



100%  
local!



[www.tourisme.legrandcharolais.fr](http://www.tourisme.legrandcharolais.fr)



# Bienvenue en Grand Charolais !

## Mangez mieux, mangez local !

Nous sommes très heureux de vous présenter la première 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 dont certains labellisés AOP, AOC ou IGP n'attendent que vous. De quoi vous concocter un repas 100% local !

Gérald GORDAT, Président du Grand Charolais  
Philippe DUMOUX, Vice-Président, Agriculture et promotion des filières locales

## Sommaire

8. L'AOP bœuf de Charolles

**9. Viande bovine**

**19. Viande ovine**

20. L'agneau Charollais

**25. Volailles et œufs**

26. Le Pré d'Union Charollais

35. Jours de marché

36. L'AOP fromage de chèvre charollais

**37. Produits laitiers**

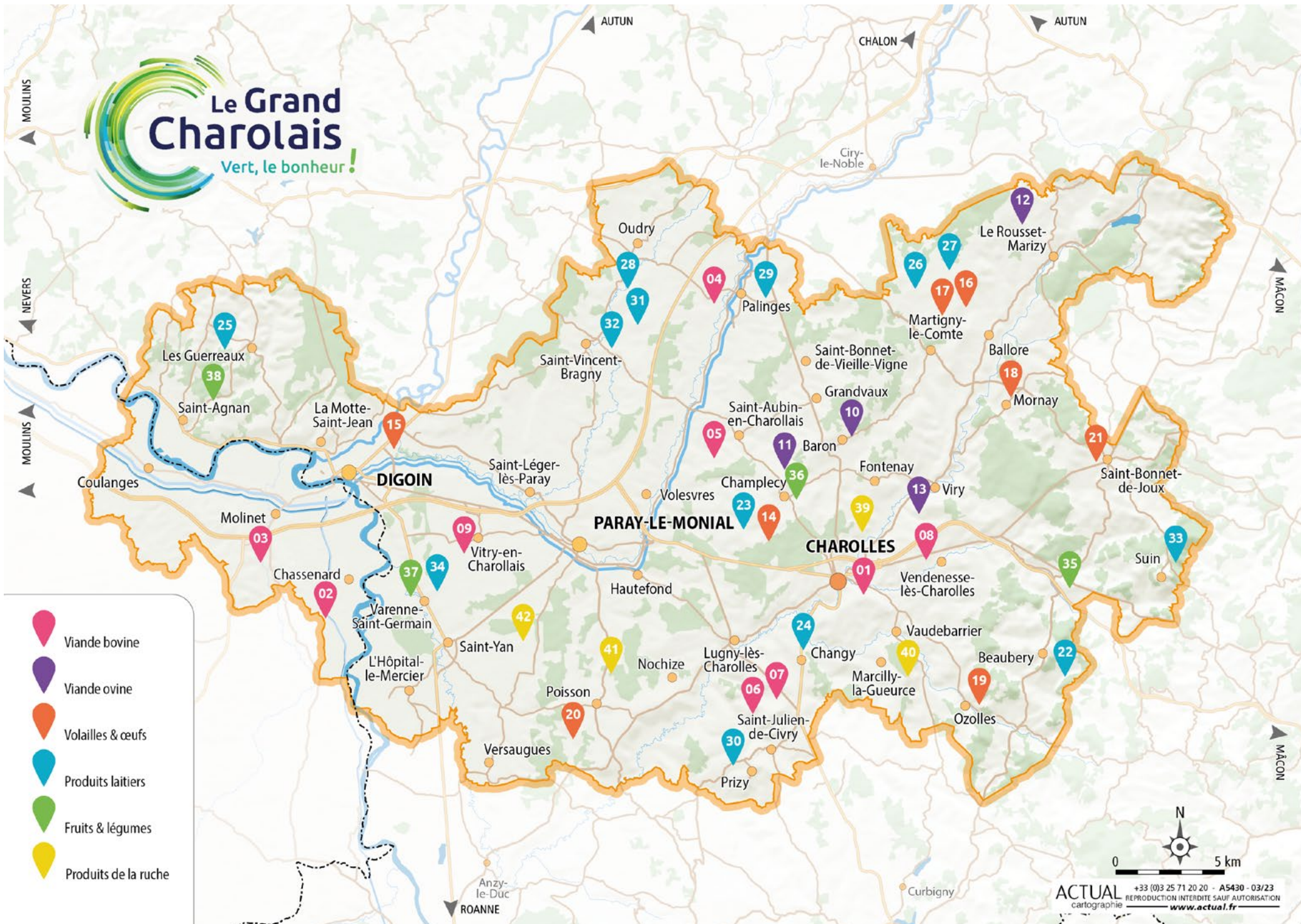
**51. Fruits & légumes**

56. La Maison du Charollais

**57. Produits de la ruche**

62. Aux portes de l'UNESCO !





# Index des producteurs

## Viande bovine

- 01 La viande à Billoux CHAROLLES ..... p 10
- 02 La Ferme de la Loge CHASSENARD ..... p 11
- 03 Alexandre Marmillot MOLINET ..... p 12
- 04 SAS Maringue PALINGES ..... p 13
- 05 EARL Élevage des Cimes ST-AUBIN-EN-CH. .... p 14
- 06 Armand Brigaud ST-JULIEN-DE-CIVRY ..... p 15
- 07 BBC Gautheron ST-JULIEN-DE-CIVRY..... p 16
- 08 GAEC Bouchot-Farjaud VENDENESSE-LÈS-CH. .... p 17
- 09 GAEC Ferme des Bruyères VITRY-EN-CH. .... p 18

## Viande ovine

- 10 SCEA Barnot BARON ..... p 21
- 11 Domaine des Marguerites BARON ..... p 22
- 12 L'Agneau de Volsin LE ROUSSET-MARIZY ..... p 23
- 13 GAEC Berland Luc et Denis VIRY ..... p 24

## Volailles et œufs

- 14 La Ferme de Marcelizon CHAMPLECY ..... p 27
- 15 Élevage de la Rigole DIGOIN ..... p 28
- 16 Les plumes de Fontenailles MARTIGNY-LE-C. .... p 29
- 17 La ferme de Nouvelle MARTIGNY-LE-C. .... p 30
- 18 La Ferme d'Artus MORNAY ..... p 31
- 19 Le plaisir de l'assiette OZOLLES ..... p 32
- 20 La ferme des Tartins POISSON ..... p 33
- 21 La ferme des Nicolas ST-BONNET-DE-JOUX ..... p 34

## Produits laitiers

- 22 GAEC de Quierre BEAUBERY ..... p 38
- 23 GAEC des Bien Vivants CHAMPLECY ..... p 39
- 24 Patricia Baligand CHANGY ..... p 40
- 25 GAEC du Mont Sombet LES GUERREUX ..... p 41
- 26 La Biquetterie MARTIGNY-LE-C. .... p 42
- 27 GAEC Lapray MARTIGNY-LE-C. .... p 43
- 28 GAEC Rizet OUDRY ..... p 44
- 29 La Ferme des Lous PALINGES ..... p 45
- 30 Le Chemin de la Chèvre PRIZY ..... p 46
- 31 GAEC Cognard ST-VINCENT-BRAGNY ..... p 47
- 32 GAEC Mathieu-Chevalier ST-VINCENT-BRAGNY .... p 48
- 33 Ferme des Bois de Vaux SUIN ..... p 49
- 34 La Chèvrerie de Sophie VARENNE-ST-GERMAIN .... p 50

## Fruits & légumes

- 35 Raphaël Deboissy BEAUBERY ..... p 52
- 36 Les jardins de Champlecy CHAMPLECY ..... p 53
- 37 Le Maraîcher du Vivant VARENNE-ST-GERMAIN .... p 54
- 38 Véronique et François Leval ST-AGNAN ..... p 55

## Produits de la ruche

- 39 Sébastien Delorme CHAROLLES ..... p 58
- 40 Domaine de Langcilly MARCILLY-LA-GUEURCE .... p 59
- 41 Miellerie Le champ du Bois POISSON ..... p 60
- 42 Rucher de Bosserand ST-YAN ..... p 61



# 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...**



©DSL 71 B-WONDER ROMAIN ROZOT

## 🔗 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 et finir 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](http://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](mailto:contact@boeufdecharolles.fr)  
[www.boeufdecharolles.fr](http://www.boeufdecharolles.fr)

📍 AOP Boeuf de Charolles



# Viande bovine







## La viande à Billoux

♥ 01

La ferme de la Garaudaine, une des plus anciennes du territoire, présente une architecture typique du Charolais.

Laurent a repris la ferme familiale dans les années 90 et s'est converti à l'Agriculture Biologique en 1998. Venez rencontrer Isabelle et Laurent, ils seront ravis de vous accueillir à la Garaudaine.



### 📍 La viande à Billoux

Chemin de la Garaudaine  
Charolles (71120)  
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<sup>er</sup> vendredi soir du mois :  
Le Martsy, Saint-Julien-de-Civry

### À DÉGUSTER

Viande de bœuf



## La Ferme de la loge

♥ 02



Installée dans l'Allier, à quelques kilomètres de Digoin, cette exploitation élève avec passion vaches charolaises et volailles fermières, et cultive avec le plus grand soin les terres de la ferme familiale. Cathy et Jacques proposent des produits de qualité, du local, de l'authentique : viande charolaise, viande de veau, volailles fermières, œufs, pain au levain, tout cela issu d'une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE).

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



### 📍 Ferme de la Loge

45 route de Luneau  
Chassenard (03510)  
06 82 80 02 33 - contact@fermedelaloge.com  
www.fermedelaloge.fr

📍 Ferme de la loge  
📷 Ferme\_de\_la\_loge

### Vente directe à la ferme

Vendredi : 16h - 19h  
Samedi : 9h - 12h30  
Ou sur demande selon les disponibilités

### Marchés

Dimanche matin : Digoin  
Lundi : Marcigny



### À DÉGUSTER

Viande de bœuf  
Volailles  
Œufs  
Pain, farine



# Marmillot Alexandre

📍 03



*Christelle et Alexandre élèvent avec passion un cheptel de vaches charolaises. Depuis de nombreuses années maintenant vous pouvez vous procurer leur viande en direct de la ferme par lots de 5 à 10 kg. La visite de l'exploitation pour découvrir leur univers est possible sur demande.*

📍 **Marmillot Alexandre**

1 chemin de Percy  
Molinet (03510)  
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



# SAS Maringue

📍 04

*Guillaume vous propose de la viande en vente directe de son exploitation de 90 hectares située à Palinges.*

*Une vente directe est proposée tous les deux mois !*

*Les caissettes de viande sont à récupérer directement à la ferme.*

📍 **SAS Maringue**

La Chassaigne  
Palinges (71430)  
06 89 30 86 11

guillaume.maringue@orange.fr

**Vente directe à la ferme**

Sur commande

**À DÉGUSTER**

Viande de bœuf





## EARL Elevage des Cimes

📍 05

L'élevage des cimes est une ferme diversifiée où vous croiserez chevaux, porcs, moutons, volailles, vaches de race Charolaise et Aubrac. Depuis janvier 2023, cette famille d'éleveurs, soucieuse de pratiquer une agriculture respectueuse de son environnement, a fait le choix de convertir la ferme en Agriculture Biologique.



📍 **EARL Elevage des Cimes**  
Les Boulays  
Saint-Aubin-en-Charollais (71430)  
06 77 69 24 05  
baillypierreantoine@gmail.com  
www.elevagedescimes-laferme.fr

📍 Elevage des cimes - la ferme

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

### À DÉGUSTER

Viande de bœuf  
Volailles  
Viande de porc  
Viande d'agneau



## Armand Brigaud

📍 06

Sur cette exploitation familiale reprise en 1997, Armand et son épouse élèvent avec passion un cheptel de vaches de haute qualité et des poules pondeuses en plein air. Au cœur du Charolais-Brionnais, la qualité d'herbage est excellente pour engraisser leurs vaches charolaises.

📍 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.

📍 **Armand Brigaud**  
Charnay  
Saint-Julien-de-Civry (71800)  
03 85 70 61 57 / 06 79 53 78 06  
armand.brigaud@orange.fr

**Vente directe à la ferme**

**Samedi : 9h30 - 11h**

**Marchés**

**Mercredi matin : Charolles**

### À DÉGUSTER

Viande de bœuf  
Œufs







## BBC Gautheron

♥ 07

Agriculteur de père en fils, l'exploitation de Jean-François est le fruit de plusieurs générations de travail et de sélection, pour offrir des produits de qualité exceptionnelle. Il exploite à Saint-Julien-de-Civry depuis 1983. Des visites sont possibles pour découvrir l'exploitation et les animaux.

### 📍 BBC Gautheron

Maringues  
Saint-Julien-de-Civry (71800)  
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

#### Visite de l'exploitation

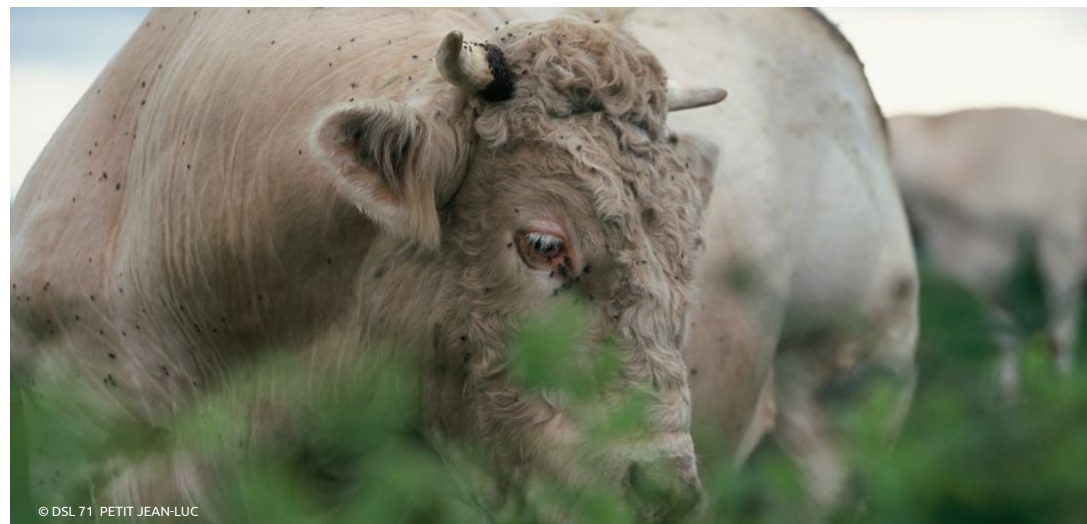
Sur demande



© DSL 71 PETIT JEAN-LUC

## GAEC Bouchot-Farjaud

♥ 08



© DSL 71 PETIT JEAN-LUC

Jean-Marc et Alexandre se sont rencontrés sur les bancs du lycée agricole et ont créé le GAEC Bouchot-Farjaud en 2005 : élevage de vaches charolaises et de moutons charollais. Depuis, ils sont animés par le bien-être de leurs bêtes et l'envie de produire de la viande de qualité.

Ils commercialisent leurs produits (viande fraîche mise sous vide, terrines et charcuteries) en direct au magasin le Pré d'Union Charolais à quelques kilomètres de l'exploitation à Vendennes-lès-Charolles ou en livraison au particulier.

### 📍 GAEC Bouchot-Farjaud

Lieu-dit Bierre  
Vendennes-lès-Charolles (71120)  
06 84 48 75 08  
alexandrefarjaud@orange.fr

📍 Elevage Bouchot & Farjaud - Viande Charolaise

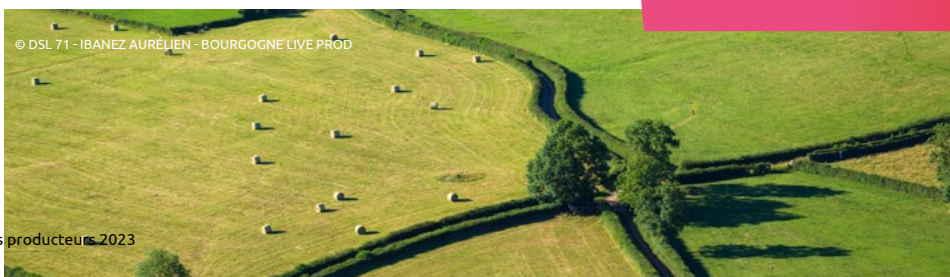
📍 Retrouvez tous leurs produits au magasin Le Pré d'Union à Vendennes-lès-Charolles. Plus d'infos p.26

#### Vente directe à la ferme

Sur commande

#### À DÉGUSTER

Viande de bœuf



© DSL 71 - IBANEZ AURÉLIEN - BOURGOGNE LIVE PROD

#### À DÉGUSTER

Viande de bœuf  
Charcuteries  
Terrines



# GAEC Ferme des Bruyères

📍 09



David et Marie-Paule, originaires du Nord, ont repris cette ferme charolaise conduite en Agriculture Biologique. Ils élèvent poules, vaches et cochons et cultivent l'herbe et les céréales pour nourrir leurs animaux. La ferme des bruyères propose en vente directe des charcuteries de bœuf et de porc, de la viande fraîche et des conserves. Découvrez aussi les chambres à la ferme et ne manquez pas les marchés mensuels à la ferme avec le repas paysan et une animation musicale !

## 📍 GAEC Ferme des Bruyères

721 rue des Bruyères  
Vitry-en-Charollais (71600)  
06 47 73 27 14 / 03 85 81 10 79  
fdb71600@gmail.com  
www.ferme-des-bruyeres.fr

### Accueil à la ferme

Sur rendez-vous

### Viande en vente directe

Sur réservation



### À DÉGUSTER

Viande de bœuf  
Viande de porc  
Charcuteries

# Viande ovine





# L'Agneau Charollais

**Si le charollais 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 !**



© CAM Z



© CAM Z

## 🔗 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 engraisés 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



© CAM Z

**C'est en 2013 que David, alors encore restaurateur, se lance dans la reprise d'une exploitation agricole et acquiert ses premiers moutons charollais. Depuis, passionné d'élevage et de gastronomie il développe son élevage avec désormais 200 animaux et commercialise une partie de ses agneaux en caissettes en direct au consommateur. David envisage de diversifier son exploitation en intégrant pores chareutiers, volailles, lapins... et de revenir à son métier de cuisiner en transformant sa production.**

📍 Rendez-vous à Baron pour suivre son aventure !

🔗 **SCEA Barnot**  
En Barnot  
Baron (71120)  
06 37 51 57 33  
marjorie.declerck@yahoo.fr

**Vente directe à la ferme**

Sur commande

**À DÉGUSTER**

Viande d'agneau





## Domaine des Marguerites

11

Le Domaine des Marguerites vous accueille à la ferme toute l'année et vous propose des produits locaux. Mélanie et Cédric élèvent agneaux et volailles et confectionnent confitures, terrines, rillettes, tartinable d'agneaux, jambons persillés, saucissons, fromages de tête, soupes, merguez, plats cuisinés... Un véritable lieu d'accueil champêtre, convivial et paisible où il fait bon passer une journée, une soirée, ou un week-end.

### Domaine des Marguerites

602 rue de Chamoge  
Baron (71120)  
06 28 42 37 74  
melanie@domaine-des-marguerites.fr  
www.domaine-des-marguerites.fr

f Domaine des Marguerites  
@domainesdesmarguerites

### Vente directe à la ferme

Toute l'année  
Contactez-les par précaution  
avant votre passage



### À DÉGUSTER

Viande d'agneau,  
Volailles,  
Charcuteries,  
Rillettes et terrines,  
Soupes, confitures

## L'Agneau de Volsin

12



En 2018, originaires de l'Aisne, Emmanuelle et Christophe se sont installés en Bourgogne avec 100 brebis. Aujourd'hui avec leurs 220 brebis ils élèvent 400 agneaux dans le respect du bien-être animal et de l'environnement. La vente de leurs agneaux se fait soit en direct ou en circuit-court, en partenariat avec les bouchers de la région.

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

### L'Agneau de Volsin

Volsin 1625  
Le Rousset-Marizy (71220)  
06 24 75 49 26 / 06 78 10 40 81  
manuecaron@orange.fr

### Vente directe à la ferme

Sur commande

### Marchés

"Bienvenue à la ferme" - CUCM :  
Plusieurs dates par an

AMAP : "Le Panier du coin" - Le Creusot

### À DÉGUSTER

Viande d'agneau  
Merguez





# GAEC Berland Luc et Denis

📍 13



© M. PETIT

Depuis 5 générations, le GAEC Berland produit des vaches charolaises et des moutons charollais au cœur du berceau de ces races, à Viry. Luc et Denis à la tête de l'exploitation aujourd'hui ont développé la vente directe de la viande d'agneau Charollais.

En caissettes ou en terrines, procurez-vous cette viande de haute qualité dans un de leur point de vente de la région.

## 📍 GAEC Berland Luc et Denis

La Fay  
Viry (71120)  
06 85 13 37 68  
gaec.berland@free.fr

📱 Gaec Berland

### Points de vente

**Pré d'Union Charolais :**  
Vendennes-lès-Charolles  
Plus d'infos p.26

**SUPER U :**  
Saint-Bonnet-de-Joux

### À DÉGUSTER

Viande d'agneau  
Merguez

# Volailles & œufs





# Le Pré d'union Charolais

Le pré d'Union Charolais ce sont des producteurs associés qui vous régaleront avec bœuf, veau, agneau, volailles, porc, charcuterie, poisson, fromages, œufs ; produits dans un rayon de 15 km. Des produits locaux à consommer sans modération, n'hésitez pas à faire un tour dans leur magasin à Vendennes-lès-Charolles !



## 📍 Le Pré d'union Charolais

30 Place Claude Marie Ducerf  
Vendennes-lès-Charolles (71120)  
03 85 81 43 38  
lepredunioncharolais@gmail.com

📍 Le Pré d'Union Charolais - vente directe

### Horaires

**Mardi** : 8h30-12h  
**Vendredi** : 16h-19h  
**Samedi** : 8h30-12h  
**Dimanche** : 8h30-12h



### À DÉCOUVRIR

Condiments et aromates, jus de fruits, confitures, viandes, volailles, poisson, boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, produits laitiers, vins, produit apicole, fruits et légumes, foie gras, confiseries



# La Ferme de Marcelizon

📍 14



La ferme de Marcelizon c'est une histoire de famille ! Etabli à Champlecy depuis 7 générations, Didier, Laurence et leur fils, Jean, élèvent des bovins charolais et des volailles fermières en plein air. Les volailles sont commercialisées sur commande, en direct à la ferme et en livraison. Avec l'arrivée de Jean en 2019 l'offre s'est étoffée avec la création d'un atelier poules pondeuses et l'arrivée de nouvelles volailles : chapons et pintades, la proposition de volailles découpées et de terrines. Les éleveurs pratiquent une agriculture raisonnée respectueuse de la nature et du bien-être animal.

## 📍 La Ferme de Marcelizon

875 route de Marcellizon  
Champlecy (71120)  
07 81 27 07 96 - 07 81 70 56 29  
lafermedemarcelizon@gmail.com



### Vente directe à la ferme

Sur réservation  
toute l'année

### Livraison aux particuliers

Toutes les semaines  
à Paray-le-Monial

### Visites de groupe

Sur réservation  
Du 01/04/2023  
au 15/09/2023

### À DÉGUSTER

Volailles  
Volailles festives  
Œufs







## Élevage de la Rigole

♥ 15

Virginie et Cyrille élèvent depuis une dizaine d'années des volailles fermières sur leur charmant site à proximité du cœur de ville de Digoin.

L'élevage de la Rigole propose des volailles entières, volailles découpées (cuisses, filets, ailes) ou transformées en rillettes, terrines et saucisses pour l'été. Commandez vos volailles auprès de Virginie et venez les récupérer à la ferme le jeudi après-midi.

🔔 **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" !

### 📍 Élevage de la Rigole

56 rue de la rigole  
Digoin (71160)  
06 25 97 82 65  
elevagedelarigole@gmail.com

📍 Élevage de la Rigole

**Vente directe à la ferme**

Sur demande

## Les plumes de Fontenailles

♥ 16



Les plumes de Fontenailles produisent des œufs de poules élevées en plein air et des poulets de chair qui profitent d'un beau parcours dans l'herbe fraîche du Charolais. Les poulettes et les poulets sont abrités dans des petites yourtes, conçues et fabriquées en France et isolées écologiquement.

### 📍 Les plumes de Fontenailles

Fontenailles  
Martigny-le-Comte (71220)  
06 63 46 36 27  
solen\_23@hotmail.fr  
www.plumes71.com

**Vente directe à la ferme**

Sur commande

À DÉGUSTER

Volailles  
Œufs



À DÉGUSTER

Volailles  
Œufs





# La ferme de Nouvelle

📍 17



La ferme de Nouvelle est un élevage traditionnel de vaches de race Charolaise installé à Martigny-le-Comte qui produit également des volailles fermières et des œufs fermiers plein air. Parmi les volailles vous trouverez : poulets, pintades, dindes, entières ou découpées.

La viande de bœuf et de veau est vendue en colis.

📍 **La ferme de Nouvelle**  
Lieu-dit Nouvelle  
Martigny-le-Comte (71220)  
06 37 95 08 94  
lafermedenouvelle@gmail.com

📍 La Ferme de Nouvelle

**Vente directe à la ferme**

Informations sur demande



## À DÉGUSTER

Viande de bœuf  
Viande de veau  
Volailles  
Œufs



# La Ferme d'Artus

📍 18

À la ferme d'Artus, Delphine vous propose toute une gamme de volailles en vente directe du producteur au consommateur. Les volailles sont élevées, abattues, découpées et transformées à la ferme. Volailles entières ou découpées. Pintades, canards, canettes selon différentes périodes de l'année et volailles festives (dinde, oie, chapon), œufs, rillettes, terrines.



## À DÉGUSTER

Volailles  
Volailles festives  
Œufs  
Foie gras

📍 **La Ferme d'Artus**

Le Bourg - 235 Route des Jeandeau  
Mornay (71220)  
06 07 98 28 10  
contact@lafermedartus.fr

📍 La Ferme d'Artus Cyrille et Delphine Ducerf

**Vente directe à la ferme**

**Mercredi et jeudi** : 15h - 17h  
**Vendredi** : 10h - 12h / 16h - 18h  
**Samedi** : 10h - 12h /  
Après-midi sur rendez-vous

**Points de vente**

**Pré d'Union Charollais** :  
Vendennes-lès-Charolles

**Epicierie des Saveurs locales** :  
Viry (épicerie ambulante)

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

**Supérette Utile** :  
Crèches-sur-Saône

**Du Pré à la cagette** :  
Gueugnon





## Le plaisir de l'assiette

♥ 19

### 📍 *Le plaisir de l'assiette*

360 chemin de Pomey  
Ozolles (71120)  
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  
Matour

Chez Guy, agriculteur à Ozolles, le plaisir est dans l'assiette !

Guy vend des volailles élevées en plein air et nourries au blé sans OGM (poulets, pintades, canettes et volailles festives en fin d'année). L'offre en vente directe se complète avec des colis de viande de bœuf, de veau, d'agneaux élevés au pré et de terrines transformées.

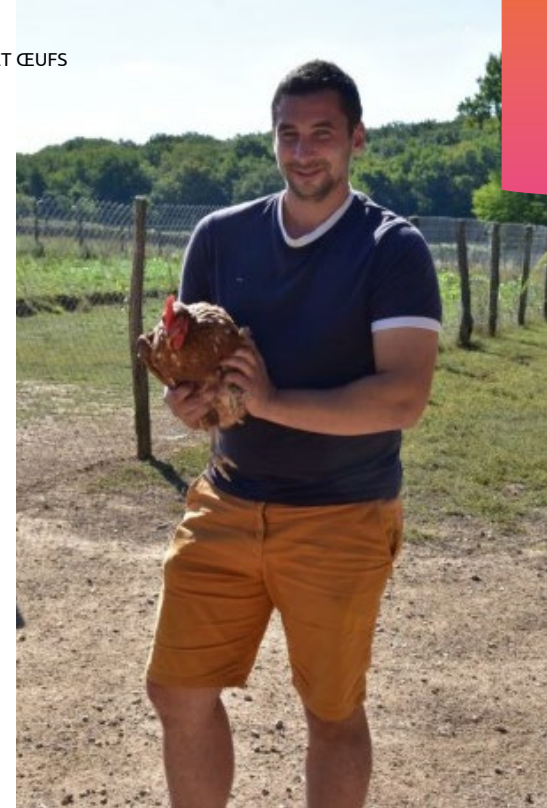
#### À DÉGUSTER

Volailles  
Viande de bœuf  
Viande de veau  
Viande d'agneau

## La ferme des Tartins

♥ 20

La ferme des Tartins élève des poules pondeuses et volailles fermières en plein air dans la charmante commune de Poisson. Le samedi matin, Maxime vous donne rendez-vous à la ferme pour découvrir ses produits : œufs, volailles entières, volailles découpées et plats cuisinés. Pour les fêtes, n'oubliez pas de réserver ses délicieuses volailles festives.



### 📍 *La ferme des Tartins*

Les Tartins  
Poisson (71600)  
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



© DSL 71 - BONNETAIN NATHALIE





## La ferme des Nicolas

📍 21

Stéphanie est spécialisée dans la production avicole. A la ferme des Nicolas, des volailles fermières sont élevées en plein air aux portes du village de Saint-Bonnet-de-Joux. Les volailles sont commercialisées en circuit-court en direct au consommateur ou en partenariat avec quelques supermarchés de la région. De la ferme à l'assiette, retrouvez "le goût d'autrefois"!

📍 **La ferme des Nicolas**  
Les Nicolas  
Saint-Bonnet-de-Joux (71110)  
06 87 82 54 92  
stephanie.lorton0574@orange.fr

**Vente directe à la ferme**  
Sur commande et sur rendez-vous



**À DÉGUSTER**

Volailles

LE GRAND CHAROLAIS - 100 % local



## Jours de marché

Des produits frais et authentiques !

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

Que ce soit sur les marchés ou directement chez les producteurs, 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)

### → Dimanches matins

- 📍 **Charolles** uniquement l'été (Place Téméraire)
- 📍 **Digoin** (place Maréchal Leclerc)

### → 1<sup>ers</sup> vendredis soirs du mois

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

### → 3<sup>es</sup> vendredis soirs du mois (du printemps à l'automne)

- 📍 **Marcilly-la-Gueurce** (Le p'tit Marcilly (le Bourg))

🗺️ Retrouvez tous les marchés du territoire sur [www.tourisme.legrandcharolais.fr](http://www.tourisme.legrandcharolais.fr)



# 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

# Produits laitiers



© CHÈVRIERIE 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.

Un fromage de chèvre généreux qui 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 !







## GAEC de Quierre

♥ 22

Cette petite exploitation familiale, conduite en Agriculture Biologique, dispose d'un cadre privilégié en bordure du joli village de Beaubery. Dans cette ferme vous trouverez de bons produits pour ravir vos papilles : fromages fermiers de lait de vache et chèvre mélangés, bœuf, veau, agneau.

Les agriculteurs accueillent également des visiteurs, en famille ou entre amis, dans leur "gîte à la ferme", une authentique ferme de caractère du 18<sup>ème</sup> siècle soigneusement restaurée. Un parfait refuge pour une mise au vert !

### GAEC de Quierre

Lieu-dit Quierre  
Beaubery (71220)  
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

### À DÉGUSTER

Fromages de chèvres  
Viande de bœuf  
Viande d'agneau  
Volailles



## GAEC des Bien Vivants

♥ 23



La ferme des Bien Vivants, c'est avant tout une famille nombreuse ! 150 chèvres en saison naturelle, qui trépignt à l'idée de se dégourdir les pattes dans les belles pâtures charolaises et qui nous délivrent leurs mets aux saveurs de notre terroir. C'est aussi notre âne, le "Duke" de ces dames. Notre chien "Steppa" qui se montre à la fois très sociable avec nos visiteurs et qui sait se faire respecter par les chèvres. Et nous... trois associés, trois amis d'enfance. Tous trois formés aux quatre facettes de notre métier de chevrier-fromager-paysan-marchand.

Nous sommes passionnés et travaillons de manière traditionnelle, avec pour maître-mot le bien être de tout ce joli monde !

Cécile, Etienne et Mathieu seront heureux de vous présenter leur façon de travailler, d'expliquer leurs choix, les beautés et les difficultés de leur métier.



### GAEC des Bien Vivants

Le Vernat  
Champlecy (71120)  
07 81 53 92 29 / 03 85 24 09 33  
bienvivants@gmail.com  
www.fermedesbienvivants.com

f Ferme Des Bien Vivants  
@fermedesbienvivants

Ouvert du 1<sup>er</sup> février  
au 31 décembre 2023

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

Du dimanche au mardi  
et jours fériés :  
8h - 12h

(Sauf groupes sur réservation)

### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre AOP Charolais  
Faisselle  
Terrines et rillettes de chevreau  
Saucisson de chèvre  
Savon et cosmétiques  
au lait de chèvre





# Patricia Baligand

📍 24



Patricia élève un troupeau de 40 chèvres en pâturage, avec transformation fromagère et vend à la ferme des fromages de type charolais avec affinage à différents stades, de la faisselle au fromage sec.

📍 Patricia Baligand  
350 chemin de la Nusiette  
Changy (71120)  
03 85 88 36 31  
patricia.baligand@orange.fr

### Vente directe à la ferme

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

Fermé le mardi  
et dimanche après-midi

© DSL-PETR COMZY



### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre

### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre,  
crème, beurre

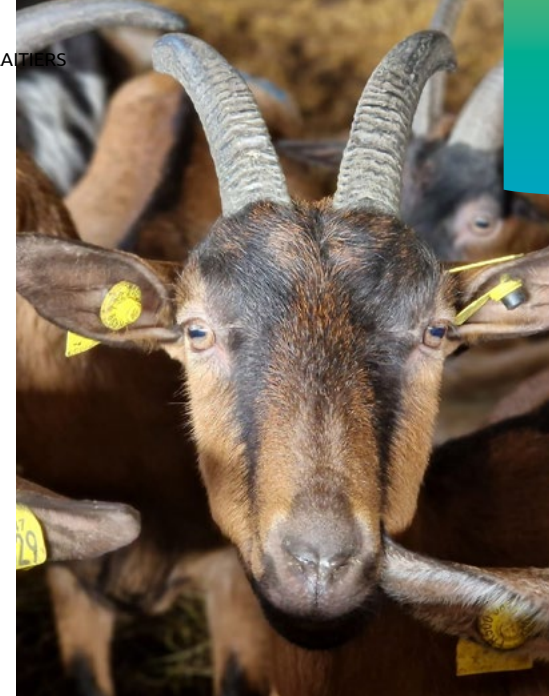


# GAEC du Mont Sombet

📍 25

Alexandre et Pauline se sont installés en 2022 dans cette ferme en pleine nature. Ces deux passionnés ont réalisé une reconversion professionnelle pour aujourd'hui produire du fromage de chèvre, de brebis, de la crème et du beurre.

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



📍 GAEC du Mont Sombet  
Le Champ Menier  
Les Guerreaux (71160)  
06 99 56 31 95  
alexandre david6943@gmail.com

📍 La chèvrerie du Mont Sombet

### Vente directe à la ferme

Informations sur demande

### Marchés

Dimanche matin : Digoin





## La Biquetterie

📍 26

### 📍 La Biquetterie

393 chemin du grand pré  
Martigny-le-Comte (71220)  
06 32 95 33 76  
mylene.amour@gmail.com

📍 La biquetterie

#### Vente directe à la ferme

**Du lundi au samedi :**  
10h - 12h

**Vendredi et samedi soir :**  
17h - 19h

*Mylène et Ludo se sont installés en 2010 à Martigny-le-Comte, en plein cœur du Charolais, pour élever leurs biquettes. Alliant savoir-faire et harmonie de la nature, leur cheptel de 130 chèvres pâture toute l'année dans les prés ou bois environnants. Les chèvres produisent ainsi du bon lait, avec lequel ils réalisent de délicieux fromages.*

À DÉGUSTER

Fromages de chèvre

## GAEC Lapray

📍 27



*Découvrez dans cet élevage typique du charolais, les délicieux fromages de chèvre AOP Charolais façonnés par Colette.*

*Des fromages au lait cru, frais, demi-secs ou plus affinés selon les goûts.*

*La production est traditionnelle de mars à novembre.*

*Retrouvez ses fromages à la ferme ou dans plusieurs grandes surfaces de la région.*

### 📍 GAEC LAPRAY

La Chappe  
Martigny-le-Comte (71220)  
03 85 24 45 05  
guy.lapray@wanadoo.fr

#### Vente directe à la ferme

Informations sur demande



À DÉGUSTER

Fromages de chèvre  
AOP Charolais





# GAEC Rizet

📍 28

La ferme du Montot à Oudry est une exploitation familiale regroupant plusieurs générations de producteurs de fromages de chèvre, mais également de viande bovine Charolaise. La production en "vente directe" de l'exploitation concerne les délicieux fromages Charolais, ainsi que d'autres fromages (Cabrisons, Tour du Montot, brique de chèvre, etc.). Amélie, Pauline, François-Régis et Xavier n'hésiteront pas à vous faire partager leur passion du métier et vous expliquer les différentes étapes de fabrication. Le patrimoine local et le savoir-faire fromager n'ayant plus aucun secret pour eux, n'hésitez pas à leur rendre visite à Oudry !



📍 **GAEC Rizet**  
791 Route du Montot  
Oudry (71420)  
06 07 85 14 58  
rizet.fils@gmail.com

📌 GAEC RIZET fromages de chèvre

### Vente directe à la ferme

Du lundi au samedi :

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

Fermé samedi après-midi, dimanche et jours fériés.

### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre  
AOP Charolais



# La ferme des Lous

📍 29



Christine élève des brebis et des chèvres et transforme le lait en fromages fermiers. Vous pouvez vous procurer ses fromages sur place et sur plusieurs marchés de la région.

📍 **La ferme des Lous**  
La Loge  
Palinges (71430)  
06 89 85 62 72  
la.loge@orange.fr

### Vente directe à la ferme

Sur demande

### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre





# Le Chemin de la Chèvre

📍 30



© MICHEL JOLY

📍 **Le Chemin de la Chèvre**  
417, Chemin du Montceau  
Prizy (71800)  
06 34 76 80 37  
lechemindelachevre@orange.fr

### Vente directe à la ferme

**Du lundi au samedi :**  
8h - 11h

*Fermé le dimanche*

### Marchés

**1<sup>er</sup> vendredi soir du mois :**  
Le Martsi, Saint-Julien-de-Civry

**3<sup>ème</sup> lundi du mois :**  
Marcigny

### Points de vente

**Charolles :**  
L'Épivrac et Boulangerie Alix

**Saint-Julien-de-Civry :** Boulangerie

**Paray-le-Monial :** Paray Fraicheur

À Prizy, charmant village niché au cœur du bocage du Charolais-Brionnais ne manquez pas les fromages du « Chemin de la chèvre ». C'est tout naturellement ici que les chèvres sont nourries à l'herbe des célèbres prairies du Brionnais : elles paissent à proximité de la ferme d'avril à décembre et sont alimentées au foin séché en grange sur les mois d'hiver. Jean-François sera heureux de vous accueillir à la ferme pour vous faire déguster ses fameux AOP Charolais.



© MICHEL JOLY



# GAEC Cognard

📍 31

Installé depuis plus de trente ans à Saint-Vincent-Bragny, le GAEC Cognard-Ferme de Bellevue a à cœur de défendre une production locale de qualité : fromages de chèvre, fromages mélangés, crème, œufs, beurre, volailles fermières (poulets, pintades, oies, dindes, canettes). Vente directe à la ferme et sur les marchés de Charolles, Saint Vallier et Paray-le-Monial. Les fromages de chèvres sont disponibles de février à décembre et les fromages de vaches de décembre à février. Les volailles sont disponibles toute l'année.

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



### 📍 GAEC Cognard

1533 Chemin de Champeaux  
Saint-Vincent-Bragny (71430)  
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 :** Paray-le-Monial

### À DÉGUSTER

Volailles, œufs  
fromages de chèvre  
fromages mélangés  
crème







## GAEC Mathieu-Chevalier

📍 32

Dans une exploitation familiale, le GAEC Mathieu-Chevalier fabrique de façon artisanale et traditionnelle des fromages de chèvres au lait cru à différents stades d'affinage (faisselle, frais, mi-sec et affiné). Vente directe à la ferme. Sur rendez-vous, vous pouvez venir visiter librement l'élevage avec possibilité de voir la traite des chèvres à 17h30.

Retrouvez en vente directe leurs fromages de chèvre fermiers, dont le célèbre AOP Charolais.

📍 **GAEC Mathieu-Chevalier**  
Les Charmes, 1821 route de Charolles  
Saint-Vincent-Bragny (71430)  
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



## La Ferme des Bois de Vaux

📍 33



Willy et Sophie ont repris cette ferme conduite en Agriculture Biologique en 2017. Le lait des chèvres est transformé notamment en « Petit Ledû » ou « Tour des Bois de Vaux » que vous dégusterez frais, demi-frais ou affiné selon vos goûts ! N'hésitez pas à leur rendre visite, vous découvrirez une ferme authentique sur la colline de Suin avec une vue magnifique entre bois et prairies.

📍 **La Ferme des Bois de Vaux**  
Les Bois de Vaux  
Suin (71220)  
07 71 58 07 70  
crisinel.willy@orange.fr

### Vente directe à la ferme

**Du lundi au jeudi :**  
9h - 19h

**Vendredi :**  
9h - 16h

**Samedi et dimanche :**  
14h - 19h

### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre  
AOP Charolais



### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre







## La Chèvrerie de Sophie

📍 34

La chèvrerie de Sophie produit des fromages fermiers pur chèvre, au lait cru, de frais à affinés et sous toutes les formes. La vente se fait exclusivement à la ferme le matin. Venez rencontrer Sophie et découvrir sa ferme nouvellement installée à Varenne-Saint-Germain.

### Vente directe à la ferme

Sur demande

### Visite de l'élevage

Du 1<sup>er</sup> mars au 1<sup>er</sup> novembre

Du lundi au samedi :  
9 - 11h

Dimanche et jours fériés :  
9h - 10h30

Hors-saison : sur rendez-vous

### 📍 La Chèvrerie de Sophie

224 rue de La Cure  
Varenne-Saint-Germain (71600)  
06 44 27 51 68  
guillemin.sophie71@gmail.com

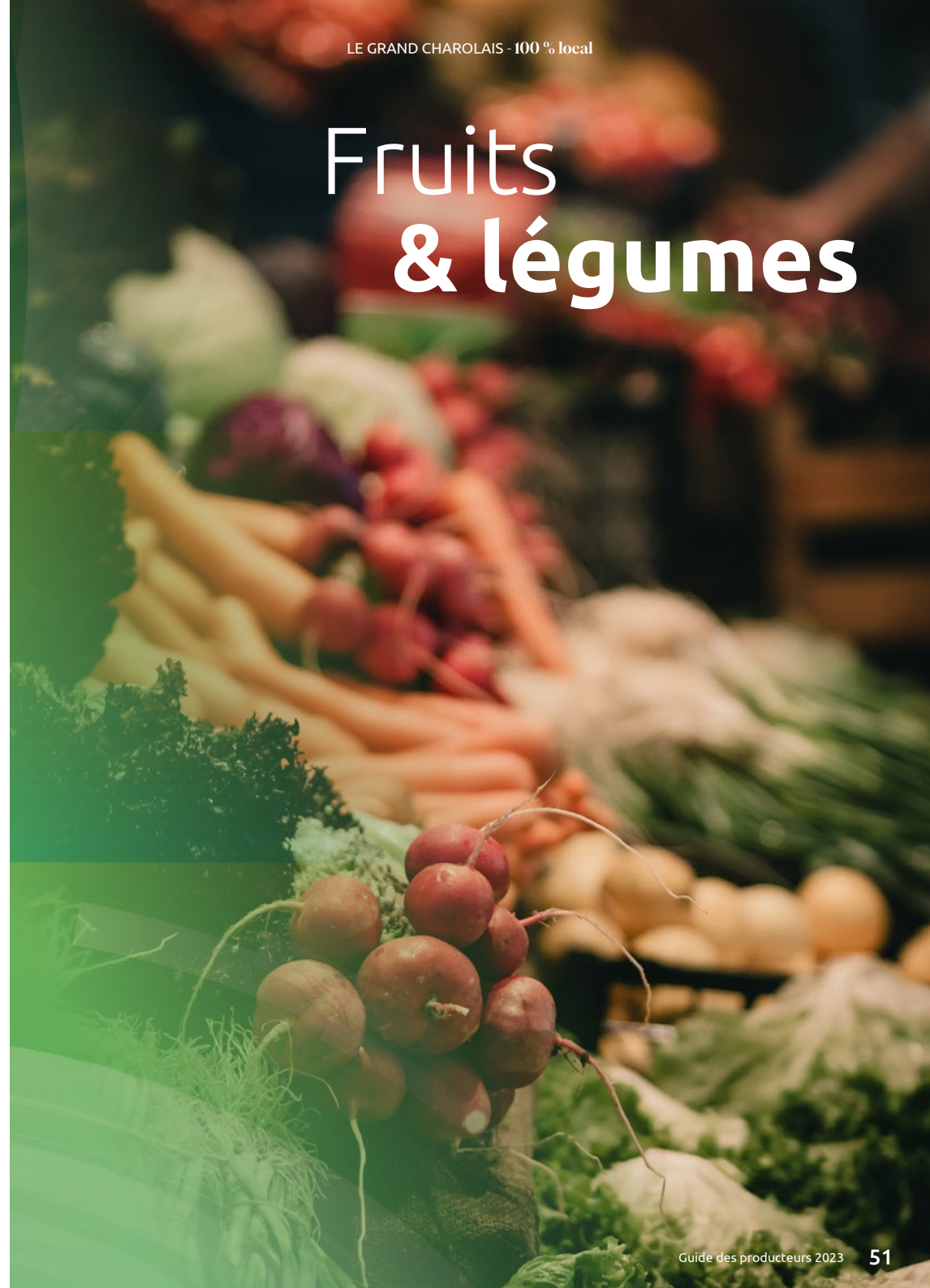
📍 La Chèvrerie de Sophie

### À DÉGUSTER

Fromages de chèvre



# Fruits & légumes





# Raphaël Deboissy

📍 35



Au lieu-dit "Charnay", sur la commune de Beaubery, une aventure collective de 8 amis donne naissance à un lieu de vie résilient et en lien avec le territoire et les citoyens. Raphaël cultive dans cet espace des légumes qu'il propose à la vente dans l'épicerie du village de Beaubery ou directement à la ferme. N'hésitez pas à suivre l'aventure de ce collectif sur leur site internet !

## 📍 Raphaël Deboissy

455 route de la Carreze  
Beaubery (71220)  
06 46 65 36 43  
raphael.deboissy@ntymail.com  
www.lesamiesacharnay.fr

### Vente directe à la ferme

Informations sur demande

### À DÉGUSTER

Légumes



# Les Jardins de Champlecy

📍 36

Jardiniers-maraîchers installés en plein cœur du bocage Charolais, Mathilde et Jérôme cultivent toute une gamme de légumes de saison et de jeunes pousses sans pesticide ni apport chimique. Leurs principes de culture sont inspirés de la permaculture et du maraîchage sur sol vivant. N'hésitez plus, allez à leur rencontre aux jardins de Champlecy ou sur les marchés de la région.



### À DÉGUSTER

Fruits et légumes de saison



## 📍 Les Jardins de Champlecy

Le bourg,  
11 rue Anne-Charlotte de Chanlecy  
Champlecy (71120)  
03 85 28 13 94  
contact@lesjardinsdechamplecy.fr  
www.lesjardinsdechamplecy.fr

📍 Les Jardins de Champlecy

### Vente directe à la ferme

**Samedi :**  
10h - 12h

### Marchés

**Mercredi matin :**  
Charolles

**Samedi matin :**  
Paray-le-Monial

**Dimanche matin (juin à septembre) :**  
Charolles

**3<sup>ème</sup> vendredi du mois (mai à septembre) :**  
Le P'tit Marcilly, Marcilly-la-Gueurce





## Le Maraîcher du vivant

♥ 37

Jean, maraîcher passionné, recherche Gourmands et Gourmandes souhaitant cuisiner avec passion les légumes qu'il aura patiemment fait pousser... Ce maraîcher du vivant cultive toute une gamme de légumes dans le respect de la nature.

**Sa spécialité ?**

De délicieuses tomates parfumées. Retrouvez ses légumes sur place à la ferme ou sur les marchés de la région

📍 **Le Maraîcher du vivant**  
511 rue du bas de Varenne  
Varenne-Saint-Germain (71600)  
06 03 90 35 90  
lemaraicherduvivant@outlook.com  
www.lemaraicherduvivant.fr

### Vente directe à la ferme

**Vendredi (juin à octobre) :**  
9h30 - 17h

**Commandes de paniers**  
(juin à décembre)  
sur demande

### Marchés

**Samedi matin :**  
Paray-le-Monial

### À DÉGUSTER

Fruits et légumes



## Véronique et François Leval

### Épices, plantes aromatiques et médicinales

♥ 38

Sur leur exploitation, Véronique et François cueillent une multitude de plantes aromatiques et médicinales. À l'automne, une nouvelle production fait son apparition : de jolies fleurs violettes de Crocus Sativus. Il faut environ 150 fleurs pour obtenir 1g de safran. La période de floraison s'étend sur 3 semaines. À partir d'octobre, les fleurs sont cueillies tous les jours à la main pour récupérer leurs précieux pistils qui, une fois séchés, produisent ce safran de haute qualité.



📍 **Véronique et François Leval**  
Les Dauphins  
Saint-Agnan (71160)  
03 58 42 67 17  
vf.leval@sfr.fr  
www.elsgeobio.fr

📍 L'Herbier des Dauphins

### Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

### Marchés

**Marché mensuel :**  
Vitry-en-Charollais

### Points de vente

**Digoin :**  
Les Comptoirs de la Bio  
Digoin Fraîcheur

### À DÉGUSTER

Plantes médicinales  
et aromatiques







## 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. A 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...

### 📍 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



### HORAIRES

#### Musée et boutique

**Du lundi au dimanche et jours fériés :**

*Du 1<sup>er</sup> mars au 31 octobre*  
10h - 18h

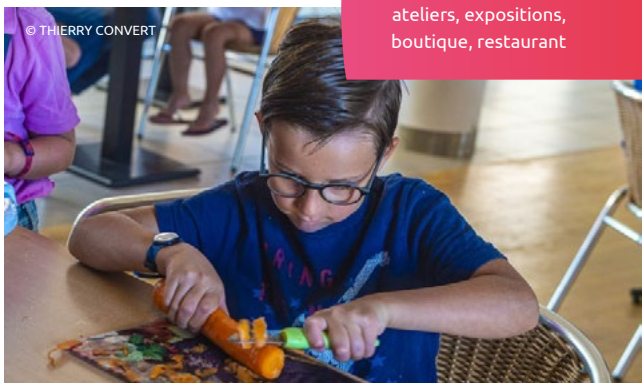
*Du 2 novembre au 28 février*  
11h - 17h

#### Restaurant

**Tous les jours :** midi et soirs  
(selon la période)  
Réservation conseillée  
au 03 85 24 00 46

### À DÉCOUVRIR

Visites, dégustations,  
ateliers, expositions,  
boutique, restaurant



© THIERRY CONVERT

# Produits de la ruche





# Sébastien Delorme

39



## 📍 Sébastien Delorme

19 route de Génélard  
Charolles (71120)  
06 74 53 48 49  
seb71120@orange.fr

📍 Sébastien Delorme (Le rucher de brèches)

### Vente directe à la ferme

Informations sur demande

### Marchés

#### Samedi matin :

Saint-Aubin-en-Charollais

#### Dimanche matin :

Juin à septembre, Charolles

### Points de vente

#### Charolles :

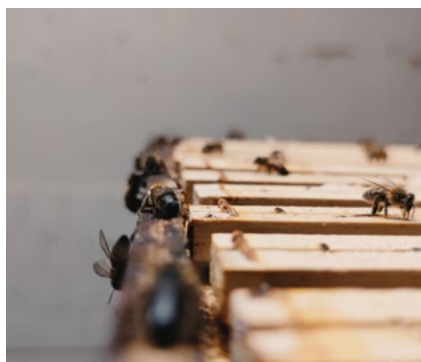
Charolles Fraîcheur  
Les Halles Charolaises  
La Bonne Maison

#### Mornay :

La ferme d'Artus

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

# Domaine de Langcilly

40

Le Domaine de Langcilly est né de la passion d'un jeune apiculteur, Sébastien, pour les abeilles mellifères "Apis mellifera". Les butineuses évoluent au cœur d'une région de bocage qu'est le Charolais. Cette zone encore naturelle permet aux abeilles de trouver les ressources suffisantes en nectar, pollen et sève d'excellente qualité. Le domaine de Langcilly commercialise une gamme de miels ainsi que des produits dérivés issus de la ruche, afin de vous faire bénéficier de véritables produits sains, actifs et engagés. Un incontournable à déguster : le délicieux "confit de noisette".



## 📍 Domaine de Langcilly

235 Route d'Epinassy  
Marcilly-la-Gueurce (71120)  
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

### Marchés

#### 3ème vendredi du mois

(mai à septembre) :

Le P'tit Marcilly, Marcilly-la-Gueurce

### Points de vente

#### Charolles :

L'Épivrac

#### Paray-le-Monial :

La maison du Goût-thé

À DÉGUSTER

Miel et produits de la ruche





## Miellerie Le champ du Bois

📍 41

Artisan apiculteur en Sud Bourgogne à Poisson, Vincent récolte, avec plus de 350 ruches, des miels de très belle qualité, à haute valeur ajoutée. Il produit des miels d'acacias, de fleurs sauvages, de printemps, de pissenlit & d'aubépine, du Morvan, de châtaignier. Il travaille avec des chefs étoilés, des artisans boulangers, des épiceriers fines, des traiteurs, des fromagers... N'attendez plus, ce miel vaut le détour !

### 📍 Miellerie Le champ du Bois

Le champ du Bois  
Poisson (71600)  
06 26 16 58 89  
vincentraulin@yahoo.fr

📍 Miellerie Le champ du bois

Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

### À DÉGUSTER

Miel



## Rucher de Bosserand

📍 42



Le rucher de Bosserand est un producteur de miels artisanaux de printemps, été, acacia, sapin, châtaignier. Une palette « d'aromiels » complète sa gamme de produits : pollen, propolis. Les apiculteurs, Anne et Jacky, vous accueillent au rucher pour vous faire découvrir leurs passions : les plantes et le monde merveilleux des abeilles. La visite est gratuite, il suffit de téléphoner.

### 📍 Rucher de Bosserand

Lieu-dit Bosserand,  
4535 route de Versaugues  
Saint-Yan (71600)  
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 paysage culturel de l'élevage bovin charolais aux portes de l'UNESCO !

**Situé en partie sur le territoire du Grand Charolais, le périmètre retenu pour illustrer "le paysage de l'élevage bovin charolais" est candidat au patrimoine mondial de l'UNESCO dans la catégorie des paysages culturels évolutifs vivants.**



## Un paysage de bocages façonné par l'homme

Dans ce terroir, l'homme a façonné un paysage de bocage dans lequel s'est développée la charolaise, une race exceptionnelle. Ici, l'élevage est à l'origine d'un passage préservé et entretenu unique au monde. Transmis au fil des siècles, les pratiques et les savoir-faire en font un paysage vivant et évolutif, héritage que tous ont à cœur de transmettre aux générations futures.

## Berceau de la race charolaise

Le Charolais-Brionnais est le berceau de la race charolaise, race à viande aujourd'hui mondialement connue et reconnue pour ses qualités d'élevage et bouchères. L'élevage marque fortement le paysage bocager de ce territoire, riche d'un patrimoine culturel et naturel préservé et mis en valeur

dans le cadre du label "Villes et Pays d'Art et d'Histoire", obtenu du ministère de la Culture et de la Communication en 2007.

## Objectif UNESCO!

La reconnaissance du paysage culturel de l'élevage bovin charolais contribuerait à valoriser et préserver un système d'élevage durable qui a fait ses preuves et qui répond aux préoccupations actuelles de la société et aux attentes des consommateurs en matière alimentaire et environnementale.

Le Grand Charolais soutient la reconnaissance du "paysage culturel de l'élevage bovin charolais" comme patrimoine mondial de l'UNESCO. Une candidature portée par le Pays Charolais-Brionnais et soutenue par l'État français.

**CHAROLAIS-BRIONNAIS**  
**BOCAGE DE L'ÉLEVAGE BOVIN**  
CANDIDAT AU PATRIMOINE MONDIAL



## Informations légales

Photo de couverture : Le Chemin de la Chèvre ©Michel Joly, Dernière de couverture : ©Thierry Lapetite

**Directeur de la publication** : Géraud Gordat  
**Rédaction** : Service développement agricole et Service communication du Grand Charolais

**Conception graphique et Maquette** : Service communication du Grand Charolais  
**Cartographie** : Actual Plus • **Impression** : Neuville Impressions - Digoïn  
**Illustrations** : Gregor Cresnar & AFY Studio from The Noun Project - CC  
© **Crédits photos** : producteurs locaux sauf mention particulière, Le Grand Charolais, DSL 71 - B-Wonder Romain Rozot, M. Petit,

Imprimé à 2000 exemplaires  
Dépôt légal en cours  
Date de parution : Juillet 2023

Ce document non exhaustif est établi sur la base des informations indiquées directement par les producteurs en juin 2023. Des modifications sont susceptibles d'intervenir, il est donc conseillé de vérifier les conditions de vente auprès des prestataires.







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 !**

[www.tourisme.legrandcharolais.fr](http://www.tourisme.legrandcharolais.fr)

Suivez nous sur   

**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-Bragny • Saint-Yan • Suin • Varenne-Saint-Germain • Vaudebarrier Vendenesse-lès-Charolles • Versaugues • Vitry-en-Charollais • Viry • Volesvres