



GUIDE DES PRODUCTEURS

ÉDITION 2023



Retrouvez les producteurs en vente directe de
notre territoire



Pays
Val de
Loire
Nivernais



MANGER MIEUX...

...MANGER LOCAL !

Le Pays Val de Loire Nivernais, soutenu par le Conseil Départemental, souhaite valoriser les producteurs volontaires situés dans le Val de Loire Nivernais et proposer un outil adapté pour répondre aux sollicitations de particuliers, d'associations et de commerçants en quête de produits locaux.

Ce guide vous permettra de découvrir les produits près de chez vous et de prendre connaissance de leurs lieux de vente.



Édito



ÉRIC GUYOT

Président du Pays Val de Loire Nivernais



« Un territoire gourmand où l'on aime consommer local »

Manger local encourage une économie de proximité vertueuse et permet de privilégier des produits de saison tout en favorisant les circuits courts et en réduisant notre empreinte écologique. Le Pays Val de Loire Nivernais a la chance de bénéficier d'une production locale agricole riche et de qualité.

Consommer responsable c'est aussi faire vivre son territoire et ses habitants, aller à la rencontre des femmes et des hommes qui travaillent avec passion, participer au développement du tissu économique local, (re) découvrir le goût des produits, sauvegarder notre patrimoine culinaire, réduire nos déchets et contribuer à la transition énergétique.

A un moment de notre histoire où l'urgence climatique est une priorité, le Pays Val de Loire Nivernais s'engage à agir par des actions concrètes à son échelle, et notamment avec la création de ce guide des producteurs.

Il s'adresse aussi bien aux habitants du territoire qu'aux touristes de passage et vise à référencer les produits locaux et leurs lieux de vente afin de rapprocher producteurs et consommateurs.

Plus de 90 producteurs ont fait le choix d'être présents dans ce guide, pour vous permettre de manger mieux en choisissant des produits sains à proximité de chez vous.

N'hésitez pas à les contacter, à les rencontrer et surtout à savourer leurs produits !



Des producteurs près de chez vous



91* producteurs présents dans ce guide



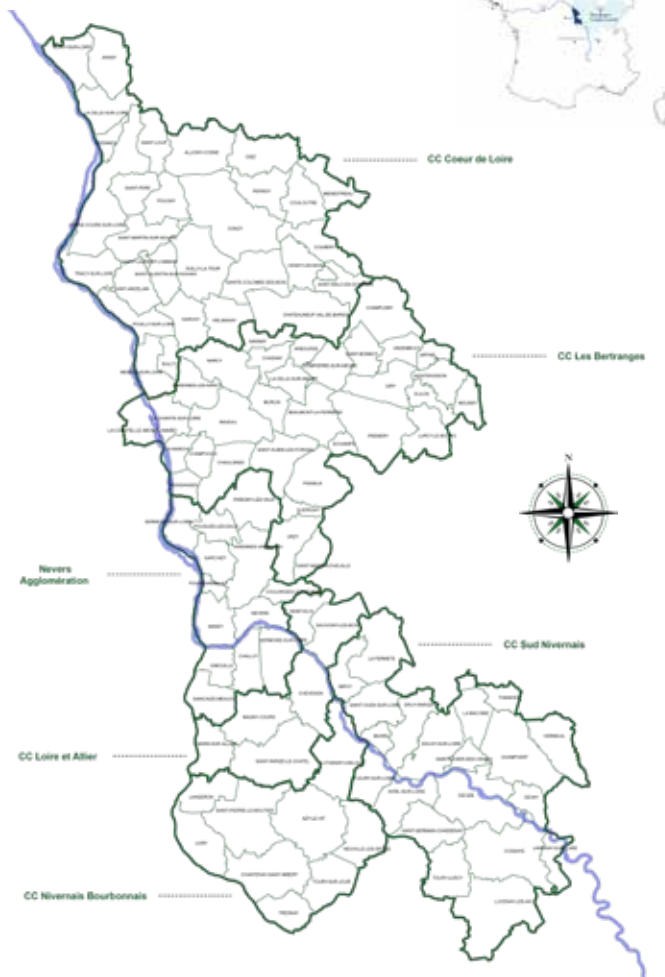
30 producteurs en Agriculture Biologique



16 producteurs adhérents au réseau «Bienvenue à la Ferme»



38 producteurs adhérents à la marque « LA BELLE NIÈVRE »



*Nombre de producteurs en vente directe ayant accepté de figurer sur ce catalogue

Fruits & légumes

● A L'orée du Bois	8
● Le Potager Plaisir	8
● EARL Bizouarne	8
● La Baratt'ABIO	9
● Le potager d'ici	9
● SOLEILHAC Christophe	9
● GAUTHERON Stéphane	10
● Jardin de Marigny	10
● Jardin des Grillons	10
● EARL Le goût des choses	11
● Le Verger du Grillet	11
● Les petits fruits	11
● MILARD Bertrand	12
● La machine à délices	12
● SCEA Domaine des 4 Moissons	12
● Les jardins du Vernai	13
● Le jardin bio du domaine des Sagets	13

Viandes

● Ferme de Montoing	18
● GAEC Lurier	18
● SARL Impéry Volailles	18
● SCEA CANTIN	19
● SCEA de la Vallée du Nohain	19
● De Villaines Jean	19
● EARL du moulin d'Ouvrault	20
● La Ferme du Grand Ouche	20
● FINOT Catherine - ROUSSEAU Alexandre	20
● EARL Commaille	21
● La petite ferme	21
● GAEC de Clairefontaine	21
● GAEC Cadiot	22
● GAEC du Four de Vaux	22
● Les Limousines de Benoit et Pauline	23
● La Ferme de Sornay	23
● SCEA Naudin-Humbert	23
● Du Bio au Naviot	24
● EVERS Antoine	24
● MILARD Céline	24
● COTET Nadine	25
● La Ferme du Rompé	25
● Natur'Amognes - GAEC Maillault	25
● EARL Fabrice Michot	26
● GAEC des Vaches Rouges	26
● EARL Guillaumin	26

Laitages & fromages

● Chèvrerie de la Fillouse	30
● Chèvrerie des brosses	30
● EARL Caprices des chèvres	31

● La Chèvre 'rit d'Amandine	31
● Chèvrerie de Chantolle	32
● Chèvrerie de Cheugny	32
● Chèvrerie de Chevenon	32
● GAEC des Avenières	33
● Ferme de Neuftables	33
● Ferme du Creuset	33
● Fromagerie des Echameaux	34
● Les p'tits canailoux	34
● EARL de la Fromagerie Berthier	34

Huiles & miel

● Le Rucher de la Piquerie	40
● Miellerie des Roux	40
● Moulin de Mirebeau	40
● EIRL Abeilles et Découvertes	41
● Huilerie Brossard	41
● Le rucher des Castinières	41
● ROUEZ Jean-Louis	42
● L'abeille Machinoise	42
● GAGNARD JP miels de père en fils	42

Boisson

● EARL Domaine Chauveau	46
● SCEA Domaine Dagueneau Serge et Filles	46
● Domaine Chatelain	47
● Domaine Figeat André et Edmond	47
● Domaine de Maltaverne	47
● EARL Mauroy-Gauliez	48
● Domaine Roger Pabiot	48
● Domaine de Saint-Père	48
● SCA Caves de Pouilly sur Loire	49
● Domaine Landrat Guyolot	49
● EARL du Champ Mena	49
● Brasserie Lady Mousse	50
● EARL Du Domaine de la Forge	50
● Domaine Tinel Blondelet	50
● Cave NEROT Eurl	54
● Domaine de Poulanges	54
● Domaine du Bourg d'Oiseau	54

Autres produits

● Clos des 2 Moulins	58
● La Ferme du Mont	58
● JOHANET Nicolas	58
● Les Oies du Pré	59
● Ferme-Auberge du Vieux Château	59
● Ferme de Chazelles	59
● Seyr du Safran	60
● L'Escargot de Paille	60
● Le Pain des Fourches	60



A close-up photograph of a woven basket filled with fresh vegetables. The basket is made of light-colored, thick-woven straw. In the center, several leeks with long green stalks and white bases are prominent. To the left, there is a bunch of fresh green parsley. In the foreground, a red bell pepper and a yellow bell pepper are visible. A single potato is wrapped in a piece of white paper and sits in the lower-left corner. The background is dark, making the vibrant colors of the produce stand out.

FRUITS & LÉGUMES

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

1 A L'orée du Bois

Laure PRIMARD
8 Rue du Chemin des Bois
58220 DONZY
Tél. : 06 58 46 24 51
Email : prim.laure@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Légumes + plants

INFOS PRATIQUES

 Sur commande



2 Le Potager Plaisir


Bruno BLANCHARD
11 rue de Paillot
58150 SAINT MARTIN SUR NOHAIN
Tél. : 06 73 55 76 73
Email : b.blanchard374@orange.fr
Vente en ligne : potager-st-martin-sur-nohain.jimdo.com

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous

 Marché : Donzy le samedi matin, Boulleret (18) le vendredi après-midi, Cosnesur-Loire le vendredi matin, de mars à octobre. Les marchés de Raveau le dernier dimanche du mois, Marché de La Marche le 2ème dimanche du mois




3 EARL Bizouarne

Catherine BIZOUARNE
Les Aillots
58400 VARENNES LES NARCY
Tél. : 06 75 91 90 33 - 03 86 69 11 25
Email : catherine.bizouarne@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Asperges, fraises, pommes, poires, cerises, prunes, jus

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme du 15 avril au 15 juin
Tous les jours de 14H30 à 18H (sauf dimanche)



4 La Baratt'ABIO 

Guillaume DEBEER
 Impasse de l'Eperon
 58000 NEVERS
 Tél. : 06 60 92 72 97
 Email : debeerguillaume@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Légumes, petits fruits, arboriculture

INFOS PRATIQUES

-  Paniers sur réservation
-  Vente sur les marchés : St Arigle à Nevers les mercredis et les samedis de 8h à 13h



**5 Le potager d'ici** 

Jean-Marie LAMBERT et Raphaël REVENU
 5 rue de la Chaume
 58000 NEVERS
 Tél. : 07 82 68 32 06
 Email : lepotagerdici58@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Légumes

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme : Le mardi de 15h à 18h et commande possible
-  Marchés : Place de la Résistance les vendredis après-midi et Place Carnot les samedis matins à Nevers



**6 SOLEILHAC Christophe** 

Christophe SOLEILHAC
 5 b Impasse George Doreau
 58000 NEVERS
 Tél. : 06 86 83 78 37
 Email : soleilhac.christophe@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Légumes

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme sur rendez-vous
-  Marché : Place Carnot les samedis matins à Nevers



7 GAUTHERON Stéphane 🥕 🥒

Stéphane GAUTHERON
Domaine les Champs Blancs
58490 SAINT PARIZE LE CHATEL
Tél. : 03 86 68 88 62
Email : sgcd@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Légumes et oeufs

INFOS PRATIQUES

🏠 Vente à la ferme sur rendez-vous



8 Jardin de Marigny 🥕

Mathilde LAFAYE
Domaine de Marigny
58160 SAUVIGNY LES BOIS
Tél. 06 64 88 82 01 - 03 86 68 74 44
Email : contact@jardindemarigny.com
Vente en ligne : www.jardindemarigny.com

PRODUITS DE LA FERME

Fruits légumes en cueillette libre

INFOS PRATIQUES

🏠 Vente à la ferme : Lundi, mardi, jeudi, samedi et dimanche de 9h à 12h
Mercredi et vendredi de 9h à 12h et de 16h à 19h



9 Jardin des Grillons 🥕

Yann LABUCHE
8 Impasse des Acacias
58160 SAUVIGNY LES BOIS
Tél. : 06 11 85 28 64
Email : yann.labuche@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Légumes

INFOS PRATIQUES

🏠 Vente au fournil de Gilles VADROT les vendredis de 16h30 à 19h00
(commande à l'avance par téléphone)




10 EARL Le goût des choses 

François COTS
 La Davide - Mussy
 58240 CHANTENAY SAINT IMBERT
 Tél. : 06 18 90 42 70
 Email : 7fgc@orange.fr
 Vente en ligne : www.legoutdeschoses.bio.fr

PRODUITS DE LA FERME

Légumes bio

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : Les vendredis de 10h à 13h



**11 Le Verger du Grillet** 

Augustin MOREAU
 Le Grillet
 58240 SAINT PIERRE LE MOUTIER
 Tél. : 07 82 36 78 05
 Email : augustinmoreau03@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Pommes, poires, cerises, prunes, pêches, noix, jus de fruits,
 purée de pommes

INFOS PRATIQUES

 Distributeur automatique 24h/24h à la ferme (uniquement en CB) et vente sur rendez-vous
 Vente à l'AMAP Et Des Brouettes

**12 Les petits fruits** 

Aline BAUMANN
 Verrières
 58240 ST PIERRE LE MOUTIER
 Tél. : 06 50 56 69 25

PRODUITS DE LA FERME

Petits fruits, confitures, champignons frais et déshydratés

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous ou sur les marchés



13 MILARD Bertrand

La Grève
58240 LUTHENAY UXELOUP
Tél. 06 07 17 39 96
Email : bertrand.milard@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Pommes de terre

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous




14 La machine à délices

Virginie CHAMPIONNAT
18 ter rue du Puits Henry
58260 LA MACHINE
Tél. : 06 51 25 08 04
Email : lamachineadelices@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Fruits, légumes, sel aromatisé et champignons

INFOS PRATIQUES

 Vente sur les marchés, points de vente collectifs



15 SCEA Domaine des 4 Moissons

Olivier BELLET
Le Vincent
58300 SAINT GERMAIN CHASSENAY
Tél. : 07 83 82 10 95
Email : olivier.bellet@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Fraises et pommes de terre

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous





16 Les jardins du Vernai 

Olivier ROY
 18 rue du Vernai
 58000 NEVERS
 Tél. : 07 77 67 64 57
 Email : lesjardinsduvernai@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Légumes de saison

INFOS PRATIQUES

-  Panier sur commande en semaine
-  Marchés : Square Girerd les jeudis à Nevers et Coulanges-lès-Nevers les samedis matins



**17 Le jardin bio du domaine des Sagets** 

Jonathan VELINE
 Alligny
 58240 TRESNAY
 Tél. : 06 33 96 95 34
 Email : jonavel@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Légumes bio de saison

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme : du lundi au samedi sur rendez-vous
-  Marchés de Villeneuve sur Allier le mardi, terrasse de B comme Baguette à Yzeure le dimanche, paniers et magasin local (épicerie L'autre Gare à Villeneuve sur Allier ; épicerie Consotopia à Moulins)





GNOCCHIS DE POTIMARRON, JEUNES POUSSES D'ÉPINARDS ET RÂPÉ DE CHÈVRE



INGRÉDIENTS

Pour 4/6 personnes :

Potimarron épépiné : 1 kg
Farine T45 ou T55 : 350 à 400 grs
Œuf : 1 pièce
Jeunes pousses d'épinards : 250 grs
Chèvre sec : 1 crottin

Prévoir huile d'olive, beurre, sel (fin et gros) et poivre



ÉLABORATION

LAURENT CHAREAU
Chef du Restaurant Le Chat

- Découper le potimarron en gros cubes réguliers et les disposer dans une plaque allant au four. Les enduire d'huile d'olive et les assaisonner sel et poivre. Cuire au four 30 / 40 mn (bien fondant) à 180/190°
- Une fois le potimarron bien cuit, le mixer en purée bien fine. Mettre la purée dans un saladier avec l'œuf et la moitié de la farine et pétrir à la main. Ajouter de la farine jusqu'à ce que la préparation à gnocchis ne colle plus aux doigts.
- Fariner le plan de travail, façonner les gnocchis à la main, en rouleau d'environ 1 cm de diamètre. Tailler à l'aide d'un couteau des morceaux de 2 cm, les réserver sur une plaque farinée.
- Dans une casserole, faire bouillir de l'eau salée, cuire les gnocchis (par petite quantité). Dès qu'ils remontent à la surface, les retirer à l'aide d'une écumoire et les réserver dans une plaque légèrement huilée.
- Une fois, tous les gnocchis cuits, faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive et du beurre. Faire rissoler les gnocchis. Une fois bien colorés, ajouter les jeunes pousses d'épinards et cuire 1 à 2 mn.

Dresser dans un plat ou individuellement et finir en râpant le crottin.

Bon appétit !

Janvier



LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salafis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme

Février



LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, potiron, salafis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine, kiwi, mandarine, orange, pamplemousse, poire, pomme

Mars



LÉGUMES | betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, cresson, endive, épinard, navet, oignon, panais, poireau, radis

FRUITS | kiwi, orange, pamplemousse, poire, pomme

Avril



LÉGUMES | asperge, betterave, champignon de Paris, cresson, endive, épinard, fenouil, navet, oignon, poireau, radis, salade

FRUITS | pamplemousse, pomme, rhubarbe

Mai



LÉGUMES | artichaut, asperge, champignon de Paris, concombre, courgette, cresson, épinard, navet, petit pois, radis, salade

FRUITS | tartin, pamplemousse, rhubarbe

Juin



LÉGUMES | artichaut, asperge, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, petit pois, poireau, radis, tomate, salade

FRUITS | abricot, cerise, cassis, fraise, framboise, groseille, melon, pamplemousse, pastèque, pêche, rhubarbe

Juillet



LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, petit pois, poireau, radis, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, cerise, figue, fraise, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, prune

Août



LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, champignon de Paris, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, maïs, poireau, tomate, salade

FRUITS | abricot, cassis, figue, framboise, groseille, melon, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, prune, pomme, prune

Septembre



LÉGUMES | ail, artichaut, aubergine, blette, betterave, carotte, chou-fleur, champignon de Paris, concombre, courge, courgette, cresson, épinard, fenouil, haricot vert, maïs, oignon, poireau, potiron, petit pois, tomate, salade

FRUITS | figue, melon, myrtille, nectarine, pastèque, pêche, prune, raisin

Octobre



LÉGUMES | ail, betterave, blette, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, concombre, courge, courgette, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, haricots verts, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salade

FRUITS | châtaigne, coing, figue, kaki, nectarine, noix, poire, pomme, raisin

Novembre



LÉGUMES | ail, betterave, brocoli, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, fenouil, kaki, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salafis, topinambour

FRUITS | châtaigne, citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, noisette, poire, pomme

Décembre



LÉGUMES | ail, betterave, carotte, céleri, champignon de Paris, chou, chou de Bruxelles, chou-fleur, courge, cresson, échalote, endive, épinard, mâche, navet, oignon, panais, poireau, potiron, salafis, topinambour

FRUITS | citron, clémentine, kaki, kiwi, mandarine, orange, poire, pomme



VIANDES





18 Ferme de Montoing

Didier KLUR
Ferme de Montoing
58150 SAINT MARTIN SUR NOHAIN
Tél. 03 86 26 14 57

PRODUITS DE LA FERME

Vente de volailles fermières, lentilles et huiles

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme de 8h à 21h
-  Marchés : marché occasionnel à Boisgibault, Ménétréol, Cessy-les-Bois, La Charité-sur-Loire





19 GAEC Lurier

Maxime LURIER
11 rue du Crac
58350 COLMERY
Tél. : 07 61 23 15 66 - 03 86 39 80 82

PRODUITS DE LA FERME

Vente de volailles fermières, lentilles et huiles

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme le samedi matin de 10h à 12h
-  Marchés : Varzy le jeudi matin, La Charité-sur-Loire le samedi matin, Pouilly-sur-Loire le vendredi




20 SARL Impéry Volailles

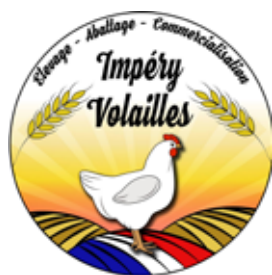
Thibault IMPERY
17 rue du Patis de Cours-Villeprevoir
58200 COSNE COURS SUR LOIRE
Tél. : 06 69 59 30 94
Email : snc.impéry@wanadoo.fr
Vente en ligne : www.impéry-volailles.fr

PRODUITS DE LA FERME

Volailles entières et découpées

INFOS PRATIQUES

-  Vente à ferme
Du lundi au jeudi de 8h à 12h30 et de 14h à 17h
Le vendredi de 8h à 12H30 et de 14h à 19h




21 SCEA CANTIN 

Fabrice CANTIN
 Neuville
 58440 LA CELLE SUR LOIRE
 Tél. : 06 14 16 49 39
 Email : murielle-fabrice@hotmail.fr
 Vente en ligne : www.boeuf-cellois.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine sous vide

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur réservation : le vendredi de 14h à 20h
 et le samedi matin de 8h à 12h

**22 SCEA de la Vallée du Nohain** 

Alexis KREBS
 46 rue St Symphorien
 58150 SUILLY LA TOUR
 Tél. : 07 84 46 96 68
 Email : alexiskrebs57@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Colis de viande charolaise

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous

**23 De Villaines Jean** 

La Belouze
 58130 POISEUX
 Tél. : 06 61 71 22 40
 Email : jean.de.villaines@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine (génisse et veau) en caissette

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous



24 EARL du moulin d'Ouvrault

Anne GILBERT
2 rue du Moulin D'Ouvrault
58400 CHAMPVOUX
Tél. : 06 63 92 89 00
Email : ouvrault@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Colis de boeuf et d'agneau ou vente au détail

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : 1 samedi sur 3 de 9h à 16h




25 La Ferme du Grand Ouche

Bruno GUYARD
Le Grand Ouche
58400 LA MARCHE
Tél. : 06 61 81 95 34
Email : scealegrandouche@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viande de porc en demi-gros, colis ou au détail :
charcuteries, pâtés, saucisses, boudins, rillettes, etc...

INFOS PRATIQUES

 Ouvert le samedi matin de 9h à 12h30



26 FINOT Catherine - ROUSSEAU Alexandre

Les Ombreaux
58700 MOUSSY
Tél. : 06 38 40 38 05
Email : catvero58@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Oeufs, poulets, pintades, chapons
oeufs en libre-service, volailles sur commande

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous




27 EARL Commaille 

Marie-Dominique COMMAILLE
 Saint Sulpice
 58470 SAINCAIZE MEAUCE
 Tél. : 06 24 32 77 08
 Email : mdcommaille@aol.com

PRODUITS DE LA FERME

Agneau en caissette + détail viande et transformé (saucisse, merguez, pâté, terrine),
 Veau en caissette occasionnellement, laine

INFOS PRATIQUES

 Caissettes sur réservation par téléphone
 Réception des caissettes le vendredi de 16h à 20h
 au 15 Chemin de la Source à Decize


**28 La petite ferme**  

Pascaline LOQUET
 Chevannes
 58660 COULANGES LES NEVERS
 Tél. : 06 75 98 86 32
 Email : pascaline.loquet@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME

Petits fruits rouges : fraises, framboises, cassis, groseilles, myrtilles
 Viande d'agneau et merguez, saucisses pur mouton

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous et marché de Coulanges-
 lès-Nevers les samedis matins

**29 GAEC de Clairefontaine** 

Béatrice THIBAUDAT
 140 rue Pasteur
 58600 GARCHIZY
 Tél. : 06 68 74 68 44 - 09 86 33 11 25
 Email : eric.thibaudat@cario.fr

PRODUITS DE LA FERME

Caissette de viande bovine de 10 kg et prochainement des volailles

INFOS PRATIQUES

 Ponctuellement pour la réception des caissettes de viande le mardi soir de 17h30 à 21h



30 GAEC Cadiot



Julie CADIOT
Mussy
58000 CHALLUY
Tél. : 06 21 23 51 91
Email : gaec.cadiot@gmail.com



PRODUITS DE LA FERME

Volailles fermières (poulets fermiers, pintades fermières, chapons) + oeufs + viande de charolaise en caissette

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme sur rendez-vous, le jeudi de 12h à 13h
-  Marchés : le jeudi à la Boulangerie et compagnie à Varennes-Vauzelles, le vendredi au marché de la résistance à Nevers de 16h à 19h, le samedi matin à la boulangerie l'Authentique à Sermoise de 8h à 12h, et le dimanche à la Fermeté de 8h30 à 12h00

31 GAEC du Four de Vaux



Denis et Johan SANCHEZ
Le Four de Vaux
58640 VARENNES-VAUZELLES
Tél. : 03 86 36 92 66
Email : denis.sanchez@club-internet.fr



PRODUITS DE LA FERME

Volailles (poulets...), farines (épeautre et blé)

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme : vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h30 à 13h
-  Vente à l'AMAP Solidaires avec les Paysans



Le Pays Val de Loire Nivernais est à vos côtés pour faire réussir votre projet 

Pays Val de Loire Nivernais

Contactez-nous

 J'ai une idée

 J'ai besoin d'accompagnement

 Je cherche des financements

 25 rue Sarah Fraillon
58 240 Varennes-Vauzelles

 03 86 21 26 99

 contact@valdeloirenivernais.fr

 www.valdeloirenivernais.fr


32 Les Limousines de Benoit et Pauline 

Benoît POUPON
1 rue des Ouasses
58320 GERMIGNY SUR LOIRE
Tél. : 07 86 89 38 52
Email : benoit.poupon@nordnet.fr

PRODUITS DE LA FERME

Caissettes de boeuf et de veaux rosés limousins

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme uniquement l'après-midi de 14h30 à 19h en fonction des disponibilités des caissettes



VENTE DIRECTE SUR COMMANDE
Vache Limousine
Veau Rosé **Benoit POUPON**
f 07.86.89.38.52 - 06.12.53.60.73 


**33 La Ferme de Sornay**  

Clément ROUSSET
Le Pont de Sornay
58240 MARS SUR ALLIER
Tél. : 06 43 36 79 70
Email : clement.rousset58@gmail.com
Vente en ligne : www.lafermedesornay.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viandes (porc, boeuf, volaille, agneau) charcuteries, oeufs

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : le vendredi de 17h à 19h et le samedi de 11h à 12h


**34 SCEA Naudin-Humbert** 

Stéphane et Marie HUMBERT
Bruzeau
58240 MARS SUR ALLIER
Tél. : 06 18 16 54 33
Email : humbert_marie@yahoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Caissettes de boeuf classiques ou transformées en saucisse, hachés de boeuf et pièces au détail

INFOS PRATIQUES

 Sur rendez-vous en fonction des jours de réception des caissettes





35 Du Bio au Naviot

Jennifer BROCADET PAILLE
Le Naviot
58240 SAINT PIERRE LE MOUTIER
Tél. : 06 74 63 93 65
Email : dubioaunaviot@outlook.fr

PRODUITS DE LA FERME

Poulets de chair, pintades, dindes, poules pondeuses, oeufs

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme sur rendez-vous
-  Marchés : le jeudi matin à Saint-Pierre-le-Moutier, le samedi matin à Nevers (St Argle) et le dimanche matin à Fourchambault




36 EVERS Antoine

La forge
58240 LUTHENAY UXELOUP
Tél. : 06 26 17 45 89
Email : antoine.evers@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Poulets fermiers et porc fermier

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme sur rendez-vous téléphonique



37 MILARD Céline

La Grève
58240 LUTHENAY UXELOUP
Tél. : 06 44 99 72 20
Email : celin_m@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME

Caissette d'agneaux, merguez

INFOS PRATIQUES

-  Commande uniquement sur rendez-vous



38 COTET Nadine  

Les Taumonts
58300 VERNEUIL
Tél. : 06 23 97 68 58
Email : nadine.cotet@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Caissettes d'agneau et vente au détail
Miel

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous


**39 La Ferme du Rompé** 

Elodie et Hugues CHARDONNERET
Le Rompé
58160 LA FERMETE
Tél. 06 66 81 06 18
email : elodie.chardo@gmail.com
Vente en ligne : www.lafermedurompe.com

PRODUITS DE LA FERME

Pain, pâtes, farine, boeuf, veaux

INFOS PRATIQUES

 Vente sur les marchés et AMAP

**40 Natur'Amognes - GAEC Maillault** 

NATUR'AMOGNES (Association) - GAEC MAILLAULT
Thierry MAILLAULT
Chassigny
58160 DRUY PARIGNY
Tél. : 06 03 78 88 73
Email : naturamognes@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Terrines, charcuterie de boeuf, saucissons, viande séchée

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous




41 EARL Fabrice Michot

Fabrice et Marie-France MICHOT
20 saint Baudière
58180 MARZY
Tél. : 06 15 34 34 69
Email : marie-France.michot@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Colis charolais sans OGM

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : 1 jour / mois selon abattage, en général le jeudi après midi à la ferme




42 GAEC des Vaches Rouges

Magali BEDOIN
Domaine de l'Haut Jeandiot
58300 SOUGY SUR LOIRE
Tél. : 06 17 57 12 64
Email : gaecdesvachesrouges@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME

Viande bovine limousine et angus, tous morceaux et transformation (saucisses, merguez, burger, viande haché...)

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : 9h-12h / 13h30-18h30

 Marchés




43 EARL Guillaumin

Benoit GUILLAUMIN
Levanges
58300 DECIZE
Tél. : 06 12 80 38 15
Email : benoit.guillaumin@nordnet.fr
Vente en ligne : earlguillaumin.fr

PRODUITS DE LA FERME

Colis été automne hiver transformation : saucisses, merguez, steacks hachés, viande hachée, chair à farcir

INFOS PRATIQUES

 Après commande sur le site réception de ces derniers à la ferme





POITRINE DE PINTADE EN CROÛTE GOURMANDE

Préambule :
Cette recette gourmande est toute simple à réaliser pour 2 et à reproduire avec des amis elle vous laisse la porte ouverte à votre imagination



INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes :

- 1 belle poitrine de pintade fermière
- 4 champignons de paris (cèpe ou girofle encore mieux)
- 1 échalotte
- 50 gr de beurre
- 1 pâte feuilletée pré-étalée
- 30 gr de foie gras cuit
- 20 gr de noisette torréfiée

Pour la dorure :

- 1 jaune d'œuf et 1cs de lait (dorure)


Le Coq Hardi DOMINIQUE FONSECA
Quality over Quantity Chef du restaurant Le
Coq Hardi


ÉLABORATION



Progression

- Hacher très fin l'échalotte, les champignons et faire cuire au beurre jusqu'à évaporation et refroidir.
- Ouvrir le filet de pintade, saler et poivrer puis introduire le foie gras.
- Refermer et recouvrir des champignons cuits et froids.
- Emballer cette préparation dans la pâte feuilletée dorée (fermeture dessous) sur un papier cuisson, faire un petit trou (cheminée sur la partie épaisse de pâte afin de faire sortir la vapeur).
- Dorer et faire un petit décor avec une pointe de couteau.

Mettre à four chaud (180°/190°) environ 20mn.

Sortir et laisser reposer 5 min, la couper dans le sens de la longueur.

Je vous laisse libre de l'accompagner avec une bonne salade de mâche, une purée de céleri, une fricassée de légume, ... choisissez ce que vous préférez.

Bon appétit !

LAITAGES & FROMAGES




44 Chèvrerie de la Fillouse

Raphaël BOURDON
La Fillouse
58150 SULLY LA TOUR
Tél. : 06 84 98 53 74
Email : chevriedelafillouse@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de chèvre : crottins, bûches, bouchons, tommes, pyramides
Savons naturels à base de lait de chèvre (22%)

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : lundi, mardi, mercredi et samedi de 9h à 12h et de 17h à 19h
Jeudi et vendredi de 17h à 19h
Dimanche de 9h à 12h





45 Chèvrerie des brosses

Jean-François VAVON
6 rue des Chenevières - La Grande Brosse
58220 DONZY
Tél. : 06 71 66 16 85
Email : jean-francois.vavon@sfr.fr

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de chèvre fermiers, AOP Crottin de Chavignol

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme
Eté : tous les jours de 8h-12h et de 17h-19h
Hiver : du mardi au samedi de 9h-11h30 et de 17h-19h30
Vente au magasin Secrets de Paysans
 Marchés : Donzy le samedi matin




46 EARL Caprices des chèvres 


Loïc POURROY
 1 Chemin du Château
 58220 COULOUTRE
 Tél. : 07 81 34 83 34
 Email : earlcapricesdeschevres@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Crottins frais, mi-frais, moelleux, mi-sec, sec, fromage blanc, yaourts, tommes, bûches, pyramides...

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme du lundi au samedi de 17h à 19h
 Dimanche matin (de Pâques à fin septembre) de 10h à 12h

 Marchés : Le mercredi matin à Entrains sur Nohain
 Le jeudi matin à Varzy, Le samedi matin à Donzy et Clamecy


**47 La Chèvre 'rit d'Amandine**  


Stéphane et Amandine LAFRANCHISE
 10 rue des Grands Buissons
 58150 GARCHY
 Tél. : 06 09 74 46 50 - 03 86 21 51 44
 Email : lacheveritdamandine@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de chèvre, yaourts, crème au chocolat, savons lait de chèvre, oeufs fermiers

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme
 Mardi, mercredi et Jeudi de 10h-12h et de 17h30-19h
 Vendredi de 17h30 à 19h
 Samedi de 10h-12h et de 15h-19h
 Dimanche et lundi : FERME

 Marchés : Pouilly-sur-Loire le vendredi matin, Raveau le dernier dimanche du mois (mars à octobre), La Marche le 2^{ème} dimanche du mois, La Charité-sur-Loire le samedi matin




48 Chèvrerie de Chantolle

Clarisse DUDRAGNE
Chantolle
58320 POUQUES LES EAUX
Tél. : 06 82 18 87 89
Email : clarisse.dudragne7@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de chèvre (crottins natures, aromatisés, bûches, pyramides,...)

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : mardi, mercredi, jeudi de 10h à 12h et de 16h à 18h
Vendredi et samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h
Dimanche de 10h à 12h30




49 Chèvrerie de Cheugny

Marion PASSARD
2 rue Pierre Brossolette
58640 VARENNES VAUZELLES
Tél. : 06 68 10 28 03
Email : marionpassard@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de chèvre, viande de chevreau, articles en mohair, savons au lait de chèvre

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : mardi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 17h à 19h




50 Chèvrerie de Chevenon

Catherine SIMONNEAU et Philippe POUZOL
Saligny
58160 CHEVENON
Tél. : 06 43 11 90 48
Email : chevrerie.chevenon@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Crottins nature, aromatisés et cendrés, bûches, pavés, apéro

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : mercredi et samedi de 17h à 19h, vendredi de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30. Marché Place Carnot à Nevers et La-Charité-sur-Loire les samedis matins.




51 GAEC des Avenières 

Sébastien et Joëlle MARTINET
 20 Route de Tracy
 58160 SAUVIGNY LES BOIS
 Tél. : 06 66 20 14 64 - 03 86 37 14 91
 Email : jolisebma@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME

Fromage de vache au lait cru, frais, demi-sec, fromage blanc sans présure, fromage aromatisé à différentes épices...

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : de mai à août, du mardi au samedi de 17h à 19h, de septembre à avril, du jeudi au samedi de 17h à 19h


**52 Ferme de Neufables**  

Jean-Luc GOULINET
 Domaine de Neufables
 58240 LUTHENAY UXELOUP
 Tél. : 06 28 47 58 20 - 03 86 58 13 26
 Email : jeanlucgoulinet@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de vache frais, fromages à pâte lactique, fromages aromatisés, fromage blancs... Viande de veau

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h30 à 17h30, fermé le week-end


**53 Ferme du Creuset** 

Laeticia PORA et Jérôme JAILLARD
 814 Ferme du Creuset
 58300 NEUVILLE LES DECIZE
 Tél. : 07 72 36 91 54 - 03 86 50 64 35
 Email : fermeducreuset@orange.fr
 Vente en ligne : www.fermeducreuset.com

PRODUITS DE LA FERME

Fromages, fromages blancs brebis et vache, yaourts de brebis

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme tous les jours de 14h à 17h sauf dimanches et fêtes



54 Fromagerie des Echameaux

Amandine VADROT
Les Echameaux
58240 AZY LE VIF
Tél. : 06 68 75 05 47 - 03 86 37 28 55
Email : amandinevadrot@yahoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de chèvre et de vache

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme du lundi au samedi de 10h à 18h




55 Les p'tits canilloux

Camille LEONARD
Les Champs de Bourchaud
58240 SAINT PIERRE LE MOUTIER
Tél. : 06 61 67 45 09
Email : ptitscanilloux58@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de chèvre au lait cru, confiture de lait,
liqueur de lait, viande de cabris, savons...

INFOS PRATIQUES

 Vente uniquement sur les marchés ou à domicile




56 EARL de la Fromagerie Berthier

Nadège DULONG-BERTHIER
15 Les Feuilletts
58300 AVRIL SUR LOIRE
Tél. : 06 81 78 94 60 - 03 86 25 00 32
Email : berthier-michel@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Fromages de vache, crème, beurre, lait,
yaourts, viande de veau

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme
Du lundi au samedi de 9h à 11h30 et de 15h à 19h
(sauf en hiver jusqu'à 18h30)
Dimanche et jours fériés de 9h à 12h





RECETTES

GIGOLETTES DE GRENOUILLES EN TEMPURA DE SESAME NOIR PUREE D'AIL NOIR



INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :
12 cuisses de grenouilles
2 fleurs de ciboulettes

70 gr de farine
125 gr de féculé de pomme de terre
2 blancs d'oeufs
200 gr pâte de sésame noir
1c à café de levure chimique rase
Eau, Sel

150 gr d'ail noir
20 gr Huile d'olive
Sel



JÉRÔME RAYMOND
Chef de l'Hotel du Morvan
- La Table de Jérôme



ÉLABORATION

Pour les grenouilles:

- Couper le pied de la grenouille aux ciseaux, dégager l'os de grenouille en laissant le mollet accroché, couper l'os.
- Retourner la chair de la cuisse sur le mollet en laissant apparaitre l'os qui servira à déguster la cuisse.

Faire la tempura :

- Mixer tous les ingrédients ensemble et détendre avec l'eau (consistance pas trop épaisse).

Faire la purée d'ail noir :

- Mixer tous les ingrédients et vérifier l'assaisonnement

Cuisson et dressage :

- Saler les cuisses, les tremper dans la farine et la pâte à tempura, les frire dans un bain d'huile prechauffé à 170°C environ 2 minutes, les égoutter sur un papier absorbant et les dresser avec une pointe de purée d'ail noir et une fleur de ciboulette.

Bonne dégustation !



Découvrir la traite des vaches, se réveiller au chant du coq, se régaler autour des meilleurs produits de nos terroirs...

Venez profiter des plaisirs simples et essentiels de la vie à la ferme !

NIEVRE

RENCONTREZ NOS AGRICULTEURS LORS D'UNE
DÉCOUVERTE LUDIQUE & SENSORIELLE

→ Une question ?

Chambre d'Agriculture de la Nièvre

Clémence GUILLAUMET - Conseillère en Diversification

03 86 93 40 20 - clemence.guillaumet@nievre.chambagri.fr

Venez 

NOUS VOIR

  [bienvenue-a-la-ferme.com](https://www.facebook.com/bienvenue-a-la-ferme.com)


AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
NIEVRE







HUILES & MIEL

57 Le Rucher de la Piquerie

Alice ROSIAK
7 La Piquerie
58150 VIELMANAY
Tél. : 06 68 71 75 00
Email : alice.rosiak@hotmail.fr

PRODUITS DE LA FERME

Miel toutes fleurs

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous



58 Miellerie des Roux

Julien CALLAMAND
3, Les Roux
58150 SUILLY LA TOUR
Tél. : 06 29 64 81 66
Email : mielleriesdesroux@yahoo.com

PRODUITS DE LA FERME

Miels, pâtisserie au miel, produits de la ruche (propolis...)

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous



59 Moulin de Mirebeau


Gaëlle MALEZIEUX
Mirebeau
58410 MENESTREAU
Tél. 06 71 28 33 04
Email : g.malezieux@yahoo.fr
Vente en ligne : www.moulindemirebeau.fr

PRODUITS DE LA FERME

Farines, Huiles de colza

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous

 Marchés artisanaux (marché de Noël...)



60 EIRL Abeilles et Découvertes 

Sébastien GUILLERAND
 5 Impasse de Mauvroun
 58130 POISEUX
 Tél. : 06 82 43 95 09
 Email : abeillesetdecouvertes@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Miel

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous


**61 Huilerie Brossard** 


Emmanuel BROSSARD
 Montifault
 58400 RAVEAU
 Tél. : 06 61 21 69 80
 Email : contact@huilerie-brossard.fr
 Vente en ligne : huilerie-brossard.fr

PRODUITS DE LA FERME

Huiles alimentaires, moutarde à l'ancienne, graines

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme toute l'année, le vendredi après-midi de 14h à 19h (sauf juillet et décembre)

 Marché de Raveau dernier dimanche du mois d'avril à octobre, marché de Noël, restaurateurs, Drive Fermier 58

**62 Le rucher des Castinières** 

Cécile SAQUET
 Sous le Comte
 58350 NANNAY
 Tél. : 06 38 03 00 96 - 03 86 69 17 29
 Email : frederic.sacquet@laposte.net

PRODUITS DE LA FERME

Miel

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous




63 ROUEZ Jean-Louis

Jean-Louis ROUEZ
1 Chemin des Moulins des Coques
58400 CHAMPVOUX
Tél. : 06 80 68 11 70 - 03 86 37 88 18
Email : jean-louis.rouez@wanadoo.fr

PRODUITS DE LA FERME

Noix, lentilles, graines, farines, huiles

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme, ouvert tous les jours




64 L'abeille Machinoise

Michel RAPIAT
3 bis rue Paul Vaillant Couturier
58260 LA MACHINE
Tél. : 06 18 65 25 90
Email : michel.rapiat@sfr.fr

PRODUITS DE LA FERME

Miel

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme

 Marchés



65 GAGNARD JP miels de père en fils depuis 1936

Jean-Paul GAGNARD
14 route des Feuillats
58300 DECIZE
Tél. : 06 44 97 18 50
Email : francoise.gagnard91@sfr.fr

PRODUITS DE LA FERME

Miel

INFOS PRATIQUES

 Marchés



LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE LABEL ROUGE AUX TROMPETTES, CRÈMEUX DE CHOU-FLEUR À L'HUILE DE NOISETTE



INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes :

- 8 suprêmes de volaille Label Rouge
- 4 blancs de volaille Label Rouge
- 80g de trompette de la mort
- 50g blanc d'œuf
- 60g de crème
- 1 chou-fleur
- 1 cc huile de noisette
- Sel/poivre
- Environ 1/2L crème



SÉBASTIEN ETIENNE
Chef du restaurant Le Bengy



ÉLABORATION

Pour la farce fine :

Passer les blancs au Robot Coupe. Bien laisser tourner et ajouter la crème et les blancs d'œuf. Laisser de nouveau se mélanger. Débarrasser. Ajouter les trompettes finement coupées. Saler, poivrer.

Manchonner les suprêmes (garder les manchons pour le jus). Avec une spatule, déposer votre farce dans les suprêmes puis rouler bien serré dans un film. Cuisson vapeur à 100°C pendant 12min. Une fois froid, les poêler dans un beurre moussieux et de l'huile.

Pour la crème de chou-fleur :

Diviser votre chou fleur en sommité. Le cuire dans la crème, saler/poivrer. Mixer le tout et ajouter l'huile de noisette. Poêler le reste des sommités pour la déco et avoir le chou en plusieurs formes.

Pour le jus, bien colorer les manchons avec un oignon, une carotte, de l'ail, du thym, du laurier. Laisser suer et déglacer au vin blanc (ici Menneton). Passer le tout au chinois, laisser réduire et monter au beurre jusqu'à obtention d'un jus brillant.

Pour le dressage :

Couper la volaille en dés, disposer la purée comme une virgule, quelques trompettes en déco et chou, le tout sans oublier le beau jus brillant.



BOISSON

A photograph of a vineyard. In the foreground, there are several rows of lush green grapevines with large, serrated leaves. The vines are planted in neat rows on a slightly sloping terrain. In the background, a body of water, possibly a lake or a wide river, is visible, surrounded by a dense line of green trees. The overall scene is bright and sunny, suggesting a clear day.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.


66 EARL Domaine Chauveau

Lise CHAUVEAU
 11 rue du Coin Chardon
 58150 SAINT ANDELAIN
 Tél. : 06 68 87 87 55
 Email : domainechauveau@gmail.com
 Vente en ligne : www.domaine-chauveau.com

PRODUITS DU DOMAINE

Vin blanc (Pouilly fumé, Sancerre, Coteaux du Giennois et Pouilly sur Loire), vin rouge et rosé (Sancerre et Coteaux du Giennois)

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine
 Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30
 Samedi, dimanche et jours fériés sur rendez vous


**67 SCEA Domaine Dagueneau Serge et Filles**

Valérie DAGUENEAU
 Les Berthiers - 22 rue de Mont Beauvois
 58150 SAINT ANDELAIN
 Tél. : 03 86 39 11 18
 Email : sergedagueneaufilles@wanadoo.fr
 Vente en ligne : www.s-dagueneau-filles.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Pouilly Fumé, Pouilly sur Loire, Côte de la Charité

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine
 Du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30
 Samedi sur rendez vous




68 **Domaine Chatelain**

Vincent CHATELAIN
 24 rue du Mont Beauvois - Les Berthiers
 58150 SAINT ANDELAIN
 Tél. : 03 86 39 17 46
 Email : contact@domaine-chatelain.com
 Vente en ligne : www.domaine-chatelain.com

PRODUITS DU DOMAINE

Pouilly fumé

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine
 Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h30


**69** **Domaine Figeat André et Edmond**

André FIGEAT
 21 rue René Couard
 58150 POUILLY SUR LOIRE
 Tél. : 06 33 18 74 38 - 03 86 39 19 39
 Email : domaine.andre.figeat@wanadoo.fr
 Vente en ligne : www.domaine-andrefigeat.com

PRODUITS DU DOMAINE

Pouilly Fumé

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine
 Du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 18h30
 Dimanche matin de 9h à 12h

**70** **Domaine de Maltaverne**

Gilles MAUDRY
 45 RN7
 58150 TRACY SUR LOIRE
 Tél. : 06 84 72 09 01 - 03 86 26 13 57
 Email : domainedemaltaverne@wanadoo.fr
 Vente en ligne : www.domainedemaltaverne.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Vins Pouilly Fumé et Pinot noir

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : 9h - 20h




71 EARL Mauroy-Gauliez 

Katia MAUROY
 6 rue Waldeck Rousseau
 58150 POUILLY SUR LOIRE
 Tél. : 06 84 17 62 34
 Email : mauroygauliez@gmail.com
 Vente en ligne : www.belairpouilly.com

PRODUITS DU DOMAINE

Vins Pouilly sur Loire et Pouilly Fumé

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine de 9h à 12h et de 13h30 à 18h
 Le weekend sur rendez-vous de préférence



**72 Domaine Roger Pabiot** 

Pauline PABIOT
 13 route de Pouilly, Boisgibault
 58150 TRACY SUR LOIRE
 Tél. : 06 78 33 22 53 - 03 86 26 18 41
 Email : contact.rogerpabiot@gmail.com
 Vente en ligne : domainerogerpabiot.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Vins Sauvignon blanc, Pouilly Fumé, Chasselas,
 Pouilly sur Loire

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : 8h-12h et 13h30-17h30
 Marché


**73 Domaine de Saint-Père** 

Marie-Christine VENEAU
 2 place de l'Eglise
 58200 SAINT PÈRE
 Tél. : 06 78 78 39 87
 Email : earl.veneau@orange.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Vins Coteaux du Giennois

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h
 (téléphoner avant votre visite)

 Marchés



74 SCA Caves de Pouilly sur Loire / Caveau des Moulins à vent


Christophe DENOËL
39 avenue de la Tuilerie _ BP09
58150 POUILLY SUR LOIRE
Tél. : 03 86 39 10 99
Email : caves.pouilly.loire@wanadoo.fr



PRODUITS DU DOMAINE

Vins AOC Pouilly sur Loire / Pouilly Fumé et Coteaux du Gennois

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine
Du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h
Samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h
Dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30



75 Domaine Landrat Guyollet


Sophie LANDRA GUYOLLET
16 rue du Mont Beauvois « Les Berthiers »
58150 SAINT ANDELAINE
Tél. : 03 86 39 11 83
Email : contact@landrat-guyollet.com
Vente en ligne : www.landrat-guyollet.com



PRODUITS DU DOMAINE

Vin Pouilly sur Loire et Pouilly fumé

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h, fermé le 25 décembre, 1er et 22 janvier



76 EARL du Champ Mena

Patrick MAUDRY
Route de Saint Laurent l'Abbaye - Domaine de Fontenille
58150 TRACY SUR LOIRE
Tél. : 06 20 12 63 90 - 03 86 25 13 39
Email : earlduchampmena@orange.fr
Vente en ligne : www.domfontenillemaudry.com



PRODUITS DU DOMAINE

Vins

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine sur rendez-vous




77 Brasserie Lady Mousse 

Viridiana MAGE NAULT
 8 rue de l'ancienne gare
 58150 SAINT-QUENTIN-SUR-NOHAIN
 Tél. : 06 62 77 39 07
 Email : contact@ladymousse.fr
 Vente en ligne : www.ladymousse.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Bières artisanales (blonde, blanche, ambrée, IPA fruitée ,
 black IPA) et limonades artisanales

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : du lundi au vendredi de 9h à 17h et sur
 rdv le samedi (accueil de groupes possible, bus)


**78 EARL Du Domaine de la Forge** 

Fabien COULBOIS
 7 rue de l'Abreuvoir, Le Petit Soumard
 58150 SAINT ANDELAIN
 Tél. : 06 28 28 23 32 - 03 86 39 17 50
 Email : domainedelaforge.pouillyfume@gmail.com

PRODUITS DU DOMAINE

Vins blanc Pouilly Fumé AOP et Chasselas AOP

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : du lundi au samedi de 9h à 12h
 et de 14h à 19h, dimanche matin de 10h à 12h


**79 Domaine Tinel Blondelet** 

Marlène TINEL
 58 avenue de la Tuilerie la Croix Canat
 58150 POUILLY SUR LOIRE
 Tél. : 03 86 39 13 83
 Email : contact@tinel-blondelet.fr
 Vente en ligne : www.tinel-blondelet.com

PRODUITS DU DOMAINE

Vin Pouilly sur Loire et Pouilly fumé et Sancerre

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : du lundi au
 vendredi de 8h à 18h30, le samedi de
 9h à 18h, le dimanche de 9h à 17h





La force d'un terroir !

Authenticité, plaisir et goût du partage :
les richesses du terroir nivernais n'auront plus
de secrets pour vous grâce à **La Belle Nièvre**,
la marque territoriale lancée en 2021
par le Conseil départemental.

Démarquez-vous, consommez local !



Par ici les bonnes adresses !

Retrouvez tous les producteurs et artisans
sur www.labellenievre.fr

NIÈVRE
Le département



Le territoire du Pays Val de Loire Nivernais compte 3 vignobles sous signe de qualité (AOC/IGP) :

1. Le Pouilly (AOC depuis 1937) qui produit 2 blancs secs :
 - le **Pouilly sur Loire** issu des raisins de chasselas, sur 30 ha,
 - le célèbre **Pouilly Fumé** vinifié à partir du sauvignon et apprécié aux quatre coins du monde, sur 1400 ha.

Le vignoble s'étend sur sept communes de la Nièvre et fait partie de la région viticole de la Loire (www.pouilly-fume.com).

2. Le Coteaux du Giennois (AOC depuis 1998) qui produit des vins blancs, rouges

et rosés obtenus avec du Sauvignon blanc, du Pinot Noir et du Gamay.

Le vignoble s'étend sur 179 ha répartis dans 14 communes dont 8 dans le département de la Nièvre.

3. Le Côte de la Charité (IGP depuis 2011) qui produit des vins essentiellement blancs mais également des vins rouges et rosés à partir de Chardonnay, de Pinot noir et gris et de Gamay.

Le vignoble s'étend sur 45 ha répartis sur 7 communes de la Nièvre. Les Côtes de La Charité sont la seule IGP en vin effervescent dans tout le Val de Loire (www.cotes-de-la-charite.com).




80 Cave NEROT Eurl 

Julie NEROT
 9 Rue de Mocques
 58200 SAINT PÈRE
 Tél. : 03 86 28 07 42 - 06 82 96 66 27
 Email : cave.jeanpaul.nerot@orange.fr
 Vente en ligne : cave-nerot.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Coteaux du giennois AOC blanc rosé et rouge

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : du mardi au samedi de 8h à 12h
 et de 14h à 19h (20h le vendredi soir)
 Uniquement sur rendez vous les dimanches et lundis



**81** Domaine de Poulanges 

Pascal DAVIRAY
 406 Rue de l'abreuvoir Poulanges
 58320 PARIGNY LES VAUX
 Tél. : 03 86 58 72 27 - 06 86 57 81 66
 Email : pascal.daviray58@hotmail.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Vin de France blanc, rouge et rosé (Côte de la Charité)

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : du lundi au vendredi sur
 appel de 8h à 18h
 Marchés



**82** Domaine du Bourg d'Oiseau 

Frédéric BENZERGUA
 53 route de Chauzeau
 58400 CHAULGNES
 Tél. : 03 86 37 86 40 - 06 43 77 44 48
 Email : frederic.benzergua@orange.fr
 Vente en ligne : www.domainedubourgdoiseau.fr

PRODUITS DU DOMAINE

Vin appellation IGP Côtes de la Charité et Val de Loire

INFOS PRATIQUES

 Vente au domaine : tous les jours sur rendez-vous
 Marchés



J'veux
du
local!
LE GOÛT DE MA NIÈVRE

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
NIÈVRE

www.jveuxdulocal58.fr

Le site départemental de l'alimentation de proximité

Retrouvez les producteurs, les lieux de vente et les marchés près de chez vous, pour faire le plein de produits locaux



Légumes, fruits,
fromages, viandes,
vins, miel... Bio...



Vente à la ferme, au
marché, en magasin de
producteurs, en AMAP...



Val de Loire,
Amognes, Morvan,
Haut Nivernais, La
Puisaye, Sud Nivernais,
Bazois...

En vacances en Bourgogne-Franche-Comté ?
Découvrez «jveuxdulocalbfc.fr» dans les autres départements de la région

Chambre d'Agriculture
de la Nièvre

25 Bd Léon Blum 58000 NEVERS

Tél : 03 86 93 40 00

jveuxdulocal58@nievre.chambagri.fr



niÈVRE
le département



RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

AUTRES PRODUITS





83 Clos des 2 Moulins

Florent COUDRAY et Emilie LANGLOIS-BERTRAND
7 rue André Audinet
58220 DONZY
Tél. : 06 84 22 87 78
Email : emilie.langloisbertrand@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Truffes (Bourgogne et Noires du Perigord), miel

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme sur rendez-vous
-  Marché des Syndicats des Producteurs de Truffes de Bourgogne




84 La Ferme du Mont

Florence MASSE
5 Le Mont
58350 CHATEAUNEUF-VAL-DE-BARGIS
Tél. : 07 71 27 76 83 - 03 86 69 25 22
Email : fc.masse@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Ovin, Porcin, Ferme-Auberge
L'intégralité de la production est servie à la table de la ferme-auberge

INFOS PRATIQUES

-  Ferme-auberge ouverte :
Les vendredis, samedi midi et soir
Dimanches et jours fériés : le midi uniquement sur réservation




85 JOHANET Nicolas

JOHANET Nicolas
Chatres
58220 DONZY
Tél. : 06 50 27 83 14
Email : nicolas.johanet@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Oeufs bio

INFOS PRATIQUES

-  Vente à la ferme




86 Les Oies du Pré 

Frédéric COUDRAY-OZBOLT
 La Bretonnière
 58220 DONZY
 Tél. : 06 87 97 32 10
 Email : fg.co@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Foie gras, terrines, rillettes, confits, produits crus

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h, fermé le week-end
 Sauf en décembre, le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h


**87 Ferme-Auberge du Vieux Château** 

Catherine TILLIOT
 Le Vieux Château - 7 rue Charles Roy
 58700 OULON
 Tél. : 03 86 68 06 77
 Email : catherine.tilliot@vieuxchateau.com

PRODUITS DE LA FERME

Produits de la ferme proposés dans les assiettes de la Ferme-Auberge

INFOS PRATIQUES

 Toute l'année sur réservation

**88 Ferme de Chazelles** 

Dorothée HACHETTE
 8 Route de Chazelles
 58400 CHAULGNES
 Tél. : 06 21 03 24 51
 Email : d.hachette@me.com

PRODUITS DE LA FERME

Plants potagers et aromatiques, liqueurs de plantes

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme sur rendez-vous



89 Seyr du Safran

Laurence BRUNEAU
35 rue St Lazare
58400 LA CHARITE SUR LOIRE
Tél. : 06 24 86 26 31
Email : seyrdusafran@gmail.com

PRODUITS DE LA FERME

Safran, vinaigre aromatique, aigre doux, elixir

INFOS PRATIQUES

 Vente sur les marchés, par correspondance





90 L'Escargot de Paille

Mathias et Céline OPPE
20 rue de la Banne - Forges
58160 SAUVIGNY-LES-BOIS
Tél. : 06 77 87 09 99
Email : lescargotdepaille@orange.fr

PRODUITS DE LA FERME

Escargots gros gris cuisinés en coquille
Croquilles, confits...

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme le mercredi sur rendez-vous
 Marchés : 1^{er} dimanche du mois à la Fermeté de
8h30 à 12h00 et le 3^{ème} dimanche du mois au
Colibri à Rouy





91 Le Pain des Fourches

Marlène Fesquet-Saniel
Les Temples, 5 route de Verneuil
58300 CHAMPVERT
Tél. : 06 20 51 04 56 - 09 53 25 79 58
Email : lavoiedesfourches@riseup.net

PRODUITS DE LA FERME

Pain

INFOS PRATIQUES

 Vente à la ferme : jeudi de 17h à 20h
 Marchés : Decize et Epicerie du P'tit
Léo sur réservation



Autres circuits-courts du territoire pour vous approvisionner en produits locaux



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

LISTE DES AMAP



CC NIVERNAIS BOURBONNAIS AMAP ET DES BROUETTES

Place de la Mairie
58240 LANGERON
06 07 80 60 56
Distribution jeudi de 17h30 à 18h30



CC SUD NIVERNAIS AMAP DES VERDIAUX

2 bis Route du Bois Bourgeot
58300 DECIZE
06 10 12 21 11
Lieu de distribution :
Salle des Fêtes Théodore Gérard-Levée
de Loire à Decize les 1er et 3ème
mercredis du mois



AGGLOMERATION DE NEVERS AMAP LES PANIERS SOLIDAIRES

Place Saint-Aricle
58000 NEVERS
06 68 50 00 29
Lieux de distribution :

- A la ferme du Four de Vaux à Varennes-Vauzelles, vendredi de 17h à 19h
- Au marché Saint-Aricle : jeudi de 18h à 19h à Nevers en partenariat avec l'association l'Oignon fait la force réunit plusieurs producteurs de légumes

AUTRES POINTS DE VENTE



DRIVE DRIVE FERMIER DE LA NIEVRE

25 Boulevard Léon Blum
58000 NEVERS
drive.fermier.nievre@gmail.com



www.drive-fermier-de-la-nievre.fr

Lieux de distribution :

- 44 Bis rue de la fosse aux loups (ASEM)
58000 NEVERS et à la salle des fêtes de
SAINT BENIN D'AZY

MAGASINS DE PRODUCTEURS DU PAYS VAL DE LOIRE NIVERNAIS



SECRETS DE PAYSANS

6 Avenue du 8 Mai 1945
58660 Coulanges-lès-Nevers
03 86 61 07 12
secretsdepaysans@orange.fr
www.secretsdepaysans.com



LE MARCHÉ DU P'TIT LEO

50 Route Nationale,
58300 Saint-Léger-des-Vignes
03 86 25 57 29
lemarcheduptitleo@gmail.com
www.lemarcheduptitleo.fr



LE PANIER LUTHENOIS

26 Rue du Bourg
58240 Luthenay-Uxeloup



LA RUCHE QUI DIT OUI



RUCHE DE SERMOISE

Place du Souvenir Français
58000 Sermoise-sur-Loire
06 42 92 03 16



RUCHE DE SAINT PÈRE

9 rue de Mocques
58200 SAINT PERE



RUCHE DE VARENNES LES NANCY

1 impasse de la Cave
58400 VARENNES LES
NANCY
06 62 88 92 78

MARCHÉS DE PRODUCTEURS

Cessy-les-Bois | Vendredi

Chantenay-Saint-Imbert | Mardi

Chevenon | Samedi

Cosne-Cours-sur-Loire |
Mercredi et Dimanche

Coulanges-lès-Nevers | Samedi

Decize | Vendredi

Donzy | Samedi

Fourchambault | Dimanche

Guérigny | Mercredi Vendredi

Imphy | Jeudi

La Charité-sur-Loire | Samedi

La Fermeté | 1^{er} Dimanche du
mois

La Machine | Samedi

La Marche | Samedi

Livry | Vendredi

Magny-Cours | Mercredi

Marzy | Vendredi

Neuvy-sur-Loire | Jeudi

Nevers | Jeudi, Vendredi et
Samedi

Pougues-les-Eaux | Jeudi

Pouilly-sur-Loire | Vendredi

Prémery | Mardi et Samedi

Raveau | Dernier Dimanche du
mois

Saint-Parize-le-Châtel | Samedi

Saint-Père | Dimanche

Saint-Pierre-le-Moûtier | Jeudi

Sully-la-Tour | Mardi

Tracy-sur-Loire | Samedi

Varennes-Vauzelles | Mercredi

Le guide est réalisé
en partenariat avec la
Chambre d'Agriculture de
la Nièvre



avec le soutien financier
du Département



Opération réalisée avec le concours
financier du Ministère de l'agriculture et
de l'alimentation (MAA) dans le cadre du
plan régional de l'alimentation (PRAlim)

Directeur de publication :
Eric Guyot
Création :
Pays Val de Loire Nivernais
Conception graphique :
Marion Loisy

Crédits photos/pictos
: ©Pierre Demaillet,
©AdobeStock, ©Freepik,
©Pixabay, ©CA58, ©APCA

Aucune partie de cet ouvrage ne peut
être reproduite sous quelque forme que
ce soit (photocopie, scanner ou autre)
sans l'autorisation expresse du Pays Val
de Loire Nivernais.

CE GUIDE DES PRODUCTEURS EST UNE INITIATIVE DE NOTRE TERRITOIRE



OFFERT PAR :

**Pays
de Loire
Nivernais**

PAYS VAL DE LOIRE NIVERNAIS

25, rue Benoît Frachon

58 640 Varennes-Vauzelles

03 86 21 20 69

contact@valdeloirenivernais.fr

www.valdeloirenivernais.fr

NIÈVRE
le département

