

Guide des producteurs 2024

100% local!



www.tourisme.legrandcharolais.fr



Sommaire

- **4-5.** Carte des producteurs
- **6-7.** Index des producteurs
- 8. L'AOP bœuf de Charolles
 - 9. Viande bovine
 - 20. L'agneau Charollais
 - 21. Viande ovine

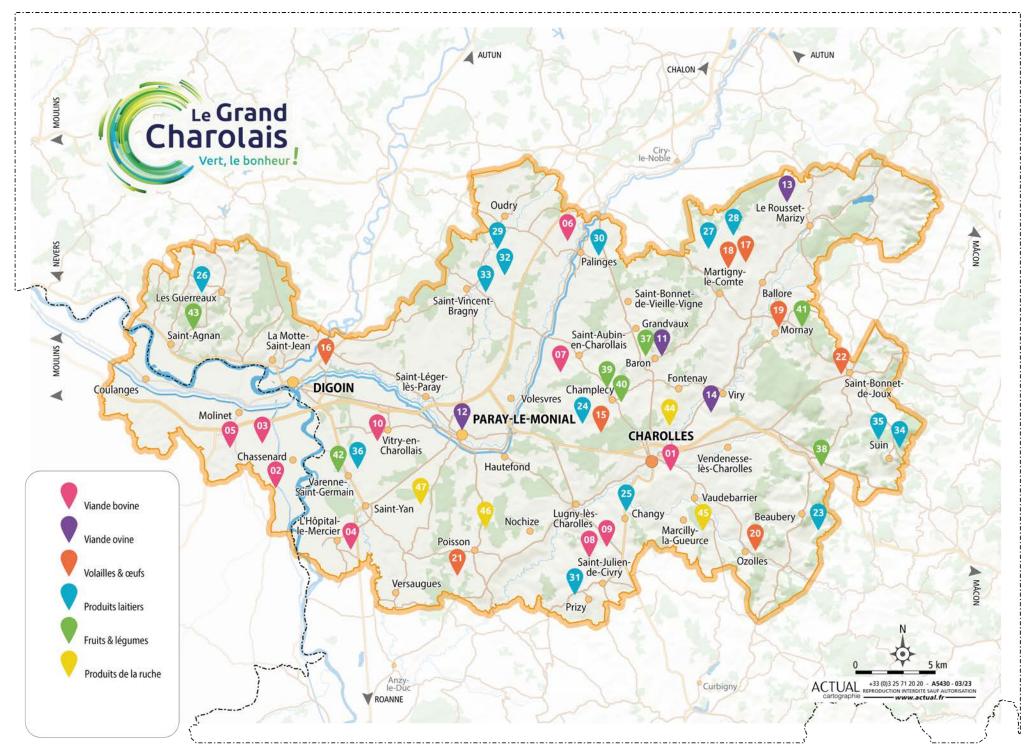
26. Jours de marché

27. Volailles et œufs

36. L'AOP fromage de chèvre charolais

- 37. Produits laitiers
- **52.** La Maison du Charolais
- 53. Fruits & légumes
- 61. Produits de la ruche

66. Aux portes de l'UNESCO!



Index des producteurs

Vidilde Doville
 01 La viande à Billoux charolles
▼ 03 Guillaume Fongarnand CHASSENARD p 12
♥ 04 Alexandre Carré L'HôPITAL-LE-MERCIER
♥ 05 Alexandre Marmillot MOLINET
06 SAS Maringue PALINGES
▼ 07 EARL Élevage des Cimes st-AUBIN-EN-CH p 16
▼ 08 Armand Brigaud st-Julien-de-civry p 17
▼ 09 BBC Gautheron st-Julien-de-civryp 18
▼ 10 GAEC Ferme des Bruyères vitry-en-ch p 19
Viande ovine
▼ 11 SCEA Barnot BARONp 22
▼ 12 Domaine des Marguerites BARON p 23
▼ 13 L'agneau de Volsin LE ROUSSET-MARIZY p 24
▼ 14 GAEC Berland Luc et Denis viry p 25
Volailles et œufs
▼ 15 La ferme de Marcelizon CHAMPLECY p 28
♥ 16 Élevage de la Rigole DIGOIN p 29
▼ 17 Les plumes de Fontenailles MARTIGNY-LE-C p 30
♥ 18 La ferme de Novelle MARTIGNY-LE-C p 31
₹ 19 La ferme d'Artus MORNAY p 32
20 Le plaisir de l'assiette ozolles p 33
21 La ferme des Tartins POISSON
₹ 22 La ferme des Nicolas st-BONNET-DE-JOUX

rodu	uits laitiers
23	GAEC de Quierre beauberyp 38
24	GAEC des Bien Vivants CHAMPLECYp 39
25	Patricia Baligand CHANGYp 40
26	GAEC du Mont Sombet les guerreauxp 41
27	La Biquetterie MARTIGNY-LE-Cp 42
28	GAEC Lapray MARTIGNY-LE-Cp 43
29	GAEC Rizet OUDRYp 44
30	La Ferme des Lous palinges p 45
31	Le chemin de la Chèvre PRIZY p 46
32	GAEC Cognard st-vincent-bragnyp 47
33	GAEC Mathieu-Chevalier st-vincent-bragny p 48
34	Ferme des Bois de Vaux suinp 49
35	GAEC de la Butte de Suin suinp 50
36	La Chèvrerie de Sophie varenne-st-germainp 51
ruits	s & légumes
	Aux herbes etc BARONp 54
38	Raphael Deboissy BEAUBERYp 55
39	La ferme de la Naule CHAMPLECY p 56
40	Les jardins de Champlecy CHAMPLECY p 57
41	Terra Mornaysia MORNAYp 58
42	Le Maraîcher du Vivant varenne-st-germain p 59
43	Véronique et François Leval st-AGNANp 60
rodi	uits de la ruche
	Sébastien Delorme charollesp 62
	Domaine de Langcilly MARCILLY-LA-GUEURCE 63
46	Miellerie Le champ du Bois POISSONp 64

47 Rûcher de Bosserand st-YANp 65

L'AOP Bœuf de Charolles

T

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...



Ca 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 exeptionnelle. 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 passionés 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

ය La vache charolaise

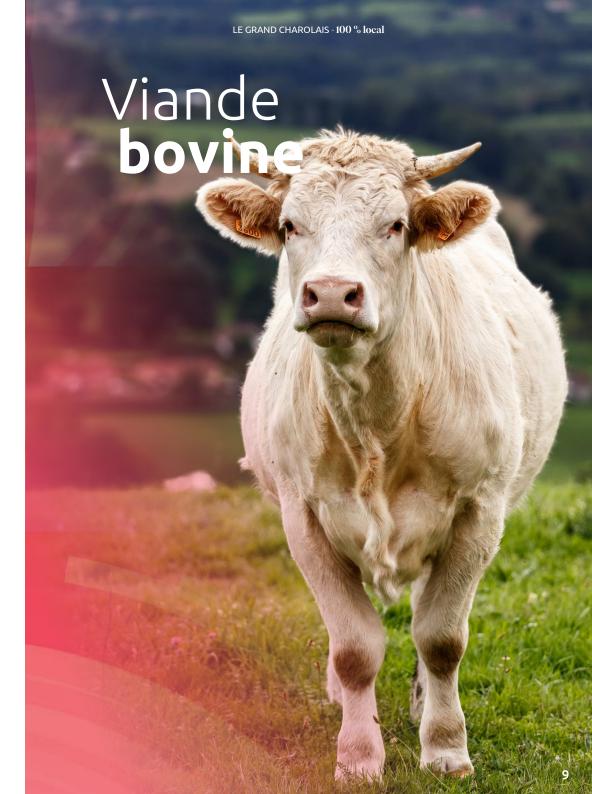
La vache charolaise, emblème du territoire, est une race à viande de qualité supérieure, bien connue des gastronomes pour ses qualités gustatives. Cette race de vache, à la robe blanche célèbre, est élevée et exportée dans le monde entier.

& AOP Bocuf de Charolles contact@boeufdecharolles.fr www.boeufdecharolles.fr

6 AOP Boeuf de Charolles

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







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

1 La viande à Billoux

2 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

1er vendredi soir du mois : Le Martsi, Saint-Julien-de-Civry À DÉGUSTER
Viande de bœuf



La ferme de la Loge

♥ 02



2 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 logeferme_de_la_loge

Vente directe à la ferme

Vendredi : 16h30 - 18h30 **Samedi :** 9h - 12h30 Ou sur demande selon les disponibilités

Marchés

Dimanche matin : Digoin **Lundi :** Marcigny



À DÉGUSTER

Viande de bœuf Volailles Œufs Pain, farine

Guillaume Fongarnand

♥ 03



Exploitation créée depuis bientôt 20 ans, avec un élevage de charolaises en partie avec de la vente directe à la ferme environ tous les deux mois et demi. Plusieurs produits sont disponibles sur réservation : viande fraiche en colis de 10 ou 15 kg mais aussi burgers, merguez et saucisses de bœuf en colis ou au détail.

& Guillaume Fongarnand 11 impasse de la Vernière Chassenard (03510) 07 62 85 18 09 guillaume.fongarnand@orange.com

Alexandre Carré

♥ 04



Alexandre s'est installé en 2012, hors cadre familial, sur la commune de l'Hôpital-le-Mercier avec un troupeau de 90 vaches, de race limousine, sur 170 hectares, dont la majorité sert au pâturage. Le reste sert à produire des céréales et du maïs, ce qui permet à l'exploitation d'être en auto suffisance alimentaire sur le troupeau. La race limousine a été choisie pour ses qualités maternelles, sa rusticité et ses qualités gustatives.

> **&** Alexandre Carré 257 route de Vindecv L'Hôpital-le-Mercier (71600) 06 81 72 03 28 alexcarre71@gmail.com

Vente directe à la ferme

Sur réservation uniquement

À DÉGUSTER

Viande bovine limousine

Vente directe à la ferme

Sur réservation uniquement

À DÉGUSTER

Viande bovine charolaise

Marmillot Alexandre

♥ 05



Christelle et Alexandre élèvent avec passion un cheptel de vaches charolaises. Depuis de nombreuses années maintenant, vous pouvez vous procurer leur viande en direct à la ferme par lots de 5 à 10 kg.

La visite de l'exploitation pour découvrir leur univers est possible sur demande.

చి 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'exploitationSur demande

Viande en vente

Sur réservation

À DÉGUSTER
Viande de bœuf



SAS Maringue

♥ 06

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
quillaume.maringue@orange.fr

Vente directe à la ferme

Sur commande

À DÉGUSTER
Viande de bœuf

Guide des producteurs 2024 Guide des producteurs 2024





EARL Elevage des Cimes

L'élevage des cimes est une ferme diversifiée où vous croiserez chevaux, pores, 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

1 Elevage des cimes - la ferme

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



Armand Brigaud

₹ 08

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.

22 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



VIANDE BOVINE VIANDE BOVINE



& BBC Gautheron 526 route de Maringues Saint-Julien-de-Civry (71800)

06 22 39 51 83 gautheronjf@gmail.com www.gautheronjf.fr

22 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

Visite de l'exploitation

Sur demande



BBC Gautheron

Jean-François commercialise depuis de nombreuses années de la viande bovine en caissettes sur commande. Une viande de boeuf qui suit les engagements de la charte Bleu Blanc Coeur pour une viande de qualité. Jean-François livre sa viande en direct au consommateur en Saône-et-Loire et sur une grande partie de la France.



La ferme des Bruyères



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 Bruvères propose en vente directe des charcuteries de bœuf et de porc, de la viande fraiche et des conserves. Découvrez aussi les chambres à la ferme et ne manguez 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

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 aualités.

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 engraissés 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







SCEA Barnot

11



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 porcs charcutiers, volailles, lapins... et de revenir à son métier de cuisiner en transformant sa production.

27 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

Viande d'agneau Sur commande



Domaine des Marguerites

12

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, 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

27 avenue de la gare Paray-le-Monial (71600) 06 28 42 37 74 melanie@domaine-des-marguerites.fr www.domaine-des-marguerites.fr

Domaine des Marguerites@ @domainedesmarguerites

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



À DÉGUSTER

L'Agneau de Volsin



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 en direct ou en circuit-court, en partenariat avec les bouchers de la région.

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

ப் 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



GAEC Berland Luc et Denis

14



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

dans un de leurs points 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

INTERMARCHÉ

Charolles

SUPER U:

Saint-Bonnet-de-Joux

À DÉGUSTER

Viande d'agneau

À DÉGUSTER

Viande d'agneau



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!

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)

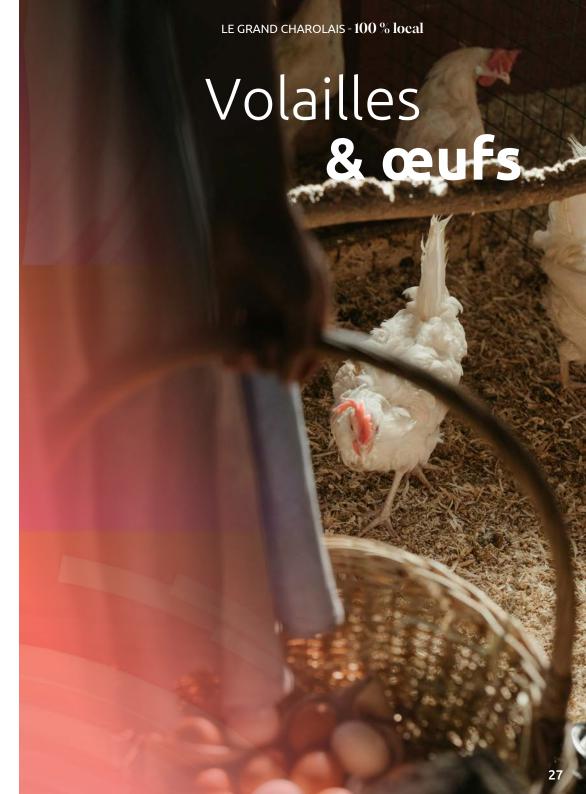
→ Dimanches matins

- Charolles (Place Téméraire)
 Uniquement en juin, juillet et août.
- Digoin (place Maréchal Leclerc)

→ 1^{ers} vendredis soirs du mois

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

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



VOLAILLES ET ŒUFS

La Ferme de Marcelizon

₹ 15



& La Ferme de Marcelizon

875 route de Marcellizon Champlecy (71120) 07 81 27 07 96 - 07 81 70 56 92 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 01/04/2024 au 15/09/2024

Élevage de la Rigole

16

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.

& 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



의 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 "boite à œufs"!

À DÉGUSTER

Volailles Œufs



À DÉGUSTER

Volailles Volailles festives Œufs



Les plumes de Fontenailles

17



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.

À DÉGUSTER

Volailles Œufs

& 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



La ferme de Novelle

18





La ferme de Novelle 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 Novelle

Lieu-dit Novelle Martigny-le-Comte (71220) 06 37 95 08 94 lafermedenovelle@gmail.com

1 La Ferme de Novelle

Vente directe à la ferme

Informations sur demande







La Ferme d'Artus

19

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 festives Œufs Foie gras

& La Ferme d'Artus

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

1 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

Epicerie 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

VOLAILLES ET ŒUFS

? 20

& 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

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.

Matour

À DÉGUSTER

Volailles Viande de bœuf Viande de veau Viande d'agneau



& La ferme des Tartins

gaecdestartins@gmail.com

Vente directe à la ferme

Ferme Des Tartins

Samedi: 9h - 12h

Les Tartins

Poisson (71600)

06 88 41 00 83

La ferme des Tartins

À DÉGUSTER

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 Nicolas

Stéphanie est spécialisée dans la production avicole. À 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 Point de vente

Super U - Saint-Bonnet-de-Joux







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!



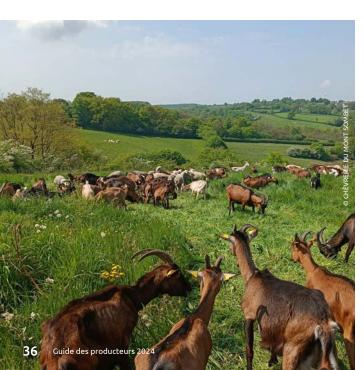
പ്പ L'AOP chèvre Charolais

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 PRODUITS LAITIERS



GAEC de Quierre

23

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^{ème} siècle soigneusement restaurée.

Un parfait refuge pour une mise au vert!



& GAEC de Quierre

864 route de Quierre Beaubery (71220) 03 85 24 88 38 / 06 33 57 63 93 sidoremy.butaud@orange.fr www.qquierre.fr

Vente directe à la ferme

Informations sur demande

À DÉGUSTER



GAEC des Bien Vivants

₹ 24



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.









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

& GAEC des Bien Vivants

Le Vernat

Champlecy (71120)

Ferme Des Bien Vivants

@fermedesbienvivants

Ouvert du 1er février au 31 décembre 2024

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



PRODUITS LAITIERS

Patricia Baligand

₹ 25



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

GAEC du Mont Sombet

? 26

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.

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

À DÉGUSTER

Fromages de chèvre, crème, beurre



& GAEC du Mont Sombet

Le Champ Menier Les Guerreaux (71160) 06 99 56 31 95 alexandredavid6943@gmail.com

1 La chèvrerie du Mont Sombet

Vente directe à la ferme

Informations sur demande

Marchés

Dimanche matin : Digoin







La Biquetterie

₹ 27

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

1 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 près ou bois environnants. Les chèvres produisent ainsi du bon lait, avec lequel ils réalisent de délicieux fromages.

> À DÉGUSTER Fromages de chèvre

GAEC Lapray

? 28



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 ces 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**

PRODUITS LAITIERS PRODUITS LAITIERS

& 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 samed)

Fermé samedi après-midi, dimanche et jours fériés.

GAEC Rizet

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 (Cabrions, 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!



À DÉGUSTER

Fromages de chèvre **AOP Charolais**



₹ 29

La ferme des Lous ₹ 30



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

Guide des producteurs 2024





Le Chemin de la Chèvre

₹ 3



& 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 du 15 mars au 31 décembre : 8h - 11h Fermé le dimanche

Marchés

1er vendredi soir du mois : Le Martsi, Saint-Julien-de-Civry

3è **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.

GAEC Cognard

₹ 32

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,

Saint-Vallier

À DÉGUSTER Fromages de chèvre AOP Charolais

À DÉGUSTER

Volailles, œufs fromages de chèvre fromages mélangés crème



& 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

GAEC Mathieu-Chevalier

₹ 33

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.



À DÉGUSTER Fromages de chèvre AOP Charolais 48 Guide des roduc surs 202

La ferme des Bois de Vaux

₹ 34



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 842 route des 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



GAEC de la Butte de Suin

₹ 35



& GAEC de la Butte de Suin 44 Chemin des Marrots Suin (71220) 07 84 05 61 34 gaecdelabuttedesuin@orange.fr

Vente directe à la ferme

Du jeudi au samedi de mars à fin octobre :10h - 12h et 17h - 19h
Fermé le dimanche

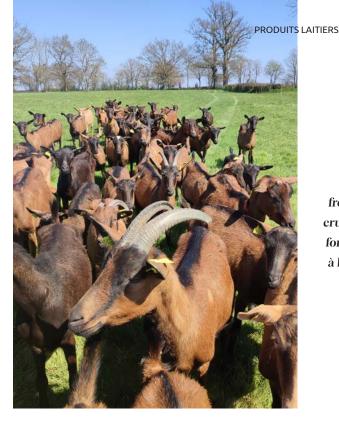
À DÉGUSTER

Fromages de chèvre

Les fromages de chèvre de la Butte de Suin c'est une longue histoire de famille! En 1992, Marie-France Aublanc rejoint la ferme familiale aux côtés de son père poursuivant le travail de nombreuses générations avant elle. Sept ans plus tard, son frère Sébastien prend la relève de leur père et s'associe à l'exploitation.

Ensemble, ils élèvent une cinquantaine de chèvres et un troupeau de vaches charolaises.

Leur production traditionnelle de fromages de chèvre est destinée uniquement à la vente directe à la ferme.



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

1 La Chèvrerie de Sophie

La Chèvrerie de Sophie

36

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 1er mars au 1er novembre

Du lundi au samedi: 9 - 11h

Dimanche et jours feriés :

9h - 10h30

Hors-saison: sur rendez-vous







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...

& La Maison du Charolais

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

1 La Maison du Charolais

@ @la_maison_du_charolais



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 févier 11h - 17h

Restaurant

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







& Aux herbes etc...
245 route de Célaire
Baron (71120)
06.58.91.14.70
mathilde_regnier@laposte.net
www.auxherbesetc.org

Vente directe à la ferme

Sur rendez-vous

Points de vente

Consulter le site internet

Marchés

À DÉGUSTER

Plantes aromatiques et médicinales

Aux herbes etc...

₹ 37

Sur un site préservé du bocage charolais,
Mathilde Régnier prélève des fleurs,
des feuilles, des graines, des fruits, des
bourgeons ... sur des plantes sauvages ou
cultivées. De ces plantes aromatiques et
médicinales, elle en fait des sirops, des
tisanes, des poudres, des macérats ...
Membre du syndicat SIMPLES, elle œuvre
en suivant un cahier des charges rigoureux
pour une culture et une cueillette
respectueuse de la ressource ; défendre la
qualité, les connaissances et les savoir-faire
de l'herboristerie traditionnelle.



Raphaël Deboissy

₹ 38



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



La ferme de la Naule

₹ 39

Située à Champlecy, au cœur du Charolais, la Ferme de la Naule est le résultat d'une aventure familiale engagée depuis sa création en 1972 dans l'agriculture biologique. Aujourd'hui c'est Dominique, l'un des 4 enfants de Guy et Josette Thuret, et son épouse Estelle qui ont repris le flambeau. Ils ont ajouté à cette ferme de polyculture-élevage un atelier de meunerie avec un moulin Astrié et un fournil.

Ils proposent des farines biologiques issues des céréales et légumineuses et différentes variétés de pains au levain.







& Ferme de la Naule

Lieu-dit La Naule, Route de Charolles Champlecy (71120) 06 26 76 97 94 fermedelanaule@gmail.com Ferme de la Naule

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

9 40

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.





& Les Jardins de Champleey

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

1 Les Jardins de Champlecy

Vente directe à la ferme

Samedi: 10h - 12h

Marchés

Mercredi matin: Charolles

Vendredi matin: Paray-le-Monial

Samedi matin: Paray-le-Monial

Dimanche matin

(pendant la saison estivale):

Charolles



Fruits et légumes





Terra Mornaysia

9 41

En choisissant des cultures diversifiées et biologiques, Céline souhaite contribuer à préserver les écosystèmes et le sol afin de proposer des plantes de qualité. Plus d'une vingtaine de plantes aromatiques sont cultivées au jardin, elles sont ensuite séchées et triées à la main pour vous offrir toutes les saveurs et vertus des plantes.

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

& Terra Mornaysia 2306 Route de Charolles Mornay (71220)

07.64.59.94.13

terramornaysia@mailo.com Terra Mornaysia

À DÉGUSTER

Plantes aromatiques





Le maraîcher du vivant

9 42

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:

17h-19h

Commandes de paniers (juin à décembre) sur demande

Marchés

Samedi matin: Paray-le-Monial





Véronique et François Leval

43

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.



Plantes médicinales et aromatiques





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

(1) 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



Sébastien Delorme

7 44



పి Sébastien Delorme

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

Sebastien Delorme (Le rucher de brêches)

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.

Le domaine de Langeilly

9 45

Le Domaine de Langeilly 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 Langeilly 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 Langeilly

235 Route d'Epinassy Marcilly-la-Gueurce (71120) 06 65 17 77 49 - domainedelangcilly@gmail.com www.domainedelangcilly.sumupstore.com

O Domaine de Langcilly

@ domaine_de_langcilly



Marchés

Sur rendez-vous

3ème vendredi du mois (mai à septembre) :

Le P'tit Marcilly, Marcilly-la-Gueurce

Points de vente

Charolles: L'Epivrac

Paray-le-Monial : La maison du Goût-thé





& Miellerie Le champ du Bois Le champ du Bois Poisson (71600) 06 26 16 58 89

Miellerie Le champ du bois

vincentraulin@yahoo.fr

La miellerie Le champ

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 épiceries fines, des traiteurs, des fromagers... N'attendez plus, ce miel vaut le détour!

> Vente directe à la ferme Sur rendez-vous

Le rûcher de Bosserand



Le rucher de Bosserand est un producteur de miels artisanaux de printemps et 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:

Vendredi matin:

Digoin et Paray-le-Monial

Samedi matin: Paray-le-Monial

Dimanche matin: Digoin

du Bois **9** 46

À DÉGUSTER miel de



Le bocage de l'élevage bovin charolais aux portes de l'UNESCO!





Situé en partie sur le territoire du Grand Charolais, le bocage de l'élevage bovin du Charolais-Brionnais est candidat au patrimoine mondial de l'UNESCO dans la catégorie des paysages culturels évolutifs vivants.



<u>Un paysage de bocages</u> 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.

La candidature est portée par le Pays Charolais-Brionnais et appuyée par l'État français. Le Grand Charolais soutient la reconnaissance du bocage de l'élevage bovin Charolais-Brionnais comme patrimoine mondial de l'UNESCO. Located partly on the territory of Grand Charolais, the perimeter chosen to illustrate "the landscape of Charolais cattle breeding" is a candidate for UNESCO World Heritage in the category of living evolving cultural landscapes.

The Grand Charolais supports the recognition of the "cultural landscape of Charolais cattle breeding" as a UNESCO World Heritage Site. An application led by the Pays Charolais-Brionnais and supported by the French government.

Plus d'informations sur la candidature UNESCO : visionnez le film en scannant le QR code









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

Suivez nous sur f 🎯 🖸

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