élaborées sur la ferme laitière familiale notre trentaine de recettes de crèmes glacées et sorbets est unique : ingrédients sélectionnés et travaillés avec soin, au maximum locaux. Dans nos crèmes glacées : du bon lait, de la bonne crème et le savoir-faire de notre fermière glacière.

Venez découvrir l'environnement de nos vaches, l'atelier de transformation, notre boutique de produits locaux et profiter de la terrasse aménagée pour déguster l'un de nos savoureux parfums. Bonne humeur, convivialité et partage seront au rendez-vous !

OUVERTURE : La boutique est ouverte le mercredi et le vendredi de 16h30 à 18h30, le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h30.

Emilie et Boris
GRYSPEERDT

16 rue des Vieux Prés
77320
MONTDAUPHIN
Tél. 06 07 49 58 41
briezonlaglace@
outlook.fr
https://app.
simplementlocal.fr/
briezonlaglace/
Facebook : Brie'zon
la glace

CIDRE, JUS DE POMME, POIRE

33. FERME DE LA BONNERIE



Michel

MANGEZ FERMIER : Nos vergers et notre ferme sont situés sur les hauteurs de la vallée du Petit Morin. Nous élaborons du jus de pomme, du jus de poire, mis en bouteille chez nous à la sortie du pressoir, et du cidre. Nous vous proposons également des gelées de pommes et de cidre.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs, ainsi que des coffrets gourmands sur demande.

OUVERTURE : Vendredi de 14h à 19h, samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h, le dimanche sur rendez-vous. En semaine, sur rendez-vous ou après 18 heures.

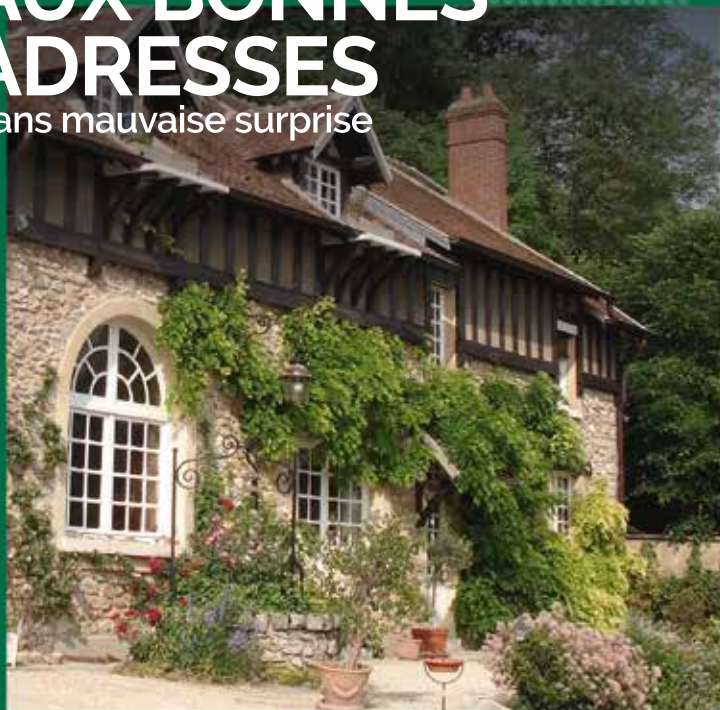
Nous organisons la visite complète de notre verger et cidrerie tous les ans pour la Balade du goût.

Michel, Denise,
Aurélien et
Guillaume **BIBERON**

77510 VERDELOT
Tél. 01 64 04 87 16
06 73 78 80 29
biberon.labonnerie@
wanadoo.fr
www.biberon-
ferme-labonnerie.
com



OUI
**AUX BONNES
ADRESSES**
sans mauvaise surprise



Dites OUI à toutes vos envies

Tous nos hébergements sont visités, agréés et contrôlés.
Avec Gîtes de France®, dites OUI à la qualité vérifiée !

www.gites-seine-et-marne.com



Pour dire OUI et découvrir Gîtes de France

Seine-et-Marne, c'est par ici





Pascal

34. FERME DU JARIEL

MANGEZ FERMIER : Nous sommes producteurs d'asperges blanches et vertes depuis plus de 25 ans. Pour vous combler, nous avons planté différentes variétés savoureuses de fraises ! Nous vous accueillons sur la ferme d'avril à juin, et vous pourrez également nous retrouver à l'occasion de nombreux marchés locaux.

OUVERTURE : La boutique vous accueille d'avril à juin du lundi au vendredi de 15 h à 19 h, le samedi de 9 h à 19 h et le dimanche de 9 h à 12 h d'avril à juin.

MARCHES : Mardi à Meaux, mercredi à Lagny sur Marne et Coulommiers, jeudi à Crécy la Chapelle et la Ferté Gaucher, vendredi à Lagny sur Marne et La Ferté sous Jouarre, samedi à Meaux, dimanche à Lagny sur Marne et Coulommiers.

Maryline
et Pascal HERBIN

4 rue du Jariel
77320 JOUY SUR
MORIN
Tél. 01 64 04 07 10
06 22 42 17 80 her-
bindujariel@sfr.fr
www.asperge-
avenir.com
Facebook : asperges
du jariel

FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

35. LABYMAIS DE LA BRIE

VIVEZ FERMIER : Notre labyrinthe végétal de maïs s'étend sur 5 hectares et il comporte 4 parcours adaptés à différentes tranches d'âge, à partir de 3 ans. Muni d'une feuille de route, surprenez-vous à débusquer tous les indices du parcours !

OUVERTURE : Nous ouvrons l'été, lorsque le maïs est bien développé (autour de juillet). Date d'ouverture à consulter sur notre site ou page facebook)

CAPACITE : 90 personnes - Réservation obligatoire pour les groupes.

Sandrine
DENEUFBOURG

6, Impasse des Guins
Hameau de Grenet
77320 ST BARTHE-
LEMY
Tél. 01 64 20 39 77
06 71 14 90 31
sandrine.
deneufbourg@
wanadoo.fr
www.
labymaisdelabrie.fr



Sandrine

SOUPE - SOUPE DE COURGES

36. FERME DE LA LARNIERE

MANGEZ FERMIER : Nous produisons dans notre atelier notre gamme de soupes de butternut et de potimarron à partir de nos courges, en conversion en agriculture biologique.

OUVERTURE : Sur rendez-vous, pendant les marchés sur la place de la Brie des champs, et pendant la Balade du Goût.

Julien et Apolline
MASSON

Ferme de Larnière
77320 LA FERTE
GAUCHER
Mail :
conserverie
delarniere@laposte.
net
Facebook :
conserverie
delarniere.fr



Apolline & Julien



37. LES BIQUETTES DE ROMNEL



Jean Philippe & Christelle

MANGEZ FERMIER : Bienvenue aux biquettes de Romnel ! Nous prenons soin d'une soixantaine de chèvres poitevines et anglo nubienne dont nous transformons le lait à la ferme, en fromages et produits laitiers. Nous travaillons en lactation continue : les chèvres produisent du lait plusieurs années après avoir donné naissance à leur chevreau. Elles sont nourries principalement au foin produit sur l'exploitation. Enfin, nous fabriquons du pain cuit au feu de bois avec nos céréales et notre levain. Nous vendons nos productions le samedi en direct à la ferme.

OUVERTURE : samedi de 11h à 18h.

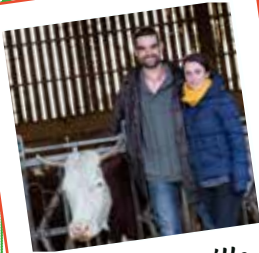
Christelle BERTAUX
et Jean Philippe
BLUTEL

Ferme de Romnel
77320
LESCHEROLLES
Tel : 06 87 48 36 54
Facebook : Les
biquettes de Romnel



PRODUITS LAITIERS, FROMAGE

38. FERME SAINTE COLOMBE



Nicolas & Camille

MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la ferme Sainte Colombe ! Venez découvrir notre troupeau de vaches laitières et profitez de nos produits laitiers biologiques transformés sur place : Brie, Coulommiers, tommes et produits frais. Vous pourrez assister à la traite et découvrir des produits locaux !

OUVERTURE : Mercredi et vendredi de 16h30 à 19h.
Samedi de 17 h à 18h30.

Nicolas et Camille
GRYMONPREZ

28 rue Sainte
Colombe
77320 SAINT MARS
VIEUX MAISONS
Tél. 06 79 34 29 24
lafermesainte
colombe@yahoo.com



GÎTE - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

39. FERME LA BERGERIE



Agnès

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons la possibilité de visiter notre ferme en famille, en sorties de classes, avec les centres aérés (jusque 90 personnes). Vous découvrirez notre ferme par le biais d'ateliers : les 4 sens, du blé au pain, de la laine au fil, pressage de jus de pommes, jardinage, rencontre des animaux de la ferme.

Nous disposons d'un **gîte** aménagé dans notre beau corps de ferme, pour 29 personnes. Vous retrouverez au rez-de-chaussée la salle à manger, un séjour-salon avec cheminée, la cuisine, une salle d'activité, douches et WC. A l'étage vous attendent 6 chambres de 3 à 7 lits, 4 WC et douches. Location de draps, forfait ménage, aire de jeux extérieur (volley, ping pong) : profitez !

OUVERTURE : Toute l'année sur rendez-vous.

Agnès MOKHTAR

4 hameau de Vignory
77320 CERNEUX
Tél. 01 60 67 72 89 -
amokhtar@orange.fr
www.la-bergerie-de-
vignory.fr





Valentin

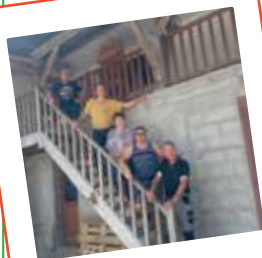
40. LES POMMES D'ABIT

MANGEZ FERMIER : Notre verger, en agriculture biologique, vous propose 17 variétés de pommes à croquer ! Retrouvez nos pommes ainsi que nos jus et compotes de pommes, chez nos partenaires revendeurs. Notre production est vendue exclusivement en Île-de-France. Pour toutes commandes professionnelles, nous sommes à votre écoute.

OUVERTURE : Du mardi au vendredi de 12h à 19h et le samedi de 10h à 19h. Distributeur automatique de fruits et légumes 24h/24 et 7j/7 pour les gourmands.

Valentin ABIT

Route nationale 4
Fortail
77320 BETON
BAZOCHES
Tél. 06 58 81 95 55
lespommesda-bit@gmail.com
www.lespommesda-bit.com



L'équipe

41. FERME DE MONEUSE

MANGEZ FERMIER : Depuis 1986, nous sommes fiers de pouvoir vous accueillir à la ferme et de vous proposer une gamme complète de produits élaborés par nos soins ! Nous sommes agriculteurs, éleveurs de vaches laitières et de porcs fermiers, nourris avec les céréales de l'exploitation. Nous vous proposons du lait de la ferme et des produits charcutiers : rôtis, côtes, petits salés, terrines, boudins, andouillettes, jambons, jambonneaux, produits demi-sel ou fumés et charcuteries (jambons blancs, saucissons à l'ail,...). Tout est produit et transformé sur place !

OUVERTURE : 6 jours sur 7 ! Du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

Bruno VINCENT

77320 DAGNY
Tél. 01 64 04 61 26
accueil@gac-lefevre.fr
www.ferme-moneuse.com



Charles

42. FERME DE GLOISE - LES BRIARDINES

MANGEZ FERMIER : Je suis fier d'avoir repris derrière mon grand-père la ferme familiale de Gloise et d'avoir concrétisé un projet qui me tenait à cœur : vous proposer à vous, consommateurs, une gamme inédite de 9 pâtes fermières, que je fabrique à partir de mon blé dur ! Ma ferme se niche au cœur du pays briard. L'exploitation familiale produit essentiellement des céréales : blé tendre, maïs, orge de printemps et orge d'hiver, et depuis 2017, du blé dur. D'autres cultures, telles que la betterave et le colza, se sont rajoutées au panel. Notre gamme complète sur : <https://lesbriardines.fr/nos-produits/>

OUVERTURE : Tous les vendredis de 17h à 19h30 ou sur rendez-vous.

Charles PIGOT

FERME DE GLOISE
77141 VAUDOY EN BRIE
Tél. 06 32 13 25 18
lesbriardines@gmail.com
<https://lesbriardines.fr>



43. FERME DE LA TESSONNERIE



Sylvain & Anne Charlotte

MANGEZ FERMIER : Nous avons repris la ferme céréalière familiale en 2018 en la convertissant à l'agriculture biologique. Nous transformons nos céréales en farine (blé, seigle, épeautre, sarrasin) et le soja en boisson végétale directement à la ferme. En parallèle, nous accueillons un berger et ses 100 brebis ainsi qu'un apiculteur. Au plaisir de vous rencontrer !

OUVERTURE : Nous vous accueillons pour la balade du goût (appelez nous pour réserver), vente de nos produits sur place. Ouvert aux scolaires et groupes sur réservation.

Anne Charlotte
et Sylvain
BEAUGRAND

77540 VOINSLES
Mail : fermedela
tessonnerie@
hotmail.com
Tel : 06 22 47 33 75
06 24 54 71 32
Facebook : facebook.
com/tessonnerie
Site : laferme
delatessonnerie.fr

FRUITS, LÉGUMES & FLEURS FERME DE DÉCOUVERTE & PÉDAGOGIQUE

44. CUEILLETTE DU PLESSIS DE LUMIGNY



Marion & Thibault

MANGEZ FERMIER : Nous avons à cœur de faire pousser pour vous : fruits, fleurs et légumes de saison. Notre production évolue au rythme des saisons : salades et fraises au printemps, légumes pour ratatouille en été, pommes et courges en automne, notre jardin est le vôtre !

Retrouvez aussi nos jus de pommes (Le Plessis Pom', médaille de bronze au concours agricole 2020 et le Plessis Pop d'argent en 2019) et notre boutique de produits fermiers.

OUVERTURE : Du mardi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Samedi et dimanche de 9 h à 19 h.

VIVEZ FERMIER : Passionnés par notre métier, nous vous invitons venir partager, avec enfants ou élèves, ce moment privilégié qu'est la récolte. Nous cultivons avec vous et vos enfants ou élèves, le goût de la nature, pour vous faire (re) découvrir la terre nourricière et généreuse.

CAPACITÉ : Jusqu'à 150 personnes - Réservation obligatoire pour les groupes.

Plus d'information et réservation sur notre site internet à la rubrique « groupes et scolaires ».

Marion et Thibault
COZON

Route de Lumigny
77540 LUMIGNY
NESLES ORMEAUX
Tél. 01 64 42 94 05
info@cueillette
delumigny.fr
www.cueillette
delumigny.fr
Facebook : La
cueillette du plessis
Lumigny
Drive :
www.plessisdrive.
com/
Instagram :
cueilletedelumigny



VOLAILLES, VIANDE DE PORC, ŒUFS, CHARCUTERIE - FERME DE DÉCOUVERTE

45. FERME DU MOULIN



L'équipe

MANGEZ FERMIER : Située en plein cœur de Marles, nous vous proposons des œufs et des volailles de plein air élevées depuis le 1er jour et nourries avec les céréales de la ferme. Nous vous proposons au détail de la viande, nous vous fabriquons également de la charcuterie maison et des plats préparés à base de porc, volaille, agneau et bœuf locaux que nous vendons dans notre boutique à la ferme, où vous retrouverez également les produits d'autres producteurs locaux.

VIVEZ FERMIER : Les animaux de la ferme vous attendent en toute sérénité : poules, poulets, dindes, pintades, lapins et cochons. Visitez sur rendez-vous.

OUVERTURE : Du lundi au samedi : de 9 h 30 à 19 h sans interruption. Fermé les dimanches et jours fériés.

Valérie, Jean-Luc,
Sébastien
et Jean-Christophe
FISCHER

Rue Caron
77610 MARLES
EN BRIE
Tél. 01 64 25 22 10
contact
@lafarmedumoulin.fr
www.laferme
dumoulin.fr



46. DES PATES BRIARDES EPI C'EST TOUT



Adrien & Virginie

MANGEZ FERMIER : Agriculteurs et éleveurs de vaches charolaises à Marles-en-Brie depuis 4 générations, nous fabriquons des pâtes avec le blé tendre et l'épeautre cultivés sur la ferme. Nos pâtes, naturelles ou aromatisées (une trentaine de sortes : tomate, épinard, cèpes, menthe, gingembre, curry....) surprendront et raviront vos papilles. Nous vous proposons également nos farines de blé et d'épeautre. Notre boutique vous propose par ailleurs d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Le vendredi de 16h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 12h. Nous prévoyons de vous accueillir pour la Balade du Goût.

**Adrien DE RIEUX et
Virginie DETANTE**

35 rue de l'Échelle
77610 MARLES-EN-
BRIE
Tél. 06 09 27 90 74
virginie.detante@
gmail.com - www.
despatesbriardes.fr



VIANDE DE BOEUF, AGNEAU, VOLAILLES, TERRINES, PRODUITS LAITIERS, OEUFS

47. FERME DE COURCELLES



M. Bouzonie

MANGEZ FERMIER : Nous vous accueillons tous les jours dans une petite ferme datant du Moyen âge pour assister à la traite de nos vaches laitières et voir leurs veaux entre 17h30 et 18h30. Notre boutique vous propose tous les jours du lait, nos yaourts et crèmes desserts, les œufs de nos poules de plein air, ainsi que d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Lundi : de 16h30 à 19h. Du mardi au vendredi : de 10h à 12h et de 16h30 à 19h. Samedi : de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Dimanche : de 10h à 12h et de 16h30 à 18h30.



**Geoffrey
BOUZONIE
et Véronique
MAREK**

Route de Coulom-
miers D216 Hameau
de Courcelles 77220
TOURNAN EN BRIE
Tél. 01 64 07 01 22
06 83 19 67 62
lafermede
courcelles@orange.fr
www.la-ferme-de-
courcelles.fr

LÉGUMES - FLEURS & PLANTS - VIANDE DE BOEUF, VEAU ET PORC FERME PÉDAGOGIQUE & DÉCOUVERTE

48. HALLES DE BOUGAINVILLE



Simon

MANGEZ FERMIER : Dans un cadre moderne et entièrement renoué, notre ferme du Campus Bougainville vous propose des légumes bio, du miel, de la viande de bœuf, de veau et de porc, des produits transformés (soupes, tartinaades...) ainsi que des potées fleuries, des plantes à massifs et des compositions florales, et des plants de légumes bio.

VIVEZ FERMIER : Lors de certains événements, vous pouvez visiter l'ensemble de nos ateliers de production que ce soit la partie élevage avec nos vaches charolaises et nos cochons de plein air mais aussi les serres de production florale et la partie en maraîchage en agriculture biologique.

OUVERTURE : Ouvert le jeudi et vendredi de 13h à 19h et samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermeture annuelle du 04 juillet au 25 août

Simon CHARIOT

Ferme du Campus
Bougainville
D 319 – 77257 BRIE
COMTE ROBERT
Tél. 01 60 62 33 00
07 84 00 14 53
halles.bougainville@
gmail.com



49. CUEILLETTE DE LA GRANGE



Marc

MANGEZ FERMIER : Nous avons développé pour vous une cueillette depuis 1987, qui s'étend aujourd'hui sur 35 hectares ! Avec nos brouettes, paniers, outils de récolte, partez récolter : fraises, tomates, salades, pommes de terre, choux, courgettes, haricots, petits pois, pommes, framboises, prunes, cerises ... Plus de cinquante variétés de saison vous attendent. Les variétés sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives et adaptées à notre terroir. Ainsi, vous consommez local, avec des fruits et légumes tout frais !

OUVERTURE : Du 15 mai au 15 octobre : tous les jours de 9 h à 19 h sans interruption. Du 15 mars au 15 mai et du 15 octobre à fin novembre : de 9 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h.

VIVEX FERMIER : Les enfants sont curieux de comprendre comment les plantes poussent et la façon dont ils peuvent les cueillir et les manger. Pour répondre à cette envie de découverte « grandeur nature sur le terrain », nous vous attendons ! Une grange traditionnelle de 110 m² est aménagée pour vous recevoir, à vous de choisir l'atelier qui vous conviendra le mieux !

Marc LEMARIE

RD 319 allée des
Tilleuls
77170 COUBERT
Tél. 01 64 06 71 14
contact@cueillette
delagrange.fr
www.cueillette
delagrange.fr

CAPACITE : 50 à 100 personnes, uniquement sur réservation.

Renseignements disponibles sur le site, rubrique "écoles" ou par téléphone au 01 64 06 71 14.



FARINES ET PATES

50. FERME DE MONTGAZON À TON ASSIETTE



Emeline & Charles

MANGEZ FERMIER : Producteurs de céréales, nous avons converti notre ferme en agriculture biologique. Nous transformons nos céréales biologiques en une large gamme de farines et de pâtes, avec nombreux conseils de recettes associées. Nous vous proposons 8 types de farines moulues sur meules de pierre, des pâtes complètes au blé dur, à l'épeautre et aromatisées aux épices bio et des lentilles vertes. Venez découvrir les nouveautés de l'année : grains de petit épeautre décorés et flocons de céréales.

OUVERTURE : Tous les samedis de 10h à 12h ou sur commande. Les moulins sont visibles et en fonctionnement pendant l'ouverture de la boutique.

Emeline et Charles
BERONIE

Ferme de
Montgazon Hameau
de Montgazon
77390
COURQUETAINE
Tél : 06 77 83 39 81
demontgazon
atonassiette@gmail.
com - Facebook &
Instagram
demontgazon
atonassiette



51. FERME DE FOREST



Bénédicte & Fabien

MANGEZ FERMIER : Agriculteur et meunier, Nous proposons une gamme de farines et de semoule extra-fine 100% naturelle, provenant de la culture de nos céréales. Notre moulin est directement visible dans notre boutique, dans laquelle, vous pourrez découvrir la farine de blé, déclinée en 5 catégories (blanche, semi complète, complète, blés anciens et blés dur) ainsi que de la farine d'orge, de maïs, de seigle et de sarrasin, le tout en 1 ou 5 kilos.

OUVERTURE : Le mercredi de 13h30 à 19h00 et sur rendez-vous !

Marie Joseph
VANDEWEGHE,
Bénédicte & Flavien
CARCAUD

1 grande rue
77390 CHAUMES
EN BRIE
Tél. 06 06 69 21 42
06 77 86 98 59
fermedeforest@
gmail.com - www.
fermedeforest.fr
Facebook
et Instagram : la
ferme de forest

FARINES

52. JARDIN DES BROSSES



Pascal

MANGEZ FERMIER : Notre jardin « des Broses » est situé au bord de l'Yerre. Nous cultivons pour vous tous les légumes de saison, en plein champs et sous abris. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Mercredi et vendredi de 16 h à 19 h.
Le samedi de 9 h 30 à 12 h à partir de fin avril.
Fermé de mi-décembre à fin janvier.

Nouveau : distributeur de légumes par casier 7 jours/7 et Drive de 7 h à 21 h. Paiement par carte bancaire uniquement.

Vous pouvez également nous retrouver sur les marchés
Retrouvez-nous sur le marché d'Adainville à Saint-Maur-les-Fossés les mercredis et samedis ou en gare SNCF de Cesson pour les paniers fraîcheurs de 16h30 à 19h30.

Pascal, Thierry
et Marie Rose
BLONDEL

2 Rue de l'Egalité
77390
ARGENTIERES
Tél. 06 10 29 98 77
06 15 94 84 89
pblondelot77@
aol.com

BIERES



Hubert

53. BRASSERIE RABOURDIN

MANGEZ FERMIER : Notre Ferme-Brasserie est située au cœur de la Brie, grenier à grains historique de Paris. La culture des céréales nous demande soin et patience, tout comme la transformation de notre orge en bière.
Retrouvez toute notre gamme de bière dans notre silo classé au centre de Courpalay.

OUVERTURE : Du mardi au samedi de 10 h à 19 h.

Estelle et Hubert
RABOURDIN

22 rue Lafayette
77540 COURPALAY
Tél. 01 64 25 76 05
commercial@
biere-de-brie.com
www.brasserie
rabortdin.com



FRUITS ET LEGUMES



Arthur & Anne-Charlotte

54. CUEILLETTE DE GUIGNES

MANGEZ FERMIER : Nous vous accueillons sur 2 périodes:
- Depuis plusieurs années de fin avril à mi-juillet durant laquelle nous produisons des fraises de plein champs destinées à la libre cueillette, ainsi que des légumes de saison - et plus récemment de mi-juillet août à mi-octobre pour des tomates et légumes d'automne (ratatouille...) Elle sera aussi disponible en libre cueillette dès fin août.

OUVERTURE : En saison, nous sommes ouverts 7 jours sur 7. Le distributeur de notre partenaire la box Briarde attenant à la cueillette répondra à vos envies de fraises, tomates et légumes 24h/24h.

Nous vous invitons à consulter notre page facebook pour consulter nos dates d'ouvertures.

Anne-Charlotte et
Arthur **COURTIER**

16 route de Fouju
77390 GUIGNES
arthurcourtier@
hotmail.fr
Facebook :
cueilletteDeGuignes



L'Agriculture expliquée aux enfants

Les agriculteurs de l'association Rencontre Ville Campagne proposent 1h30 d'animations pédagogiques aux élèves de CM1/CM2.

Découvrez l'Agriculture francilienne d'aujourd'hui!

**EN LIGNE SUR
WWW.AGRICULTEURSIDF.ORG**

Association Rencontre Ville-Campagne
7 rue du Louvre 75001 PARIS
rvc@agriculteursidf.org



55. FERME DE FOURCHES



Stéphanie

MANGEZ FERMIER : Nous prenons soin d'un troupeau de 60 vaches Aubrac à la robe fauve, ainsi que de 70 moutons, une centaine de poulettes pondeuses et une centaine de poulets pour la viande. Nous avons aussi la possibilité de vous proposer notre production : oeufs et volailles de plein air, caissettes de viande de boeuf, colis d'agneau, le tout sur réservation ! Depuis peu, retrouvez toute notre gamme de plats cuisinés maison. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : De 17h à 19h du lundi au vendredi et de 9h30 à 12h le samedi.

Stéphanie ROCHE

2 place Louis Bullot
77550 LIMOGES
FOURCHES
Tél. 06 60 57 56 97
b.roche0529@orange.fr
Facebook : ferme de fourches



FRUITS, LEGUMES & FLEURS, JUS DE POMME FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

56. CUEILLETTE DE SERVIGNY



Luc

MANGEZ FERMIER : Au cœur de Sénart, venez cueillir vous-même, au fil des saisons, plus de 60 fruits et légumes différents ainsi qu'un large choix de fleurs et d'herbes aromatiques dans notre grand jardin ... Amoureux de notre terre, adeptes des méthodes de culture les plus respectueuses, depuis 35 ans, nous cultivons, vous récoltez ! Retrouvez notre gamme de jus de fruits. Notre boutique vous propose également d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Cueillette ouverte d'avril à novembre : horraire sur site et page Facebook. Boutique ouverte du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 puis de 14h30 à 18h30.

Luc SIGNOLLE

Ferme de Servigny
77127 LIEUSAINT
Tél. 01 64 41 81 09
pointdevente
servigny@gmail.com
www.cueillette
deservigny.fr
Facebook : cueillette de Servigny



POMMES DE TERRE

57. FERME D'EPRUNES



Aymeric

MANGEZ FERMIER : Nous produisons des pommes de terre depuis 40 ans. C'est avec passion que nous vous ferons découvrir tous les secrets de ce tubercule !

Que vous concoctiez des frites, des purées, des pommes de terre rissolées, des gratins, vous trouverez votre bonheur chez nous à la ferme d'Eprunes ! Nous avons à cœur de produire 5 variétés sélectionnées pour leur qualité (goût et utilisation), et serons ravis de vous conseiller.

Variétés de pommes de terre : Agria, Désiré, Nicola, Charlotte ou Jazzy.

Vous trouverez également des produits locaux (légumes et fruits de saison, miel, jus de fruit, gâteaux, pâtes, chips...) dans notre distributeur.

OUVERTURE :

Notre magasin distributeur automatique est ouvert 24h/24 - 7 jours sur 7. Vous souhaitez nous rencontrer, échanger avec nous ? Venez les mercredis ou samedis de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30.

Aymeric PROFFIT

77550 REAU
Tél. 01 64 88 43 01
magasin@ferme-
eprunes.fr
www.ferme-eprunes.
fr
Facebook : Ferme
d'Eprunes



58. CUEILLETTE DE VOISENON - MA FERME EN BOITE



Franck

MANGEZ FERMIER : Nous vous proposons une offre double : la cueillette de fruits et légumes de saison et notre boutique, dédiée au circuit court local, avec d'autres produits fermiers et des produits gourmands de producteurs d'Ile-de-France. Retrouvez-y aussi nos légumes et fruits déjà récoltés.

OUVERTURE : du mercredi au samedi de 9h à 12h30 et 14h30 à 19h, dimanche matin en été. Fermé du 24 décembre à fin janvier. Distributeur automatique de fruits et légumes accessible 7j/7, 24h/24 «Ma ferme en boîte».

Bénédicte et Franck
FOURNIER

51 rue des Ecoles -
77950 VOISENON
contact@cueillette-
de-voisenon77.fr
www.cueillette-de-
voisenon77.fr
Instagrams :
Ma ferme en boîte
- Cueillette de
Voisenon



Carla

59. FERME DE LA TOUR

MANGEZ FERMIER : Nous vous accueillons dans notre boutique à la ferme, dont le nom vient de la tour circulaire du XVe siècle qui se situe dans notre cour. Nous élevons poulets, pintades, canards, oies et chapons pour les fêtes.

OUVERTURE : Du lundi au vendredi de 16 à 18h et le samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h

VOLAILLES, CANARDS

Carla FLEURY

6 rue de la Tour
77720 ST OUEN EN
BRIE
Tél. 01 64 08 42 86
auxproduitsde
latour@gmail.com

HUILE, GÎTE, CAMPING - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

60. FERME DE LA MERCY

MANGEZ FERMIER : Nous pressons à froid et à la ferme une partie de notre colza en huile dorée, reconnue pour sa richesse en acides gras essentiels, Oméga 3, vitamine E !

OUVERTURE : Sur rendez-vous à la ferme.

VIVEZ FERMIER : Agriculteurs passionnés, et ayant à cœur de vous faire découvrir la richesse de notre métier, nous vous accueillons en famille ou entre amis.

Notre **ferme pédagogique** s'adresse aux enfants de tout niveau scolaire. Nous avons deux ateliers filière de notre champ à votre assiette : du champ au pain, et de notre colza à l'huile.

Renaud et Sylvie
CACKAERT

Ferme de la Mercy
77160 CHENOISE
Tél. 01 64 00 93
10 - 06 23 64 48 61
fermedelamericy@
wanadoo.fr



Sylvie

CAPACITE :

- Capacité ferme pédagogique et de découverte : 90 personnes - Réservation obligatoire.
 - Capacité Gîte : 12 personnes, labellisé Tourisme et Handicap. RESERVATION : 01 60 39 60 53 ou 01 64 00 93 10 - ou gîte n°262 sur gîte de France.
 - Capacité camping : 6 emplacements sur 300 m2. Location de tentes canadiennes (3 et 6 couchages), ainsi que de caravanes avec draps et vaisselle (pour 2 adultes et un enfant). Sanitaire PMR (douche et WC) en service.
- Toute l'année sur réservation

61. FERME BOUDIGNAT



Patrice

MANGEZ FERMIER : Bienvenue dans notre ferme, dont le bâti de caractère est entretenu avec grand soin ! Nous avons développé une gamme de moutardes à partir de nos cultures, façonnées à la ferme. Nous avons également installé un petit troupeau de vaches Highland qui vit dans les prés de la vallée de Seine. Nous vous proposons : moutarde de Provins, moutarde à la rose, mais également nos caissettes de vaches sur réservation.

OUVERTURE : Nous vous recevons sur rendez-vous !

Patrice BOUDIGNAT

20 Grande rue de
Blunay
77171 MELZ SUR
SEINE
Tél. 01 64 00 76 10
06 08 06 13 38
patrice.boudignat@
orange.fr



LAIT & PRODUITS LAITIERS

62. FERME DES PETITS BOIS



Brigitte

MANGEZ FERMIER : Nous avons un petit troupeau de vaches laitières, et nous transformons une partie du lait de nos vaches en yaourts, fromages blancs, fromages frais (natures ou aromatisés) et fromages affinés. Nous vendons directement à la ferme au hameau d'Orvilliers, dans la petite région dite «Bassée Montois». Venez nous rencontrer chaque jour à partir de 17h30 au moment de la traite. Vous pouvez également acheter directement le lait cru. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Du lundi au vendredi de 17h à 19h, le samedi de 10h à 12h30 et de 17h à 19h et le dimanche de 17h30 à 19h.

Brigitte DELPECH

16 rue de Marolles
Orvilliers
77520 MONTIGNY
LENCOU
Tél. 06 16 66 67 63
lafermedespetsits
bois@gmail.com
www.laferme
despetsitsbois.fr

BOUQUETS DE FLEURS DE SAISON OU SECHÉES, LOCALES ET ECO-RESPONSABLES

63. CHAMPETRE, FERME FLORALE DES BORDS DE SEINE



Isabelle

MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la ferme Champêtre ! Une ferme florale en bords de Seine à venir voir et sentir, sur laquelle je produis des fleurs coupées de saison en Agriculture Biologique. Agri-fleuriste, je cultive une centaine d'espèces de fleurs que je commercialise sous forme de bottes ou de bouquets, en frais ou en secs selon la saison. Des ateliers floraux sont proposés tout au long de l'année, en individuel ou collectif.

Venez sentir le parfum des roses, admirer la délicatesse des pois de senteur, voir le bleu profond des myosotis et découvrir la richesse des fleurs s'épanouissant sur la parcelle lors de nos portes ouvertes en juin, septembre et octobre.

OUVERTURE : Vente à la ferme le samedi de 14h30 à 18h en saison de production et sur rendez-vous.

Isabelle CHANCLUD

Ferme de Chaucien
77130 LA GRANDE
PAROISSE
Tél. 07 86 42 57 63
bonjour@
champetre-ferme
florale.fr
Site : www.champetre-
ferme
florale.fr
Facebook :
Champêtre- ferme
florale des bords de
Seine
Instagram :
champetre_ferme
florale



64. FERME DE LA RECETTE



Philippe & Pascale

MANGEZ FERMIER : Nous vous accueillons dans notre ferme briarde typique. Vous rencontrerez nos vaches blondes d'Aquitaine, à la robe froment qui sont le fruit d'une passion de plus de 30 ans ! Vous pourrez réserver et récupérer notre viande savoureuse en caissette, disponible lors de nos marchés à la ferme, organisés régulièrement chez nous avec nos producteurs voisins .

RESERVATION : Dates et horaires communiqués lors de la réservation.

VIVEZ FERMIER : Nos trois chambres d'hôtes vous permettent une immersion à la ferme, au cœur de la Brie Verte.

Philippe et Pascale
DUFOUR

3 rue du Moulin
Hameau de Echou
77830
ECHOUBOULAINS
Tél. 01 64 31 81 09
06 79 87 05 78
bienvenue@
fermedelarecette
.com
www.fermede
larecette.com



ESCARGOTS

65. L'ESCARGOT DE FRANCE JANIC



Francine & Pascal

MANGEZ FERMIER : Nous élevons des escargots « gros gris ». Goûtez aux nombreuses recettes d'escargots préparées par nos soins : escargots gris préparés en coquilles, en mini-bouchées « farce à la bourguignonne », en coquilles « farce à la bourguignonne », en court-bouillon au vin blanc et petits légumes, en suprêmes d'escargots, au chèvre, à la provençale et bien d'autres encore !

OUVERTURE : vendredi : de 10 h à 12 h. Samedi : de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h. Ouverture plus large pour les fêtes de Noël.

Francine et Pascal
JANIC

Ferme de l'Ecluse
77830 PAMFOU
Tél. 06 09 90 77 75
escargotjanic@sfr.fr
www.escargot
defrancejanic.net



FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

66. FERME DE LA VUE



Georges, Mathieu,
Florian et Catherine

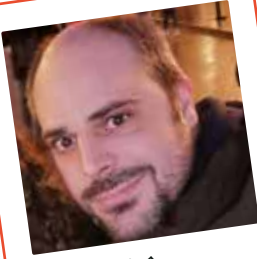
VIVEZ FERMIER : Agriculteurs en Brie verte depuis 1990, retrouvez-nous dans notre ferme pédagogique de la Vue en « cour carrée » briarde du XIIIe siècle. Elle héberge toute notre basse-cour, nos ânes, moutons, vaches, lapins, cochons, chèvres, etc... A côté, nos chevaux ardennais n'attendent que vous ! Ils sont notre passion et font notre fierté. Nous participons avec eux à de nombreux concours et belles manifestations en attelage !

CAPACITE : 90 personnes - Réservation obligatoire.

Catherine et Georges
ROCHER

77133 FERICY
Tél. 01 64 23 65 94
carocher@wanadoo.fr
www.ferme-delavue.fr

67. FERME D'ORSONVILLE



Jérôme

VIVEZ FERMIER : La Ferme d'Orsonville est une ferme familiale Briarde de caractère, construite en 1882, au cœur de la plaine la « Bière ». Située à 50 km de Paris, 7 km de Melun, 13 km de Fontainebleau et 15 km du Château de Vaux Le Vicomte, elle se trouve dans le Parc naturel régional du Gâtinais français, en lisière de la forêt domaniale de Fontainebleau.

Au plaisir de vous accueillir dans l'une de nos 5 chambres d'hôtes, classées 3 épis, dont 2 chambres familiales ou au sein de notre gîte 4 épis, (6-8 personnes, labellisé Tourisme et Handicap). Des salles de réceptions et séminaires pouvant accueillir entre 15 et 150 personnes sont également idéales pour les mariages ou séminaires d'entreprises. Calme et convivialité seront au rendez-vous !

Jérôme PELLISSIER

**77190 VILLIERS EN
BIERE**
Tél. 07 72 02 56 98
contact@f
erme-orsonville.fr
www.ferme-
orsonville.fr



CAPACITE : Capacité salles : entre 15 et 150 personnes. Capacité chambres : 16 personnes . Capacité Gîte : 6/8 personnes. Réservations : en ligne via notre site. Accueil du gîte et chambres d'hôtes : du lundi au samedi de 17h à 20h. Pour toutes autres informations, n'hésitez pas de nous appeler le : lundi, mardi, jeudi ou vendredi de 9h à 16h.

GITES, FRUITS & LEGUMES

68. FERME CHAILLOTINE



Camille

MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la Ferme de Chaillotine! Nous sommes installés depuis 2012. Nous produisons, fruits rouges, pommes, poires, prunes et légumes. Vous pouvez venir sur la ferme afin de cueillir vos fraises, framboises ou mûres ou profiter de la boutique et de notre distributeur 24h/24h.

OUVERTURE : En haute saison : du mercredi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00, samedi de 9h à 13h et de 14h à 18h. En basse saison (du 31/12 au 1er avril) mêmes horaires excepté fermé le mercredi). Distributeur 24h/24h.

VIVEZ FERMIER : Nous avons aménagé deux gîtes de 70m2 pouvant accueillir respectivement 4 et 5 personnes.

Camille ALLARD
et Laurentino DOS
SANTOS

82 Route de
Paris - RN 7 - 77930
CHAILLY-EN-BIERE
Tél. 06 83 99 90 35
www.facebook.com/
fermechaillotine



MIEL ET PRODUITS DE LA RUCHE

69. DELICES DE LA RUCHE



Clément

MANGEZ FERMIER : Depuis 5 générations, nous sommes apiculteurs ! Avec nos un peu moins de 1000 ruches, nous transhumons au fil des saisons, nous récoltons différentes variétés de miel et autres produits de la ruche. Nous fabriquons également des pains d'épices, des bonbons au miel et de délicieuses galettes au miel.

OUVERTURE : jeudi et vendredi de 16 h à 18 h 30 et samedi de 9 h à 12 h 30.

Clément HAMETTE

72 rue du Général de
Gaulle
77780 BOURRON
MARLOTTE
Tél. 01 64 45 96 29
clement.hamette@
orange.fr
www.miel-hamette.
com





Guillaume

70. FERME DES MOËNES

MANGEZ FERMIER : Producteurs depuis 3 générations, nous cultivons des légumes bio de saison, des fruits rouges et des volailles fermières : poulets, pintades, coqs et volailles festives. Nous vous proposons toute une gamme de produits transformés issus de notre production (confitures, sirop, jus, soupes, rillettes, plats cuisinés). Très engagés dans le maraîchage sur sol vivant (MSV), notre terre ne subit plus aucun travail du sol et c'est en portant une grande attention à celle-ci qu'elle saura, en retour, nous produire des légumes sains, savoureux et nutritifs.

OUVERTURE : Notre boutique à la ferme vous accueille lundi, mardi, jeudi 15h-19h, vendredi 10h-12h et 15h-19h, samedi 10h-18h et dimanche 10h-12h. Nous vous y proposons également les produits gourmands de producteurs locaux.

Guillaume et Mélanie
GARCÈS

9 rue de Nemours
77760 URY
Tél. 01 64 24 41 09
06 32 75 83 54
fermedesmoenes@
gmail.com
Facebook : ferme des
Moenes



Autre label :
Maraîchage Sol vivant

Nous sommes fermés le mercredi. Retrouvez-nous également sur le marché de Fontainebleau les mardis et dimanches matin, au marché de Grez-sur-Loing le dimanche matin et à la gare de Bois le Roi le mercredi de 16h à 19h

FLEURS & PLANTS



Pascal

71. SERRES DE LUNAIN

MANGEZ FERMIER : Nous avons repris en famille les serres de Lunain en 2009. Nous avons chacun notre rôle : Pascal à la production de fleurs avec une équipe spécialisée, - Claudine à la vente à la jardinerie, et Cindy, pour l'organisation et le suivi des commandes. Retrouvez chez nous ou sur les marchés une très large gamme de plantes et fleurs de saison : géraniums, chrysanthèmes, plants de légumes, vivaces, plantes à massif !

OUVERTURE : Sur place à la jardinerie le lundi de 14h à 19h et du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Le dimanche de 9h à 12h30.

Marchés : Melun le mercredi matin et le samedi.

Pascal, Cindy et
Claudine VINCENT

1 route
de Fontainebleau
77140 NONVILLE
Tél. 01 64 29 02 43
01 64 29 04 27
scehdulunain@
yahoo.fr
www.jardinerie
-nonville.fr

MOUTONS, VOLAILLES, COCHONS



La famille Plouvier

72. FERME DE LA NOZAIÉ

MANGEZ FERMIER : Depuis 4 générations, nous élevons avec passion poulets, pintades, chapons, poulardes, canards et oies. Nos volailles sont élevées en plein air et nourries à partir des céréales bio cultivées dans nos champs : blé, maïs et soja. Notre troupeau de 100 brebis sort 8 mois de l'année dans nos prairies. Nous vous proposons des caissettes d'un demi ou d'un agneau bio entier prêt à cuire. Nous élevons aussi des cochons sur paille, nourris avec des céréales produites sur la ferme. Tentez nos caissettes de 10 kilos de cochon fermier sur réservation. Nous vendons nos produits en direct à la boutique de la ferme, où vous retrouverez également les produits d'une vingtaine de producteurs locaux ! (légumes, oeufs, farines, bières, miels, savons...).

OUVERTURE : Vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Samedi de 9h à 12h30.

Romain, Adrien,
Christine et Marc
PLOUVIER

6 route de Montereau
77140 NONVILLE
Tél. 01 64 29 06 31
marcplovier@
wanadoo.fr





Jean-Paul

73. FERME AVICOLE DE VILLEMARECHAL

MANGEZ FERMIER : Dans ma boutique à la ferme, je vous propose mes volailles et lapins prêts à cuire, mais également en découpe. Pour les emplois du temps serrés nous avons également une gamme de produits cuisinés (recettes de notre crû !) et terrines (rillettes, pâtés, gésiers...). Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Boutique à la ferme le vendredi de 15h30 à 19h et le samedi de 14h30 à 17h.

Jean-Paul BELLIOT

Boisroux
10 rue de la Sablière
77710
VILLEMARECHAL
Tél. 06 84 52 87 68
www.ferme-avicole-
villemarechal.jimdo.
com
belliot.jean-paul@
wanadoo.fr



Catherine

74. BERGERIE DE LA FONTAINE CLAIRETTE

MANGEZ FERMIER : La bergerie et toutes les brebis sont heureuses de vous accueillir sur la ferme pour vous présenter ses petits agneaux et vous faire déguster ses bons fromages. Éleveuse de brebis laitières de race Lacane, mes spécialités fromagères sont le Nanteau et le Paley. Je fabrique également de la tomme de brebis, du fromage frais, de la faisselle et des yaourts. Nous avons également une douzaine de chèvres qui se prêtent aux caresses des enfants et nous donnent du lait pour des fromages de chèvre ! Nos fromages de chèvre et de brebis ont remporté des médailles de bronze, argent et or au concours des fromages fermiers franciliens 2017.

OUVERTURE BOUTIQUE : De mars à septembre : vendredi et samedi : de 11h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. D'octobre à décembre : vendredi et samedi : de 11h à 12h30 et de 14h30 à 17h. Certaines semaines : ouverture toute la journée (mais téléphonez avant).

AGNEAU, FROMAGES,
PRODUITS LAITIERS

Catherine JOUBERT

Route des Ricordeaux
77710 NANTEAU SUR
LUNAIN
Tél. 01 64 29 66 98
06 77 39 46 81
bergerie.clairette@
gmail.com



Charlotte & Arnaud

75. FERME DE L'ABONDANCE

MANGEZ FERMIER : Exploitation diversifiée répartie en céréales, vergers de pommiers, plateforme de compostage des déchets verts, élevage d'agneaux et de vaches Aubrac. Nous proposons en vente directe ou en circuit court différentes variétés de pommes de table, ainsi que du jus de pomme, cidre et vinaigre, issus de nos pommes à jus que nous transformons à la ferme.

Depuis peu, nous proposons également des colis d'agneau (août / septembre) et des colis de viande bovine (juin et décembre)- sur réservation.

OUVERTURE : Nous vous accueillons sur rendez-vous, et lors d'événements !

POMMES, JUS DE POMMES, CIDRE,
VINAIGRE, VIANDE DE BŒUF, DE MOUTON

Charlotte et Arnaud
GRONFIER

24 route de Lorrez
77710 VAUX SUR
LUNAIN
Tél. 06 63 97 06 13
fermede
labondance@gmail.
com
Facebook :
fermedelabondance





Mélanie

76. FERME DES GALACHES

MANGEZ FERMIER : Éleveurs de volailles depuis deux générations à Guercheville, nous avons repris la ferme familiale à Chaintreaux et y élevons nos poules pondeuses de plein air nourries avec les bonnes céréales de la ferme. Nous vous proposons nos œufs fermiers, ainsi que nos volailles « prêtes à cuire » (poulets, pintades, dindes, chapons, poulardes) ou en découpe. Nous cuisinons chaque semaine une grande diversité de produits, sans conservateurs et sans sels nitrés, à partir de nos volailles et œufs afin de régaler vos papilles: rôtis, bouchées à la reine, nuggets, saucisses, terrines, rillettes, plats cuisinés, desserts... une fabrication maison et une traçabilité garanties de A à Z. Notre boutique et notre distributeur automatique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 10h à 12h30. **NOUVEAUTÉ :** Distributeur drive de produits fermiers 7j/7 et 24h/24 !

Mélanie CHARDON

35 rue des Galaches
La Brosse
77460
CHARENTREUX
Tél. 06 82 31 13 73
fermedesgalaches@orange.fr
fermedestuilles.com
facebook : ferme des galaches



Delphine, Cédric & Annabelle

77. FERME DE FONTAINE

MANGEZ FERMIER : Au cœur du Gâtinais, nous cultivons 60 hectares de terres en agriculture biologique. Nous produisons du blé dur, des lentilles, du quinoa, du petit épeautre, des pois chiches, des pois cassés, du sarrasin et de la luzerne. Notre blé dur est moulu en semoule par le meunier du village. Nous fabriquons nos pâtes à partir de ces moutures dans notre atelier de fabrication.

OUVERTURE : Sur rendez-vous.

FRUITS

Cédric, Delphine et Annabelle SIENSKI

86, Fontaine
77570 CHÂTEAU
LONDON
Tél. 06 46 20 24 66
sienksi.cedric@neuf.fr



L'équipe

78. FERME GITE LA GASTINE - BIÈRE LA GÂTINE

MANGEZ FERMIER : Nous avons à cœur de vous raconter notre histoire, depuis notre passion partagée de cultiver l'orge jusqu'à celle de proposer nos bières "La Gâtine". Nous vous proposons une large gamme de Bières La Gâtine en Blanche, Blonde, Ambrée, Brune, IPA, Noël et nos 2 dernières Agrumes et Framboises sorties à l'occasion de nos 20 ans. Nous proposons également différents types de coffrets de bière pour offrir ou se faire plaisir. Un événement à fêter : mariage, anniversaire... N'hésitez pas à nous contacter pour louer une pompe à Bière !

OUVERTURE : Ouvert toute l'année sur rendez-vous (06 71 92 98 23).

VIVEZ FERMIER : >capacité du gîte : 10 personnes . Profitez de votre séjour découvrir l'agriculture du Gâtinais ! Au rez-de-chaussée : cuisine, salon, chambre avec lit double, salle de bain, WC. Au 1er étage vous attendent 2 chambres avec lit double, 1 chambre avec 4 lits simples, une salle de bain et un WC. Des jeux dans le jardin, une table de ping-pong, et l'accès à la piscine sur place finiront de vous convaincre... Accès WIFI !

>Accueil de camping car : capacité 6 camping-cars, réseau France Passion. Réservation : marienoelhureau@gmail.com

BIÈRE, GÎTE,
ACCUEIL DE CAMPING-CARS

Marie-Noël et Jean-Claude HUREAU ,
Marie AGIN-HUREAU

6 Hameau de
Pilvernier
77570 MONDRE-
VILLE
Tél. 01 64 29 35 33
06 71 92 98 23
06 81 07 77 99
77lagatine@gmail.com
http://www.bièr
-la-gatine.fr
Facebook et Insta-
gram : bière la gatine





Véronique

79. FERME DE L'AVENIR

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons notre **salle de réception** de 140 m² et sa cuisine. Mariage, anniversaire, séminaire, vacances... En famille ou entre amis, jusqu'à 120 personnes, vous pourrez célébrer tous vos événements dans un cadre idyllique baigné de verdure et **séjourner** sur place grâce aux 85 couchages disponibles. Le lieu parfait pour un évènement qui vous ressemble, à seulement une heure au sud de Paris et 30 minutes de Fontainebleau. Accès privé pour les traiteurs ! Camping à la ferme, mobilhome avec accès PMR.

OUVERTURE : Ouvert toute l'année.

CAPACITE : 120 personnes.

Ludovic et Chloé
POCHON

77890 GIRONVILLE
Tél. 01 64 28 71 83
06 73 18 12 43
contact@laf ferme
delavenir.com
www.laf ferme
delavenir.com

LEGUMES



L'équipe

80. LA PETITE FERME AUFFERVILLOISE

MANGEZ FERMIER : Bienvenue dans notre ferme, où nous avons à coeur de vous proposer ce que nous souhaitons trouver en tant que consommateurs ! Nous développons avec soin et respect de la nature une production de plus de 50 légumes de saison en agriculture biologique. Nous sommes heureux de vous les proposer au détail, chaque semaine !

OUVERTURE : Notre boutique vous accueille tous les samedis de 9 h à 12 h, et, dès le 1er avril, également les jeudis de 16h à 19h.

Christelle et Xavier
**MIGNON - Cédric
CHARPENTIER -
Stéphane ZABOURI**

LA PETITE FERME
Hameau de Morville
77570 AUFFERVILLE
Tél. 06 70 30 76 90
contact@petite
fermebio.com



MOUTONS, VOLAILLES



Vincent

81. FERME DE FILBOIS

MANGEZ FERMIER : Bienvenue sur notre ferme particulièrement diversifiée ! Nous élevons des agneaux, valorisés sous la marque « Les bergers d'Ile de France », des poulets et pintades, des lapins, des volailles pour les fêtes (chapons et dindes), à retrouver en boutique au détail, entiers ou découpés, ou sous forme de caissettes pour l'agneau. Nouveau : dans notre laboratoire de découpe et transformation, nous élaborons une charcuterie traditionnelle et des plats cuisinés à emporter. Notre boutique vous propose également d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

OUVERTURE : jeudi 14h30-18h, vendredi 9h30-12h et 14h30-19h, et samedi 9h30-13h.

Famille MORISSEAU

17 rue Grande
77570
AUFFERVILLE
Tél. 01 64 28 76 77
boutique@ferme
-de-filbois.fr
www.ferme
-de-filbois.fr
Drive : maboutique
fermiere.fr



- Ferme découverte venez seul ou en groupe visiter la ferme, ses animaux, ses cultures, faire la découverte du musée de la laine et des outils d'autrefois. (durée 2h30). Visite guidée d'environ 1h30 selon les centres d'intérêts. Capacité d'accueil 50 personnes.. **OUVERTURE** : Ferme découverte venez seul ou en groupe visiter la ferme, ses animaux, ses cultures, faire la découverte du musée de la laine et des outils d'autrefois. (durée 2h30). En famille et individuels : visite guidée d'environ 1h30 selon les centres d'intérêts. Capacité d'accueil 50 personnes.



Hervé

82. FERME COURTOIS

MANGEZ FERMIER : Il était trois petits cochons... (ou un peu plus), à se faire chouchouter chez nous ! Nous les élevons sur paille au moins 6 mois, dans notre ferme en Sud Seine-et-Marne, au cœur du Gâtinais. Nous vous proposons, des caissettes de 5 kg ou 10 kg (rouelles, saucisses, côtes... à vos fourneaux !) sur réservation.

OUVERTURE : sur rendez-vous et tous les ans à l'occasion de la Balade du Goût.

Hervé COURTOIS

5 place du Centre
77890 OBSONVILLE
Tél. 01 64 28 78 33
06 10 69 68 15
courtoish@wanadoo.fr



83. FERME DE LAVEAU

MANGEZ FERMIER : Fruit d'un long projet, nous avons accueilli en 2019 nos 24 000 poules en agriculture biologique avec leur parcours enherbé et arboré de 10 ha.

Parce que nous aimons particulièrement communiquer sur notre métier d'agriculteur, sur le bien-être de nos volailles, nous proposons également nos œufs en vente directe sur place dans notre distributeur automatique mais également «à la fenêtre» où nous vous proposerons d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

OUVERTURE : Du lundi au samedi de 10h30 à 12h15 à la fenêtre ou 24h/24 7j/7 avec notre distributeur automatique sur place.

Guillaume et Dorine
CHANTEREAU

Route de Châtenay
D403E1 - 77167 FAY
LES NEMOURS
Tel. 06 13 12 80 42
guillaume.chant
ereau@hotmail.fr
<https://www.lafermedelaveau.fr/>
Facebook : La Ferme de Laveau



Guillaume & Dorine

84. LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN

MANGEZ FERMIER : Sur mon exploitation de grandes cultures, je cultive des fruits rouges depuis 2000. Pour vous donner la meilleure qualité, nos fruits sont cultivés sous abri afin d'être protégés de la pluie et du vent. Des insectes auxiliaires protègent et garantissent les récoltes en agriculture raisonnée, dans le respect de l'environnement. Nous vous proposons désormais en saison dans notre boutique : fraises, rhubarbe, tomates, concombres, courgettes, melons ainsi que des salades, et en fin de saison potimarrons et butternuts. Nous vous proposons également nos produits transformés (confitures, sirops, soupes, pétillants, coulis, pesto, vinaigre de fraise ...) ainsi que des produits de producteurs locaux (pâtes, huiles, pommes de terre, miel). Nos produits sont disponibles dans les distributeurs alentours 7j/7.

OUVERTURE : Ouverture de fin avril à mi octobre : la broquette installée sur le bord de la route vous confirme l'ouverture de la boutique ! (Mercredi, vendredi samedi en saison, horaires à consulter sur le site ou notre page Facebook).

Damien CHARDON

17 rue de Milly
VERTEAU
77760 CHEVRAIN-
VILLIERS
Tél. 01 64 78 91 18
06 29 68 82 76
www.fruits-rouges-chardon.fr
Facebook : les fruits rouges de mon jardin
Instagram : lesfruitsrougesdemonjardin



Damien



L'équipe

85. LE VILLAGE POTAGER

MANGEZ FERMIER : Nos légumes bio poussent en pleine terre et mûrissent au soleil pour développer leur goût et leur saveur. Nous cultivons plus de 160 variétés différentes, de quoi découvrir chaque semaine une nouvelle saveur !

OUVERTURE : Vendredi de 15h à 19h et samedi de 10h à 13h.

VIVEZ FERMIER : Véritable lieu de vie, le Village Potager fédère une ferme maraîchère en agriculture biologique avec des espaces d'accueil grand public, disponibles aussi pour les séminaires d'entreprise au vert.

Hélène et Etienne
FALISE

3300 Route de
Larchant - 77140
SAINT PIERRE LES
NEMOURS
Tél. 01 64 78 67 28
bonjour@levillage
potager.com
www.levillage
potager.com



Franck

86. FERME DES TUILES

MANGEZ FERMIER : Nous sommes éleveurs de volailles plein air depuis deux générations, nourries avec les bonnes céréales de la ferme. Nous préparons et commercialisons nos volailles « prêtes à cuire »; (poulets, pintades, dindes, chapons, poulardes) ou en découpe. Nous cuisinons chaque semaine une grande diversité de produits, sans conservateurs et sans sels nitrifiés, à partir de nos volailles et œufs afin de régaler vos papilles: rôtis, bouchées à la reine, nuggets, saucisses, terrines, rillettes, plats cuisinés...une fabrication maison et une traçabilité garanties de A à Z. Notre boutique et notre distributeur automatique vous propose aussi des œufs de poules élevées en plein air, ainsi que d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h,
samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.

Distributeur automatique de produits à la ferme 7j/7, 24h/24.

Franck CHARDON

56 rue Grande
77760 GUERCHEVILLE
Tél. 01 64 24 07 94
06 84 84 48 69
fermedestuiiles@
wanadoo.fr
www.fermedestuiiles.
com
Facebook : ferme
destuiiles



Hervé

87. LE SAFRAN D'HERVE VIRON

MANGEZ FERMIER : Nous cultivons depuis 1999 la culture emblématique du Gâtinais : le Safran. Notre safranrière se visite en octobre lors de la floraison sur rendez-vous. La cueillette est effectuée chaque jour manuellement à raison de 1000 à 1500 fleurs par heure ! Puis les fleurs sont émondées (épluchées) avec les doigts : on sépare les trois précieux stigmates rouges de la fleur. Ils sont ensuite déshydratés sur un séchoir afin d'obtenir l'épice : le safran.

Il faut 150 fleurs pour obtenir 1 gramme de safran sec. Nous vous proposons des pots de 0,2 g, 0,5 g et 1 g de safran sec, ainsi que des confitures poire-safran, gelées de coing-safran.

OUVERTURE : Sur rendez-vous. Appelez avant de vous déplacer. Retrouvez-moi également pour la Balade du goût.

Hervé VIRON

45 rue Grande
77760
BOULAN COURT
Tél. 01 64 24 13 41
hervesafran@
orange.fr



UNE ESSONNE

dessinée par les plateaux et les vallées

Les paysages de l'Essonne sont marqués par la rencontre de deux grands plateaux : celui de la Beauce à l'Ouest et celui de la Brie à l'Est, plus bas. Les 2 plateaux se juxtaposent en dessinant une ligne de coteau couverte de bois et de prairies.

La Seine et ses affluents, l'Essonne, la Juine, la Rémarde, la Bièvre, l'Orge ou l'Yvette entaillent ces plateaux en formant des vallées aux paysages « plus intimes » où villes et villages se sont progressivement développés. Pendant des siècles, l'Essonne a vécu à l'heure rurale et au rythme des travaux des champs, les parties hautes de la Beauce étaient historiquement terres de céréalicultures et d'élevage quand les vallées et bas-plateaux abritaient davantage de cultures maraîchères.

L'Essonne est d'ailleurs **le premier département producteur de cresson de fontaine** avec plus de 30% de la production nationale. La marque collective « Cresson de Méréville » a ainsi été créée pour mieux faire connaître cette production aux mille vertus.

Scientifique, architectural, artistique ou religieux : la richesse et la diversité du patrimoine essonnien alimentent par ailleurs son attractivité d'un point de vue culturel !



ABBAYE SAINT LOUIS DU TEMPLE À VAUHALLAN ©VINCENT FRISING



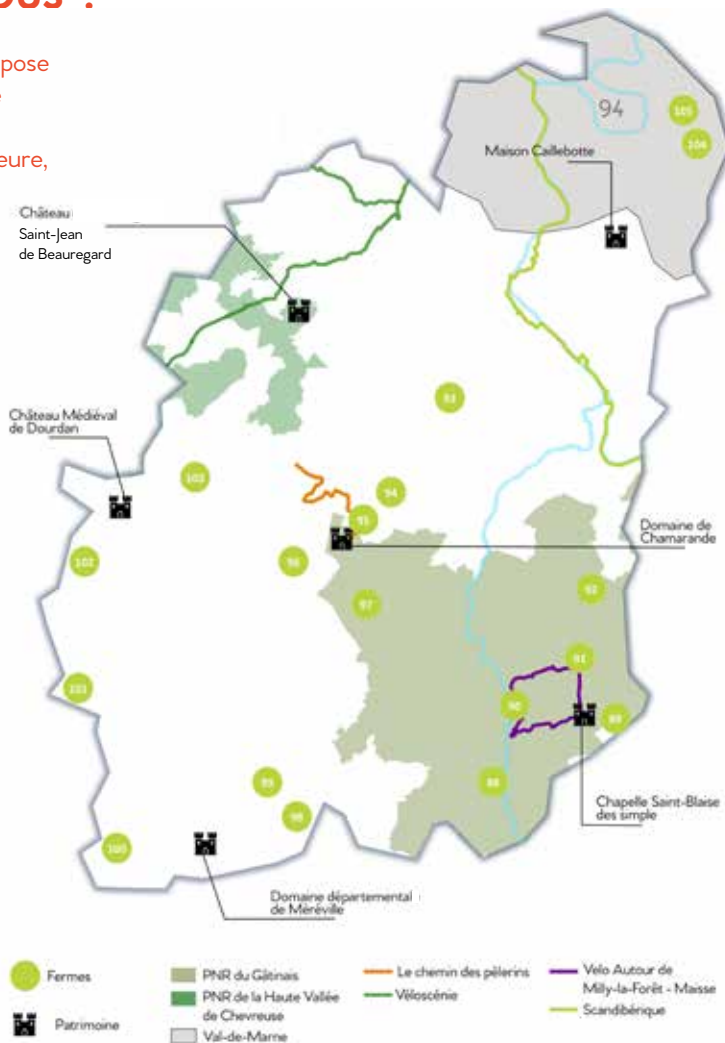
CRESSON EN ESSONNE © AMÉLIE LAURIN - ESSONNE TOURISME

A FAIRE, A DECOUVRIR :

- **Coté patrimoine** : le château médiéval de Dourdan, la chapelle Saint-Blaise des Simples à Milly-la-Forêt et la Maison Caillebotte, résidence du célèbre peintre impressionniste
- **Coté nature** : les 2 Parcs naturels régionaux, le Parc du Gâtinais français, à l'Est, à cheval sur la Seine-et-Marne et celui de la Haute Vallée de Chevreuse, à l'Ouest, en grande partie sur les Yvelines. Le Domaine départemental de Méréville et son Parc paysager remarquable
- **Coté vélo et marche** : Les euro-véloroutes de la Véloscénie et de la Scandibérique

VOS RENDEZ-VOUS :

o «Le Made in Essonne s'expose à Chamarande» au Domaine de Chamarande
un marché de Noël avant l'heure,
3ème week-end
de novembre



o Les grandes Fêtes des plantes du château de Saint-Jean de Beauregard

deux fois par an :
du 14 au 16 avril 2023
et du 22 au 24 septembre 2023.

Agenda des événements
et circuits de randonnée à
retrouver sur
essonnetourisme.com.





Hervé & Isabelle

88. LA VOLAILLE PRUNAYSIENNE

MANGEZ FERMIER : Nous travaillons en famille et c'est notre force ! Nous préparons pour vous une gamme très large de produits pour vous régaler : volailles prêtes à cuire, mais également découpes fraîches de volailles, terrines et pâtes frais, brochettes de volailles ou encore «nuggets» fermiers ! Nouveauté : Nous sommes fiers de pouvoir vous proposer une activité traiteur à la ferme : petits plats élaborés avec nos produits !

OUVERTURE : Jeudi de 14h à 18h, vendredi de 9h30 à 12h, de 14h à 18h, samedi de 9h30 à 13h.

Isabelle **HARDY**

16 rue de la Vallée
91720 PRUNAY-
SUR-ESSONNE
Tél. 01 64 99 54 24
06 83 33 74 87
lavolaile
prunaysienne@
gmail.com
www.lavolaile
prunaysienne.fr



Pierre-Nicolas

89. L'ORÉE DE MILLY

MANGEZ FERMIER : J'éleve des poulets de race cou nu, Gauloise et l'emblématique volaille Gâtinaise, des pintades, ainsi que des poules de race marans pour leur œufs de couleur 'chocolat', le tout en agriculture biologique. A partir d'octobre, retrouvez aussi en boutique les pommes et cerises bio de la ferme, ainsi que notre jus de pomme fermier ! Retrouvez également pour les fêtes chapons et poulardes. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Nous vous accueillons à la boutique tous les vendredis de 15h à 19h. Commandez via notre site en ligne !

Pierre-Nicolas
GRISEL

36 bis rue de
Fontainebleau
91420 MILLY LA
FORET
contact@
loreedemilly.fr
Tel. 06 01 63 03 43
Site :
www.loreedemilly.fr
Facebook :
loreedemilly



Laurent

90. FERME DU FOURCHERET

MANGEZ FERMIER : Nous élevons des poules pour vous proposer de bons œufs de plein air, des poulets, des pintades et des canards et pour les fêtes de fin d'années, des oies, des dindes et des chapons. Nous accueillons les volailles à un jour et nous les élevons jusqu'à la vente. Les volailles sont nourries essentiellement avec les produits de l'exploitation (blé, maïs, pois, fèves).

OUVERTURE : Vente à la ferme : du vendredi après-midi au samedi toute la journée (il est préférable de commander). Ventes sur les marchés locaux, le samedi matin à Boutigny en alternance avec la Ferté Alais, le dimanche matin à Ballancourt en alternance avec Arpajon et le jeudi après-midi à Milly la Forêt (une semaine sur deux).

Laurent **RAYMOND**

Ferme du Fourchet
Hameau du Fourchet
91720 MAISSE
Tél. 06 80 68 13 01
Site Internet : <http://volaillesdemaisse.fr>
laurent.raymond64@laposte.net





Pascal & Pascale

91. FERME DE MOIGNY

MANGEZ FERMIER : Nous prenons soin de nos 46 vaches laitières et transformons leur lait à la ferme en une gamme de produits laitiers bio : yaourts entiers bio, notre fromage blanc de campagne bio, fromage frais égoutté, faisselles bio et depuis peu nos crèmes desserts au chocolat et à la vanille. Venez nous rencontrer en famille, à l'heure de la traite, à 16h30 !

OUVERTURE : du mardi au vendredi de 16h30 à 18h30, le samedi de 10h à 12h et de 15h à 18h30. Fermé les dimanches, lundis ainsi que les jours fériés

Pascale et Pascal,
Amaury **COMMON**

3, Grand Rue
91490 MOIGNY
SUR ECOLE
lafermedemoigny@
gmail.com
www.laferme
demoigny.com
Facebook : Ferme de
Moigny
Tél. 01 64 98 40 30



Pauline

92. AUX CHAMPS SOISY

MANGEZ FERMIER : Au fil des saisons, retrouvez en vente directe des dizaines de variétés de pommes, poires, fraises, cerises, petits fruits rouges, mais aussi des jus, des compotes et confitures produits à partir de nos fruits ou encore des asperges et une petite gamme de légumes.

OUVERTURE : Toute l'année retrouvez notre distributeur sur place 7j/7 et 24h/24. Le magasin est ouvert le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h. Fermeture annuelle de février à mars. Vous y trouvez les produits de la ferme ainsi que ceux d'autres producteurs locaux

FRUITS ET LÉGUMES

Pauline et Rodolphe
FOUQUET

Chemin de Pavé de
Milly
91750 CHAMPUCUEIL
Tél. 07 70 01 63 94
auxchampssoisy@
gmail.com
Site : www.maboutiquefermiere.fr
[auxchampssoisy](http://auxchampssoisy.com)
Facebook :
auxchampssoisy
Instagram : aux_
champs_soisy_



*Anaïs, Anastasia,
Gérald et Enzo*

93. FERME DE LA POULETTERIE

MANGEZ FERMIER : Producteurs au Plessis pâté depuis 1850, la ferme de la Pouletterie est une longue histoire de famille dans laquelle travaillent aujourd'hui 3 générations autour du maraîchage et de la vente directe. Nous produisons des fruits et légumes au fil des saisons que nous vendons chaque semaine sous forme de paniers composés par nos soins, au détail ou sous forme transformée (compote, confis, coulis, soupes...) dans notre boutique sur place. Nous y vendons par ailleurs de nombreux autres produits de producteurs et artisans : crêmerie, viande, produits d'épicerie...

OUVERTURE : mardi de 16h à 19h, mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h, et samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

FRUITS ET LÉGUMES

Gérald et Anastasia
PIERPONT COLIBET

Ferme de la
Pouletterie, route de
Leudeville 91220
LE PLESSIS PATE
Mail: [pouletterie@
gmail.com](mailto:pouletterie@gmail.com), Tél : 06
59 55 11 98
Facebook : Ferme de
la Pouletterie, Site :
[https://www.ferme-
de-la-pouletterie.
com/](https://www.ferme-de-la-pouletterie.com/)



94. ELEVAGE LA DOUDOU



Sylvie & Joël

MANGEZ FERMIER : Chez nous, vaches, chèvres, chevaux, ânes et lapins vivent en harmonie... Nous pouvons ainsi vous proposer du bon lait de vache et de nombreux fromages et produits laitiers ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : mardi, mercredi, jeudi et dimanche de 10h à 12h et de 14h à 18h, vendredi et samedi de 10h à 19h.

VIVEZ FERMIER : Venez rencontrer nos animaux de ferme ou de basse cour, découvrir la traite de nos chèvres et vaches, ou bien relever le défi de notre labyrinthe végétal ! Nous accueillons groupes et scolaires et adaptons notre programme à vos besoins (l'aventure du lait au fromage, la reproduction animale). Vous pourrez prolonger votre visite dans notre musée agricole ou le labyrinthe d'avril à octobre. Consulter l'agenda sur le site internet.

Joël, Sylvie
et Angélique
NOWAKOWSKI

8 Chemin du
Cimetière au Parc
91630
CHEPTAINVILLE
Tél. 01 64 56 96 96 -
contact@la-doudou.
com
www.la-doudou.com
www.fromagerie
deladoudou.com



FRUITS, LEGUMES & FLEURS

95. CUEILLETTE DE TORFOU



Hélène & Antoine

MANGEZ FERMIER : Depuis 1996, nous développons avec passion ce jardin potager... A vos brouettes pour cueillir au fil des saisons toute la gamme des légumes et fruits ! Incontournables fraises, rhubarbes, salades, tomates, courgettes, aubergines, tomates, poivrons, mûres, framboises, prunes, pommes de terre, courges, plus de 15 variétés de pommes. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : De mai à novembre, la cueillette est ouverte tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h, excepté le mardi matin et le dimanche après-midi.

Antoine et Hélène
POUPINEL

D99 entre Torfou et
Lardy
91730 TORFOU
contact@cueillette
detorfou.fr
www.cueillette
detorfou.fr
Facebook : cueillette
detorfou.fr
Instagram : cueillette.
de.torfou

OEUFS

96. LES P'TITES COCOTTES D'EDITH



Edith

MANGEZ FERMIER : Avec mon équipe tip top de cocottes de plein air, notre devise est de produire de bons œufs fermiers ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs, et nos distributeurs automatiques de produits fermiers vous permettent de faire le plein à toute heure !

OUVERTURE : le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 10h à 12h.

Ventes sur le marché d'Antony le dernier samedi du mois.

Distributeur automatique à la ferme 24 h/24 h.

Distributeur automatique à Breux-Jouy 24 h/24 h.

Edith PIGEON

5 Grande Rue
91580 CHAUFFOUR
LES ETRECHY
Tél. 06 44 80 86 42
www.ptitescocottes.fr
gaecfp@gmail.com



FROMAGES



Tifaine

97. FERME DE L'ENCLOS DES CHEVRETTES

MANGEZ FERMIER : Nous vous attendons à la chèvrerie avec nos chevrettes et chèvres et tous nos bons produits : bûches, bouchons natures et aromatisés, petits chèvres d'Ille-de-France et crottins.

OUVERTURE : Le mercredi de 15 h à 19h, le vendredi de 16h à 19h et le samedi de 15h à 18h.

Vente sur les marchés : Auvers-Saint-Georges le samedi matin, Janvry dimanche matin deux fois par mois.

Tifaine GATINEAU

Enclos des chevrettes
RD148, le Berceau
91580 VILLENEUVE
SUR AUVERS
Tél. 06 17 04 53 83
enclosdes
chevrettes@gmail.
com
Facebook :
gaedesrochett~



FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE



Pierre

98. SOURCES D'ECLIMONT

VIVEZ FERMIER : En groupe ou avec vos classes, partez pour une découverte de notre élevage de truites, nous vous dévoilons les secrets de la pêche à la mouche... ou laissez-vous surprendre et partez en balade avec nos lamas et alpagas dans notre vallée préservée. Nous proposons un parcours spécifique 'agility' ainsi qu'une médiation animale par les lamas. www.zootherapie-mediation.com

CAPACITE : 2 à 15 pers. Ouvert toute l'année sur réservation.

Pierre et Julien
BARBEROT

Les Sources de
l'Eclimont
1 Sources de
l'Eclimont Fontenette
91150 ABBEVILLE
LA RIVIERE
Tél. 01 64 95 67 18
06 88 67 12 69
[https://www.
pisciculture-eclimont.
com/](https://www.pisciculture-eclimont.com/)



Martial

99. FERME DE VOISINS - L'ATELIER M'PATES

MANGEZ FERMIER : Notre famille produit des céréales sur la commune de Saint-Cyr-la-Rivière depuis plusieurs générations. En 2017, nous avons décidé de transformer le blé dur cultivé sur la ferme en pâtes sèches fermières. Notre ferme se situe sur un sol argilo-calcaire qui favorise la culture du blé dur, pour donner aux pâtes sèches un délicieux goût propre à ce terroir.

L'atelier M'Pâtes vous propose des pâtes qui ont lentement séchées à basse température afin de conserver leurs fibres. Elles vous apportent un goût unique et authentique de céréales. La gamme compte aujourd'hui 7 produits (natures et aromatisés).

OUVERTURE : sur rendez-vous au 06 30 71 67 03.

SEMOULE, PÂTES

Martial et Géraldine
MARCHAUDON

L'Atelier M'Pâtes
Ferme des voisins
14 rue de voisins
91690 SAINT CYR LA
RIVIERE
geraldmar@wanadoo.fr
Tél : 06 72 07 05 13
[www.ateliermpates.
wordpress.com](http://www.ateliermpates.com)
Facebook : L'Atelier
M'Pâtes





Marie-Thé

100. HUILERIE LALUQUE

MANGEZ FERMIER : Agriculteurs dans l'Essonne et dans le Loiret, nous cultivons notre colza sur les deux départements et transformons les graines en huile lère pression à froid (nature, colza + noix, colza à l'ail-échalote en macération naturelle) et élaborons des condiments tartinades (au cresson de Méréville, tomate, poivron, panais, caviar colza) ainsi que des sablés et gâteaux.

OUVERTURE : A Angerville, retrouvez-nous sur rendez-vous ou dans les magasins inscrits sur notre site internet. Notre distributeur automatique à Bazoches les Gallerandes (45) contenant d'autres produits fermiers est ouvert 7j/7 24h/24. Visite de l'huilerie sur rendez-vous (groupes ou particuliers).

Marie-Thé
LALUQUE

50 rue du jeu de
Paume - 91670
ANGERVILLE
Tél : 06 82 12 19 35
huilerie.laluque@
gmail.com
Site : www.
huilerie-laluque.com/
Facebook : huilerie.
laluque



Thibault & Eudes

101. FERME DE GUILLERVILLE - LES FRÈRES D'ARMES

MANGEZ FERMIER : Bienvenue sur notre ferme familiale. Nous avons à cœur de favoriser la biodiversité dans nos champs, de cultiver de nouvelles plantes éco-responsable (sorgho, safran, etc.) dans une démarche « zéro résidus de pesticides ». Nous transformons à la ferme des farines (blé, orge, orge torrifié, avoine, sorgho, etc.), de l'huile de tournesol, du safran, des graines (lentilles, pois chiches, pois jaunes et sorgho) et avons une gamme de produits à base de sorgho.

VIVEZ FERMIER : Nous accueillons les groupes (écoles, pédestres, mariages, centres aérés, foyers, EPHAD, etc.) pour créer des expériences uniques (séminaires, team building, cours de pâtisseries, visite de la ferme, visite du musée « les héros locaux du sud Essonne », repas champêtres, café associatif, etc.). Enfin, nous déclinons une action de solidarité car une partie de nos bénéfices est reversée à des œuvres caritatives.

OUVERTURE :
Ouverture et visite de la
ferme : sur rendez-vous et
le week-end.

Eudes et Thibault
COUTTE

2 Ter rue de la Mare
Guillerville
91410
SAINT ESCOBILLE
Tél. 06 76 94 53 23
scea.coutte
houdouin@outlook.fr



Ludovic

102. HUILERIE DE L'ORME CREUX

MANGEZ FERMIER : Agriculteur céréalier en agriculture de conservation pour favoriser la biodiversité, je cultive huit espèces différentes, du blé au lin, en passant par les pois fourragers, l'orge, la caméline, les féveroles et autres couverts végétaux. Mon huilerie à la ferme produit de l'huile de lin et de chanvre par pression à froid.

Je vous propose aussi des biscuits à la farine de lin et de chanvre.

Pour l'alimentaire comme pour l'entretien de la maison, tout est disponible ! Je vous propose également des farines de lin, de chanvre, du savon noir ménager, etc...

Nouveauté : Fabrication de pain au levain sur place.

OUVERTURE : à la boutique le mercredi de 16h à 18h, le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h ou sur rendez-vous.

Ludovic JOIRIS

24 rue de l'Orme
Creux
91410 CORBREUSE
Tél. 01 60 81 21 66 -
ludovic.joiris@free.fr
www.h-o-c.fr





**J'ADORE LE
MADE IN
ESSONNE**

#essonnetourisme



Design graphique: CD91/DCI - Réalisation: Essonne Tourisme

**Choisissez le meilleur des produits locaux
avec le Made in Essonne !**

essonnetourisme.com

Essonne
Tourisme

103. FERME DES SUEURS



Eloïse

MANGEZ FERMIER : Nous avons une passion, l'élevage, qui est « revenue » avec la nouvelle génération sur la ferme. Nous produisons des céréales et élevons des porcs et volailles : poules pour les œufs, poulets, pintades, oies, volailles festives. Avec l'atelier collectif de Rambouillet, notre gamme de produits charcutiers s'étoffe. Les colis de porc et de volaille sont disponibles sur commande. Notre boutique vous propose aussi les produits de producteurs locaux.

OUVERTURE : Retrouvez tous nos produits en vente à la ferme près de Dourdan (91) au Val Saint Germain tous les week-ends de février à décembre : le vendredi de 14h30 à 18h30 et le samedi de 10h à 12h.

Eloïse LEGRAND

Route des Sueurs
91530 LE VAL ST
GERMAIN
Tel. 06 73 09 31 63
fermedessueurs.com
fermedessueurs@
gmail.com
Facebook : Ferme.
Des.Sueurs



FRUITS, LEGUMES ET FLEURS FERME DE DECOUVERTE ET PEDAGOGIQUE

104. LES VERGERS DE CHAMPLAIN



Thibault

MANGEZ FERMIER : Retrouvez-nous dans notre cueillette de fruits, légumes et fleurs de saison ! Nous cueillons également pour vous nos produits, que vous retrouverez dans notre boutique comme dans les gares SNCF Panier Fraîcheurs.

OUVERTURE : Sur la période Estivale (juin à fin octobre) la boutique est ouverte du lundi au jeudi de 9h à 18h, du vendredi au samedi de 9h30 à 19h00, et dimanche de 9h30 à 19h00. La cueillette est ouverte aux mêmes horaires mais ferme 1h plus tôt que le magasin Pendant l'hiver, pas de cueillette (novembre à mai), boutique ouverte du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 15h à 18h. Le samedi de 9h30 à 19h.

VIVEZ FERMIER : Nous accueillons les classes pour des ateliers de saison !

Marie et Thibault
SAUSSIER

RN4 - La Croix Saint
Nicolas - 94510 LA
QUEUE EN BRIE
Tél. 01 45 94 66 84
info@vergers
dechamplain.fr
www.vergers
dechamplain.fr
Drive : [https://
vergersdecham-
plain94.drive
-fermier.fr/](https://vergersdechamplain94.drive-fermier.fr/)



LAIT D'ÂNESSE, COSMÉTIQUES, FERME DE DECOUVERTE ET PEDAGOGIQUE

105. ASINERIE FRANCILIANES



Emilie

MANGEZ FERMIER : Notre exploitation est inédite : insérée en partie dans un Parc départemental ! Nous y élevons nos ânes dans des pâtures préservées, en agriculture biologique. Je vous propose mon lait d'ânesse bio, mes cosmétiques et savons au lait d'ânesse.

OUVERTURE : Notre boutique est ouverte le vendredi de 17h 30 à 19h et le samedi de 10h à 12h.

VIVEZ FERMIER : Nous accueillons jusqu'à 30 enfants par groupe, possibilité de deux sessions consécutives pour accueillir 60 enfants. Les groupes d'adultes sont également bienvenus sur la ferme (jusqu'à 40 personnes). L'asinerie est également ouverte aux visiteurs individuels de janvier à août sur réservation. Public accueilli : Centre de vacances - Cycle 1 - Cycle 2 - Cycle 3 Equipement : Salle couverte

Famille ARTUS

86 rue des Bordes
94430
CHENNEVIERES
SUR MARNE
Tél. 06 61 59 12 12
contact@francilianes.fr
www.francilianes.fr
www.teliane.fr
Facebook : Asinerie
Francilianes



VOTRE PANIER FRAÎCHEUR VOUS ATTEND AU RAYON GARE !



DANS VOTRE GARE UNE FOIS
PAR SEMAINE.



VOS MARÂÎCHERS LOCAUX VIENNENT JUSQU'À VOUS

Dans le cadre du projet « panier fraîcheur, 16 marâchers et arboriculteurs franciliens dont 4 du réseau Bienvenue à la ferme viennent proposer des paniers composés de fruits et légumes de saison (5 à 20€) en direct de la ferme dans 25 gares SNCF de la région

Retrouvez la liste des gares concernées sur www.transilien.com/fr/page-editoriale/des-produits-maraichers-en-gare

LES YVELINES

aux 3 visages paysagers

Dans le grand nord-ouest et le sud du département, les cultures de céréales, colza, tournesol et pois dominent les paysages agricoles. Les champs sont généralement couronnés par la lisière de bois ou ornés de bosquets d'arbres isolés. Du printemps à l'été admirez-y les couleurs vert tendre, jaune, violette et or, au gré de la pousse puis des floraisons de blé, colza, tournesol, phacélie et autres cultures !

Dans l'Hurepoix, et la Vallée de Chevreuse, au centre sud du département, se déploient dans une ambiance « plus intime » prairies, bosquets, bois et pâtures dans de petites vallées. L'élevage et le maraichage s'y côtoient.

Enfin, dans la ceinture de Paris et une partie de la Vallée de la Seine, au Nord-Ouest des Yvelines se trouve davantage de vergers, de cultures maraichères et occasionnellement horticoles. En effet, l'emprise de la capitale a favorisé le développement au XIX^{ème} siècle des productions les plus difficiles à conserver et à transporter : fruits, légumes et fleurs. Des espaces cependant de plus en plus urbanisés.



FERME DE PONTALY (N° 111)



FERME DE GUÉHERVILLE (N° 107)



FERME DE SAINT CORENTIN (N° 120)

A DÉCOUVRIR :

- Côté Patrimoine :

les villages de Charme de :

o **Houdan** et son beau centre médiéval aux maisons à pans de bois, bâti autour de son donjon du XIIème siècle

o **Monfort l'Amaury** :

Accroché à flanc de collines, surplombé par les ruines du château de la Duchesse Anne de Bretagne

o **Montchauvet** niché au cœur de la superbe Vallée de la Vaucouleurs.

o **Chevreuse** : au bord de l'eau, ses petits ponts, ses lavoirs et son château de la Madeleine

o **Rochefort-en-Yvelines**, ses ruelles sinueuses et son église édifiée au XIIe siècle.

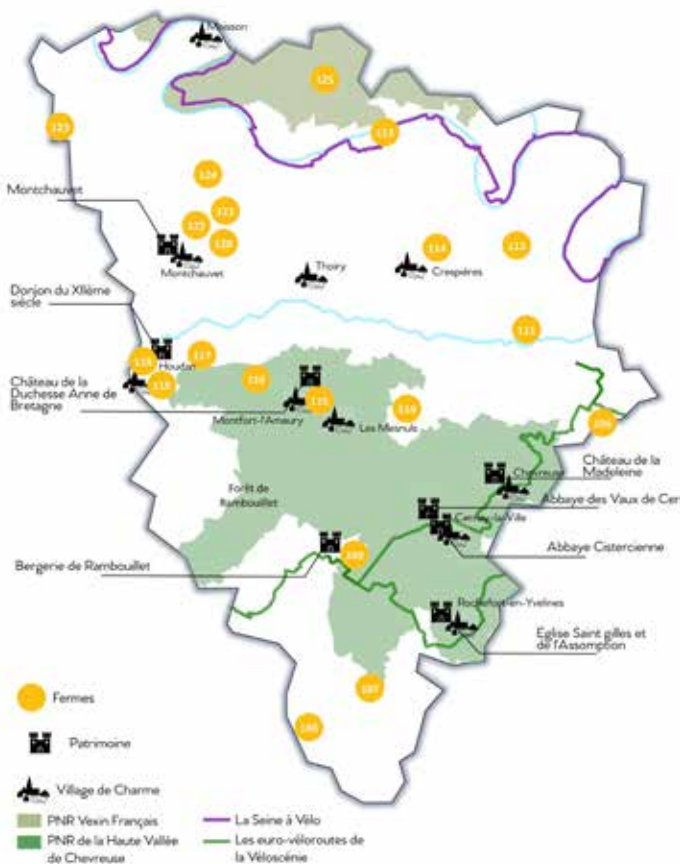
o **Cernay** et l'Abbaye cistercienne des Vaux de Cernay 12ème siècle

Nature : Le parc naturel de la Vallée de Chevreuse, le parc Départemental de la Boucle de Montesson et la Fôret de Rambouillet

VOS RENDEZ-VOUS :

o **Le Grand marché fermier**
Pari fermier à la bergerie Nationale de Rambouillet les 5, 6 et 7 mai 2023

o **Le Brame du cerf en forêt de Rambouillet**
en septembre-octobre



106. FERME DE VILTAIN



La famille
Dupré-Des Courtils

MANGEZ FERMIER : Notre passion, l'agriculture, c'est de famille depuis les années 1930. Nous cultivons nous-même les céréales qui nourrissent nos vaches laitières. Nos produits laitiers sont fabriqués à partir du lait de la traite du matin : yaourts, faisselles, fromages blancs, laits fermentés, confiture de lait... Retrouvez nos produits laitiers, ainsi que les produits d'agriculteurs et producteurs partenaires dans notre boutique. Notre cueillette, un grand potager créé il y a près de 40 ans, vous permet de cueillir de nombreuses variétés de fruits, légumes et fleurs.

OUVERTURE : Le « marché de la ferme » du lundi au samedi: 9 h à 19 h, le dimanche: 10 h à 19 h. La cueillette : d'avril à novembre, du mardi au dimanche de 9h à 19h. Les horaires évoluent en fonction de la saison

VIVEZ FERMIER : Vous pouvez assister à la traite de nos vaches et voir les petits veaux tous les jours de l'année : visite en accès libre. Visite guidée sans réservation chaque mercredi à 15h de notre étable, explications sur la vie des vaches, leur alimentation, leur reproduction, les veaux et dégustation de lait frais. Les visites scolaires sont possibles toute l'année, uniquement sur rendez-vous : visites guidées de l'étable, ou bien, visite de la cueillette. La réservation est nécessaire par mail à secretariat@viltain.fr



Famille DUPRÉ - DES
COURTILS

Chemin de Viltain
78350 JOUY-EN-
JOSAS
Tél. 01 39 56 38 14
secretariat@viltain.fr
www.viltain.fr
Facebook
& Instagram : La
Ferme de Viltain



Christophe

107. FERME GUÉHERVILLE

MANGEZ FERMIER : Nous avons à cœur de faire concilier agriculture et apiculture ! Notre ferme produit des céréales, du colza et des betteraves. Nous avons des ruches, qui nous permettent de vous proposer notre gamme de trois miels.

OUVERTURE : Nous vous informons quelques jours à l'avance de nos créneaux d'ouverture pour venir chercher votre miel sur la ferme : consultez sans modération notre page facebook !

MIEL

Christophe
HILLAIRET

12 chemin des
Ouches Guéherville
78660 ABLIS
Tél. 06 59 29 23 70
gueherville@orange.fr
Facebook : Ferme de
gueherville



Dominique & Marieke

108. FERME DE PRESLES

VIVEZ FERMIER : La Ferme de Presles est située à 10 minutes de Rambouillet sur la commune de Prunay-en-Yvelines au sud des Yvelines et propose 3 gîtes de 2 à 25 personnes. En plein cœur des champs, notre magnifique corps de ferme, typique de la Beauce avec ses longs bâtiments agricoles et sa cour fermée de 2 000 m² est le lieu idéal pour un séjour professionnel, en famille ou entre amis en toute tranquillité...

OUVERTURE : sur réservation.

GÎTES

Marieke
COOLEN-POYAU

Ferme de Presles -
78660 PRUNAY-EN-
YVELINES
Tél. 06 81 06 23 65
fermedepresles@gmail.com
[www.laferme
depresles.com](http://www.laferme
depresles.com)





Corinne

109. FERME DE LA VILLENEUVE

MANGEZ FERMIER : Chez nous à la ferme, nous élevons vaches, chèvres, moutons, cochons et volailles ! Vous retrouverez ainsi du lait cru, des fromages de chèvres, des yaourts au lait de vache, des oeufs, des caissettes de viandes (veau, porc, boeuf), plats cuisinés et terrines. Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs : légumes, miel, huile, farine.

OUVERTURE : Magasin ouvert toute l'année sauf en août, du mercredi au dimanche de 10h30 à 12h30. En hiver, du lundi au samedi de 17h30 à 19h. Fermé le jeudi matin.

Corinne EBSTEIN

60 rue du Champ de
Courses
78120
RAMBOUILLET
Tél. 06 11 50 33 87
corinne.ebstein@
orange.fr



Guillaume

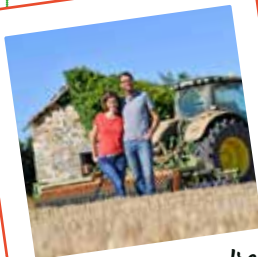
110. FERME DE MAUREPAS

MANGEZ FERMIER : Venez découvrir notre ferme située au cœur de la ville nouvelle. Nous élevons des poules pondeuses, des volailles, des porcs et un petit troupeau de vaches de race charolaise. Tous nos animaux sont en plein air et sont nourris avec nos céréales, que nous produisons en agriculture raisonnée. Retrouvez toutes les semaines des viandes différentes à la boutique, ainsi que nos oeufs !

OUVERTURE : Mercredi de 16h à 19h , vendredi de 16h à 19h, samedi de 10h à 12h.

Guillaume LAVIELLE

31 rue de Coignères
78310 MAURÉPAS
Tél. 07 86 14 76 93
fermedemaurepas@
gmail.com



Cécile & Alexandre

111. FERME DE PONTALY

MANGEZ FERMIER : Agriculteurs à Bailly depuis 4 générations, nous sommes producteurs de végétaux sur 160 ha. Situés à 10 minutes de Versailles, nous cultivons une grande variété de plantes en agriculture biologique. Nous vous proposons en vente directe nos lentilles de toutes les couleurs, nos pois chiches, notre quinoa, notre chia, nos huiles (tournesol, lin, colza, caméline), nos graines de lin. Depuis 2023, nous produisons également des oeufs bio.

VIVEZ FERMIER : Nous vous accueillons aussi dans nos 3 gîtes champêtres pour un séjour totalement dépaysant à 20 minutes de Paris ! Nous sommes très heureux de faire découvrir notre métier et son évolution au travers d'ateliers pédagogiques ludiques et éducatifs autour des céréales, de la filière du blé au pain, du bâti agricole et des machines.

CAPACITE : 30 personnes (1 classe). Accueil de groupes uniquement.

Durée de la visite : 1h 30 à 2 h.

OUVERTURE : sur rendez-vous.

Alexandre
et Cécile RUECHE

Route de
Fontenay - Chemin
des Moulineaux -
78870 BAILLY
Tél. 06 87 48 04 46
fermedepontaly@
hotmail.com
www.ferme
depontaly.fr



112. SERRES DES PRINCESSES



Sixtine

MANGEZ FERMIER : Nous avons le plaisir de vous proposer notre gamme diversifiée de fleurs, fruits et légumes avec un large choix dans notre cadre champêtre classé du site de la Jonction.

OUVERTURE : 9h - 12h30 et 13h30 - 17h30.
Fermé : dimanche et jours fériés.

Sixtine CAYEUX

Lycée Horticole de
Saint Germain en
Laye
Route Forestière des
Princesses
78100 SAINT
GERMAIN EN LAYE
Tél. 01 30 87 18 18
06 63 37 18 32
serresdes
princesses@gmail.



113. FERME DE LA HAYE



Fabien & Antoine

MANGEZ FERMIER : A la ferme de la Haye, la culture de fruitiers résulte d'une longue tradition familiale. Nos arrières grands parents, grands-parents et parents étaient arboriculteurs avant nous ! Aujourd'hui, nous travaillons en famille sur une vingtaine d'hectares en maraichage et arboriculture en agriculture biologique. En 2017 nous avons ouvert à la ferme un point de vente pour nos fruits et légumes de saison. Vous y trouverez également des produits issus d'autres producteurs locaux d'Ile-de-France !

OUVERTURE : Mercredi, jeudi et vendredi 14h-19h. Samedi 10h-12h30 et 14h-19h. Retrouvez nous sur les marchés de Meulan les vendredis matin, Maurepas les mercredis et samedis matin, Fontenay le Fleury les mardis, vendredis et dimanches matin

FRUITS ET LEGUMES DE SAISON

Fabien et Antoine
FREMIN

2 chemin de la Haye
78130 LES
MUREAUX
fermedelahaye.8@
gmail.com
Site : <https://fermedelahaye.com/>
Facebook : Ferme de la Haye



114. MAISON PAULMIER



Thomas

MANGEZ FERMIER : La culture de légumes et fruits est une véritable affaire de famille depuis 4 générations ! Nous produisons pour vous une gamme complète de légumes de saison.

OUVERTURE : Mardi et vendredi de 14h à 19h et samedi de 9h à 17h. Ouverture exceptionnelle le lundi de la Pentecôte. Présents sur le marché de Bois-Colombes les mercredis et samedis matins.

FRUITS ET LEGUMES

Thomas PAULMIER

2519 route Royale
78630 ORGEVAL
Tél. 06 72 99 91 26
maisonpaulmier@
gmail.com
Vente en ligne sur
maison-paulmier.fr

115. FERME DE LA VIGNETTE



Olivier

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons une **pension pour vos chevaux**. Nous avons 25 boxes spacieux, une carrière éclairée de 40 x 40 m², et 20 ha de pâtures. Vous choisissez entre deux formules : pré-box ou pré avec abri. Boxes 3 m x 3 m équipés, alimentation à base d'herbe, foin enrubbanné et céréales provenant de l'exploitation.

Olivier **COUPERY**

1 Chemin de la
Vignette
78490 MONTFORT
L'AMAURY
Tél. 06 80 58 66 27
o.coupery@gmail.com

PAINS, BRIOCHES, GATEAUX

116. FERME MOISAN-LE MOULIN DES MOISSONS



Jules & Emile

MANGEZ FERMIER : Nous vous proposons notre gamme de pains uniques : notre levain avec une base de farine de seigle et de miel, associé à notre farine de blé et à notre savoir-faire en sont les garants !

OUVERTURE : Drive à la Ferme le vendredi de 15h30 à 17h: Sur commande par SMS à Jules avant le mercredi minuit: 06 23 76 61 35.

Marchés : vendredi matin à Houdan, mercredi et le samedi matin à Rambouillet, le dimanche matin à Boulogne Billancourt «Chez Hélène», le samedi matin à Billancourt.

Nos pains sont aussi vendus en direct dans nos deux boutiques à Paris ! 18 rue de la Terrasse, 75017 Paris (01 73 75 67 44) et 2 rue Vavin, 75006 Paris (01 40 47 61 52).

Famille **WINOCOUR**

85 route de la Troche
78490
GROSROUVRE
Tél. 01 34 86 06 39
fermemoisan@orange.fr
Site : www.ferme.demoisan.fr/
Facebook : emile etjulesparis



LEGUMES, GAMME DE CANARD GRAS

117. FERME LE LOUP RAVISSANT



Jeffrey

MANGEZ FERMIER : Je vous propose une gamme de légumes de saison (tomates, courges, poireaux, pomme de terre, salades, tomates, aubergines, courgettes), ainsi qu'une gamme de produits fermiers frais et en conserve de canards (foie gras, magret, terrines de canard, choucroute de canard ...). Ma boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : mercredi et vendredi de 15h à 18h et samedi de 9h à 12h30.

Jeffrey **VANHALST**

3 Route de Richebourg
78550
BAZAINVILLE
Tél. 01 34 87 69 65
lafermeduloupravis-sant@gmail.com
Site : <https://www.fermeduloup.ravissant.com/>
Facebook : Le loup Ravissant et Le Local de Saison

118. RUCHER FRISSON



Amaury

MANGEZ FERMIER : Initié à l'apiculture dès mon plus jeune âge par mon père, j'ai décidé de faire de ma passion ; mon métier. Je travaille ainsi avec mes abeilles dont les ruches sont installées en différents secteurs du pays Houdannais. Elles produisent ainsi différents miels selon les lieux dans lesquelles elles résident : chacun sa typicité florale qui évolue au fil de la saison du printemps à l'été. J'aime par ailleurs transmettre et partager ma passion des abeilles pour sensibiliser à leur présence et à leur rôle : sur rendez-vous, n'hésitez à venir me rencontrer dans mes ruchers !

Amaury FRISSON

9 avenue de la
république 78550
HOUDAN
mail : rucherfrisson@gmail.com,
Tel : 06 80 54 71 48
Site :
www.rucherfrisson.fr
Facebook : Rucher
frisson
Instagram :
rucher_frison



Pierre-Baptiste

119. FERME DU MOULIN

MANGEZ FERMIER : Notre élevage est constitué principalement de vaches limousines, nourries au bon foin et à l'herbe des prairies naturelles. Nous vous proposons des caissettes de bœuf, veau ou des lots plus légers (paupiettes, mijotés...) sur réservation ; ainsi qu'une gamme de plats préparés de viande.

OUVERTURE : Vente de viande sur réservation.
Portes ouvertes : Renseignements sur le site Internet.

VIANDES, PLATS CUISINÉS

**Pierre-Baptiste
NERE**

Chemin du Pont Neuf
78550 HOUDAN
Tél. 06 86 89 38 66
pbnere@orange.fr
[www.lafermedu
moulin-houdan.fr](http://www.lafermedu
moulin-houdan.fr)



PRODUITS LAITIERS - FROMAGES

120. FERME DE SAINT CORENTIN



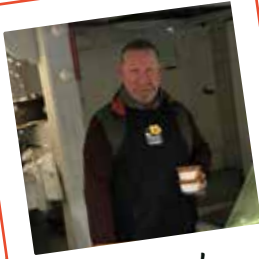
Fanny

MANGEZ FERMIER : Eleveurs de vaches laitières de race Jersaise, nous transformons l'ensemble de notre production en fromages et produits laitiers (yaourts, crème fraîche, faisselle, fromage blanc, fromage frais...).

OUVERTURE : Notre boutique vous accueille le mercredi de 14h30 à 18h et le samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h.

**Fanny DURAND
BOSCHUNG**

Allée des
Marronniers
78790 ROSAY
Tél. 06 82 08 21 88
[fermedesaint
corentin@gmail.com](mailto:fermedesaint
corentin@gmail.com)



Emmanuel

121. PISCICULTURE DE VILLETTE

MANGEZ FERMIER : Notre ferme est l'un des plus anciens élevages d'eaux vives de France. Nous élevons et affinons sur place des truites et autres salmonidés, mais aussi en saison des carpes кои magnifiques, des esturgeons... Dans nos ateliers, nous fumons au feu de bois truites et saumons, et préparons également de délicieuses conserves artisanales, rillettes et terrines de poisson. Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Du mardi au dimanche de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30.

VIVEZ FERMIER : Vous pourrez vous promener sur le parcours découverte, visiter notre écomusée, voir de nombreuses variétés de poissons, mais aussi admirer nos paons,

nos oies, nos canards, nos poules et mêmes quelques chats bienheureux. Sur réservation, nous proposons une passionnante visite guidée de 1h30 : écologie de la vallée, l'élevage des truites, écomusée, ateliers de fumaison et de conserverie... suivez le guide et bonne dégustation ! **CAPACITE :** Entrée libre et gratuite pour les individuels. Visite guidée sur réservation.

Emmanuel COUPIN

Rue de Rosay
78930 VILLETTE
Tél. 01 34 76 30 04
info@pisciculture.fr
site internet : www.pisciculture.fr



LEGUMES, FERME PEDAGOGIQUE ET DE DECOUVERTE



Xavier

122. MALOWE NATURE

MANGEZ FERMIER : Sur le site de notre ferme bordée par la rivière de la Vaucoleurs, nous vous accueillons pour vous faire partager les produits de la terre, de la graine à l'assiette. Nous cultivons des fruits et des légumes certifiés bio en permaculture et nous avons ouvert une boutique avec d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

VIVEZ FERMIER : Ressourcez-vous autour de nos 3 étangs de pêche, rentrez dans les enclos câliner et nourrir nos animaux, promenez-vous dans le potager. Notre espace restauration est ouvert sur réservation avec uniquement des produits frais. Nos espaces jeux en plein air et tables de pique-nique vous attendent !

OUVERTURE : Basse saison de 8h à 17h. Haute saison de 8h à 18h. Consultez notre site internet !

Xavier PEGARD

4 chemin de la Maladrerie
78790 ROSAY
Tél. 01 84 80 69 20
Site : www.malownature.com/
Facebook : Malowe Nature



VOLAILLES ENTIERES PRÊTES A CUIRE, VOLAILLE AU DETAIL, OEUFS



Erwan

123. FERME DES BOUILLOTS

MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la ferme des Bouillots! 3ème et 4ème génération sur la ferme, nous travaillons entre père et fils. Nous élevons des poules pondeuses, poulets de chair et pintades en plein air ! Elles disposent de grands parcours herbagés plantés en fruitiers et sont nourries principalement avec les céréales de la ferme.

Nous avons ouvert un magasin sur la ferme afin de vendre en direct nos produits : volailles prêtes à cuire entières (Poulets et Pintades), découpes (blancs, suprême, cuisses et ailes), rillettes, terrines et œufs frais, ainsi que ceux d'autres producteurs locaux !

OUVERTURE : Vendredi de 16h à 19h, samedi de 9h à 12h

Erwan et Jean-Pierre
GOUYETTE

22 rue Magloire
Douville
78270 CRAVENT
magasin-chez
lamere@outlook.fr
Tél : 0620054538
Site : <https://magasinfermier-chezlamere.fr/>
Facebook : Magasin fermier-Chez la mère

124. FERME DES VALLEES



Marie-Claudine

VIVEZ FERMIER : Producteurs de céréales en agriculture biologique, nous avons créé des gîtes à la ferme pour vous accueillir.

Nous serons ravis de vous en parler davantage et de vous accueillir dans nos **3 chambres d'hôtes** et dans notre **gîte** qui est aménagé pour les personnes en situation de handicap.

RÉSERVATION : www.fermedesvallées.com
contact@fermedesvallées.com - 06 78 79 51 48.

Marie-Claudine RAUX
LE DUFF

FERME DES VALLEES
 20 bis rue Henri
 Duverdin
 78200 SOINDRES
 Tél. 01 34 76 57 44
 06 78 79 51 48
[contact@ferme
 desvallées.com](mailto:contact@fermedesvallées.com)



Franck

125. LA FERME DU HAUBERT

MANGEZ FERMIER : Eleveurs de poulets, pintades de plein air et volailles festives, nous cultivons également pour vous des pommes de terre, salades, tomates, fraises et autres légumes de saison ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : vendredi de 10h à 19h, samedi de 9h à 19h, et le dimanche de 9h à 14h.

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons de venir pêcher la truite arc-en-ciel, truite fario ou saumons de fontaine dans nos étangs. Tables et barbecues vous attendent pour de bons moments partagés chez nous !

OUVERTURE : Pour la pêche : Tous les jours de 6h30 à 19h30 de début mars à fin octobre.

CAPACITE : 100 personnes.

VOLAILLES, FRUITS & LEGUMES - FERME
DE DECOUVERTE

Franck, Jérôme et
Sébastien EMERY

Ferme du Moulin du
Haubert
78440 - BRUEIL EN
VEXIN
Tél. 01 34 75 39 37
[ferme.du.haubert@
 orange.fr](mailto:ferme.du.haubert@orange.fr) - [www.la-ferme-
 du-haubert.fr](http://www.la-ferme-du-haubert.fr)



WWW.BIENVENUE-A-LA-FERME.COM :
LAISSEZ VOTRE AVIS SUR
VOTRE EXPÉRIENCE CHEZ NOUS !

**LA MARQUE QUI PORTE HAUT LES COULEURS
ET LES SAVEURS DE TOUTE LA RÉGION FRANCILIENNE**



**Déjà plus de 500 agriculteurs, producteurs, artisans,
et entreprises alimentaires arborent, sur plus de 3500 produits,
la marque de la région Île-de-France**

**« MANGER BIEN, MANGER SAIN,
C'EST MANGER FRANCILIEN »**

Île-de-France Terre de saveurs

2 rue Simone Veil - 93400 Saint-Ouen-sur-Seine

produiteniledefrance@iledefrance-terredesaveurs.fr

www.iledefrance-terredesaveurs.fr

 **Région
île de France**

UN VAL D'OISE

entre art et nature

Le Vexin et sa nature préservée

Au Nord-Ouest de Paris, le Vexin se distingue par la beauté de ses paysages, la diversité de ses milieux naturels et l'incroyable richesse de son patrimoine bâti. Constitué d'un vaste plateau calcaire où dominent les grandes cultures céréalières, le territoire est entaillé de vallées verdoyantes et boisées. Habités depuis des millénaires, les villages conservent les témoignages de leur riche passé.

La vallée de l'Oise au fil de l'Art

Reliant la Belgique à la Seine, la rivière Oise a creusé son passage dans la roche calcaire, ouvrant ainsi un axe navigable favorable au déploiement des activités humaines. Des villes se sont fortifiées sur les îles ou au sommet du relief. Au XIX^{ème} siècle, des peintres ont trouvé leur source d'inspiration au milieu de ce

décor si pittoresque de nature !

Face à la frénésie de la vie moderne, les artistes, tel que Van Gogh, Cézanne ou Pissaro ont sublimé sur leurs toiles la quiétude et la douceur de vivre au bord de l'eau toujours préservée aujourd'hui.

Le Pays de France, par monts et par vaux

Au Nord de Paris, ce beau pays vallonné tient son nom de son appartenance ancestrale au Royaume de France. Les grands seigneurs ont bâti des châteaux et forteresses sur les hauteurs, ont développé le commerce et favorisé l'exploitation des terres, aux pentes autrefois couvertes de vignes et de vergers. La forêt, ancien territoire de chasse, reste très présente et s'étend vers le Nord pour rejoindre la Picardie. Ces espaces boisés sont des lieux de nombreuses promenades où chemins et sentiers rejoignent parfois le cœur des villes, comme Montmorency.

VOS RENDEZ-VOUS

o **Fête des plantes du Château de La Roche-Guyon** les 6 et 7 mai

o **Evènement Goûtez le Vexin**, septembre-octobre : des Journées portes ouvertes chez les producteurs, dont plusieurs du réseau Bienvenue à la ferme !



A VOIR / A FAIRE :

- Coté patrimoine :

Le Château de Villarceaux, domaine historique, jardins remarquables et ferme écocentre de la Bergerie, Auvers, village des peintres, L'abbaye de Royaumont, Pontoise, ville d'Art et d'Histoire, Ecouen, village des peintres réalistes au XIXème siècle, La Roche-Guyon « Plus beau village de France »

- **Coté nature** : La forêt d'Ecouen, la forêt de Montmorency et ses balades contée « augmentées » (numérique), le parc naturel du Vexin

- Coté vélo et marche

- o La Seine à vélo
- o La Boucle de Théméricourt entre petites routes goudronnées et chemins ruraux
- o L'Avenue Verte London Paris
- o La Boucle d'Auvers à vélo
- o Toute Vos balades sur Val d'Oise my balade



LA ROCHE-GUYON CHATEAU POTAGER ©VOT





Stéphane

126. HUILERIE AVERNOISE

MANGEZ FERMIER : Nous cultivons, au cœur du Vexin, du colza, tournesol, cameline et pavot, que nous pressons à froid à la ferme pour vous proposer six huiles parfumées et variées ! Notre moulin nous donne également une farine T110, issue de notre blé. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Stéphane DUVAL

**Route de
Théméricourt
CD81 - 95450
AVERNES**
Tél. 01 30 39 22 70
06 11 19 07 28
sduval2@gmail.com
www.huilerie
-avernoise.com



Denis

127. FERME BRASSERIE DU VEXIN

MANGEZ FERMIER : Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre ferme Brasserie, en activité depuis 2001 ! Nous produisons des céréales depuis 3 générations au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin. Nous transformons une partie de notre orge en une gamme de bières locales ! Notre crédo : produire du champ à la chope... pour vous ! Nous vous proposons 2 gammes principales ainsi que des bières de saison.

OUVERTURE : samedi et dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h.

Denis SARGERET

**3 rue Croix des Ruelles
95450 THEMERICOURT**
Tél. 01 30 39 24 43 -
contact@biereduvexin.fr



Laurent

128. VERGERS D'ABLEIGES

MANGEZ FERMIER : Situés dans le cœur du Parc Naturel du Régional du Vexin français, nous sommes des arboriculteurs passionnés par notre métier. Nous travaillons en famille depuis plus de 30 ans et sommes spécialisés en fruits du verger, avec plus de 32 variétés de pommes, de poires, mais également des framboises, cassis, abricots et prunes ! Nous pratiquons une agriculture raisonnée, basée sur la connaissance fine de notre écosystème.

OUVERTURE : boutique ouverte le vendredi 10h-12h30 et 14h-19h et le samedi 10h-12h30.
Marchés : Puteaux Chantecop (dimanche matin).
Suresnes-Cité Jardin (jeudi et dimanche matin), Puteaux les Bergères (samedi matin).
Fermeture entre le 14 juillet et le 15 août, entre Noël et jour de l'an.

Laurent, Valérie,
Mathieu BARROIS

**Chemin
départemental 28 -
95450 ABLEIGES**
Tél. 01 34 66 10 56
06 08 80 60 66
barrois@les
vergersdableiges.fr
www.lesvergers
dableiges.fr



129. CUEILLETTE DE CERGY



Louis

MANGEZ FERMIER : Notre expérience depuis 1976 se conjugue avec adaptation et innovation chaque jour. Cueillez vos fruits et légumes frais, cultivés dans l'esprit d'une agriculture raisonnée et durable. Plus de 130 variétés de fruits et de légumes sélectionnés pour leurs qualités gustatives vous attendent, ainsi qu'un large choix de fleurs. Une boutique, « le marché de Caroline », vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Tous les jours. Plus d'informations sur notre site.

VIVEZ FERMIER : Ferme pédagogique, nous accueillons des groupes scolaires, maternelles et primaires sur réservation, selon deux thèmes au choix :

- au printemps, les fraises.
- à l'automne, les pommes.

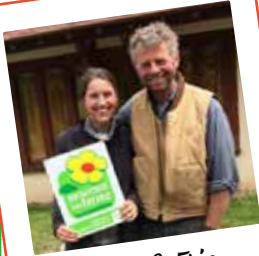
Famille THOMASSIN

Route de Courcelles
Le Petit Champ 95650
PUISEUX PONTOISE
Tél. 01 34 46 10 52
cueillettecery@orange.fr
www.cueillettedecery.fr/
Facebook- Instagram :
CueilletteCergy



VIANDE

130. FERME DE L'ARCHE



Sonia & Eric

MANGEZ FERMIER : Nous prenons soin d'un troupeau de vaches charolaises. Avec notre propre atelier de découpe et notre boutique, nous vous proposons notre viande locale de qualité, à un bon prix ! Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE GOURMAND : Nos colis de viande vous sont proposés sur réservation.

Eric et Sonia
VAN ISACKER

2 voie communale -
Le Fay
95640 BREANCON
Tél. 06 77 39 17 10
archeduvexin@gmail.com
www.ferme-arche.fr

FARINE, OEUFS, VIANDE, VOLAILLES, POULES PONDEUSES
FERME DE DÉCOUVERTE & PÉDAGOGIQUE

131. FERME DES SABLONS



Thibaud

MANGEZ FERMIER : Dans le Parc Naturel du Vexin, nous cultivons des céréales et veillons sur nos vaches Charolaises et Limousines comme sur nos cochons, poules pondeuses, canards et oies en plein air. Retrouvez ainsi en direct chez nous nos oeufs, notre viande : de boeuf, de veau et de porc, nos terrines et charcuterie, nos pommes de terre, nos farines issues de notre moulin à meule de pierre.

Adoptez vos poules : nous vendons également de jeunes poules pondeuses toute l'année, ainsi que des ornements (de mars à avril).

OUVERTURE : Lundi de 17h à 19h, mercredi de 9h à 12h, vendredi de 16h à 19h, samedi de 9h à 13h. Fermé les jours fériés. Nos distributeurs automatiques vous attendent 7j/7 et 24h/24.

Thibaud JOREL

6 rue des
Fossettes - Sente de
la procession
95650 GENICOURT
Tél. 06 84 23 93 18
fermedessablons@gmail.com
www.lafermedes
sablons.com
boutique.laferme
dessablons.com



VIVEZ FERMIER : Notre visite guidée de la ferme est adaptée à l'âge des enfants, à leur classe et à leur parcours pédagogique. Elle dure environ 1h30 le matin ou l'après-midi (avec possibilité de pique-niquer sur place) et est accompagnée d'un atelier en fonction des âges.

Vous partirez à la rencontre de nos animaux : vaches, poules, canards, oies, cailles, lapins, poneys, âne, cochons et serez incollables sur leur habitat, leur alimentation ou leur reproduction ! Vous découvrirez la passionnante culture des céréales : blé, orge, maïs, avoine, tournesol, pois, lin, ... jusqu'à la transformation de certaines d'entre elles en farine.

CAPACITE : 60 personnes - Réservation obligatoire. Plus d'informations sur notre site Internet.

132. AU JARDIN ENCHANTÉ



Thomas

MANGEZ FERMIER : Producteurs de plants horticoles, nous vous accueillons dans nos serres depuis 1985. Engagés dans une démarche de transition vers une gestion plus durable et circulaire nous cultivons en pots, plantes fleuries, plantes annuelles et vivaces, plants de légumes et d'aromatiques.

Nous vendons également arbustes, arbres, arbres fruitiers, végétaux d'ornement et rosiers d'autres producteurs de confiance ! Venez nous voir !

OUVERTURE : Tous les jours de 9h30 à 19h sans interruption

Thomas GRAZIANI

Au jardin enchanté
 357 Rte de Conflans
 95 220 HERBLAY
 Tél : 01 39 97 94 43
 Facebook : Au jardin enchanté



133. CUEILLETTE DE LA CROIX VERTE



Albéric

MANGEZ FERMIER : Cueillez, et mangez fermier : du champ à l'assiette, telle est notre devise. Depuis 1981, nous produisons de manière traditionnelle en plein champs des légumes, des fruits, des fleurs et des herbes aromatiques. Venez cueillir seul, ou en famille, sur plus de 50 hectares de jardin grandeur nature.

Vous y trouverez également notre nouveau magasin fermier avec d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : La cueillette est ouverte de mai à novembre. Le magasin, lui, restera ouvert toute l'année.

FRUITS, LEGUMES & FLEURS

Antoine, Thomas et
 Albéric THIROUIN

Route
 départementale 909
 95570
 ATTAINVILLE
 Tel. : 07 86 00 03 95
 Mail : Cueillette
 croixverte@gmail.com
 Site : www.cueillette
 -de-la-croix-verte.com
 Facebook :
 cueillettedelacroixverte

Le Tour de la SEINE-et-MARNE à PIED

SAMEDI
4 MARS
au
SAMEDI
8 JUILLET
2023

Le Codérando 77
fête ses **40 ans**
avec **40 étapes**

TOUT PUBLIC

- RANDONNÉES GRATUITES
 - INSCRIPTION en ligne
- www.randonnee-77.com

la Randonnée
C'est bon pour la santé, c'est bon pour le climat!

INFORMATIONS **CODÉRANDO 77** seine-et-marne@ffrandonnee.fr



seine&marne 77
LE DÉPARTEMENT



FFRandonnée
Les chemins ont leurs secrets à partager
Seine-et-Marne



Observatoire 2022

Bienvenue à la ferme c'est...



**UN RÉSEAU
QUI PÈSE DANS LE
MONDE AGRICOLE**

8000
adhérents
partout en France

58%
circuit
court

18%
font
les deux

24%
agri-
tourisme

UN GAGE DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ



100% des producteurs

suivent la charte de qualité Bienvenue à la ferme

basée sur les engagements de : transparence, traçabilité, lien avec le consommateur, production, transformation, développement durable et valorisation du patrimoine. Ces engagements sont vérifiés par les Chambres d'agriculture.

58%

des producteurs du réseau

sont sous signe officiel labellisé et/ou certification

- 30% en BIO
- 28% AOP/AOC/IGP
- 15% en Haute valeur environnementale
- 20% ont l'intention de se labelliser



70%

des producteurs du réseau

transforment leurs productions directement à la ferme

**Principaux canaux
de commercialisation :**
(en % d'adhérents)

- 97% en vente à la ferme
- 78% dans les commerces locaux (Commerçant détaillant + point de vente collectif + autre magasins de producteurs + GMS)
- 68% en restauration (Restaurants + restauration collective)
- 67% sur des marchés
- 46% en commerce en ligne (Drive fermier + E-commerce)
- 9% en casiers automatiques



93%

des clients

de Bienvenue à la ferme sont satisfaits de leur expérience**

**UNE SOURCE DE
DÉVELOPPEMENT
ÉCONOMIQUE**



Plus de

75%

du CA total est réalisé par les activités Bienvenue à la ferme pour **29%** des adhérents

En moyenne :

47% du chiffre d'affaires total de l'exploitation est généré par les activités Bienvenue à la ferme



Près d'1 Milliard d'€ de CA cumulé généré par les activités des adhérents Bienvenue à la ferme et Marchés des Producteurs de Pays

2 emplois temps plein en moyenne par ferme consacrés aux activités Bienvenue à la ferme



Plus d'1/3
des adhérents

veulent développer plus encore leur activité de diversification dans les 5 prochaines années

UNE MARQUE CONNUE ET RECONNUE



**Plus d'une
personne sur 2**
connait la marque **

1^{er} réseau agricole
en circuit court et agritourisme

Top 3 des marques circuit court et agritourisme qui inspirent le plus confiance avec Biocoop et Gîtes de France ***

400 000

visites en moyenne par mois, sur le site internet



Plus de **50 000** abonnés Facebook

Plus de **8700** abonnés LinkedIn

* Enquête menée du 15 avril 2022 au 21 juin 2022 dans le réseau Bienvenue à la ferme. 1067 répondants issus de tous les territoires (métropole et outre-mer)

** Étude Kantar menée pour Bienvenue à la ferme en 2022 sur la notoriété et le positionnement de la marque. 1052 répondants de 16 ans et plus, France entière

*** Étude Kantar menée pour Bienvenue à la ferme en 2020 sur la notoriété et le positionnement de la marque. 1054 répondants de 16 ans et plus, France entière

SUIVEZ NOUS ! SUIVEZ LES ACTUALITÉS DU RÉSEAU

> IDÉES GOURMANDES, ÉVÈNEMENTS
À LA FERME, TRAVAUX DE SAISONS...

Sur notre site :

bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-France

Sur Facebook : Bienvenue à la ferme Île de France

Sur Instagram : bienvenuealafermeiledefrance

> SUIVEZ NOS ÉVÈNEMENTS :

Les Printemps à la ferme : printempsalaferme.com

La Balade du Goût : www.balade-du-gout.fr



ILS NOUS ONT REJOINTS CETTE ANNÉE !

Ferme apicole de Métaczyk'Api (n°7) - Mélanie LAZARCZYK METAYER et Julien METAYER

Le Moulin du Grand Champ - Ferme des Epieds (n°27) - Alexandre LYON et Mélissa HERBETTE

Ferme de la Pouletterie (n° 93) - Gérald et Anastasia PIERPONT COLIBET

Ferme de la Tessonnerie (n°43) - Anne Charlotte et Sylvain BEAUGRAND-RIVIÈRE

Abeilles et Miel (n°22) - Rémi et Nicolas MARTIN

Les biquettes de Romnel (n°37) - Christelle BERTAUX et Jean Philippe BLUTEL

Rucher Frisson (n°118) - Amaury FRISSON

La Ferm'Meaux Pâtes (n°6) - Caroline PETIT et Xavier VANDEVOORDE





FERME DES GALACHES (N°76)

CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE REGION ÎLE-DE-FRANCE
01 64 79 30 65
idf.chambre-agriculture.fr

bienvenue-a-la-ferme.com/ile-de-france



Crédits photos : Chambre d'Agriculture de Région Ile-de-France, CDAE, Île-de-France, terre de saveurs, producteurs - Ne pas jeter sur la voie publique

CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE RÉGION ÎLE-DE-FRANCE,
SUR PAPIER RECYCLÉ, AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :