



Guide des producteurs



100%
local !



www.legrandcharolais.fr

Mangez mieux, mangez local !

Nous sommes très heureux de vous présenter la quatrième édition du guide des producteurs locaux du Grand Charolais ! Opter pour les circuits courts et les produits locaux, c'est également choisir une agriculture à faible impact environnemental et soutenir l'économie locale.

Découvrez la richesse exceptionnelle de notre terroir ; du bœuf au mouton charollais, en passant par la volaille, le fromage de chèvre ou encore le miel, ces produits d'exception n'attendent que vous.

De quoi concocter un repas 100% local !



Gérald GORDAT
Président
du Grand Charolais



Philippe DUMOUX
Vice-Président
à l'Agriculture

Sommaire

4-5. Carte des producteurs

6-7. Index des producteurs

8. L'AOP bœuf de Charolles

9. Viande bovine

19. L'agneau Charollais

20. Viande ovine

22. Jours de marché

23. Volailles et œufs

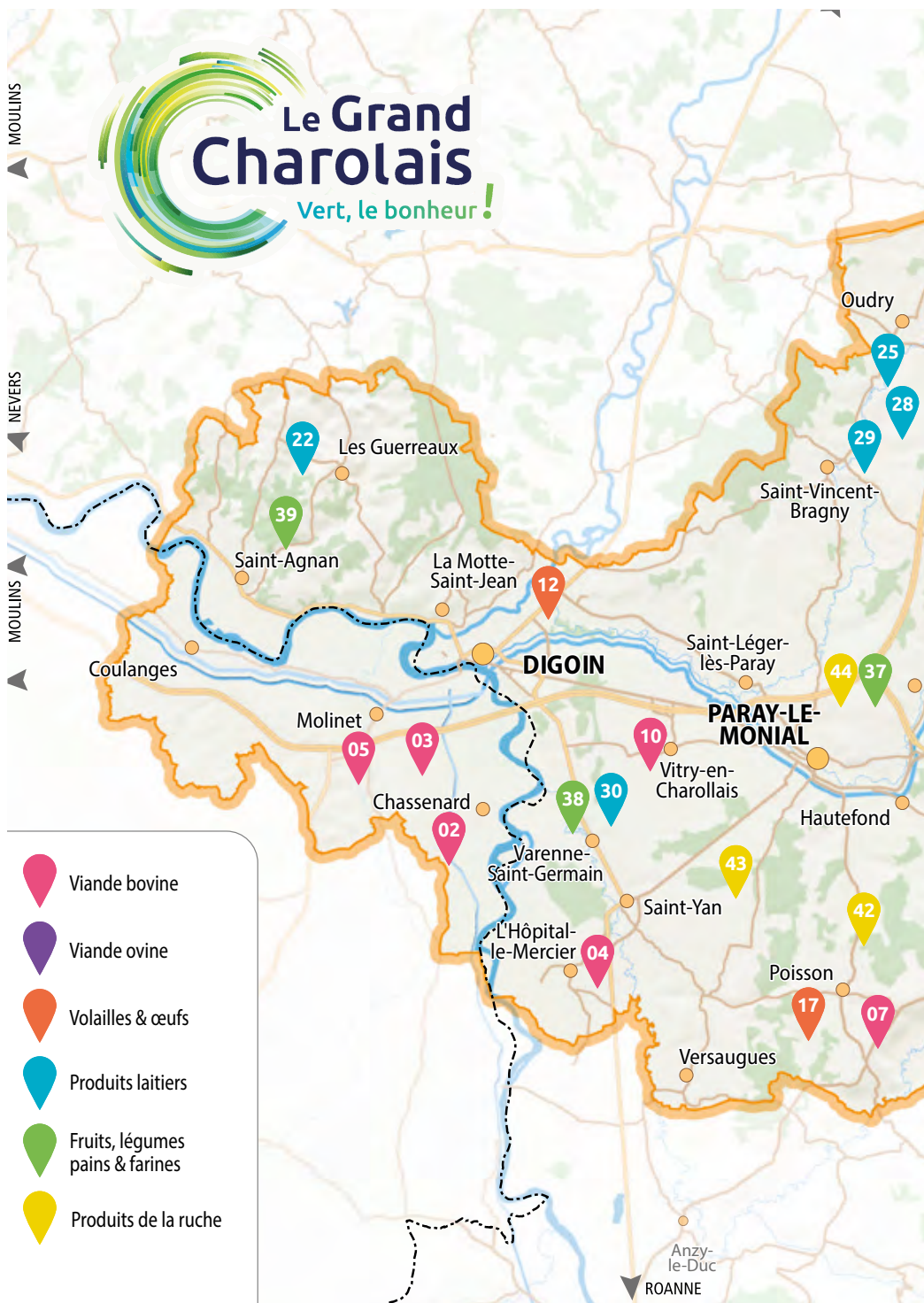
32. L'AOP fromage de chèvre charolais

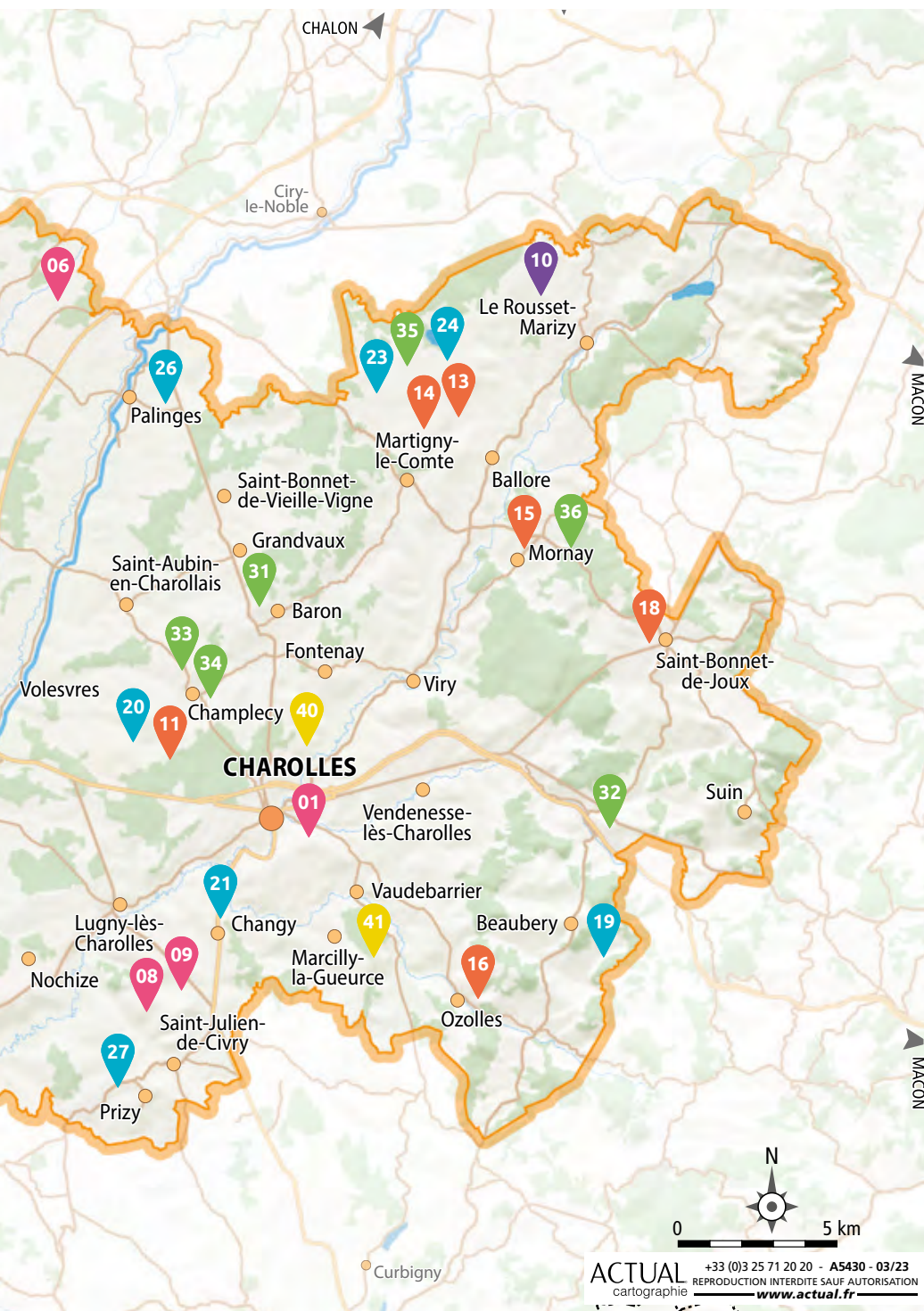
33. Produits laitiers

46. La Maison du Charolais

47. Fruits, légumes pains & farines

57. Produits de la ruche





Index des producteurs

Viande bovine

-  **01** La viande à Billoux CHAROLLES p 10
-  **02** Ferme de la Loge CHASSENARD p 11
-  **03** Guillaume Fongarnand CHASSENARD p 12
-  **04** Alexandre Carré L'HÔPITAL-LE-MERCIER p 13
-  **05** Alexandre Marmillot MOLINET p 14
-  **06** EARL Laurent Cothenet OUDRY p 15
-  **07** La ferme du Val d'Arconce POISSON p 16
-  **08** Armand Brigaud ST-JULIEN-DE-CIVRY p 17
-  **09** J.-F. Gautheron ST-JULIEN-DE-CIVRY p 18

Viande ovine

-  **10** L'agneau de Volsin LE ROUSSET-MARIZY p 21

Volailles & œufs

-  **11** La ferme de Marcelizon CHAMPLECY p 24
-  **12** Élevage de la Rigole DIGOIN p 25
-  **13** Les Plumes de Fontenailles MARTIGNY-LE-C. p 26
-  **14** La ferme de Novelle MARTIGNY-LE-C. p 27
-  **15** La ferme d'Artus MORNAY p 28
-  **16** Le plaisir de l'assiette OZOLLES p 29
-  **17** La ferme des Tartins POISSON p 30
-  **18** La ferme des Nicolas ST-BONNET-DE-JOUX p 31

Produits laitiers

-  **19** GAEC de Quierre BEAUBERY p 34
-  **20** GAEC des Bien Vivants CHAMPLECY p 35
-  **21** Patricia Baligand CHANGY p 36
-  **22** Chèvrerie du Mont Sombet LES GUERREUX p 37
-  **23** La Biquetterie MARTIGNY-LE-COMTE p 38
-  **24** GAEC Lapray MARTIGNY-LE-COMTE p 39
-  **25** GAEC Rizet OUDRY p 40
-  **26** La ferme des Lous PALINGES p 41
-  **27** Le Chemin de la Chèvre PRIZY p 42
-  **28** La ferme de Bellevue ST-VINCENT-BRAGNY..... p 43
-  **29** GAEC Mathieu-Chevalier ST-VINCENT-BRAGNY p 44
-  **30** La Chèvrerie de Sophie VARENNE-ST-GERMAIN p 45

Fruits, légumes, pains & farines

-  **31** Aux Herbes etc... BARON p 48
-  **32** La ferme de Sabotot BEAUBERY p 49
-  **33** Ferme de la Naule CHAMPLECY p 50
-  **34** Les Jardins de Champlecy CHAMPLECY p 51
-  **35** Ecojardin du Baronnet MARTIGNY-LE-COMTE p 52
-  **36** Terra Mornaysia MORNAY p 53
-  **37** Les Jardins Parodiens PARAY-LE-MONIAL p 54
-  **38** Le Maraîcher du vivant VARENNE-ST-GERMAIN p 55
-  **39** Véronique et François Leval ST-AGNAN p 56

Produits de la ruche

-  **40** Le rucher de Brêches CHAROLLES p 58
-  **41** Domaine de Langcilly MARCILLY-LA-GUEURCE p 59
-  **42** Miellerie Le champ du bois POISSON p 60
-  **43** Rucher de Bosserand ST-YAN p 61
-  **44** Rucher des Miquets PARAY-LE-MONIAL p 62

L'AOP Bœuf de Charolles



L'AOP bœuf de Charolles, une promesse de qualité. Une viande qui se caractérise par sa tenue, sa texture, son importante jutosité, la complexité et l'intensité de ses parfums et arômes...

🔗 Un savoir-faire exceptionnel

Les caractéristiques de cette viande sont directement liées au savoir-faire des éleveurs qui bénéficient d'un terroir d'une qualité exceptionnelle. Un soin particulier est accordé aux "prés de finition" ou "prés d'embouche" dont les potentialités nutritives donnent au bœuf de Charolles toute sa typicité.

Ici, on prend le temps d'élever les animaux au rythme des herbages. 150 éleveurs passionnés sont engagés dans la démarche.

Pour plus d'informations et connaître les points de vente dans la région rendez-vous sur le site internet de l'AOP : www.boeufdecharolles.fr

🔗 La vache charolaise

La vache charolaise, emblème du territoire, est une race à viande de qualité supérieure, bien connue des gastronomes pour ses qualités gustatives. Cette race de vache, à la robe blanche célèbre, est élevée et exportée dans le monde entier.

🔗 **AOP Bœuf de Charolles**
contact@boeufdecharolles.fr
www.boeufdecharolles.fr

 **AOP Boeuf de Charolles**

Cette année, l'AOP fête ses 10 ans le 1^{er} septembre 2024



LE GRAND CHAROLAIS - 100 % local

Viande bovine





© La viande à Billoux

La viande à Billoux

📍 01

La ferme de la Garaudaine, c'est une histoire enracinée dans le Charolais !

Située sur l'un des plus anciens sites agricoles du territoire, elle affiche fièrement une architecture typique de la région.

Laurent a repris le flambeau familial dans les années 90, et dès 1998, il a fait le choix de l'agriculture biologique.

Aujourd'hui, avec Isabelle, ils cultivent des valeurs de respect de la nature et d'accueil chaleureux. À la Garaudaine, on prend le temps de vous recevoir, de partager un savoir-faire authentique.

📍 La viande à Billoux

Chemin de la Garaudaine
Charolles
06 82 41 82 33
lbilloux@wanadoo.fr
www.la-viande-a-billoux.fr

📍 La viande à Billoux

🔗 De la viande de bœuf en colis est en vente à la propriété ou en livraison tous les premiers vendredis du mois (sauf janvier et août).



Vente directe à la ferme

Toute l'année

Sur demande

Marchés

1^{er} vendredi soir du mois :

Le Martsy, Saint-Julien-de-Civry

À DÉGUSTER

Viande de bœuf



Ferme de la Loge

02

Installé dans l'Allier, à quelques kilomètres de Digoin depuis trois générations, Jacques élève avec passion un troupeau de 70 à 80 vaches charolaises sur une surface de 250 hectares. Les volailles fermières labellisées sont élevées en plein air et proposées en direct aux particuliers, à raison d'une cinquantaine par semaine. L'exploitation, certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE), propose également des saucisses, des merguez, des œufs frais et du pain au levain issu de leur propre atelier de boulangerie.



📍 Venez les rencontrer dans leur tout nouveau magasin de vente à la ferme à Chassenard.



📍 Ferme de la Loge

45 route de Luneau
Chassenard
06 79 75 91 41

info@fermedelaloge.com
www.fermedelaloge.fr

📌 Ferme de la loge
📷 ferme_de_la_loge

Vente directe à la ferme

Vendredi : 16h - 18h30

Samedi : 9h30 - 12h

Ou sur demande selon les disponibilités

Boutique en ligne

Marchés

Vendredi (17h-20h) : Du Pré à la Cagette
à Gueugnon

1^{er} dimanche du mois : Montceaux-l'Étoile

À DÉGUSTER

Viande de bœuf
Volailles
Œufs
Pain, farine

Guillaume Fongarnand

♥ 03



Chez Guillaume, on cultive et on élève depuis bientôt 20 ans ! Il élève ses vaches charolaises avec soin, et propose une partie de sa production en vente directe à la ferme, environ tous les deux mois et demi.

👤 **Guillaume Fongarnand**

11 impasse de la Vernière

Chassenard

07 62 85 18 09

guillaume.fongarnand@orange.com

Vente directe à la ferme

Sur réservation uniquement

À DÉGUSTER

Viande bovine charolaise
en colis de 10 et 15 kg
Burgers
Merguez & saucisses (boeuf)



Alexandre Carré

♥ 04



À l'Hôpital-le-Mercier, Alexandre a lancé son exploitation en 2012, hors cadre familial, avec une belle énergie. Il élève aujourd'hui un troupeau de 90 vaches limousines sur 170 hectares, dont la majorité est dédiée au pâturage. Le reste des terres sert à produire des céréales et du maïs, permettant à la ferme d'être autonome pour l'alimentation du troupeau. La race limousine a été choisie pour ses qualités maternelles, sa rusticité et sa viande savoureuse.

📍 **Alexandre Carré**
257 route de Vindecy
L'Hôpital-le-Mercier
06 81 72 03 28
alexcarre71@gmail.com

Vente directe à la ferme

Sur réservation uniquement

À DÉGUSTER

Viande bovine limousine
en colis de 10 kg
Burgers
Viande hachée
saucisses & merguez



Marmillot Alexandre

♥ 05



Christelle et Alexandre élèvent avec passion un troupeau de vaches charolaises. Depuis de nombreuses années, ils proposent leur viande en vente directe à la ferme avec des colis de 5 à 10 kg, sur réservation. Une belle façon de valoriser leur savoir-faire et de partager le goût du terroir. Et pour les curieux, la visite de l'exploitation est possible sur demande.

📍 Marmillot Alexandre

1 chemin de Percy
Molinet
03 85 88 51 17 - 03 85 53 18 07
alexchris.m@orange.fr

Visite de l'exploitation

Sur demande

Viande en vente

Sur réservation

À DÉGUSTER

Viande de bœuf
en colis de 5 à 10 kg

EARL Laurent Cothenet

♥ 06



À Oudry depuis 2001, Laurent élève avec passion un troupeau de 80 vaches charolaises. Ses animaux sont nourris essentiellement à l'herbe, profitant pleinement de prairies naturelles riches et variées. Laurent élève ses bovins avec une attention particulière donnée à la génétique pour allier rusticité et qualité bouchère sur son troupeau.

📍 EARL Cothenet Laurent

727 route de Chadzeau

Oudry

06 22 09 16 08

j.cothenet@wanadoo.fr

Vente directe à la ferme

Sur commande
de février à octobre

À DÉGUSTER

Viande de bœuf
en colis de 5, 10, ou 20kg
version « hiver » ou « été »
Burgers charolais



EARL Brivet

La Ferme du Val d'Arconce

♥ 07



À Poisson, Jeanne et Maël élèvent un troupeau de vaches Black Angus. Sur les terres de la ferme du Val d'Arconce, les animaux vivent en plein air une grande partie de l'année, profitant des prairies naturelles et se nourrissant exclusivement des fourrages cultivés sur l'exploitation. Leur viande, appréciée pour sa saveur intense et son persillé généreux est disponible en caissettes de 5 ou 10 kg.

EARL Brivet
La ferme du Val d'Arconce
 2890 route du Val d'Arconce
 Poisson
 06 77 69 24 05
 fermeduvaldarconce@gmail.com

🔗 La viande est commercialisée sous forme de colis, sous vide, en vente sur réservation.

📍 EARL Brivet - Ferme du Val d'Arconce

À DÉGUSTER

Viande de bœuf
 Colis Angourmet
 Colis Angustagrill
 Colis Angustatif





Armand Brigaud

♥ 08

Depuis 1997, Armand et son épouse perpétuent une belle histoire familiale au cœur du Charolais-Brionnais. Sur leur exploitation, ils élèvent avec passion un troupeau de vaches charolaises de haute qualité. À leurs côtés, des poules pondeuses élevées en plein air complètent l'activité.

📍 **Armand Brigaud**

1524, Route de Charnay

Saint-Julien-de-Civry

03 85 70 61 57 / 06 79 53 78 06

armand.brigaud@orange.fr

🐄 La ferme commercialise 2 à 3 fois par an de la viande fraîche en caissette sur commande.

La vente d'œufs se fait à la ferme ou sur les marchés de la région.

Vente directe à la ferme

Samedi : 9h30 - 11h

Marchés

Mercredi matin : Charolles



À DÉGUSTER

Viande de bœuf
Œufs



Jean-François Gautheron

📍 09

📍 Gautheron

526 route de Maringues
Saint-Julien-de-Civry
06 22 39 51 83
gautheronjf@gmail.com
www.gautheronjf.fr

📍 De la viande de bœuf en colis est
en vente à la propriété
ou en livraison.

Vente directe à la ferme

Sur commande par l'intermédiaire du site internet

Depuis 1983, Jean-François élève une douzaine de bêtes sur les prairies du Charolais, nourries à l'herbe de la ferme et aux graines de lin.

Ici, on travaille en toute simplicité, avec le respect du vivant. La viande est proposée en caissettes, sur commande, et livrée partout en France, directement du pré à l'assiette.

À DÉGUSTER

Viande de bœuf



L'Agneau Charollais

Si le Charolais est renommé pour sa race de vache à viande, il faut savoir que la richesse exceptionnelle de notre terroir a donné naissance à bien d'autres productions de qualité, comme le mouton par exemple !



🍷 Une nouvelle marque

L'association d'éleveurs sélectionneurs de la race Mouton Charollais "OS Mouton Charollais" a créé fin 2021 la marque "L'Agneau Charollais". Cela certifie que l'agneau est de race pure Mouton Charollais, âgé de moins de 180 jours, et est issu de l'un des élevages qui travaillent à l'amélioration des aptitudes bouchères de la race. Deux objectifs principaux ont motivé la démarche : permettre aux éleveurs adhérents de mieux valoriser leurs agneaux de boucherie, mieux faire connaître la race Mouton Charollais auprès du grand public et des professionnels de la viande, et communiquer sur ses diverses qualités.

En effet, le Mouton Charollais est apprécié pour ses qualités de conformation, de finesse, et sa

croissance rapide qui permet de produire des agneaux lourds sans pour autant donner des viandes grasses.

Concernant le mode d'élevage du Mouton Charollais, il s'agit d'une race herbagère qui pâture pendant la majeure partie de l'année. Les naissances sont concentrées généralement de janvier à avril, puis, dès l'arrivée des beaux jours, les brebis et leurs petits sont mis au pâturage. Une fois sevrés, les agneaux peuvent ensuite être engrainés soit à l'herbe, soit en bergerie mais toujours avec une alimentation basée sur l'herbe et les fourrages produits sur l'exploitation.

🍷 *L'Agneau Charollais*

osmoutoncharollais@gmail.com

www.agneaucharollais.com

 L'Agneau Charollais



Viande ovine



L'Agneau de Volsin

♥ 10

En 2018, Emmanuelle et Christophe ont quitté l'Aisne pour s'installer en Bourgogne, avec 100 brebis. Aujourd'hui, leur troupeau compte 220 brebis, et chaque année, ils élèvent près de 400 agneaux dans le respect du bien-être animal. La vente se fait exclusivement en circuit court, en partenariat avec des bouchers de la région.



📍 L'agneau de Volsin

1625 route de Volsin
Le Rousset-Marizy
06 24 75 49 26 / 06 78 10 40 81
manuecaron@orange.fr

Vente directe à la ferme

Sur commande

Marchés

1^{er} vendredi du mois
(février à décembre) :

Marché de producteurs « Bienvenue à la ferme » - communes de la CUCM

AMAP : "Le Panier du coin" - Montceau



© L'AGNEAU DE VOLSIN

📌 Réservez sur commande votre caissette d'agneau et vos merguez de brebis pour la période estivale.

À DÉGUSTER

Viande d'agneau
Merguez



Jours de marché

Des produits frais et authentiques !

Un bon repas est avant tout une affaire de bons produits, pour trouver ces ingrédients qui feront la différence, rien de mieux que d'aller directement à la source !

Sur les marchés vous pourrez trouver les produits 100% locaux qui représentent la richesse du territoire du Grand Charolais.

☞ C'est jour de marché !

→ Mercredis matins

- ☉ **Charolles** (Pré Saint Nicolas)

→ Vendredis matins

- ☉ **Digoin** (Place de l'hôtel de ville)
- ☉ **Palinges** (Bourg)
- ☉ **Paray-le-Monial**
(Boulevard du collège)
- ☉ **Saint-Agnan** (Place de la Gare)
- ☉ **Saint-Bonnet-de-Joux**
(Place du Champ de Foire)

→ Samedis matins

- ☉ **Paray-le-Monial**
Marché de producteurs
(cours Jean-Jaurès)
- ☉ **Saint-Aubin-en-Charollais**
(Place de l'église)
1^{er} et 3^e samedi du mois

→ Dimanches matins

- ☉ **Charolles** (Place Téméraire)
Uniquement en juin, juillet et août.

- ☉ **Digoin** (place Maréchal Leclerc)

→ 1^{ers} vendredis soirs du mois

- ☉ **Saint-Julien-de-Civry**
Le Martsy - Produits locaux bio
(près de l'église)

📍 Retrouvez tous les marchés du territoire sur www.tourisme.legrandcharolais.fr

LE GRAND CHAROLAIS - 100 % local

Volailles & œufs



La ferme de Marcelizon

📍 11



© LA FERME DE MARCELIZON

à Champlecy, la ferme de Marcelizon, c'est une histoire de famille qui dure depuis sept générations !
Didier et son fils Jean élèvent des bovins charolais et des volailles fermières en plein air. Les volailles sont proposées sur commande, en vente directe à la ferme ou en livraison. Depuis l'arrivée de Jean en 2019, l'offre s'est enrichie : atelier de poules pondeuses, chapons, pintades, volailles découpées et terrines.

La ferme de Marcelizon

875 route de Marcellizon
Champlecy
07 81 70 56 92
lafermedemarcelizon@gmail.com
www.lafermedemarcelizon.fr



Vente directe à la ferme

Sur réservation
toute l'année

Livraison aux particuliers

Toutes les semaines
à Paray-le-Monial



À DÉGUSTER

Volailles
Volailles festives
Œufs

Élevage de la Rigole

📍 12

Depuis une dizaine d'années, Cyrille et Virginie élèvent des volailles fermières dans leur ferme. À la Rigole, les volailles sont proposées entières, découpées (cuisses, filets, ailes) ou transformées en rillettes, terrines et saucisses pour l'été. La vente se fait sur commande auprès de Virginie, et les produits sont à récupérer directement à la ferme le jeudi après-midi.



📍 Élevage de la Rigole

56 rue de la rigole

Digoin

06 25 97 82 65

elevagedelarigole@gmail.com

📍 Élevage de la Rigole

🆕 Nouveau :

Des œufs frais de poules élevées en plein air complètent leur offre. Vous pouvez les commander et les retirer à la ferme dans l'astucieuse "boîte à œufs" !

Vente directe à la ferme

Sur demande

À DÉGUSTER

Volailles
Œufs



Les Plumes de Fontenailles

📍 13



Aux plumes de Fontenailles, on élève des poules en plein air dans le bocage Charolais. Solenne y produit des œufs frais et des poulets de chair qui évoluent dans des plaines verdoyantes.

Les poulettes et les poulets sont abrités dans de petites yourtes, conçues et fabriquées en France, avec une isolation écologique.

📍 *Les Plumes de Fontenailles*

Fontenailles
Martigny-le-Comte
06 63 46 36 27
solen_23@hotmail.fr
www.plumes71.com

À DÉGUSTER

Volailles
Œufs

Vente directe à la ferme

Sur demande

Marchés

**1^{er} vendredi du mois
(février à décembre) :**

Marché de producteurs « Bienvenue à la ferme » - communes de la CUCM

Samedi matin : Montceau-les-Mines



La ferme de Novelle

📍 14



📍 La ferme de Novelle

122 route du Beusselot
Martigny-le-Comte
06 37 95 08 94
lafermedenouvelle@gmail.com

📍 La Ferme de Novelle

À Martigny-le-Comte, la ferme de Novelle perpétue un élevage traditionnel de vaches charolaises. Céline propose des poulets, pintades et dindes, entiers ou découpés, ainsi que de la viande de bœuf et de veau en colis. Vous pouvez la retrouver sur les marchés de producteurs « Bienvenue à la Ferme », où elle partage son savoir-faire et ses produits.

Vente directe à la ferme

Informations sur demande

Marchés

Mercredi matin : Charolles

1er vendredi du mois (février à décembre) :
Marché de producteurs « Bienvenue à la ferme » - communes de la CUCM



À DÉGUSTER

Viande de bœuf
Volailles
Œufs



Colis de produits



La Ferme d'Artus

Le Bourg - 235 Route des Jeandeau
Mornay
06 07 98 28 10
contact@lafermedartus.fr
www.lafermedartus.fr

f La Ferme d'Artus Cyrille et Delphine Ducerf

La Ferme d'Artus

15

À la ferme d'Artus, Delphine élève ses volailles avec soin, de l'élevage à la transformation, tout est fait sur place. Elle propose une large gamme : volailles entières ou découpées, pintades, canards, canettes selon les saisons, ainsi que des volailles festives comme la dinde, l'oie ou le chapon. Elle complète son offre avec des œufs frais, des rillettes, terrines et saucisses pour l'été.

Vente directe à la ferme

Mercredi : 10h - 12h / 14h30 - 17h
Vendredi & samedi : 10h - 12h
Vendredi : l'après-midi uniquement
sur rendez-vous

Boutique en ligne

Marchés

Judi 16h-19h : marché - drive de la Trèche, Sanvignes

Les 2ème et 4ème vendredi de chaque mois : Du Pré à la cageotte, Gueugnon

Points de vente

Epicerie ambulantes : L'épicerie des saveurs locales

Vival : Marizy

Palinges : Epicerie Les Bonnes Choses

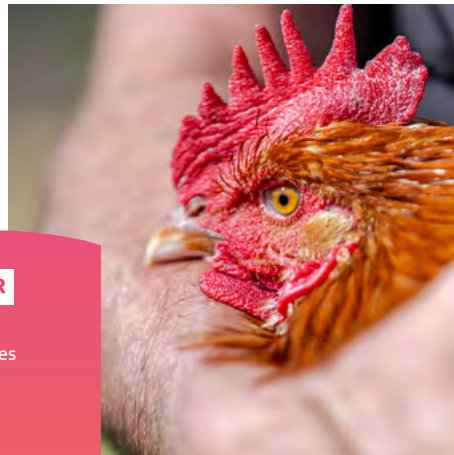
Crèches-sur-Saône : Supérette Utile

Association terroir de Saône-et-Loire :
(buffet et cantines)



À DÉGUSTER

Volailles
Volailles Festives
Œufs
Foie gras



Le plaisir de l'assiette

♥ 16

Chez Guy Thomas, à Ozolles, le goût du terroir se cultive avec passion !

Guy élève des volailles en plein air, nourries au blé sans OGM : poulets, pintades, canettes et volailles festives en fin d'année.

Il propose également, en vente directe, des colis de viande de bœuf, de veau et d'agneau élevés au pré, ainsi que des terrines maison.



Le plaisir de l'assiette

360 chemin de Pomey

Ozolles

09 60 38 67 84 / 07 84 55 65 28

guy.thomas0771@orange.fr

Vente directe à la ferme

Toute l'année, sur commande

Marchés estivaux

Dimanche matin :

Charolles et Matour



À DÉGUSTER

Volailles
Viande de bœuf
Viande de veau
Viande d'agneau

La ferme des Tartins

📍 17

À Poisson, Maxime élève ses poules pondeuses et volailles fermières en plein air au cœur du Charolais. À la ferme des Tartins, on retrouve des œufs frais, des volailles entières ou découpées, et même des plats cuisinés maison. Le samedi matin, Maxime vous accueille à la ferme pour découvrir ses produits. Et pour les fêtes, pensez à réserver vos volailles festives : un vrai régal à partager !

📍 La ferme des Tartins

Les Tartins

Poisson

06 88 41 00 83

gaecdestartins@gmail.com

 Ferme Des Tartins

Vente directe à la ferme

Samedi : 9h - 12h

À DÉGUSTER

Volailles
Volailles festives
Œufs

La ferme des Nicolas

♥ 18

À la ferme des Nicolas, Stéphanie élève ses volailles fermières en plein air, aux portes du village de Saint-Bonnet-de-Joux. Spécialisée dans la production avicole, elle propose ses volailles en circuit court via quelques supermarchés de la région. De la « ferme à l'assiette », retrouvez le goût d'autrefois !



Vente directe

Sur commande et sur rendez-vous

Points de vente

Boucherie Gauthy - Charolles

Carrefour Market - Charolles

Super U - Cluny

Netto - Cluny

Super U - Saint-Bonnet-de-Joux

La ferme des Nicolas

Les Nicolas

Saint-Bonnet-de-Joux

06 87 82 54 92

stephanie.lorton0574@orange.fr



À DÉGUSTER

Volailles

L'AOP du fromage de chèvre Charolais



Le Charolais est célèbre pour être le berceau d'une race de vache à viande, mais il est important de noter que notre terroir possède une grande diversité de produits de qualité grâce à sa richesse exceptionnelle. Parmi ces productions, on trouve notamment le délicieux fromage de chèvre !



© CLÉMENT GARDIENET / GAEC DES BIENS VIVANTS



© CHEVRIERIE DU MONT SOMBET

L'AOP chèvre Charolais

L'AOP chèvre Charolais, labellisé ainsi depuis 2010, est un fromage fermier fabriqué à partir de lait cru et entier de chèvres de race Alpines et Saanen moulé à la louche.

21 producteurs dont 14 fermiers dans un rayon de 60 km autour de Charolles alimentent cette plus petite AOP fromagère de France en volume. Affiné 16 jours minimum, ce fromage est couvert d'un duvet blanc et d'une petite frisure caractéristique aux notes bleues.

Ce fromage de chèvre généreux exhale un petit goût salé et doux aux arômes de végétaux qui évolue avec l'âge vers des arômes beaucoup plus affinés.

À déguster sans modération !

Produits laitiers





GAEC de Quierre

📍 19

À Beaubery, cette petite ferme familiale d'agriculture biologique bénéficie d'un cadre privilégié, entre nature et patrimoine. On y trouve de savoureux produits fermiers : fromages de vache et chèvre mélangés, viande de bœuf, veau et agneau. La vente se fait exclusivement à la ferme. Et pour prolonger l'expérience, les agriculteurs accueillent les visiteurs dans leur gîte à la ferme, une bâtisse de caractère du 18^e siècle soigneusement restaurée.

📍 GAEC de Quierre

864 route de Quierre

Beaubery

03 85 24 88 38 / 06 33 57 63 93

sidoremy.butaud@orange.fr

www.gquierre.fr



Vente directe à la ferme

Informations sur demande

Boutique en ligne

À DÉGUSTER

Fromages de chèvres

Viande de bœuf

Viande d'agneau



GAEC des Bien Vivants

20



© Clément Gardienet / Gaec des bien vivants

GAEC des Bien Vivants

Le Vernat
Champlecy
07 81 53 92 29 / 03 85 24 09 33
bienvivants@gmail.com
www.fermedesbienvivants.com

  Ferme Des Bien Vivants

À la ferme des Bien Vivants, ce sont 150 chèvres qui gambadent dans les pâtures verdoyantes du Charolais. À leurs côtés, Duke l'âne veille sur le troupeau, tandis que Steppa, le chien de la ferme, joue les médiateurs entre visiteurs et chèvres. Cécile, Étienne et Mathieu seront heureux de vous présenter leur façon de travailler, d'expliquer leurs choix, les beautés et les difficultés de leur métier.

**Ouvert du 1^{er} mars
au 30 novembre**

Du 1^{er} mars au

30 septembre :

Du mercredi au samedi :
8h - 12h / 16h - 19h

**Du dimanche au mardi
et jours fériés :**
8h - 12h
(Sauf groupes sur réservation)

Du 1^{er} octobre au

30 novembre :

8h-12h

Décembre, janvier, février :

Sur rendez-vous uniquement

Boutique en ligne



À DÉGUSTER

Fromages de chèvre AOP Charolais
Faisselle
Terrines et rillettes de chevreau
Saucisson de chèvre
Savon et cosmétiques
au lait de chèvre
Tomme de chèvre
Plats cuisinés
Bières, vins, miels

Patricia Baligand

📍 21



À la ferme, Patricia élève une quarantaine de chèvres en pâturage. Elle transforme leur lait directement sur place pour proposer une belle gamme de fromages de type charolais, à différents stades d'affinage : de la faisselle au fromage sec. Une production artisanale, locale et savoureuse.

📍 Patricia Baligand

350 chemin de la Nusiette

Changy

03 85 88 36 31

patricia.baligand@orange.fr

Vente directe à la ferme

Lundi, mercredi, jeudi, vendredi,
samedi : 9h - 12h / 14h - 17h

Dimanche matin : 9h - 12h

*Fermé le mardi
et dimanche après-midi*

À DÉGUSTER

Fromages de chèvre



La chèvrerie du Mont Sombet

♥ 22

Alexandre et Pauline, passionnés de nature et de métiers traditionnels, ont choisi de se réinventer en 2022 en s'installant dans cette ferme. Leur exploitation produit aujourd'hui des fromages de chèvre et de brebis, ainsi que de la crème et du beurre faits maison.

🐐 La vente directe se fait à la ferme ou sur les marchés hebdomadaires de la région.



📍 La chèvrerie du Mont Sombet

Le Champ Menier
Les Guerreaux
06 99 56 31 95

empiredumontsombet@outlook.fr

📌 La chèvrerie du Mont Sombet

À DÉGUSTER

Fromages de chèvre,
crème

Point de vente :

Digoin : La chevrerie d'Alex

Samedi : 14h à 17h

Dimanche : 8h à 12h30





© La Biquetterie

La Biquetterie

♥ 23

La Biquetterie

393 chemin du grand pré
Martigny-le-Comte
06 32 95 33 76
mylene.amour@gmail.com

 La biquetterie

Vente directe à la ferme

Lundi, mercredi, samedi :
10h - 12h

Vendredi : 10h - 12h / 17h - 19h

*Fermé mardi, jeudi, dimanche
et jours fériés.*

Depuis 2010 à Martigny-le-Comte, en plein cœur du Charolais, Mylène et Ludovic élèvent avec passion un troupeau de 130 chèvres.

À la Biquetterie, le respect de la nature et le savoir-faire vont de pair : les chèvres pâturent librement toute l'année dans les prés et bois alentours, offrant un lait de qualité.

De ce lait naissent de savoureux fromages fermiers.

À DÉGUSTER

Fromages de chèvre

GAEC Lapray

📍 24

À la ferme de Colette, c'est une histoire de passion et de transmission ! Installée depuis quatre générations au cœur du Charolais, cette exploitation familiale s'est occupée pendant longtemps d'un élevage bovin et d'une quinzaine de chèvres. Depuis 2022, leur fils Florian a repris la partie bovine de l'exploitation. En 2025, le troupeau compte désormais 90 chèvres, toutes élevées avec soin pour produire des fromages de chèvre disponibles à la ferme ou dans les grandes surfaces du territoire.

GAEC Lapray

305 impasse de la chappe
Martigny-le-Comte
03 85 24 45 05
guy.lapray@wanadoo.fr



Vente directe à la ferme

Du lundi au dimanche :
9h - 12h et l'après-midi sur appel

Points de vente

Intermarché - Charolles
Leclerc - Paray-le-Monial



À DÉGUSTER

Fromages de chèvre
(frais, demi-secs, affinés)



GAEC Rizet

791 Route du Montot

Oudry

06 07 85 14 58

xavier.rizet@orange.com

 GAEC RIZET fromages de chèvre

Vente directe à la ferme

Du lundi au vendredi :

9h - 12h et 14h - 16h (sauf le samedi)

Samedi : 9h - 12h

Fermé samedi après-midi, dimanche et jours fériés.

Point de vente

Leclerc- Paray-le-Monial

GAEC Rizet

📍 25

À Oudry, la ferme du Montot, c'est avant tout de la passion, transmise depuis plusieurs générations. Sur l'exploitation familiale, on élève des chèvres et des bovins Charolais. À la ferme, vous trouverez le fameux fromage Charolais, mais aussi une belle diversité de fromages comme les Cabrions, la Tour du Montot ou encore la brique de chèvre. Amélie, Pauline, François-Régis et Xavier se feront un plaisir de vous accueillir et de partager leur savoir-faire.



À DÉGUSTER

Fromages de chèvre
AOP Charolais



La ferme des Lous

📍 26



Christine élève avec amour ses brebis, dont le lait est transformé sur place en délicieux fromages fermiers. Ses fromages, authentiques et savoureux, sont disponibles en vente directe à la ferme ainsi que sur quelques marchés de la région.

📍 **La ferme des Lous**
7 impasse de La Loge
Palinges
06 89 85 62 72
la.loge@orange.fr

Vente directe à la ferme

Sur demande

À DÉGUSTER

Fromages de brebis



Le Chemin de la Chèvre

27

À Prizy, Jean-François élève ses chèvres dans le respect des savoir-faire locaux. De l'arrivée du printemps jusqu'à l'hiver, les chèvres profitent des prairies du Brionnais, réputées pour leur herbe généreuse. En hiver, elles sont nourries au foin séché en grange, toujours issu des mêmes pâturages. Jean-François vous accueille avec passion pour vous faire découvrir ses fromages AOP Charolais, élaborés avec soin, à retrouver en vente directe sur place. La dégustation est possible : une belle rencontre entre terroir et gourmandise !



Vente directe à la ferme

Du lundi au samedi

du 15 mars au 31 décembre :

9h - 11h

Fermé le dimanche et jours fériés

Marchés

1^{er} vendredi soir du mois :

Le Martsy, Saint-Julien-de-Civry

3^e lundi matin du mois :

Marcigny

Points de vente

Charolles :

L'Épivrac et Boulangerie Alix

Saint-Julien-de-Civry : Boulangerie

Le Chemin de la Chèvre

Jean-François Bouillot

417 chemin du Montceau

Prizy

06 34 76 80 37

lechemindelachevre@orange.fr

À DÉGUSTER

Fromages de chèvre
AOP Charolais



GAEC de la Ferme de Bellevue

♥ 28

À Saint-Vincent-Bragny, le GAEC de la Ferme de Bellevue défend une agriculture locale et artisanale depuis 30 ans avec une belle diversité de produits : fromages de chèvre et mélangés, crème, œufs, beurre, ainsi que des volailles fermières élevées en plein air (poulets, pintades, oies, dindes, canettes). Les fromages de chèvre et mélangés sont proposés de février à décembre, tandis que les fromages de vache prennent le relais de décembre à février. Les volailles, elles, sont disponibles toute l'année, en direct à la ferme.

📍 La vente directe se fait sur place à la ferme ou sur les marchés hebdomadaires de la région.



📍 GAEC de la Ferme de Bellevue

1533 Chemin de Champeaux
Saint-Vincent-Bragny
06 85 12 79 16 / 03 85 70 40 44
cognardm@wanadoo.fr

📍 GAEC Cognard - Ferme de Bellevue

Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

Marchés

Mercredi matin : Charolles

Vendredi matin : Saint-Vallier

Samedi matin : Paray-le-Monial



À DÉGUSTER

Volailles, œufs
fromages de chèvre
fromages mélangés
crème



GAEC Mathieu-Chevalier

29

Au GAEC Mathieu-Chevalier, la fabrication de fromages de chèvre, c'est dans les veines ! Sur leur exploitation, les éleveurs perpétuent un savoir-faire artisanal en travaillant le lait cru à différents stades d'affinage : faisselle, frais, mi-sec ou affiné. La vente se fait en direct à la ferme. Sur rendez-vous, il est même possible de visiter l'élevage et d'assister à la traite des chèvres. Parmi leurs spécialités, on retrouve le fameux fromage fermier AOP Charolais.

GAEC Mathieu-Chevalier
Les Charmes, 1821 route de Charolles
Saint-Vincent-Bragny
06 65 40 07 84 / 03 85 70 40 88
gaecmathieu-chevalier@orange.fr



Vente directe à la ferme

Sur demande

Visite de l'élevage

Sur rendez-vous

À DÉGUSTER

Fromages de chèvre
AOP Charolais



© Julien Audigier-LGC

La Chèvrerie de Sophie

📍 30



À Varennes-Saint-Germain, Sophie élève ses chèvres dans sa chèvrerie. Elle fabrique avec soin des fromages fermiers pur chèvre, au lait cru, déclinés sous toutes leurs formes : frais, affinés, et bien plus encore.

Quelques vaches laitières viennent désormais compléter l'offre, avec la production de crème et de beurre frais.

La vente se fait exclusivement le matin, en direct à la ferme.

📍 La Chèvrerie de Sophie

244 rue de La Cure
Varenne-Saint-Germain
06 44 27 51 68
guillemin.sophie71@gmail.com
www.lachevriedesophie.fr

📍 La Chèvrerie de Sophie

Vente directe et visite de la ferme

Sur demande

Du lundi au samedi :
9 - 11h

**Dimanche et
jours fériés :**
9h - 10h30



À DÉGUSTER

Fromages de chèvre,
crème, beurre



La Maison du Charolais



Au cœur du bocage, la Maison du Charolais vous invite à découvrir la race charolaise, mondialement connue, fruit d'un élevage respectueux de son environnement naturel et devenue l'emblème de son territoire d'origine, le Charolais-Brionnais.

Le temps d'une pause, l'espace visite, la boutique et le restaurant « La Table » vous attendent à Charolles, au sud de la Bourgogne. À leur côté, l'Institut Charolais, par la recherche, la promotion et l'innovation, valorise cette viande de qualité, à travers une large gamme de recettes savoureuses telles que les tartinades, les terrines ou autres plats cuisinés...

HORAIRES

Musée et boutique

Du lundi au dimanche et jours fériés :

*Du 1^{er} mars au 31 octobre
10h - 18h*

*Du 2 novembre au 28 février
11h - 17h*

Restaurant

Tous les jours : midi et soirs
(selon la période)

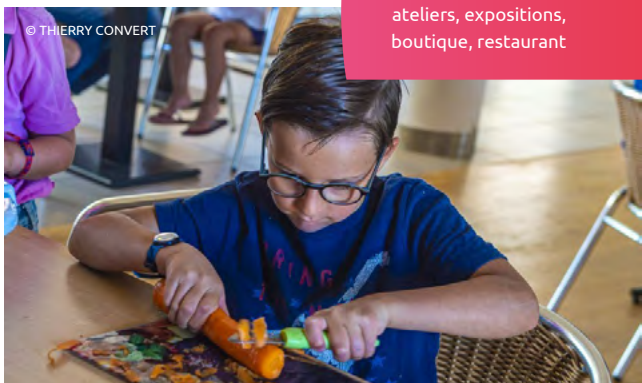
Réservation conseillée
au 03 85 24 00 46

📍 La Maison du Charolais

43, route de Mâcon
Charolles (71120)
03 85 88 04 00
contact@maison-charolais.fr
www.maison-charolais.com

 La Maison du Charolais
 @la_maison_du_charolais

© THIERRY CONVERT



À DÉCOUVRIR

Visites, dégustations,
ateliers, expositions,
boutique, restaurant

Fruits, légumes **pains & farines**





📍 Aux Herbes etc...

245 route de Célaire

Baron

06 58 91 14 70

mathilde_regnier@laposte.net

www.auxherbesetc.org

Aux Herbes etc...

📍 31

À Baron, Mathilde Régnier prélève des fleurs, des feuilles, des graines, des fruits sur plantes sauvages ou cultivées dans son exploitation. Cette récolte est transformée en sirop, tisanes et autres produits issue des végétaux. Membre du syndicat Simples, Mathilde travaille méticuleusement tous les jours pour défendre la qualité, le savoir-faire et le respect de l'environnement de la plantation à la récolte.



📧 Nouveau : Le drive paysan ! Vous pouvez désormais passer commande auprès de Mathilde et récupérer vos paniers dans sa boîte aux lettres.

Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

Points de vente

Palinges

Épicerie « Les bonnes choses »

Charolles

L'Epivrac, Épicerie Bio & Locale

Marchés

Voir sur son site internet

À DÉGUSTER

Plantes aromatiques et médicinales



La ferme de Sabotot

32



À Charnay, sur la commune de Beaubery. Huit amis ont uni leurs forces pour créer un lieu de partage entre le territoire et ses habitants. Ce collectif engagé donne naissance à un espace où l'agriculture, la solidarité et la convivialité se rencontrent. Parmi eux, Raphaël cultive des légumes de saison, qu'il propose en vente directe à la ferme ou à l'épicerie du village de Beaubery. Chaque légume est cultivé avec respect de la nature. En serre ou au champs, légumes de saison, frais 100% bio. Une manière simple et locale de soutenir une agriculture respectueuse et de renouer avec le goût des bons produits.

La ferme de Sabotot

455 route de la Carreze

Beaubery

06 46 65 36 43

raphael.deboissy@ntymail.com

www.lesamiesacharnay.fr

Vente directe à la ferme

Informations sur demande

AMAPP : " La semence "
à Verosvres

À DÉGUSTER

Légumes



Ferme de la Naule

📍 33

La Ferme de la Naule, une exploitation familiale depuis 1972. Située à Champlecy, la ferme s'étend sur 123 hectares et cultive depuis plus de 50 ans. C'est en 2009 que Dominique reprend la ferme de ses parents, perpétuant l'engagement de la famille Thuret, pionnière du bio dans la région. Avec Estelle, ils ont enrichi cette ferme de polyculture-élevage en y ajoutant un atelier de meunerie à partir de 2021. La ferme s'est également équipée d'un four à bois en 2025. Ils proposent aujourd'hui des farines biologiques issues de leurs céréales et légumineuses, ainsi que des pains au levain aux saveurs authentiques.



📍 Ferme de la Naule

680 Route de Charolles
Champlecy
06 26 76 97 94

fermedelanaule@gmail.com

🌱 Ferme de la Naule

📸 ferme.de.la.naule

À DÉGUSTER

Farine, pain,
légumineuses



Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

Marchés

Mercredi matin :
Charolles

Samedi matin :

Saint Aubin en Charolais,
Paray-le-Monial

Dimanche matin
(pendant la saison estivale) :

Charolles

Les Jardins de Champlecy

📍 34

Aux jardins de Champlecy, Jérôme et Mathilde cultivent la terre avec passion ! Installés au cœur du bocage Charolais, ces jardiniers-maraîchers proposent une belle variété de légumes de saison et de jeunes pousses, tous cultivés sans pesticides ni produits chimiques. Leur approche s'inspire de la permaculture et du maraîchage sur sol vivant, pour une agriculture respectueuse de l'environnement. Les jardins sont ouverts à la visite sur rendez-vous.



📍 Les Jardins de Champlecy

3 chemin de Brêches

Charolles

06 72 76 88 94

jerome@lesjardinsdechamplecy.fr

www.lesjardinsdechamplecy.fr

📍 Les Jardins de Champlecy

Retrait des paniers à la ferme :

Mardi, Vendredi : 18h - 19h

Samedi : 10h - 12h

Marchés

Mercredi matin :
Charolles

Vendredi matin :
Paray-le-Monial

Samedi matin :
Paray-le-Monial

Dimanche matin
(pendant la saison estivale) :
Charolles

Boutique en ligne

À DÉGUSTER

Fruits et légumes
de saison



Ecojardin du Baronnet

📍 35



📍 Écojardin du Baronnet

94 chemin du moulin de Genacy,
Martigny-le-Comte
maraichage@lebaronnet.org

Vente directe à la ferme

lundi
sur commande

Point de vente

Montceau-les-Mines
AMAP "le panier du coin"

À Martigny-le-Comte, Matthias Roperh cultive une grande diversité de légumes. Dans l'Écojardin du Baronnet, on pratique une agriculture responsable en excluant l'utilisation des produits de traitement. Le maraîchage se fait sur petites surfaces, sous abri et en plein champ. Ses produits sont à retrouver en vente directe à la ferme, sur commande par mail après prise de contact ou dans l'association « Le panier du coin », à Montceau-les-Mines.



À DÉGUSTER

Fruits et légumes
de saison



Terra Mornaysia

📍 36

Chez Terra Mornaysia, Céline Bondaz cultive la biodiversité avec conviction ! Elle mise sur des cultures biologiques et variées pour préserver les écosystèmes et la richesse du sol. Plus d'une vingtaine de plantes aromatiques y poussent au rythme des saisons, avant d'être récoltées, séchées et triées à la main. De cette récolte elle confectionne des tisanes gourmandes, des aromates pour la cuisine, des condiments, pestos, sirops... à savourer sans modération.

Vente directe à la ferme et commande de paniers

Tous les jours et toute l'année sur rendez-vous

Marchés

Samedi matin :
Paray-le-Monial

**Mercredi matin
& dimanche matin (été) :**
Charolles

1^{er} vendredi du mois :
Saint Julien de Civry

3^e vendredi du mois : Amanzé

Points de vente :

Intermarché - Charolles
Boulangerie L&N Sisters - Charolles
Ferme d'Artus - Mornay
Boulangerie Au fournil Bonnetois - Saint-Bonnet-de-Joux

& Terra Mornaysia

2306 Route de Charolles
Mornay

07.64.59.94.13

terrarmornaysia@mailo.com

 Terra Mornaysia



À DÉGUSTER

Plantes aromatiques



Les Jardins Parodiens

37



© Thibault Malapel

À Paray-le-Monial, Thibault vous accueille au sein de sa ferme des « Jardins Parodiens », où tradition et modernité se rejoignent. Dans un cadre convivial, il propose une libre cueillette qui incite à se reconnecter à la terre : venez récolter vos fruits et légumes directement sur place selon vos envies. En parallèle, il propose un service de click & collect pour des paniers composés de saison, à récupérer facilement. Une belle façon de soutenir une production locale, responsable et accessible.

Thibault Malapel

Les Jardins Parodiens
Paray-le-Monial
06 79 06 04 49
lesjardinsparodiens@gmail.com

Vente directe à la ferme

Mercredi et vendredi après-midi
Samedi toute la journée
Sur réservation

Libre cueillette

Mercredi et vendredi après-midi
Samedi toute la journée

Click & Collect

sur réservation

À DÉGUSTER

Fruits et légumes



© Thibault Malapel



Le Maraîcher du vivant

📍 38

À Varenne-Saint-Germain, Jean cultive la terre avec amour ! Maraîcher passionné, il prend soin de ses légumes au rythme des saisons. Spécialiste des tomates parfumées, gorgées de soleil, elles raviront les papilles des gourmands et des cuisiniers inspirés. Sur sa ferme, il propose une belle diversité de légumes.

Vente directe à la ferme

Vendredi :

16h30-18h30

Commandes de paniers

(avril à décembre)

sur demande

Marchés

Samedi matin :

Paray-le-Monial

Jeudi matin :

Montceau-les-Mines

📍 Le Maraîcher du vivant

511 rue du bas de Varenne

Varenne-Saint-Germain

06 03 90 35 90

lemaraicherduvivant@outlook.com

www.lemaraicherduvivant.fr

À DÉGUSTER

Fruits et légumes



Véronique et François Leval

39

Chez Véronique et François, les plantes se cultivent avec patience ! Sur leur exploitation, ils récoltent à la main une belle diversité de plantes aromatiques et médicinales, au fil des saisons. À l'automne, une floraison rare et précieuse : celle du Crocus Sativus, aux délicates fleurs violettes. Chaque jour, dès octobre, les fleurs sont cueillies une à une pour en extraire les pistils, qui une fois séchés, deviennent un safran d'exception. Il faut près de 150 fleurs pour obtenir 1 gramme de cette épice précieuse.



& Véronique et François Leval

Les Dauphins

Saint-Agnan

03 58 42 67 17

simplesetcrocus@sfr.fr

www.simplesetcrocus.wordpress.com

 [Simples et crocus](#)

À DÉGUSTER

Plantes médicinales,
aromatiques et safran



Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

Points de vente

Digoin :

Les Comptoirs de la Bio

Digoin Fraîcheur



*Simples
& Crocus* 

Produits de la ruche

Le rucher de Brêches

📍 40



Vente directe à la ferme

Informations sur demande

Marchés

Mercredi matin :

Charolles

Points de vente

Charolles :

Epicierie Bonne Maison
Carrefour Contact

Mornay :

La ferme d'Artus

Palingses :

Les Bonnes Choses

Paray-le-Monial

Le Lucéane

Epiceries ambulantes : La petite
Bourguignonne, L'épicerie des
saveurs locales

📍 Le rucher de Brêches

19 route de Gévelard

Charolles

06 74 53 48 49

seb71120@orange.fr

📞 Sébastien Delorme (Le rucher de brêches)

Apiculteur en plein cœur du
Charolais, Sébastien exerce le métier
de technicien forestier indépendant.

Il s'est lancé dans sa passion pour
les abeilles afin de vous proposer de
délicieux miels mis en pot
sur sa propriété.

À DÉGUSTER

Miel, produits de la
ruche, pain d'épices,
bonbons et caramel



© Sébastien Delorme

Domaine de Langcilly

📍 41

À Marcilly-la-Gueurce, Sébastien a donné vie au Domaine de Langcilly, porté par sa passion pour les abeilles mellifères, *Apis mellifera*. Ses ruches sont installées au cœur du bocage charolais, une région encore préservée où les butineuses trouvent nectar, pollen et sève en abondance et de grande qualité. Sur place, Sébastien récolte et transforme avec soin une gamme de miels et de produits dérivés de la ruche. À ne pas manquer : le fameux « confit de noisettes ».



📍 *Domaine de Langcilly*

235 Route d'Epinassy

Marcilly-la-Gueurce

06 65 17 77 49 - domainedelangcilly@gmail.com

www.domainedelangcilly.sumupstore.com

📘 Domaine de Langcilly

📧 domaine_de_langcilly



Vente directe à la ferme

Du lundi au samedi :

Sur rendez-vous

Points de vente

Charolles :

L'Épivrac

Paray-le-Monial :

La maison du Goût-thé

À DÉGUSTER

Miel, produits de la ruche et hydromel



Miellerie Le champ du bois

📍 42

À Poisson, Vincent veille sur plus de 350 ruches ! Artisan apiculteur, il récolte des miels d'exception : acacia, fleurs sauvages, printemps, pissenlit & aubépine, Morvan, châtaignier. Autant de saveurs qui reflètent la richesse de son terroir. Son miel séduit les chefs étoilés, les boulangers artisanaux, les épicerie fines, les traiteurs et les fromagers.

🍯 *Miellerie Le champ du Bois*

Le champ du Bois

Poisson

06 26 16 58 89

vincentrauln@yahoo.fr



Miellerie Le champ du bois

Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

À DÉGUSTER

Miel



Le rucher de Bosserand

43



Au rucher de Bosserand, Anne et Jacky cultivent leur passion pour les abeilles et les plantes avec générosité ! Producteurs de miels artisanaux, ils proposent une belle palette de saveurs : printemps, été, acacia, sapin, châtaignier, sans oublier leurs fameux « aromiels », le pollen et la propolis.

Sur place, ils vous accueillent avec enthousiasme pour partager leur univers et vous faire découvrir le monde fascinant des butineuses. La visite est gratuite, il suffit de passer un coup de fil.

Rucher de Bosserand

Lieu-dit Bosserand,
4535 route de Versaugues
Saint-Yan
06 16 08 31 85
jacky.morel@laposte.net
www.rucherdebosserand.fr

Rucher de Bosserand

Vente directe à la ferme

Les après-midi : 15h - 18h

Marchés

Mercredi matin :
Charolles

Vendredi matin :
Digoïn et Paray-le-Monial

Samedi matin :
Paray-le-Monial

Dimanche matin :
Digoïn



À DÉGUSTER

Miel et
produits de la ruche

Le rucher des Miquets

📍 44



À Paray-le-Monial, niché au sein d'une ancienne ferme charolaise, Mathieu accompagne ses colonies d'abeilles depuis une dizaine d'années, dans la récolte de miels issus du bocage charolais. Depuis 2022, il gère son exploitation en parallèle de son métier d'infirmier. Ses récoltes de miel s'étendent d'avril à juillet et sont déclinées en 3 à 4 types de miels selon les récoltes. À retrouver en vente directe sur l'exploitation ou dans la boutique partagée de Gueugnon.

Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

Visite de l'exploitation

Sur demande

Points de vente

Paray-le-Monial :

La Charmille de Tintin

Boulangerie Hubert

📍 Le rucher des Miquets

Lieu dit Le Haut des Miquets
63 route de Saint-Vincent
Paray-le-Monial
06 80 31 08 70
rucherdesmiquets@gmail.com

📌 Rucher des Miquets

📷 Rucher des Miquets

À DÉGUSTER

Miels d'acacia, fleurs sauvages, chataignes, sapin, fruitiers, etc



Le Grand Charolais,
en Bourgogne du Sud,
à seulement 1h30
de Dijon & Lyon
et à 2h de Paris !



Ce guide référence les producteurs locaux du Grand Charolais
qui s'engagent dans la vente directe du producteur au consommateur.

**Vous proposez en vente directe les produits de votre exploitation ?
Vous souhaitez que votre activité apparaisse
dans la prochaine édition de ce guide ?**

**Contactez le service développement
agricole du Grand Charolais !**

Informations légales

Photo de couverture : Sarah Morvan Vessely - LGC

Dernière de couverture : Sarah Morvan Vessely - LGC

Directeur de la publication : Gérald Gordat, Président du Grand Charolais

Rédaction : Service développement agricole

et Service communication du Grand Charolais

Conception graphique et Maquette : Service communication du Grand Charolais

Cartographie : Actual Plus • **Impression :** Groupe IGR

Illustrations : Gregor Cresnar & AFY Studio from The Noun Project - CC

© **Crédits photos :** Sarah Morvan Vessely - LGC sauf mention particulière.

Imprimé à 4000 exemplaires

Dépôt légal en cours

Date de parution : novembre 2025

**Ce document non exhaustif est établi sur la base des informations
indiquées directement par les producteurs en septembre 2025.**

**Des modifications sont susceptibles
d'intervenir, il est donc conseillé de vérifier
les conditions de vente auprès des prestataires.**



Les 44 communes du Grand Charolais : Ballore • Baron • Beaubery • Champlecy • Changy • Charolles
Chassenard • Coulanges • Digoin • Fontenay • Grandvaux • Hautefond • L'Hôpital-le-Mercier • La Motte-Saint-Jean
Le Rousset-Marizy • Les Guerreaux • Lugny-lès-Charolles • Marcilly-la-Gueurce • Martigny-le-Comte • Molinet
Mornay • Nochize • Oudry • Ozolles • Palinges • Paray-le-Monial • Poisson • Prizy • Saint-Agnan
Saint-Aubin-en-Charollais • Saint-Bonnet-de-Joux • Saint-Bonnet-de-Vieille-Vigne • Saint-Julien-de-Civry
Saint-Léger-lès-Paray • Saint-Vincent-Bagny • Saint-Yan • Suin • Varenne-Saint-Germain • Vaudebarrier
Vendennes-lès-Charolles • Versaugues • Vitry-en-Charollais • Viry • Volesvres

Suivez-nous sur    
www.tourisme.legrandcharolais.fr