



# PREPAREZ NOËL



Avec le drive des producteurs locaux



*En cette fin d'année, la plupart des marchés de Noël et la Foire aux Dindes étant annulés, les deux **Communautés de Communes de Marcigny et Semur-en-Brionnais** s'associent aux producteurs locaux qui se sont coordonnés pour faciliter vos commandes pour les fêtes de fin d'année. Cette initiative vous donne la possibilité de vous fournir en produits locaux de qualité et également de soutenir les producteurs.*

***Ce catalogue vous permet de passer vos commandes auprès de 21 producteurs locaux et de les récupérer le 19 décembre prochain sur l'un des 3 relais répartis sur le territoire.***

*Les collectivités et les producteurs mettent tout en place pour vous apporter satisfaction. Cette démarche a toutefois été engagée dans des temps très courts pour faire face à une situation d'urgence. Aussi nous vous remercions d'être compréhensifs et indulgents sur l'organisation qui est mise en place.*

*Soyons solidaires, merci à vous*

*David CORDEIRO et Denis PROST,*

*Présidents des Communautés de Communes de Semur-en-Brionnais et Marcigny*

## MARCHE A SUIVRE :

- 1** Je remplis le bon de commande avec les références de produits commandés (je peux contacter les producteurs si j'ai besoin d'informations supplémentaires sur les produits, ou consulter leurs sites web ou pages facebook)
- 2** J'indique clairement mes coordonnées pour que ma commande puisse être confirmée par téléphone ou par mail et préparée. J'indique aussi **le point de retrait où je souhaite retirer ma commande**
- 3** **AU PLUS TARD LE 6 DECEMBRE**, je retourne mon bon de commande de préférence par mail à l'adresse suivante : **marchenoelenbrionnais2020@gmail.com**  
(Je peux aussi déposer mon bon de commande au format papier à la mairie de ma commune)
- 4** **Le 19 DECEMBRE**, je viens chercher ma commande **au point relais que j'ai choisi**  
(je règle sur place par chèque – prévoir un paiement séparé par producteur)

Les Communautés de Communes ne sont pas organisatrices de l'opération. Elles soutiennent les producteurs en coordonnant la communication. Elles ne sont donc pas responsables de la commercialisation, de la relation clients ou des recours éventuels de producteurs ou de clients (erreurs de commandes, encaissements, qualité ou disponibilité des produits...).



**Marcigny**  
Communauté de Communes

# Catalogue

BIEN NOTER LES REFERENCES INDIQUEES SUR VOTRE BON DE COMMANDE  
MERCİ DE PREVOIR UN PAIEMENT SEPARÉ POUR CHAQUE PRODUCTEUR

## 01- Gaec Bellevue

Anne & Julien VERCHERE  
Bellevue – 71110 CERON  
06 43 04 99 86  
a\_verchere@orange.fr



Nous sommes une exploitation familiale de 2 associés Julien et Anne Verchère. Nous disposons de 3 ateliers de production : atelier caprin, tout en transformation fromagère ; atelier bovin viande et un atelier ovin.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Fromage traditionnel FRAIS	Unité	2,40 €	BE 01-01
Fromage traditionnel JEUNE	Unité	2,40 €	BE 01-02
Fromage traditionnel BLEU Moelleux	Unité	2,40 €	BE 01-03
Fromage traditionnel BLEU Sec	Unité	2,40 €	BE 01-04
Fromage Cendre	Unité	2,75 €	BE 01-05
Fromage Noix	Unité	2,80 €	BE 01-06
Fromage Ciboulette, Echalotte, Persil	Unité	2,80 €	BE 01-07
Fromage Apéro	Sachet de 30	2,85 €	BE 01-08
Fromage Blanc Portion	Portion	1,35 €	BE 01-09

## 02- L'Escargot Brionnais

Corine RUBOD  
Vaux - 71110 BRIANT  
06 87 86 19 91  
corine.rubod@gmail.com  
lescargotbrionnais.free.fr



Nos escargots sont élevés en plein air, préparés de manière artisanale à la ferme avec des ingrédients de qualité

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
12 Escargots en Coquilles – Surgelé	Assiette alu de 1 douzaine	7,00 €	ES 02-01
24 Escargots en Coquilles – Surgelé	Sachet de 2 douzaines	13,20 €	ES 02-02
60 Escargots en Coquilles – Surgelé	Sachet de 5 douzaines	31,00 €	ES 02-03
12 Escargots en CROQUILLES – Surgelé	Barquette alu de 1 douzaine	7,00 €	ES 02-04
24 Escargots en CROQUILLES – Surgelé	Sachet de 2 douzaines	13,20 €	ES 02-05
60 Escargots en CROQUILLES – Surgelé	Sachet de 5 douzaines	31,00 €	ES 02-06
24 Escargots court-bouillonnés, Belle grosseur	Verrine de 2 douzaines	8,70 €	ES 02-07
36 Escargots court-bouillonnés, Moyen	Verrine de 3 douzaines	11,80 €	ES 02-08
60 Escargots court-bouillonnés, Belle grosseur	Verrine de 5 douzaines	19,60 €	ES 02-09
72 Escargots court-bouillonnés, Moyen	Verrine de 6 douzaines	22,30 €	ES 02-10
Escapéro	Verrine de 2 douzaines	7,50 €	ES 02-11
Escaper'Hot	Verrine de 2 douzaines	8,00 €	ES 02-12
Escargotine	Verrine de 80 gr (15-20 toasts)	6,90 €	ES 02-13
Cassolette d'escargots à la crème et aux champignons	Verrine de 2 douzaines	12,60 €	ES 02-14

## 03- La Chèvre Céronnaise

Valérie & Jean-Philippe BONNEFOY  
Les Jumatis - 71100 CERON  
03 85 25 18 67 / 06 74 57 11 87  
la-chevre-ceronnaise@wanadoo.fr  
www.lachevreceronnaise.fr



Producteurs de fromages depuis 25 ans. Nos vaches jersiaises ont un lait idéal pour faire de la crème. Pour les chèvres nous respectons le cahier des charges de l'AOP Charolais. Elles pâturent ou sont affouragées en herbe de mars à Toussaint, mangent du foin de bonne qualité, séché en grange l'hiver. Nos fromages sont au lait cru, moulés à la louche, retournés quotidiennement. Toutes ces attentions donnent des goûts propres à nos fromages qui évoluent en fonction des saisons et des soins que nous apportons à leur affinage.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Charolais aop	individuel	4,40 €	CH 03-01
Crottin de chèvre	individuel	1,40 €	CH 03-02
Rollin de chèvre	individuel	2,50 €	CH 03-03
Brique de chèvre cendrée	individuel	4,20 €	CH 03-04
Melangé (vache et chèvre)	individuel	1,60 €	CH 03-05
Galet de vache	individuel	1,50 €	CH 03-06
Apérichèvre	200g	6,00 €	CH 03-07

## 04- La Ferme des Hérons

Christophe JACQUY  
5267 Route de Melay – 71340 ARTAIX  
06 01 71 35 64  
lafermedeshérons@gmail.com  
Facebook : La ferme des hérons



La ferme des Hérons vous propose des volailles fermières (Poulets / Pintades) prêtes à cuire ainsi que des œufs tout au long de l'année. Du miel toutes fleurs produit sur le secteur est également en vente.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Miel toutes fleurs	Pot 1 Kg	11,00 €	HE 04-01

## 05- La Ferme de la Rivolière

Rachel BESANCON, Fabien & André JACQUET

La Rivolière – 71340 IGUERANDE

06 86 54 92 44

fabienjacq@hotmail.fr

<https://gaecdelarivoliere.wixsite.com/monsieur>



Notre exploitation familiale élève des bovins Charolais de façon extensive et raisonnée. Nos animaux pâturent de mars à décembre sur des prairies naturelles. Nous proposons des colis de viande bovine, de viande de veau, et de steaks hachés. Pour offrir, pour l'apéritif ou accompagner une salade nous proposons des pâtés et tartinades de bœuf. Profitez aussi de nos plats cuisinés. A conserver jusqu'à 3 ans.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Pâté Pur bœuf	Verrine 180 gr	5,00 €	RI 05-01
Pâté Pur bœuf à l'Orange et au Gingembre	Verrine 180 gr	5,00 €	RI 05-02
Pâté Pur bœuf à la moutarde de Bourgogne	Verrine 180 gr	5,00 €	RI 05-03
Pâté Pur bœuf au Cassis	Verrine 180 gr	5,00 €	RI 05-04
Pâté Pur bœuf façon Pot au Feu	Verrine 180 gr	5,00 €	RI 05-05
Tartinade de Bœuf au Piment d'Espelette	Verrine 180 gr	5,00 €	RI 05-06
Tartinade de Bœuf Tomates Séchées	Verrine 180 gr	5,00 €	RI 05-07
Coffret Verrines	4 * verrines 180gr	19,00 €	RI 05-08
Bolognaise pur Boeuf	Marmite 500gr	7,50 €	RI 05-09
Boeuf aux lentilles	Marmite 500gr	9,00 €	RI 05-10
Chili con carne	Marmite 500gr	9,00 €	RI 05-11
Le Trio ( Bolo, Boeuf aux lentilles, Chili con carne )	3* Marmites 500gr	25,00 €	RI 05-12

## 06- La Ferme du Lac

Eric & Guillaume BARATHON

Le Lac – 71110 ANZY-LE-DUC

06 27 95 04 08

gaec.desallees@ornage.fr



A Anzy-le-Duc, notre GAEC est composé de deux associés père et fils. Nous élevons 110 vaches de race charolaise en agriculture biologique depuis mars 2020 et développons la vente directe depuis quelques mois. Nos bêtes sont engraisées à partir des aliments produits sur la ferme ainsi que l'herbage de la vallée de l'Arconce. Nous proposons de la viande en colis ou au détail sur réservation ainsi que des bocaux de produits transformés et steaks hachés congelés que nous avons en permanence en stock.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Tartinade de bœuf citron romarin	Bocal de 80 g	3,70 €	FE 06-01
Pâté pur bœuf Bio	Bocal de 180 g	4,60 €	FE 06-02
Bolognaise de bœuf Bio	Bocal de 200 g	4,50 €	FE 06-03
Bolognaise de bœuf Bio	Bocal de 500 g	8,00 €	FE 06-04
Bœuf bourguignon cuisiné Bio	Bocal de 500 g	10,00 €	FE 06-05
Pâté pur bœuf tomate séchée piment d'Espelette	Bocal de 180 g	5,00 €	FE 06-06

## 07- Les Héritiers Lamy

Bernard LAMY

Vassy – 71110 ANZY-LE-DUC

06 89 95 15 81 / 03 85 25 07 49

bernard.lamy71@gmail.com

[www.lesheritierslamy.com](http://www.lesheritierslamy.com)



Toutes les vignes sont situées dans l'aire d'appellation Mercurey. Elles sont cultivées de manière « raisonnée ». L'élevage se fait en fûts de chêne pendant environ 14 mois. Ces vignes sont à pleine maturité. Très beaux Millésimes avec une riche gamme aromatique offrant d'importantes capacités de garde.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Bourgogne ALIGOTE Vieille Vigne 2018	Carton de 6 bouteilles de 75 cl	42 €	LA 07-01
Bourgogne rouge « Clos Laval » 2014	Carton de 6 bouteilles de 75 cl	42 €	LA 07-02
Bourgogne rouge « Clos Laval » 2015	Carton de 6 bouteilles de 75 cl	48 €	LA 07-03
Mercurey Les Libertins Vieille Vigne rouge 2017	Carton de 3 bouteilles de 75 cl	45 €	LA 07-04
Mercurey Les Libertins Vieille Vigne rouge 2017	Carton de 6 bouteilles de 75 cl	90 €	LA 07-05
Mercurey 1° cru Clos des Montaigus rouge 2016	Carton de 3 bouteilles de 75 cl	54 €	LA 07-06
Mercurey 1° cru Clos des Montaigus rouge 2016	Carton de 6 bouteilles de 75 cl	108 €	LA 07-07
Mercurey 1° cru Clos des Montaigus Blanc 2018	Carton de 3 bouteilles de 75 cl	57 €	LA 07-08
Mercurey 1° cru Clos des Montaigus Blanc 2018	Carton de 6 bouteilles de 75 cl	114 €	LA 07-09

## 08- Pontet Pierre

Les Plains – 71110 BAUGY

03 85 25 44 84 / 06 79 71 42 37

pontet.pierre@wanadoo.fr



Vente directe de volailles de ferme élevées en plein air, abattues sur l'exploitation (Abattoir certifié DSV) depuis 1993.

PRODUIT	POIDS	PRIX / Kg	REF
Poulet	De 1,8 kg à 2,5 Kg et +	10,10 €	PO 08-01
Pintade	De 1,7 kg à 2,2 Kg	10,40 €	PO 08-02
Canette	De 2 kg à 2,5 Kg	10,10 €	PO 08-03
Dinde – Petite	De 3 kg à 4, Kg	12,60 €	PO 08-04
Dinde – Grosse	De 5,5 kg à 6,5 Kg	12,60 €	PO 08-05
Oie	De 3,8 kg à 4,5 Kg	13,50 €	PO 08-06
Chapon	De 3,2 kg à 4 Kg	18,40 €	PO 08-07

## 09- Les Jardins de Saphir

Antoine PIGEAT  
Les Menards – 71110 ARTAIX  
06 79 51 66 46 / 06 30 98 32 58  
[lesjardinsdesaphir@gmail.com](mailto:lesjardinsdesaphir@gmail.com)  
[www.lesjardinsdesaphir.com](http://www.lesjardinsdesaphir.com)



Nous sommes maraîchers à Artaix depuis 9 ans, et cultivons nos légumes de manière raisonnée en respectant notre environnement sans herbicides ni pesticides. Initialement, nous avons commencé à cuisiner notre surplus de légumes pour ne rien jeter puis il y a 5 ans, nous avons pris le virage et décidé de cuisiner toute notre production et de commercialiser en direct. Nos recettes sont uniques et sont le fruit de longs mois d'essais et de réflexions. Elles sont réalisées sans conservateurs ni colorants dans notre atelier de transformation, à la ferme. C'est ce niveau d'exigence qui nous a permis d'intégrer le prestigieux "Collège Culinaire de France" dont nous sommes fiers de porter les valeurs et le discours.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
L'Apéro du Jardin : Tartinades de légumes (Auberginade, Courginade, Pouvronnade)	3 pots de 90g présentés en pochette	13,00 €	SA 09-01
L'Apéro Exotique : Tartinades de légumes (La Tex-Mex, L'Orientale, L'Indienne)	3 pots de 90g présentés en pochette	13,00 €	SA 09-02
Les Pickles : Légumes dans un mélange vinaigré et sucré (Courgettes cumin, courgettes curry et cornichons aigre-doux)	3 pots de 180g présentés en sachet	16,00 €	SA 09-03
P'tit Dej. A Deux : Confiture Fraise-chocolat, tomates vertes cannelle, pumpkin butter)	3 pots de 120g présentés en pochette	15,00 €	SA 09-04
Lot Fromages : Confiture courgettes-menthe, tomates vertes cannelle, confit de betteraves rouges au carvi)	3 pots de 100 à 120g présentés en pochette	12,00 €	SA 09-05
Cochon "Henriette" : Auberginade, courginade, poivronnade, pickles de cornichons, rillettes de porc de la Ferme de Cintrat (03)	3 pots de 90g, 2 pots de 180g présentés dans un sac Apéro	22,00 €	SA 09-06
Cochon à la campagne : Auberginade, courginade, poivronnade, pickles de cornichons, pâté de campagne de porc de la Ferme de Cintrat (03)	3 pots de 90g, 2 pots de 180g présentés dans un sac Apéro	22,00 €	SA 09-07

## 10- Lulugreen

Lucie CHAMBONNIER  
Les Fleuriats – 71340 IGUERANDE  
06 50 43 91 44  
[lulugreencosmetiques@gmail.com](mailto:lulugreencosmetiques@gmail.com)  
[www.lulugreencosmetiques.fr](http://www.lulugreencosmetiques.fr)



Fabrication artisanale de savons (saponification à froid) et cosmétiques solides, uniquement à partir d'ingrédients naturels, d'origine biologique. Emballages minimalistes recyclables ou réutilisables, pour un objectif : ZÉRO DECHET.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
SAVON TOUDOU, à l'avocat et argile blanche	100g emballage papier kraft	6,50 €	LU 10-01
SAVON MIELLEUX, au beurre de karité et miel	100g emballage papier kraft	6,50 €	LU 10-02
rouge	100g emballage papier kraft	6,50 €	LU 10-03
SAVON BLACK&MINT, au beurre de karité, charbon	90g emballage papier kraft	6,50 €	LU 10-04
SAVON ORIENTAL, à l'huile d'argan et au rhassoul	100g emballage papier kraft	6,50 €	LU 10-05
SAVON au choix* dans une boîte métal réutilisable	90g ou 100g Boite métal	9,00 €	LU 10-06
SHAMPOING SOLIDE FAMILY, tous types de cheveux	70g emballage papier kraft	10,00 €	LU 10-07
SHAMPOING SOLIDE SHEHERAZADE, cheveux secs	70g emballage papier kraft	10,00 €	LU 10-08
SHAMPOING SOLIDE au choix*	70g Boite métal réutilisable	12,50 €	LU 10-09
MINI SHAMPOING SOLIDE au choix*	20g Boite métal réutilisable	4,50 €	LU 10-10
DÉO DOUCEUR	50g Boite métal	9,50 €	LU 10-11
solide*)	Pochon en jute	9,90 €	LU 10-12
Le pochon du petit renne (savon*, mini shampoing solide*, filet à savon, porte savon luffa)	Pochon en jute	19,90 €	LU 10-13
Le pochon du père Noël (savon*, mini shampoing solide*, filet à savon, porte savon luffa)	Pochon coton bio et imperméable fabriqué à Semur en brionnais	24,90 €	LU 10-14
Le pochon de la mère Noël (savon*, mini shampoing solide*, filet à savon, déo douceur)	Pochon coton bio et imperméable fabriqué à Semur en brionnais	29,90 €	LU 10-15

\* Vous pourrez préciser votre choix par mail ou vous serez contactés dès réception des bons de commande

## 11- Les Champignons du Brionnais

Karine FAGE  
Farges – 71110 BRIANT  
06 19 98 14 28  
[contact@leschampignonsdubrionnais.fr](mailto:contact@leschampignonsdubrionnais.fr)  
[www.facebook.com/leschampignonsdubrionnais/](http://www.facebook.com/leschampignonsdubrionnais/)



Des champignons sains, frais et prêts à être cuisinés ! (Re)découvrez nos pleurotes pour agrémenter vos repas de fête, pour offrir ou simplement se faire plaisir ! En direct de la ferme, où nous les cultivons de manière artisanale et naturelle, dans l'ancien chai réhabilité par nos petites mains ! Vendus extra frais juste après la récolte, nos champignons peuvent se conserver au frigo 5 jours dans leur sachet kraft. Pour augmenter leur durée de conservation, la meilleure méthode reste de les cuisiner au préalable (vous pourrez alors les congeler, faire des bocaux...). Photos, infos & recettes sur notre page Facebook.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
PLEUROTÉS – Champignons Frais	250g (en sachet kraft)	3,50 €	CH 11-01
PLEUROTÉS – Champignons Frais	500g (en sachet kraft)	7,00 €	CH 11-02

## 12- Plaisirs Simples

Catherine CASTILLE

Les Chardonnières – 71110 ST JULIEN DE JONZY

03 85 84 07 67

catherine.castille0272@orange.fr

www.plaisirssimples.fr



Ces plantes de mon jardin, cultivées ou sauvages, sont transformées simplement, pour le confort et le bien être du corps. Les huiles de soins, baumes, Vinaigre des 4 Voleurs font partir de l'armoire aux plantes de nos ancêtres, et ne demandent qu'à renaitre, une histoire de femmes. Paysanne Herboriste depuis 25 ans, tous les ingrédients sont certifiés agriculture biologique et S.I.M.P.L.E.S

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Vinaigre des 4 Voleurs	flacon bleu / Spray 100 ml	6,50 €	PL 12-01
Baume Calendula	Pot en verre 30g	10,00 €	PL 12-02
Baume des Compagnons	Pot en verre 30g	10,00 €	PL 12-03
Baume Gratouille	Pot en verre 30g	10,00 €	PL 12-04
Baume Consoude	Pot en verre 30g	10,00 €	PL 12-05
Huile de Millepertuis	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-06
Huile de Camomille	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-07
Huile de Pâquerette	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-08
Huile de lavande	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-09
Huile d'Arnica	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-10
Huile de Roses	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-11
Huile d'Armoise	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-12
Huile de Plantain	Flacon verre 30 ml	7,50 €	PL 12-13
P'tit pot « Soins des Lèvres »	Pot métal noir 15g	5,00 €	PL 12-14
P'tit pot « Mots de Tête »	Pot métal noir 15g	5,00 €	PL 12-15

## 13- Rosa Canina

Laurène KAMINSKI

Tardire - 71100 ST JULIEN DE JONZY

06 76 96 30 99

sorgina@riseup.net



Je cueille, produit et transforme des plantes aromatiques, médicinales, sauvages ou cultivées. Les plantes sauvages proposées ont été cueillies à la main de manière respectueuse afin de préserver la ressource et l'environnement. Les lieux de cueillettes sont choisis afin de garantir la meilleure qualité des produits. Les plantes cultivées proposées ont été produites dans le respect de la terre, en suivant des méthodes de production économes, écologiques et artisanales. Ma gamme est labellisée en Agriculture Biologique (ou en conversion). Les autres matières premières utilisées pour les transformations sont issues d'une agriculture suivant mon éthique professionnelle. Les abeilles font également partie de cette aventure avec un petit rucher familial qui me permet d'avoir une petite production de miel toutes fleurs de saison (printemps et été).

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
<b>Tisane (selon stock)</b>			
Bel hiver : frêne, sauge, menthe poivrée, thym	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-01
Sauvage : sarriette, ortie, origan, sureau noir	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-02
Solstice : primevère, lierre terrestre, ronce	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-03
Allons danser : noisetier, vigne rouge, cassis, frêne, bouleau	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-04
Duo : menthe bergamote, menthe poivrée, soucis	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-05
Lune rouge : sauge, achillée, soucis, mauve	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-06
Lendemain de soirée : frêne, ortie, cassis, reine des prés, églantier	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-07
lune blanche : framboiser, noisetier, reine des prés	Entre 25 et 30 Gr	3,50 €	CA 13-08
Sel Ortie	70 Gr	4,00 €	CA 13-09
Sel Ail des ours	70 Gr	4,00 €	CA 13-10
Sel Achillée	70 Gr	4,00 €	CA 13-11
Vinaigre de cidre à la mûre	25 Cl	4,00 €	CA 13-12
Vinaigre de cidre aux de fleurs sureau (selon stock)	25 Cl	4,00 €	CA 13-13
Sirop Mûres	25 Cl	3,50 €	CA 13-14
Sirop Lavande	25 Cl	3,50 €	CA 13-15
Miel toutes fleurs (selon stock)	250g	4,00 €	CA 13-16
Miel toutes fleurs (selon stock)	500g	7,00 €	CA 13-17
Miel toutes fleurs (selon stock)	1 kg	13,00 €	CA 13-18

Minimum de commande 10 €

## 14- Gaec des Sources

Pénélope PERRIN

La Mollerie – 71340 ST BONNET DE CRAY

06 15 03 08 16

gaecdessources71@gmail.com



Elevage de volailles plein air. Elevage raisonné et respectueux de l'environnement et du bien être animal.

PRODUIT	POIDS	PRIX / Kg	REF
Poularde de Noël	Pièce de 2 à 2,4kg environ	14,50 €	SO 14-01

## 15- Sylvie Luminet

Sylvie LUMINET

Les Matheys – 71340 CHENAY-LE-CHATEL  
06 38 01 42 56

sylvie\_gey@yahoo.fr

<https://www.facebook.com/maisonluminet>



Sur nos terres à Chenay le Chatel, je cultive et entretiens les plantes aromatiques et médicinales en Agriculture Biologique. Au fil des saisons ces fleurs, plantes ou baies entrent dans la composition de liqueurs et de bières réalisées en partenariat avec la brasserie/distillerie de mon époux Julien, située sur le même site, pour un circuit de production extra court !

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Bière blanche au sureau	3 x 75 cl	15,00 €	SY 15-01
Bière ambrée au coquelicot	3 x 75 cl	15,00 €	SY 15-02
Bière blonde achillée millefeuille	3 x 75 cl	15,00 €	SY 15-03
Liqueur de verveine digestive 35° alc	35 cl	25,00 €	SY 15-04
Liqueur de verveine apéritive 18°alc	50 cl	20,00 €	SY 15-05
Liqueur de mélisse 35°alc	35 cl	25,00 €	SY 15-06
Liqueur de cynorrhodon 25° alc	20 cl	15,00 €	SY 15-07
Liqueur de coquelicot 18°alc	20 cl	15,00 €	SY 15-08
Liqueur de tilleul 30°alc	20 cl	15,00 €	SY 15-09
Cerises à l'eau de vie	330g/300ml	9,50 €	SY 15-10

## 16- Earl Terre Amoureuse

Anne Sophie DEVIGNE & Florent BERNARD

671 Route de la Bourbe – 71340 MAILLY

03 85 24 89 11 / 06 38 01 08 24

contact@terreamoureuse.net

[www.terreamoureuse.net](http://www.terreamoureuse.net)



Les Pots Ethiques sont des mélanges de fruits et de cuirs de fruits séchés, cueillis manuellement dans le bocage Brionnais. Conditionnés en pots en verre sous-vide réutilisables, nos fruits se savourent seuls ou accompagnés de chocolat, de thé, de fromage, de vin. A s'offrir ou à offrir !

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Petit Pot Ethique « Amour »	100 g – pot en verre sous-vide	6,50 €	TE 16-01
Petit Pot Ethique «Douceur»	100 g – pot en verre sous-vide	6,50 €	TE 16-02
Petit Pot Ethique «Joie»	100 g – pot en verre sous-vide	6,50 €	TE 16-03
Petit Pot Ethique «Gratitude»	100 g – pot en verre sous-vide	6,50 €	TE 16-04
Grand Pot Ethique « Amour »	300 g – pot en verre sous-vide	17,00 €	TE 16-05
Grand Pot Ethique «Douceur»	300 g – pot en verre sous-vide	17,00 €	TE 16-06
Grand Pot Ethique «Joie»	300 g – pot en verre sous-vide	17,00 €	TE 16-07
Grand Pot Ethique «Gratitude»	300 g – pot en verre sous-vide	17,00 €	TE 16-08
Jus de Pommes « Authentique »	1 Litre	3,80 €	TE 16-09
Jus de Pommes « Authentique »	0,5 Litre	2,00 €	TE 16-10
Jus de Pommes « Authentique »	1 carton de 6 Litres (6 * 1L)	21,00 €	TE 16-11

## 17- Earl Viande des Prairies

Séverine BARNAUD & Christophe DEGRANGE

Treval – 71110 ST JULIEN DE JONZY

06 70 29 47 20

seve.bar@hotmail.fr

[www.facebook.com/earlviandedesprairies/](http://www.facebook.com/earlviandedesprairies/)



Nous sommes producteurs de bovins de race Charolaise et Limousine à Saint Julien de Jonzy. Notre exploitation est certifiée Agriculture Biologique depuis Avril 2020. Nous proposons notre viande de bœuf Bio en vente directe à la ferme sous forme de colis de viande fraîche, surgelée et produits transformés.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Terrine de Boeuf BIO « Façon Pot au Feu »	Bocal verre 1*180gr DLC 3 ans	5,50 €	PR 17-01
Terrine de Boeuf BIO « Orange-Citron »	Bocal verre 1*180gr DLC 3 ans	5,50 €	PR 17-02
Terrine de Boeuf BIO « Raisins et Marc de Bourgogne »	Bocal verre 1*180gr DLC 3 ans	5,50 €	PR 17-03
Terrine de Boeuf BIO « Tomates séchées et Piment d'Es	Bocal verre 1*180gr DLC 3 ans	5,50 €	PR 17-04
Coffret Cadeau Assortiment de 4 terrines de Bœuf BIO	Lot de 4 terrines 4*180gr DLC 3 ans	21,00 €	PR 17-05
Coffret Cadeau Assortiment de 3 terrines de Bœuf BIO	Lot de 3 terrines au choix 3*180gr DLC 3 ans	16,00 €	PR 17-06

## 18 - Domaine Terre Happy

Martine & Pierre MORDANT

Le Clos – 71340 SAINT BONNET DE CRAY

06 16 17 54 36

pierre.mordant@orange.fr



Nos vignes sont travaillées de façon Biologique, sans désherbant, sans chimie de synthèse. Gamay Vieilles Vignes : IGP Saône et Loire, 2019 Beau Millésime. Chardonnay 2019 : IGP Saône et Loire, 2019 Beau Millésime. Ces vins peuvent se garder de 6 à 8 ans.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Gamay Vieilles Vignes 2019	Bouteille de 0,75 cl	8,50 €	HA 18-01
Chardonnay 2019	Bouteille de 0,75 cl	8,50 €	HA 18-02

## 19- Ferme de Malfarat

Simon BLEROT

Malfarat – 71340 SAINT BONNET DE CRAY  
06 88 85 65 55



La ferme de Malfarat vous propose au cours de l'année, bœuf, agneaux et pour les festivités de fin d'année dindes, chapons élevés en plein air.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX / Kg	REF
Dinde grises 5,5-6,5 kg environ	Frais à l'unité	13,50 €	MA 19-01
Dinde des Ardènes 3,5- 4 kg environ	Frais à l'unité	14,00 €	MA 19-02
Chapon 4-6 kg environ	Frais à l'unité	17,00 €	MA 19-03

## 20- Domaine de La Roche des Bancs

Thierry HELLIN

Les Chavannes – 71340 MAILLY  
07 81 71 55 63  
lionel.saccone@outlook.fr



Le Vin des Fossiles devient la Roche des Bancs. Le domaine et son équipe vous souhaitent leurs meilleurs vœux pour cette fin d'année et celle à venir. Ainsi, pour préparer et réussir vos fêtes, nous vous proposons le beau millésime 2018 et bien sûr nous continuons de vous accueillir avec plaisir au caveau pour découvrir notre nouvelle gamme 2019. Tous nos vins sont en Agriculture Biologique.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Auxerrois « Les grandes plantées » - Blanc	Carton de 6 bouteilles	60,00 €	RO 20-01
Pinot Gris « Cuvée Constance » - Blanc	Carton de 6 bouteilles	60,00 €	RO 20-02
Chardonnay « La Roche des Bancs » - Blanc	Carton de 6 bouteilles	72,00 €	RO 20-03
Le Nautile méthode Champenoise - Blanc	Carton de 6 bouteilles	60,00 €	RO 20-04
Gamay Vieilles Vignes « cuvée Jules » - Rouge	Carton de 6 bouteilles	72,00 €	RO 20-05

Il est possible de composer des assortiments

## 21- Gaec Du Courtil

Bernadette BESANCON

Le Courtil – 71340 MELAY  
07 71 82 07 42 / 03 85 84 06 22  
danielbernadette.besancon@gmail.com



Tous nos fromages sont fabriqués avec le lait produit sur notre exploitation et ce dans le respect des règles sur la qualité du lait, l'hygiène de la traite et de la fabrication, le bien être animal, afin de faire face aux enjeux d'une agriculture plus durable, mais aussi et surtout de répondre aux attentes de plus en plus fortes des consommateurs.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Fromage de vache secs	à l'unité	0,80 €	CO 21-01
Fromage de vache affinés	à l'unité	0,80 €	CO 21-02
Fromage de vache (forme camembert ) secs	à l'unité	1,70 €	CO 21-03
Fromage de vache (forme camembert ) affinés	à l'unité	1,70 €	CO 21-04
Brique de vache sèche	à l'unité	1,35 €	CO 21-05
Brique de vache affinée	à l'unité	1,35 €	CO 21-06
Plateau de Fromages Assortis 6 fromages + 1 Rond + 1 Brique (secs, mi secs, affinés + 1 sachet Apéritif)	Le Plateau	13,00 €	CO 21-07
Coeur au poivre	à l'unité	1,00 €	CO 21-08
Pyramide aux Herbes	à l'unité	1,00 €	CO 21-09
Pyramide au Curry	à l'unité	1,00 €	CO 21-10

*N'oubliez pas de privilégier les commerçants de proximité pour vos autres achats et ainsi contribuer à soutenir l'économie locale.*

*De nombreux commerçants proposent des services de livraison ou de commandes par internet, les restaurateurs ont pour la plupart développé une offre de plats à emporter, les artisans d'art sont présents en ligne !*

*Joyeuses fêtes de fin d'année*



