



MANGEZ
VIVEZ
fermier



ILE-DE-FRANCE



**VENTE DE PRODUITS FERMISERS
ET ACCUEIL À LA FERME**

ÉDITION 2020
bienvenue-a-la-ferme.com

Envie

DE REDÉCOUVRIR
LE BONGOÛT
ET LES PLAISIRS SIMPLES
DE LA VIE À LA FERME ?

NOUS SOMMES
PLUS DE **8000**
AGRICULTEURS
BIENVENUE
À LA FERME

prêts à vous faire découvrir nos produits et
vous faire vivre des expériences inoubliables.

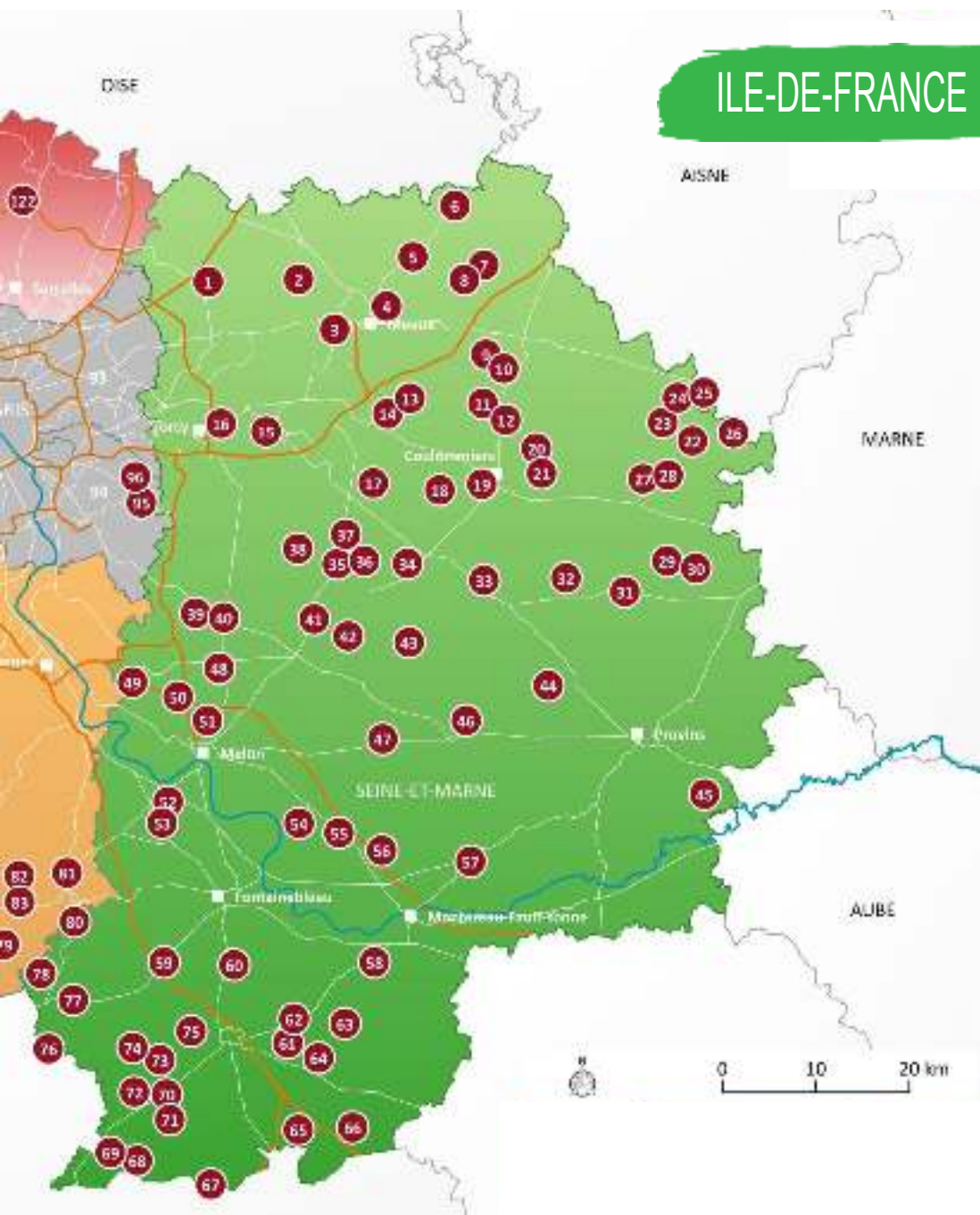
Notre engagement :

vous permettre de manger chaque
jour des produits locaux et de saison.

Et en plus en suivant la petite fleur,
vous soutenez activement l'agriculture
de votre région Ile-de-France.



ILE-DE-FRANCE





Index des fermes

selon leur production
de la ferme

MANGEZ fermier !

FRUITS & LEGUMES

- Cueillette de Compans (n°1).....	p.8
- Ferme de Rutel (n°3)	p.8
- Maurice de Poincy (n°4)	p.9
- La Ferme du Gué (n°5).....	p.9
- Ferme de Signets (n°9)	p.10
- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°10).....	p.11
- Cueillette de Nolongues (n°11).....	p.11
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°15)	p.12
- Ferme de Sainte Avoye (n°17).....	p.13
- Ferme de la Villeneuve (n°18).....	p.13
- Ferme du Jariel (n°27).....	p.17
- Ferme du Colombier (n°31)	p.19
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°34)	p.20
- Les Jardins de la Houssiette (n° 37).....	p.22
- Les Halles de Bougainville (n°39)	p.22
- Cueillette de la Grange (n°40)	p.24
- Jardin des Broses (n°42).....	p.24
- Cueillette de Servigny (n°49)	p.28
- Ferme d'Eprunes (n°50)	p.28
- Cueillette de Voisenon (n°51).....	p.28
- Ferme Chaillotine (n°53).....	p.29
- Cueillette au Jardin de Noisy (n°58)	p.32
- Ferme des Moënes (n°59).....	p.32
- La Petite Ferme Auffervilloise (n°71).....	p.36
- Les Fruits Rouges de mon Jardin (n°73)	p.37
- Le village potager (n°75).....	p.37
- Les Vergers de Champlain (n°95)	p.44
- La Ferme de Viltain (n°100).....	p.46
- La Fraiseriaie de Houdan (n°105).....	p.48
- Les Serres des Princesses (n°107).....	p.49
- Maison Paulmier (n° 108).....	p.49
- La Ferme du Haubert (n°113)	p.52
- Les Vergers d'Ableiges (n°116).....	p.53
- Les Vergers d'Hardeville (n°117)	p.53
- Ferme des Vallées (n°120).....	p.55
- Le bon plant (n°122).....	p.56

BOVINS-OVINS-CAPRINS-PORCS & AUTRES VIANDES

- Ferme de la Bretonnière (n°21)	p.14
- Ferme de Moneuse (n°32).....	p.19
- Ferme du Moulin (n°35)	p.20
- Ferme de Courcelles (n°38)	p.22
- Les Halles de Bougainville (n°39)	p.22
- Ferme Boudignat (n°45)	p.25
- Ferme de Fourches (n°48)	p.26
- Ferme de la Recette (n°56).....	p.30
- Ferme de la Nozaie (n°62).....	p.33
- Ferme avicole de Villemarechal (n°63).....	p.33
- Bergerie de la Fontaine Clairette (n°64).....	p.34
- Ferme de Filbois (n°70)	p.36
- Ferme Courtois (n°72).....	p.36
- La Chèvrerie de Boisminard (n°78).....	p.38
- Ferme de Beaumont (n°87).....	p.41
- Ferme de la Villeneuve (n°99).....	p.45
- Ferme de Maurepas (n°101).....	p.46
- Ferme du Moulin (n°104)	p.48
- Ferme de l'Arche (n°118)	p.55
- Ferme des Sablons (n°119).....	p.55

VOLAILLES, CANARDS-FOIEGRAS & PRODUITS DU CANARD

- Ferme des Loges (n°12).....	p.11
- Ferme de la Derrier (n°20)	p.14
- Ferme de la Bretonnière (n°21).....	p.14
- Ferme du Moulin (n°35).....	p.20
- Ferme de Courcelles (n°38).....	p.22
- Ferme de la Tour (n°47).....	p.26
- Ferme de Fourches (n°48)	p.26
- Ferme des Moënes (n°59).....	p.32
- Ferme de la Nozaie (n°62).....	p.33
- Ferme avicole de Villemarechal (n°63).....	p.33
- Ça Roule ma Poule (n°65).....	p.34
- Ferme des Galaches (n°66).....	p.34
- Ferme de Filbois (n°70)	p.36
- Ferme des Tuiles (n°74).....	p.37
- Ferme des Quatre Temps (n°77)	p.38
- La volaille Prunaysienne (n°79).....	p.39
- Ferme du Fourcheret (n°83).....	p.40
- Elevage la Doudou (n°84).....	p.40
- Ferme du Grand Clos (n°88).....	p.42
- Ferme des Gaudrons (n°89)	p.42
- Ferme de la Mare (n°92).....	p.43
- Ferme de la Hunière (n°98).....	p.45
- Ferme de la Villeneuve (n°99).....	p.45
- Ferme de Maurepas (n°101).....	p.46
- La Ferme du Haubert (n°113)	p.52
- Ferme des Sablons (n°119).....	p.55
- Ferme des Vallées (n°120).....	p.55

POISSONS

- Pisciculture de Vilette (n°110)	p.50
---	------

OEUFS

- Ferme des Chardonnets (n°2).....	p.8
- Ferme des Parrichets (n°19)	p.14
- Ferme de la Bretonnière (n°21).....	p.14
- Ferme du Moulin (n°35).....	p.20
- Ferme de Courcelles (n°38).....	p.22
- Ferme de Fourches (n°48).....	p.26
- Ferme avicole de Villemarechal (n°63).....	p.33
- Ferme des Galaches (n°66).....	p.34
- Ferme des Tuiles (n°74).....	p.37
- Ferme du Fourcheret (n° 83).....	p.40
- Elevage la Doudou (n°84).....	p.40
- Les P'tites Cocottes d'Edith (n°85).....	p.41
- Ferme de la Hunière (n° 98)	p.45
- Ferme de la Villeneuve (n°99).....	p.45
- Ferme de Maurepas (n°101).....	p.46
- Ferme des Sablons (n°119).....	p.55
- Ferme des Vallées (n°120).....	p.55

PLATS CUISINES & TERRINES

- Ferme des Parrichets (n°19)	p.14
- Ferme de Moneuse (n°32).....	p.19

- Ferme du Moulin (n°35).....	p.20
- Ferme de Courcelles (n°38).....	p.22
- Ferme avicole de Villemarechal (n°63).....	p.33
- Ferme des Galaches (n°66).....	p.34
- Ferme Courtois (n°72).....	p.36
- Ferme des Tuilles (n°74).....	p.37
- Ferme des Quatre Temps (n°77).....	p.38
- La volaille Prunaysienne (n°79).....	p.39
- Ferme de Beaumont (n° 87).....	p.41
- Ferme du Grand Clos (n° 88).....	p.42
- Ferme des Gaudrons (n°89).....	p.42
- Ferme de la Mare (n°92).....	p.43
- Ferme de la Hunière (n°98).....	p.45
- Ferme de la Villeneuve (n°99).....	p.45
- Ferme du Moulin (n°104).....	p.48
- Pisciculture de Villelette (n°110).....	p.50

ESCARGOTS

- L'escargot de France Janic (n°55).....	p.30
- Les Escargots de Monsieur Devaux (n°111).....	p.50

FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS

- Ferme de la Vallière (n°7).....	p.10
- La Ferme de Mauperthuis (n°13).....	p.12
- Ferme de Saint Thibault (n°16).....	p.13
- Ferme Sainte Colombe (n°29).....	p.18
- Ferme de Moneuse (n°32).....	p.19
- Ferme de Courcelles (n°38).....	p.22
- Ferme de Nangis (n°46).....	p.26
- Ferme des Petits Bois (n°57).....	p.30
- Bergerie de la Fontaine Clairette (n°64).....	p.34
- La Chèvrerie de Boisminard (n°78).....	p.38
- Elevage la Doudou (n°84).....	p.40
- Ferme des Rochettes (n°86).....	p.41
- Ferme de la Villeneuve (n°99).....	p.45
- Ferme de Viltain (n°100).....	p.46
- Ferme de Saint-Corentin (n°109).....	p.50

GLACES

- Les 3 Givrées (n°6).....	p.9
- Brie z'onlaglace (n°26).....	p.17

FARINE, PÂTES, LEGUMES & FRUITS SECS

- Ferme de Férolles (n°14).....	p.12
- Champignons de l'Orme Rond (n°22).....	p.16
- Les Briardines – Ferme de Gloise (n°33).....	p.19
- Des pâtes briardes épi c'est tout (n°36).....	p.20
- Ferme de Forest (n° 41).....	p.24
- Ferme de Fontaine (n°67).....	p.35
- Ferme de Voisins (n°90).....	p.42
- Huilerie de l'Orme Creux (n°94).....	p.44
- Ferme de la Hunière (n°98).....	p.45
- Huilerie Avernoise (n°114).....	p.52
- Ferme des Sablons (n°119).....	p.55

PLANTES AROMATIQUES & MEDICINALES

- Les Halles de Bougainville (n°39).....	p.22
- Ferme du Clos d'Artois (n°80).....	p.39

CHAMPIGNONS

- Champignons de l'Orme Rond (n°22).....	p.16
--	------

CRESSON

- Cressonnière le Moulin du Ruisseau (n°81).....	p.39
--	------

SAFRAN

- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°10).....	p.11
- Le Safran d'Hervé Viron (n°76).....	p.38
- Ferme des Rochettes (n°86).....	p.41
- Ferme de Guillerville – Les Frères d'armes (n°93).....	p.43

MOUTARDE

- Ferme Boudignat (n°45).....	p.25
-------------------------------	------

HUILE

- Ferme de Férolles (n°14).....	p.12
- Ferme de la Mercy (n°44).....	p.25
- Huilerie de l'Orme Creux (n°94).....	p.44
- Huilerie Avernoise (n°114).....	p.52

CIDRE, BIÈRE & JUS DE FRUITS

- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°10).....	p.11
- Ferme de la Bretonnière (n°21).....	p.14
- Ferme de la Bonnerie (n°24).....	p.16
- Ferme du Colombar (n°31).....	p.19
- Cueillette de la Grange (n°40).....	p.24
- Ferme Brasserie Rabourdin (n°43).....	p.25
- Cueillette de Servigny (n°49).....	p.28
- Bière la Gâtine (n°68).....	p.35
- Brasserie du Vexin (n°115).....	p.53
- Les Vergers d'Hardeville (n°117).....	p.53
- Ferme des Vallées (n°120).....	p.55

MIEL & PRODUITS DERIVES

- Le Miel de la Brie (n°23).....	p.16
- Délices de la Ruche (n°60).....	p.32
- Miellerie du gâtinais (n°82).....	p.40
- Elevage la Doudou (n°84).....	p.40

PETITE RESTAURATION À LA FERME

- Les Escargots de Monsieur Devaux (n°111).....	p.50
---	------

FLEURS & PLANTS

- Cueillette de Compans (n°1).....	p.8
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°15).....	p.12
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°34).....	p.20
- Les Halles de Bougainville (n°39).....	p.22
- Cueillette de Servigny (n°49).....	p.28
- Cueillette de Voisenon (n°51).....	p.28
- SCEH serres du Lunain (n°61).....	p.33
- Les Vergers de Champlain (n°95).....	p.44
- Serres des Princesses (n° 107).....	p.49
- Les serres de Butry (n°121).....	p.56





Index des fermes (suite)

LABel FERMES BIO

- Ferme du Grand Balleau – Terre de Brie (n°10).....	p.11	- Bergerie de la Fontaine Clairette (n°64).....	p.34
- Cueillette du Plessis de Chanteloup en Brie (n° 15).....	p.12	- Ferme de Fontaine (n° 67).....	p.35
- Ferme Sainte Colombe (n° 29).....	p.18	- La Petite Ferme Auffervilloise (n°71).....	p.36
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°34).....	p.20	- Le Village Potager n° 75).....	p.37
- Les Halles de Bougainville (n° 39).....	p.22	- Asinerie Francilienes (n° 96).....	p.44
- Ferme de la Nozaie (n° 62).....	p.33		

VIVEZ fermier!

GÎTES, CHAMBRES D'HÔTES, CAMPING

- Ferme de la Vallière (n°7).....	p.10
- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°8).....	p.10
- Ferme la Bergerie (n°30).....	p.18
- Ferme de la Mercy (n°44).....	p.25
- Ferme d'Orsonville (n°52).....	p.29
- Ferme Chaillotine (n°53).....	p.29
- Ferme de la Recette (n°56).....	p.30
- Ferme Gîte la Gastine (n°68).....	p.35
- Ferme de l'Avenir (n°69).....	p.35
- Le Village Potager (n°75).....	p.37
- Ferme de Presles (n°97).....	p.45
- Ferme du Château (n°102).....	p.46
- Ferme des Vallées (n° 112).....	p.52

ACCUEIL DE CAMPING-CARS

- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°7).....	p.10
- Ferme des Parrichets (n°19).....	p.14
- Ferme Gîte la Gastine (n°68).....	p.35

LOCATIONS DES ALLES

- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°8).....	p.10
- Jardin Pépinière du Point du Jour (n°25).....	p.17
- Ferme d'Orsonville (n°52).....	p.29
- Ferme de l'Avenir (n°69).....	p.35
- Le Village Potager (n°75).....	p.37

PENSION DE CHEVAUX

- Ferme de la Vignette (n°103).....	p.48
-------------------------------------	------

FERMES DE DECOUVERTE

En groupe! entre amis, en famille

- Cueillette de Compans (n°1).....	p.8
- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°8).....	p.10
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°15).....	p.12
- Ferme de Saint Thibault (n°16).....	p.13
- Ferme de la Bretonnière (n°21).....	p.14
- Jardin Pépinière du Point du Jour (n°25).....	p.17
- Labymais de la Brie (n°28).....	p.18
- Ferme la Bergerie (n°30).....	p.18
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°34).....	p.20
- Les Halles de Bougainville (n°39).....	p.22
- Ferme de la Mercy (n°44).....	p.25
- Cueillette de Servigny (n°49).....	p.28
- Ferme de la Recette (n°56).....	p.30
- Bergerie de la Fontaine Clairette (n°64).....	p.34
- Ferme de Filbois (n°70).....	p.36
- Ferme du Clos d'Artois (n°80).....	p.39
- Cressonnière le Moulin du Ruisseau (n°81).....	p.39
- Elevage la Doudou (n°84).....	p.40
- Sources d'Eclimont (n°91).....	p.43
- Les Vergers de Champlain (n°95).....	p.44
- Asinerie Francilienes (n°96).....	p.44
- Ferme de Pontaly (n°106).....	p.49
- Pisciculture de Villette (n°110).....	p.50
- La Ferme du Haubert (n°113).....	p.52
- Ferme des Sablons (n°119).....	p.55

FERMES PEDAGOGIQUES

Pour les écoles, de la maternelle au lycée, les étudiants, les centres de loisirs...

NOUVEAU Les fermes pédagogiques Bienvenue à la Ferme de Seine-et-Marne travaillent avec la DSDEN 77

- Cueillette de Compans (n°1).....	p.8	- Cueillette de Servigny (n°49).....	p.28
- Espace Nature Pépinière du Creux du chêne (n°8).....	p.10	- Ferme de la Vue (n°54).....	p.29
- Cueillette du Plessis de Chanteloup (n°15).....	p.12	- Ferme de Filbois (n°70).....	p.36
- Ferme de la Bretonnière (n°21).....	p.14	- Ferme du Clos d'Artois (n°80).....	p.39
- Jardin Pépinière du Point du Jour (n°25).....	p.17	- Elevage la Doudou (n°84).....	p.40
- Labymais de la Brie (n°28).....	p.18	- Sources d'Eclimont (n°91).....	p.43
- Ferme la Bergerie (n°30).....	p.18	- Les Vergers de Champlain (n°95).....	p.44
- Cueillette du Plessis de Lumigny (n°34).....	p.20	- Asinerie Francilienes (n°96).....	p.44
- Les Halles de Bougainville (n°39).....	p.22	- Ferme de Pontaly (n°106).....	p.49
- Cueillette de la Grange (n°40).....	p.24	- Ferme des Sablons (n°119).....	p.55
- Ferme de la Mercy (n°44).....	p.25		





VIVEZ fermier

ACCUEIL À LA FERME
PARTOUT EN FRANCE

Venez
NOUS VOIR

bienvenue-a-la-ferme.com



Prêts pour une expérience inoubliable? Cresser les petits veaux, se réveiller au chant du coq... pour quelques jours ou quelques heures, profitez en famille, entre amis, des plaisirs simples et essentiels !

Avec vos classes, du 1^{er} degré au 2nd degré, avec vos centres de loisirs, nos fermes pédagogiques sont incontournables pour découvrir la richesse de notre métier, notre rôle de producteur et acteur d'une filière alimentaire, tout comme acteur au quotidien du développement durable !



1



2



3

1. cueillette de compans

FRUITS, LÉGUMES & FLEURS - FERME DE DÉCOUVERTE ET PÉDAGOGIQUE

Hubert et Isabelle RICHÉ**23 rue de l'Église et rue de Mitry - 77290 COMPANS**

info@cueillettedecompan.fr - www.cueillettedecompan.fr



MANGEZ FERMIER : Vous retrouverez chez nous le plaisir de cueillir vos fruits, vos légumes et vos fleurs tout en passant un agréable moment parmi 50 fruits, légumes de saison ! Nous vous accueillons tous les jours d'avril à novembre.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

NB au printemps : la 2^{ème} cueillette rue de Mitry est également ouverte pour les fraises.

VIVEZ FERMIER : Ferme pédagogique, nous accueillons des groupes scolaires, maternelles et primaires sur réservation, selon deux thèmes au choix :

- au printemps, les fraises
- à l'automne, les pommes

Les enfants repartiront la tête remplie d'odeurs et de saveurs !

OUVERTURE : 7 jours sur 7 d'avril à novembre. Pour les horaires, consultez le site www.cueillettedecompan.fr

2. FERMES DES CHARDONNETS

OEUFS

Clotilde et Pascal VECTEN**11 rue des Chardonnets - 77165 LE PLESSIS L'EVÈQUE****Tél. 01 60 44 41 49 – 06 72 96 35 30**

pascal.vecten@gmail.com

MANGEZ FERMIER : Depuis l'aménagement de notre centre de conditionnement d'œufs, nous vous proposons d'acheter nos œufs très frais, issus de nos poules élevées au sol et en plein air.

Vous pouvez aussi profiter de notre distributeur pour acheter nos œufs.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Les mercredis et samedis matin de 9 h à 12 h. Le distributeur en libre service de 6 h à 22 h.

3. FERME de rutel

Fruits & légumes

Amélie et Raphaël DUJARDIN**Ferme de Rutel - 77124 VILLENY****Tél. 01 64 33 44 09**

contact@cueillettederutel.fr - www.cueillettederutel.fr

MANGEZ FERMIER : A 2 km de Meaux, petits et grands viennent cueillir dans un cadre champêtre leurs fruits, légumes et fleurs dans nos champs et vergers. Nous cultivons plus de 50 fruits et légumes au rythme des saisons et dans le respect du développement durable : fraises, pommes, prunes, asperges, tomates, salades, haricots verts, courges... Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : D'avril à novembre : lundi de 14 h 30 à 19 h (sauf avril), mardi à samedi : de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h, dimanche : de 9 h 30 à 12 h 30.

A partir du 15 août, la cueillette est ouverte samedi et dimanche de 9 h 30 à 19 h non-stop.

Plus de précisions sur www.cueillettederutel.fr



4. maurice de poincy

Fruits & légumes

Fabrice MAURICE

40 rue de Dampleger - 77470 POINCY

Tél. 07 70 81 84 52 - fdj@mauricedepoincy.fr - www.mauricedepoincy.fr



MANGEZ FERMIER : Maraîchers et Agroforestiers passionnés par notre métier, en production Agro-écologique, nous cultivons pour vous 40 espèces de fruits et légumes de saison, en culture de plein champ et sous abris. Nous organisons pour vous un marché à la ferme tous les vendredis et samedis pour que vous y trouviez votre bonheur !

OUVERTURE : A la ferme le vendredi et le samedi de 15 h à 19 h, du 5 janvier au 24 décembre. Fermé le 15 août. Sur les marchés de Lagny-sur-Marne les vendredis, dimanches et mercredis, à Claye-Souilly le samedi.

5. LA FERME DU GUE

FRUITS ET LEGUMES

Blandine et Hervé DUCHESNE

Le Gué à Tresmes

77440 CONGIS-SUR-THEROUANNE

Tél. 06 81 01 94 33 / 06 60 08 89 58

lafermedegue@gmail.com - <https://www.facebook.com/LaFermeDuGueaTresmes/>

MANGEZ FERMIER : Céréaliers depuis des générations, nous avons décidé de diversifier nos activités, et de nous lancer dans la production de fraises de saison sous abri. La qualité de nos fraises et le respect de l'environnement sont au cœur de notre engagement, parce que acheter local, c'est l'idéal !

Productions de la ferme : Fraises de variétés différentes, choisies pour leur qualité gustative : vos papilles seront ravies ! Vous pouvez également découvrir nos sirops, jus et confitures de fraise.

OUVERTURE : Notre distributeur libre-service, placé le long de la D405 reliant Meaux à Soissons, est ouvert tous les jours, de 9h à 21h, le paiement s'effectue uniquement par carte bancaire.

6. LES 3GIVREES

GLACES

Familles ANTOINE, BENOIST et MEHEUT,
30 rue du Pré Gault - 77145 MAY EN MULTIEN

Tél. 01 60 25 34 89 - les3givrees@gmail.com - www.les3givrees.fr

<https://www.facebook.com/les3givrees/>

MANGEZ FERMIER : Nous sommes trois couples d'agriculteurs, lancés fin 2017 dans la fabrication de glaces à la ferme. Avec le lait de nos vaches, la crème produite à partir de ce lait, des ingrédients 100 % naturels et des fruits locaux ou choisis avec soin, nous produisons nos glaces et nos sorbets et proposons à ce jour plus d'une quarantaine de parfums dans notre boutique à la ferme. Nous réalisons également en période de fêtes des desserts glacés, bûches de Noël, vacherins, croustillants, ...

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement !

OUVERTURE : Magasin à la ferme ouvert le vendredi de 16 h à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h. De janvier à mars, le magasin est ouvert uniquement le samedi matin de 10 h à 12 h.





7



8



9

7. ferme de la valliere

FROMAGE DE CHEVRE - CHAMBRES D'HÔTES

Bertin, Clément, Anne MORET et Mathilde REYGROBELLET
59 Grande Rue - 77440 TANCROU
Tél. 09 50 35 22 69 - lesfromagesdechevremoret@gmail.com



MANGEZ FERMIER : Nous élevons 150 chèvres de race Alpine. Tout le lait produit est transformé sur place, pour vous proposer faisselles, crottins, buches, pyramides, petits chèvres d'Ile-de-France, yaourts. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : du lundi au samedi de 9h à 12h, de début mars au 20 décembre.

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons deux belles suites en chambres d'hôtes dans notre ferme, à l'étage de notre belle bâtisse du XVIII^{ème} siècle, avec accès indépendant. Une vaste chambre familiale accueille jusqu'à 4 personnes (1 grand lit et 2 lits simples), la salle d'eau est équipée d'une douche et d'une vasque.

Nous vous servons vos petits déjeuners dans la salle à manger aux belles boiseries, ou en terrasse donnant sur le parc l'été !

Réservation au 07 60 61 77 78.

8. espace nature de la pépinière du creux du chêne

CAMPING, ACCUEIL CAMPING-CARS - LOCATION DE SALLE - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Sylvain TRONCHE
16 Bis Grande Rue - 77440 TANCROU
Tél. 01 60 61 24 17 - 06 80 05 87 98 - espacenatureaureuxduchene@orange.fr
www.camping-insolite-chiendetraineau-77.com



VIVEZ FERMIER : Bienvenue dans notre ferme atypique ! Pépiniériste au départ, nous avons développé nos services pour répondre à vos besoins. Aire Naturelle de Camping, tentes, mobil-homes ou hébergements insolites : le plus dur sera pour vous de choisir !

Notre tente de réception pour vos événements, nos sentiers botaniques, parcours de santé, nos chiens de traîneau. Accès à la rivière : ressourcez vous chez nous...

Pour les écoles, nous proposons des ateliers thème de la nature (verger, potager, pépinière pédagogiques) ou du sport.

CAPACITE : 60 personnes - réservation obligatoire

OUVERTURE : 2^{ème} week-end d'avril au 2^{ème} week-end d'octobre

9. FERME DE SIGNETS

FRUITS ET LEGUMES

Romarc LEMOINE
1 rue Milville - 77640 SIGNY SIGNETS
Tél. 01 60 22 61 30 - 06 59 78 49 25 - fermedesignets@gmail.com - www.lafermedesignets.fr



MANGEZ FERMIER : Romarc a développé la production de légumes en agriculture raisonnée et la production de fruits en agriculture biologique pour vous offrir le meilleur de son terroir. Soucieux de préserver l'environnement, les techniques de production biologique sont privilégiées. La fraîcheur de nos produits vous permet de retrouver le vrai goût des productions de saisons !

OUVERTURE : Boutique à Sammeron, 98 rue de Metz : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9 h à 12 h et de 16 h à 19 h, mercredi de 9 h à 12 h, samedi de 9 h à 19 h.



10



11



12

10. FERME DU GRAND BALLEAU - TERRE DE BRIE

SAFRAN, rhubarbe, jus et pétillants

Emeline et Julien PICARD**Ferme du Grand Balleau - Terre de Brie****Route de Perreuse - 77640 JOUARRE****Tél. 09 51 96 86 92 / 06 64 11 75 18****safranterredubrie@gmail.com - Facebook : Grand Balleau Terre de Brie**

MANGEZ FERMIER : Nous cultivons du safran et de la rhubarbe en agriculture biologique. Retrouvez nos produits: safran en filaments, rhubarbe fraîche bio, nectar et pétillant de rhubarbe bio, confitures bio (rhubarbe, safran-rhubarbe), vinaigre au safran, huile, fleur de sel, miel d'acacia au safran, sirop de safran bio.

OUVERTURE : Nous vous accueillons sur rendez-vous. Ne manquez pas de nous retrouver à l'occasion de la Balade du Goût et autres journées portes ouvertes : dates indiquées sur notre page facebook (découvertes et dégustations de nos produits), nous sommes présents sur quelques marchés locaux.

11. CUEILLETTE DE NOLONGUE

FRUITS ET LEGUMES

Christophe et Claire-Marie Charpentier**Ferme de Nolongue - 77640 JOUARRE****Tél. 01 64 65 19 58 / 06 81 10 99 87****christophecharp@wanadoo.fr**

MANGEZ FERMIER : Nous vous proposons de cueillir parmi nos arbres et plants fruitiers : 9 variétés de pommes, poires, pêches, nectarines, framboises, mûres, cerises, mirabelles, abricots... Légumes de saison : pommes de terre, potirons, haricots verts, carottes, poivrons, courgettes, tomates, céleris. Fraises (cueillies)

OUVERTURE : Notre cueillette est ouverte en juin, puis de août à octobre.
Horaires : en semaine de 14 h 30 à 18 h - les samedis et dimanche de 10 h 30 à 12 h et de 14 h 30 à 18 h. Fermée en juillet.

12. FERME DES LOGES

volailles

Edouard DELAERE**LES LOGES - 77640 JOUARRE****Tél. 06 63 71 35 33****edouard@volaillesdesloges.fr - www.volaillesdesloges.fr**

MANGEZ FERMIER : La famille Delaère cultive les terres de la ferme des Loges depuis trois générations. Passionné par la nature et par son métier d'agriculteur, j'ai décidé de diversifier mon activité en élevant des volailles en plein air : poulets, pintades, rillettes et volailles cuisinées en bocaux feront le bonheur de vos assiettes !

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Ouverture de la boutique à la ferme tous les vendredis et samedis, à partir de 16 h.

Pour les autres horaires et jours, nous contacter !





13



14



15

13. LA FERME DE MAUPERTHUIS

FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS

Sylvie PAQUET**D21 - 77580 SANCY LES MEAUX****Tél. 01 60 25 70 59 - paquet-sylvie@wanadoo.fr - www.fermedemauperthuis.com**

MANGEZ FERMIER : Nos vaches laitières nous donnent un bon lait entier, que nous proposons nature ou en crème fraîche, beurre salé et doux, yaourts nature ou aux fruits, et fromages fermiers frais ou affinés : tomme de Sancy, fromage blanc, triple crème de Mauperthuis...

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Jeudi de 15 h à 18 h, vendredi de 9 h à 12 h et de 15 h à 18 h et samedi de 10 h à 13 h et de 15 h à 18 h.

14. FERME DE FEROLLES

HUILES - LEGUMES SECS

Jean-Philippe HUYGHE**60 rue Charles Dullin Ferme de Férolles - 77580 CRECY LA CHAPELLE****Tél. 06 72 77 07 06 - earlhuyghejp@orange.fr - Facebook : Ferme de Férolles**

MANGEZ FERMIER : Notre ferme cultive des légumes secs, noisettes et céréales selon les techniques de l'agriculture de conservation. Nous vous proposons nos lentilles vertes, blondes, noires (Beluga), corail, nos pois chiches, nos pois cassés, nos noisettes coques, et notre fameuse huile de noisette. Nous avons également depuis peu une huile de colza torréfiée, une huile d'oeillette et une huile de lin ! Nos moutons qui entretiennent le verger, procurent de la laine que nous transformons en couettes et oreillers.

OUVERTURE : Nous vous accueillons tous les ans pour la Balade du Goût dans notre verger de noisettes sur rendez-vous. Pas de boutique sur la ferme.

15. CUEILLETTE DU PLESSIS DE CHANTELOUP-EN-BRIE

FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Marion et Thibault COZON**Rue de la Cueillette - 77600 CHANTELOUP EN BRIE****Tél. 01 60 03 27 24****info@cueilletedechanteloup.fr - www.cueilletedechanteloup.fr**

MANGEZ FERMIER : A la cueillette du Plessis, nous cultivons des fruits, fleurs et légumes... Notre jardin est le vôtre, pour que vous puissiez comprendre comment ça pousse, comment on cueille et surtout, déguster de bons produits frais, de saison et locaux ! Nous vous proposons aussi du jus de pomme (Médaille d'argent au Concours Général Agricole 2019 pour le Plessis Pop's) et des conserves de légumes. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

VIVEZ FERMIER : Passionnés par notre métier, nous vous invitons à venir, avec vos enfants ou élèves, partager ce moment privilégié qu'est la récolte. Nous cultivons avec vous et vos enfants ou élèves, le goût de la nature, pour vous faire (re)découvrir la terre nourricière et généreuse.

CAPACITE : Jusqu'à 150 personnes. Réservation obligatoire pour les groupes. Plus d'infos sur notre site Internet à la rubrique « groupes et scolaires ».

OUVERTURE : Du mardi au vendredi de 9 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Samedi de 9 h 30 à 19 h et dimanche de 9 h 30 à 12 h 30. Autres ouvertures exceptionnelles en saison.



16. FERME DE SAINTTHIBAULT

FROMAGES, LAIT & PRODUITS LAITIERS
FERME DE DECOUVERTE

Brigitte BRODIER
Rue Pasteur - 77400 ST THIBAULT DES VIGNES
Tél. 01 64 30 65 20 - brigitte.brodier@wanadoo.fr - www.ferme-de-saint-thibault.fr

MANGEZ FERMIER : Aux portes de la ville nouvelle, venez découvrir notre ferme environnée de prairies. Nous vous proposons une gamme complète de produits laitiers et affinés à partir du bon lait de nos vaches : yaourts (nature, à la vanille, brassés aux fruits rouges, aux cerises, aux framboises, à l'abricot au caramel), fromage blanc, faisselle, fromages (campagnard, lisse, demi-sec, coeur à la crème et coeur au coulis). Tomme (fraîche ou affinée), Sérac, Brie-èvre et camembrie !

OUVERTURE : Dimanche, lundi, mardi de 17 h à 19 h, mercredi, jeudi, vendredi de 16 h à 19 h, samedi de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 19 h.

VIVEZ FERMIER : En famille ou entre amis, venez découvrir la fabuleuse aventure du lait et des produits fermiers laitiers. Tout commence avec la naissance d'un petit veau... Libre et gratuit pour les familles de 17 h à 19 h tous les jours.

CAPACITE : 20 à 50 personnes - Réservation obligatoire. Libre et gratuit sans réservation pour les familles de 17 h à 19 h tous les jours.

17. FERME DE SAINTE AVOYE

LEGUMES-FRUITES

Coralie MOTTÉ, Pierre LABARRE - Ferme de Sainte Avoye
77163 DAMMARTIN SURTIGEAUX
06 87 99 48 46 - coralie.motte@hotmail.fr - Facebook : Le jardin de Sainte Avoye

MANGEZ FERMIER : Nous sommes revenus sur l'exploitation agricole familiale et avons développé une nouvelle activité de production de légumes pour vous ! Vous pouvez connaître notre offre de légumes en consultant notre page facebook.

OUVERTURE : Retrouvez nous à la ferme ou sur le marché de Crécy la Chapelle les dimanches matins. Consultez notre page facebook car nous adaptions nos horaires !

18. FERME DE LAVILLENEUVE

LEGUMES, CÉRÉALES

Frédéric COIBION
Ruelle Becoiseau - 77515 FAREMOUTIERS
Tél. 06 48 88 25 68 - ferme.de.la.villeneuve@laposte.net

MANGEZ FERMIER : Nous sommes heureux de vous ouvrir notre ferme de tradition céréalière. Nous avons fait le choix en 2017 de nous lancer également dans la production de légumes en plein champ. Nous pouvons ainsi fournir des légumes de saison aux restaurateurs, aux collectivités qui le souhaitent et bien sûr aux particuliers !
Légumes de saison : pomme de terre, carotte, betterave, céleri, chou... Nous les proposons pour l'instant uniquement sur commande ! Vous pouvez passer votre commande le jeudi pour le samedi.

OUVERTURE : Les commandes sont à récupérer le samedi suivant entre 10 h et 12 h selon votre confirmation de commande du jeudi précédent. L'entrée de la ferme se situe dans la rue sur votre droite.





19



20



21

19. FERME DES PARRICHETS

TERRINES, OEUFS, PLATS CUISINES - ACCUEIL DE CAMPING-CARS

Famille DARCHE

105 rue de la Croix St Claude - Les Parrichets - 77120 MOUROUX

Tél. 01 64 20 80 20 - 06 27 30 79 63 - stephane.darche@gmail.com

www.ferme-des-parrichets.fr



MANGEZ FERMIER : Eleveurs de poules pondeuses en plein air, nous vendons en direct à la ferme nos oeufs frais, rillettes, pâtés et plats cuisinés de poule dans notre chalet « Goût'oeufs ». Nous vous y proposons aussi d'autres produits gourmands de producteurs locaux.

OUVERTURE : Jeudi et vendredi de 16 h à 19 h et le samedi de 9 h à 12 h et de 14 h 30 à 18 h 30. Visite de la ferme sur rendez-vous.

VIVEZ FERMIER : Nous accueillons avec plaisir jusqu'à 5 campings cars via le réseau « France Passion » (possibilité de stationner gratuitement sur terrain privé pour une nuit à 24 h, sur réservation).

OUVERTURE : Toute l'année.

20. FERME DE LA DERRIER

VOLAILLES

François GILLOOTS

La Derrier - 77169 ST GERMAIN SOUS DOUE

Tél. 01 64 03 47 89 - 06 16 67 72 12 - gilloots.francois6@orange.fr

MANGEZ FERMIER : Nous élevons toute l'année des poulets, des pintades en plein air et nourris avec les céréales de nos champs. Pour les fêtes de Noël, nous élevons également des chapons, des dindes, des poulardes et des oies. Nous cultivons nos céréales en agriculture raisonnée et selon l'agriculture de conservation, c'est-à-dire que nous ne labourons pas les champs.

Ainsi nous respectons la faune et les micro organismes du sol.

OUVERTURE : Du lundi au vendredi sur rendez-vous.

21. FERME DE LA BRETONNIERE

VIANDE D'AGNEAU & VOLAILLES, OEUFS, JUS DE POMME
FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Jean-Claude WAGNY et Caroline AUBERT - BENCIG

Ferme du lycée agricole de la Bretonnière

1 Hameau La Bretonnière - 77120 CHAILLY EN BRIE

Tél. 06 09 08 60 68 - 06 01 35 66 88

jean-claude.wagny@educagri.fr - caroline.aubert@educagri.fr



MANGEZ FERMIER : Au cœur du lycée agricole de la Bretonnière, notre exploitation vous ouvre ses portes ! Venez y découvrir nos animaux élevés en plein air.

Nous cultivons des céréales dont une partie est consommée par nos élevages (ovins et volailles). Nous vous proposons notre production : colis d'agneau, poulet fermier, pintade fermière, le tout sur réservation (toute l'année).

Nouveauté 2020 : pâtés, rillettes et plats cuisinés avec nos pintades fermières !

Notre boutique Breto Saveurs vous propose d'autres produits gourmands de producteurs et de lycées agricoles.

VIVEZ FERMIER : Nous avons la possibilité de vous accueillir pour une visite libre de la bergerie et de la boutique, sur réservation.

OUVERTURE : Lundi de 9 h à 12 h 30, vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h à 18 h, samedi de 9 h à 12 h 30. Réservation recommandée pour les viandes (agneaux et volailles).

Merici

Nous sommes fiers d'être
le 1^{er} assureur des Français*,
 et c'est grâce à vous.

Dommages – Épargne & Retraite – Prévoyance

*D'après le classement des 20 premiers groupes d'assurance en France par le chiffre d'affaires 2015, établi par l'Argus de l'Assurance du 16 décembre 2015



Application
 Ma Banque

www.ca-briepicardie.fr

Position du groupe Crédit Agricole Assurances dans le classement pour ses activités d'assurance de personnes et d'assurance de biens et de responsabilité, exercées en France en 2015 par les compagnies d'assurance filiales de Crédit Agricole Assurances, entreprises régies par le code des assurances. Crédit Agricole Assurances est filiale de Crédit Agricole S.A., Crédit Agricole Assurances société anonyme au capital de 1 490 403 670 €, entreprise régie par le code des assurances, enregistrée au RCS de Paris sous le n° 451 746 077, dont le siège social est situé 50/56 rue de la Procession, 75015 Paris. Les contrats d'assurance sont distribués par votre Caisse régionale de Crédit Agricole, immatriculée auprès de l'ORIAS en qualité de courtier. Les mentions de courtier en assurances de votre Caisse régionale sont à votre disposition sur mentionscourtiers.credit-agricole.fr ou dans votre agence Crédit Agricole. Document à caractère publicitaire. CAISSE REGIONALE DE CREDIT AGRICOLE MUTUEL BRIE PICARDIE - Société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est 500 rue Saint-Fuscien 80095 AMIENS CEDEX 3 - 487 625 436 RCS AMIENS. Société de courtage d'assurances immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurances sous le n° 07 022 607. www.ca-briepicardie.fr - 03/17



BRIE PICARDIE
Toute une banque
pour vous



22



23



24

22. CHAMPIGNONS DE L'ORME ROND

CHAMPIGNONS - NOIX

Philippe GILLOOTS
Rue du pressoir - 77510 VILLENEUVE SURBELLOT
Tél. 01 64 04 85 82 - champignons77.com



MANGEZ FERMIER : Depuis 30 ans, nous cultivons avec soin nos champignons pleurotes et shiitakes que nous vous proposons toute l'année en direct à la ferme. A l'automne, notre verger de noyers nous permet de vous proposer nos noix (variété franquette).

OUVERTURE : Sur rendez-vous.

23. LE MIEL DE LA BRIE

MIEL & PRODUITS DERIVES

Sébastien VERON
Le Fourcheret - 77510 VILLENEUVE SUR BELLOT
Tél. 01 64 65 94 29 - 06 81 06 80 21 - veron.seb@wanadoo.fr



MANGEZ FERMIER : Installées dans la belle vallée du Petit Morin, mes ruches donnent un miel de la Brie typique ! Mes abeilles butinent également dans l'Oise et l'Aisne afin d'avoir des terroirs plus variés. Mes miels : fleurs, forêt, acacia, tilleul, miel du Morin, s'accompagnent également des pains d'épices, nonnettes, nougats.

OUVERTURE : Sur rendez-vous, du lundi au vendredi (sauf mercredi) de 14 h à 18 h et tous les ans à l'occasion de la Balade du Goût.

24. FERME DE LA BONNERIE

CIDRE, JUS DE POMME, POIRE

Michel, Denise, Aurélien et Guillaume BIBERON
77510 VERDELOT
Tél. 01 64 04 87 16 - 06 73 78 80 29
biberon.labonnerie@wanadoo.fr - www.biberon-ferme-labonnerie.com



MANGEZ FERMIER : Nos vergers et notre ferme sont situés sur les hauteurs de la vallée du Petit Morin. Nous élaborons du jus de pomme, du jus de poire, mis en bouteille chez nous à la sortie du pressoir et du cidre. Nous vous proposons également des gelées de pommes et de cidre.

OUVERTURE : Samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h, le dimanche sur rendez-vous, en semaine, sur rendez-vous ou après 18 heures.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs, ainsi que des coffrets gourmands sur demande.



25



26



27

25. JARDIN PEPINIERE LE POINT DU JOUR

FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE
LOCATION DE SALLE**Françoise et Christian BOUGNOUX****77510 VERDELOT****Tél. 01 64 04 85 54 - 06 03 96 60 93****francoise.bougnoux@wanadoo.fr - www.pepiniere-jardin.com - Facebook : jardin le point du jour**

VIVEZ FERMIER : Échappées vertes, rêveries et bouffées d'oxygène garanties au Jardin le Point du Jour. De notre passion est né notre jardin, nous la partageons en vous recevant entre amis, en famille, dans le cadre de vos sorties scolaires ou lors de séminaires. Le jardin le Point du Jour est labellisé Jardin remarquable et élu jardin de l'année par L'AJJH en 2010. Dans notre ancienne grange nous avons aménagé une salle accueillant jusqu'à 60 personnes pour les fêtes de famille, les conférences ou les séminaires.

Nous accueillons les scolaires pour des balades contées et ateliers pédagogiques dans le jardin ! N'hésitez pas à nous contacter.

OUVERTURE : Toute l'année, sauf les mercredis et jeudis. Fermeture en janvier.

26. BRIE'ZON LA GLACE

DESSERTS GLACÉS

Emilie et Boris GRYSPEERDT**16 rue des Vieux Prés - 77320 MONTDAUPHIN****Tél. 06 07 49 58 41 - briezonzl glace@outlook.fr****www.briezonzl glace.com - Facebook : Brie'zon la glace**

MANGEZ FERMIER : Créées et élaborées sur la ferme laitière familiale notre trentaine de recettes de crèmes glacées et sorbets sont uniques : ingrédients sélectionnés et travaillés avec soin, au maximum local. Dans nos crèmes glacées : du bon lait, de la bonne crème et le savoir-faire de notre fermière glacière.

Venez découvrir l'environnement de nos vaches, l'atelier de transformation, notre boutique de produits locaux et profiter de la terrasse aménagée pour déguster l'un de nos savoureux parfums. Bonne humeur, convivialité et partage seront au rendez-vous !

OUVERTURE : La boutique est ouverte le mercredi et le vendredi de 16 h 30 à 18 h 30, le samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30.

27. FERME DU JARIEL

asperges, fraises

Pascal HERBIN**4 rue du Jariel - 77320 JOUY SUR MORIN****Tél. 01 64 04 07 10 - 06 22 42 17 80 - herbindujariel@sfr.fr - www.asperge-avenir.com**

MANGEZ FERMIER : Nous sommes producteurs d'asperges blanches et vertes depuis plus de 25 ans. Pour vous combler, nous avons planté différentes variétés savoureuses de fraises ! Nous vous accueillons sur la ferme d'avril à juin, et vous pourrez également nous retrouver à l'occasion de nombreux marchés locaux.

OUVERTURE : La boutique vous accueille : du lundi au vendredi de 15 h à 19 h, le samedi de 9 h à 19 h, le dimanche de 9 h à 12 h d'avril à juin.

MARCHES : Mardi à Meaux, mercredi à Lagny sur Marne et Coulommiers, jeudi à Crécy la Chapelle et la Ferté Gaucher, vendredi à Lagny sur Marne et La Ferté sous Jouarre, samedi à Meaux, dimanche à Lagny sur Marne et Coulommiers.





28. LABYMAIS DE LA BRIE

FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Sandrine DENEUFBOURG

6, Impasse des Guins - Hameau de Grenet - 77320 ST BARTHELEMY

Tél. 01 64 20 39 77 - 06 71 14 90 31 - sandrine.deneufbourg@wanadoo.fr - www.labymaisdelabrie.fr

VIVEZ FERMIER : Notre labyrinthe végétal de maïs s'étend sur 5 hectares et il comporte 4 parcours adaptés à différentes tranches d'âge, à partir de 3 ans. Muni d'une feuille de route, surprenez-vous à débusquer tous les indices du parcours !

CAPACITE : 90 personnes - Réservation obligatoire pour les groupes.

29. FERME SAINTE COLOMBE

PRODUITS LAITIERS

Nicolas et Camille GRYMONPREZ

28 rue Sainte Colombe - 77320 SAINT MARS VIEUX MAISONS

Tél. 06 79 34 29 24 - lafermesaintecolombe@yahoo.com



MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la ferme de Sainte Colombe ! Venez découvrir notre troupeau de vaches laitières et profitez de nos produits laitiers biologiques transformés sur place : Brie, Coulommiers, tomes et produits frais. Vous pourrez assister à la traite et découvrir des produits locaux !

OUVERTURE : Les mercredis et vendredis 16 h 30 à 19 h, samedi 10 h à 12 h et de 17 h à 18 h 30.

30. FERME LA BERGERIE

GÎTE - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Agnès MOKHTAR

4 hameau de Vignory - 77320 CERNEUX

Tél. 01 60 67 72 89 - amokhtar@orange.fr - www.la-bergerie-de-vignory.fr



VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons la possibilité de visiter notre ferme en famille, en sorties de classes, avec les centres aérés (jusqu'à 90 personnes). Vous découvrirez notre ferme par le biais d'ateliers : les 4 sens, du blé au pain, du fil à la laine, pressage de jus de pommes, jardinage, rencontre des animaux de la ferme.

Nous disposons d'un gîte aménagé dans notre beau corps de ferme, pour 29 personnes. Vous retrouverez au rez-de-chaussée la salle à manger, un séjour-salon avec cheminée, la cuisine, une salle d'activité, douches et WC. À l'étage vous attendent 6 chambres de 3 à 7 lits, 4 WC et douches. Location de draps, forfait ménage, aire de jeux extérieur (volley, ping pong) : profitez !

OUVERTURE : Toute l'année sur rendez-vous.



31



32



33

31. FERME DU COLOMBIER - LES POMMES D'ABIT

fruits - JUS

Valentin ABIT

Route nationale 4 - Fortail - 77320 BETON BAZOCHES

Tél. 06 46 09 41 39 - lespommesdabit@gmail.com - www.lespommesdabit.com

MANGEZ FERMIER : Notre verger, en conversion agricole biologique, vous propose 17 variétés de pommes à croquer ! Retrouvez nos pommes ainsi que nos jus et compotes de pommes. Notre boutique vous propose également d'autres produits gourmands de producteurs. On vous attend !

OUVERTURE : Du lundi au vendredi de 10 h à 19 h. Ouvert de septembre à fin juillet. Fermé en août.

Un distributeur automatique en libre service 24 h/24 et 7 jours/7, vous propose des paniers de légumes, des fruits de saisons et des œufs fermiers.

32. FERME DE MONEUSE

VIANDES - PLATS CUISINES - PRODUITS LAITIERS

Marie-Madeleine VINCENT

77320 DAGNY

Tél. 01 64 04 61 26 - accueil@gaec-lefevre.fr - www.ferme-moneuse.com

MANGEZ FERMIER : Depuis 1986, nous sommes fiers de pouvoir vous accueillir à la ferme et de vous proposer une gamme complète de produits élaborés par nos soins ! Nous sommes agriculteurs, éleveurs de vaches laitières et de porcs fermiers, nourris avec les céréales de l'exploitation. Nous vous proposons de bons produits laitiers et charcutiers : yaourts, crèmes, petits coeurs à la crème, fromages blancs, faisselles ; rôtis, côtes, petits salés, terrines, boudins, andouillettes, jambons, jambonneaux, produits demi-sel ou fumés et charcuteries (jambons blancs, saucissons à l'ail,...). Tout est produit et transformé sur place !

OUVERTURE : 6 jours sur 7 ! Du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h.

33. LESBRIARDINES - FERME DE GLOISE

PÂTES

Charles PIGOT

FERME DE GLOISE

77141 VAUDOY EN BRIE

Tél. 01 64 07 51 15 / 06 32 13 25 18

lesbriardines@gmail.com - <https://lesbriardines.fr>

MANGEZ FERMIER : A la ferme de Gloise, je suis fier d'avoir repris derrière mon grand-père la ferme familiale. Et d'avoir concrétisé un projet qui me tenait à cœur : vous proposer à vous, consommateurs, une gamme inédite de 9 pâtes fermières, que je fabrique à partir de mon blé dur ! Ma ferme se niche au coeur du pays briard. L'exploitation familiale produit essentiellement des céréales : blé tendre, maïs, orge de printemps et orge d'hiver. D'autres cultures, telles que la betterave et le colza, se sont rajoutées au panel. En 2017, le projet « Les Briardines » a débuté, de ce fait, le blé dur est arrivé dans les champs ! Notre gamme complète sur : <https://lesbriardines.fr/nos-produits/>

OUVERTURE : Tous les vendredis de 17h à 19h30 ou sur rendez-vous.





34



35



36

34. CUEILLETTE DU PLESSIS DE LUMIGNY

FRUITS, LÉGUMES & FLEURS
FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Marion et Thibault COZON
Route de Lumigny - 77540 LUMIGNY NESLES ORMEAUX
Tél. 01 64 42 94 05 - info@cueilletedelumigny.fr - www.cueilletedelumigny.fr



MANGEZ FERMIER : Nous avons à cœur de faire pousser pour vous : fruits, fleurs et légumes de saison. Notre production évolue au rythme des saisons : salades, fraises au printemps, légumes pour ratatouille en été, pommes et courges en automne, notre jardin est le vôtre !

OUVERTURE : Du mardi au vendredi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h. Samedi et dimanche de 9 h à 19 h.

VIVEZ FERMIER : Passionnés par notre métier, nous vous invitons à venir, avec vos enfants ou élèves, partager ce moment privilégié qu'est la récolte. Nous cultivons avec vous et vos enfants ou élèves, le goût de la nature, pour vous faire (re)découvrir la terre nourricière et généreuse.

CAPACITE : Jusqu'à 150 personnes - Réservation obligatoire pour les groupes.
Plus d'information et réservation sur notre site internet à la rubrique « groupes et scolaires ».

35. FERME DU MOULIN

VOLAILLES, VIANDE DE PORC, OEUFS, charcuterie

Valérie, Jean-Luc, Sébastien et Jean-Christophe FISCHER
Rue Caron - 77610 MARLES EN BRIE
Tél. 01 64 25 22 10
contact@lafermedumoulin.fr - www.lafermedumoulin.fr



MANGEZ FERMIER : Située en plein cœur de Marles, la Ferme du Moulin vous propose ses œufs et ses volailles de plein air élevées depuis le 1er jour et nourries avec les céréales de la ferme. Nous vous proposons au détail de la viande, nous vous fabriquons également de la charcuterie maison et des plats préparés à base de porc, volaille, agneau et bœuf locaux.

VIVEZ FERMIER : Les animaux de la ferme vous attendent en toute sérénité : poules, poulets dindes, pintades, lapins et cochons. Visite sur rendez-vous.

OUVERTURE : Lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi : de 9h 30 à 19h sans interruption. Fermées jeudis, dimanches et jours fériés.

36. DES PATES BRIARDES EPI C'EST TOUT

PÂTES BRIARDES

Adrien DE RIEUX et Virginie DETANTE
35 rue de l'Echelle - 77610 MARLES-EN-BRIE
Tél. 06 09 27 90 74 - virginie.detante@gmail.com



MANGEZ FERMIER : Agriculteurs et éleveurs à Marles-en-Brie depuis 4 générations, nous fabriquons depuis janvier 2019 des pâtes avec le blé tendre et l'épeautre cultivés sur la ferme. Nos pâtes, natures ou aromatisées (une vingtaine de sortes : tomate, épinard, cèpes, menthe, gingembre, curry.) surprendront et raviront vos papilles.
Nous vous proposons également nos farines de blé et d'épeautre.

OUVERTURE : Tous les vendredis de 16 h 30 à 18 h 30.
Nous prévoyons de vous accueillir pour la Balade du Goût.



SÉJOURS EN FAMILLE DANS LA CAMPAGNE DE PARIS...



www.gites-seine-et-marne.com



37



38



39

37. LES JARDINS DE LA HOUSSETTE

LÉGUMES

Guillaume JUTEAU
Chemin du Certon - 77610 LA HOUSSAYE EN BRIE
Tél. 06 72 03 69 66



MANGEZ FERMIER : La production familiale de légumes sur notre site est historique depuis 3 générations ! Nous vous proposons également des fraises et des pommes en saison.

OUVERTURE : les mercredis et vendredi de 15h30 à 18 h 30, et les samedis de 10 h à 12 h 30, et de 15 h à 18 h 30.

Marchés les samedis matins Boulevard Charonne (Paris 11ème) et les dimanches matins Porte Dorée (Paris 12ème).

38. FERME DE COURCELLES

VIANDE DE BOEUF, AGNEAU, VOLAILLES, TERRINES, PRODUITS LAITIERS, OEUFS

Geoffrey BOUZONIE et Véronique MAREK
Route de Coulommiers - D216 - Hameau de Courcelles - 77220 TOURNAN EN BRIE
Tél. 01 64 07 01 22 - 06 83 19 67 62
veronique.marek@wanadoo.fr - www.la-ferme-de-courcelles.fr



MANGEZ FERMIER : Retrouvez-nous dans notre ferme datant du Moyen Âge, où vivent en harmonie vaches "à lait", vaches "à viande", moutons et volailles ! Vous pourrez assister à la traite tous les jours entre 18 h et 19 h. Notre boutique propose notre lait, nos produits laitiers, nos œufs, terrines et pâtés, ainsi que d'autres produits gourmands de producteurs. Notre Boutique propose notre lait, nos oeufs, nos yaourts et crèmes dessert ainsi que d'autres produits gourmands.

OUVERTURE : Lundi : 17 h 15 à 19 h 15. Mardi, mercredi, jeudi, vendredi : 10 h à 12 h et 17 h 15 à 19 h 15.

Samedi : 10 h à 12 h 30 et 14 h 30 à 19 h.

Dimanche : 10 h à 12 h et 17 h 15 à 19 h.

39. HALLES DE BOUGAINVILLE

LÉGUMES - fleurs & plants - viande de boeuf et veau
ferme pédagogique & découverte

Simon CHARIOT
Ferme du Campus Bougainville
D 319 - 77257 BRIE COMTE ROBERT
Tél. 01 60 62 33 00 - 06 73 68 50 38 - halles.bougainville@gmail.com



MANGEZ FERMIER : Dans un cadre moderne et entièrement renoué, notre ferme du Campus Bougainville vous propose des légumes bio, du miel, de la viande de bœuf et de veau, des produits transformés (soupes, tartinades...) ainsi que des potées fleuries, des plantes à massifs et des compositions florales.

VIVEZ FERMIER : Vous pouvez visiter l'ensemble de nos ateliers de production que ce soit la partie élevage avec nos vaches charolaises mais aussi les serres de production florale et la partie en maraîchage en agriculture biologique.

OUVERTURE : Fermé actuellement pour restructuration, réouverture à partir du jeudi 19 mars.

Puis ouverture toute l'année les jeudis et vendredis de 13 h à 19 h et samedi de 10 h à 12 h et de 13 h à 18 h.

LA SEINE-ET-MARNE VOUS FAIT VOYAGER AUTREMENT



RESSOURCEZ-VOUS
LE TEMPS D'UN WEEK-END
OU PLUS !



#slow77
Soyez - nous !



SEINE-MARNE
ATTRACTIVITE 

RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES SUR
WWW.TOURISME.SEINE-ET-MARNE-ATTRACTIVITE.FR



40. CUEILLETTE DE LA GRANGE

FRUITS, LEGUMES, JUS DE POMME
FERME PEDAGOGIQUE

Marc LEMARIÉ
RD 319 allée des Tilleuls - 77170 COUBERT
Tél. 01 64 06 71 14 - contact@cueillettedelagrance.fr - www.cueillettedelagrance.fr



MANGEZ FERMIER : Nous avons développé pour vous une cueillette depuis 1987, qui s'étend aujourd'hui sur 35 hectares ! Avec nos brouettes, paniers, outils de récolte, vous partez récolter fraises, tomates, salades, pommes de terre, choux, courgettes, haricots, petits pois, pommes, framboises, prunes, cerises ... Plus de cinquante variétés de saison vous attendent. Les variétés sont sélectionnées pour leurs qualités gustatives et adaptées à notre terroir. Ainsi, vous consommez « local », avec des fruits et légumes tout frais !

VIVEZ FERMIER : Les enfants sont curieux de comprendre comment les plantes poussent et la façon dont ils peuvent les cueillir et les manger. Pour répondre à cette envie de découverte « grandeur nature sur le terrain », nous vous attendons ! Une grange traditionnelle de 110 m² est aménagée pour vous recevoir, à vous de choisir l'atelier qui vous conviendra le mieux !

OUVERTURE : Du 15 mai au 15 octobre : tous les jours de 9 h à 19 h sans interruption. Du 1er avril au 15 mai et du 15 octobre à fin novembre : de 9 h à 13 h et de 14 h 30 à 19 h. Fermeture le lundi.

CAPACITE : 50 à 100 personnes, uniquement sur réservation. Renseignements disponibles sur le site : cueillettedelagrance.fr, rubrique "écoles" ou par téléphone au 01 64 06 71 14.

41. FERME DE FOREST

FARINES

Benedicte et Flavien CARCAUD
1 Grande Rue
77390 CHAUMES EN BRIE
06 77 86 98 59 - nosfarines@fermedeforest.fr
www.fermedeforest.fr. Facebook : La ferme de Forest

MANGEZ FERMIER : A partir de notre blé, nous réalisons à la ferme nos farines moulues sur meule de pierre. Retrouvez-nous dans notre ferme de caractère du 19ème siècle !

OUVERTURE : Tous les mercredis de 15 h à 19 h.

42. JARDIN DES BROSSES

LEGUMES

Pascal, Thierry et Marie Rose BLONDEL
2 Rue de l'Égalité - 77390 ARGENTIERES
Tél. 06 10 29 98 77 - 06 15 94 84 89 - pblondelot77@aol.com

MANGEZ FERMIER : Notre jardin « des Broses » est situé au bord de l'Yerre. Nous cultivons pour vous tous les légumes de saison, en plein champs et sous abris. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

Nouveau : distributeur de légumes par casier 7 jours/7 et Drive de 7 h à 21 h. Paiement par carte bancaire uniquement.

OUVERTURE : Mercredi et vendredi de 16 h à 19 h. Le samedi de 9 h 30 à 12 h à partir de fin avril. Fermé de mi-décembre à fin janvier.

Vous pouvez également nous retrouver sur les marchés les mercredis et samedis à St Maur Des Fossés, marché Adamville, ou en gares SNCF pour les paniers fraîcheur de 16h30 à 19h30 : tous les mardis à Melun, tous les jeudis à Cesson



43. BRASSERIE RABOURDIN

BIERES

Brasserie RABOURDIN

Estelle et Hubert RABOURDIN

22 rue Lafayette - 77540 COURPALAY

Tél. 01 64 25 76 05 - commercial@biere-de-brie.com - www.brassierabourdin.com



MANGEZ FERMIER : Notre Ferme-Brasserie est située au cœur de la Brie, grenier à grains historique de Paris. La culture des céréales nous demande soin et patience, tout comme la transformation de notre orgen en bière.

OUVERTURE : Du mardi au samedi de 10 h à 19 h.

44. FERME DE LA MERCY

HUILE, GÎTE, CAMPING - FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Sylvie et Jean-Claude CACKAERT

Ferme de la Mercy - 77160 CHENOISE

Tél. 01 64 00 93 10 - 06 23 64 48 61

fermedelamercy@wanadoo.fr - www.ferme-delamercy.com



MANGEZ FERMIER : Nous pressons à froid à la ferme une partie de notre colza en huile dorée, reconnue pour sa richesse en acides gras essentiels, Oméga 3, vitamines E !
OUVERTURE : Sur rendez-vous à la ferme.

VIVEZ FERMIER : Agriculteurs passionnés, et ayant à cœur de vous faire découvrir la richesse de notre métier, nous vous accueillons en famille ou entre amis.

Notre **ferme pédagogique** s'adresse aux enfants de tout niveau scolaire. Nous avons deux ateliers filière de notre champ à votre assiette : du champ au pain, et de notre colza à l'huile.

CAPACITE : 90 personnes - Réservation obligatoire.

Notre **gîte**, labellisé Tourisme et Handicap, peut accueillir jusqu'à 12 personnes. Vous retrouverez au rez-de-chaussée le séjour-salon, la cuisine, une chambre avec salle d'eau ; au 1^{er} étage 3 chambres (2 lits simples chacune), WC et salle d'eau, au 2^{ème} étage une chambre de 4 lits simples, une salle de bain-WC.

CAPACITE : 12 pers - RESERVATION : 01 60 39 60 53 ou 01 64 00 93 10 - n°262 - www.gites-seine-et-marne.com
Notre **camping à la ferme** vous propose 6 emplacements sur 300 m², nous louons des tentes canadiennes (3 et 6 couchages), ainsi que deux caravanes avec draps et vaisselle (pour 2 adultes et un enfant). Sanitaire PMR (douche et WC) en service.

OUVERTURE : Toute l'année sur réservation.

45. FERME BOUDIGNAT

Viande, MOUTARDE DE PROVINS

Patrice BOUDIGNAT

20 Grande rue de Blunay - 77171 MELZ SUR SEINE

Tél. 01 64 00 76 10 - patrice.boudignat@orange.fr



MANGEZ FERMIER : Bienvenue dans notre ferme, dont le bâti de caractère est entretenu avec grand soin ! Nous avons développé une gamme de moutardes à partir de nos cultures, façonnées à la ferme. Nous avons également installé un petit troupeau de vaches Highland qui vit dans les prés de la vallée de Seine. Nous vous proposons : moutarde de Provins, moutarde à la rose, mais également caissettes de vaches sur réservation.

OUVERTURE : Nous vous recevons sur rendez-vous !





46. FERME DE NANGIS

YAOURT - LAIT

Olivier DELBAERE
8 chemin de la ferme La Psauve - 77370 NANGIS
Tél. 06 85 55 84 64 - 06 74 91 15 81
odelbaere@wanadoo.fr

MANGEZ FERMIER : Pionnier du yaourt fermier nature en Seine-et-Marne, nous fabriquons nos yaourts doux et onctueux sur notre ferme de la Psauve à partir du bon lait de nos vaches.

OUVERTURE : Tous les samedis matin à la ferme de 9 h à 12 h. Fermeture : du 15 au 31 août, week-end de l'ascension, 2^{ème} semaine des vacances scolaires zone C de février et vacances scolaires de Noël.
Fermeture les samedis 22/02, 2/05, 23/05, 15/08, 22/08, 29/08, 26/12.

47. FERME DE LA TOUR

VOLAILLES, CANARDS

Carla FLEURY
6 rue de la Tour - 77720 ST OUEN EN BRIE
Tél. 01 64 08 42 86
earl-de-la-tour@orange.fr

MANGEZ FERMIER : Nous vous accueillons dans notre boutique à la ferme, dont le nom vient de la tour circulaire du 15^{ème} siècle qui se situe dans notre cour. Nous élevons poulets, pintades, canards, oies et chapons pour les fêtes.

OUVERTURE : Lundi de 16 h à 18 h — Mardi de 10 h à 12 h et de 16 h à 18 h 30 — Mercredi de 16 h à 18 h — Jeudi de 16 h 30 à 18 h 30 — Vendredi de 10 h à 12 h et de 16 h 30 à 18 h 30. Fermé le dimanche.

48. FERME DE FOURCHES

VIANDE de boeuf, agneau - VOLAILLES - OEUFS

Stéphanie ROCHE
2 place Louis Bullot - 77550 LIMOGES FOURCHES
Tél. 06 60 57 56 97
b.roche0529@orange.fr - Facebook: ferme de fourches



MANGEZ FERMIER : Nous prenons soin d'un troupeau de 60 vaches Aubrac à la robe fauve, ainsi que de 70 moutons, une centaine de poulettes pondeuses et une centaine de poulets pour la viande. Nous avons aussi la possibilité de vous proposer notre production : oeufs et volailles de plein air, caissettes de viande de boeuf, colis d'agneau, le tout sur réservation !

OUVERTURE : Tous les jours de 17 h à 19 h et le samedi de 9 h 30 à 12 h 30.

DU 20 MARS
AU 19 JUIN
2020



printemps
à la ferme

RENDEZ-VOUS EN ILE-DE-FRANCE

RENCONTREZ NOS AGRICULTEURS FRANCILIENS
DÉCOUVERTES LUDIQUES & SENSORIELLES GARANTIES !

Venez
NOUS VOIR



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMPAGNE - ÎLE-DE-FRANCE
P. 28 - 4
11.07.2014



49



50



51

49. CUEILLETTE DE SERVIGNY

FRUITS, LEGUMES & FLEURS, JUS DE POMME
FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Luc SIGNOLLE - Ferme de Servigny - 77127 LIEUSAIN
Tél. 01 64 41 81 09 - pointventeservigny@gmail.com
www.cueillette-deservigny.fr / Facebook : cueillette de Servigny



MANGEZ FERMIER : Venez découvrir notre cueillette de fruits, fleurs et légumes de saison ! Sur 35 hectares, notre cueillette est ouverte tous les jours d'avril à octobre. Nous vous proposons plus de 50 fruits et légumes différents.

OUVERTURE : Tous les jours d'avril à octobre. De novembre à mars, consultez notre site Internet. Suivez-nous sur Facebook.

VIVEZ FERMIER : Fraîcheur, saveur et bonheur sont les maîtres mots de notre cueillette. Nous avons à cœur de faire découvrir aux petits et grands tout le savoir-faire qui se cache derrière nos fraises (aux beaux jours) et nos pommes (à l'automne).

CAPACITE : 50 à 60 personnes - Réservation obligatoire.

50. Ferme d'Eprunes

pommes de terre

Aymeric PROFFIT
77550 REAU
Tél. 01 64 88 43 01
magasin@ferme-eprunes.fr - www.ferme-eprunes.fr



MANGEZ FERMIER : Nous produisons des pommes de terre depuis 40 ans. C'est avec passion que nous vous ferons découvrir tous les secrets de ce tubercule. Que vous fassiez des frites, du gratin, des purées, des pommes de terre rissolées, vous trouverez votre bonheur à la ferme d'éprunes.

OUVERTURE : Magasin ouvert le samedi et le mercredi de 9 h à 18 h de septembre à mai.

51. CUEILLETTE DE VOISENON

FRUITS, LEGUMES & FLEURS

Bénédicte et Franck FOURNIER
51 rue des Ecoles - 77950 VOISENON
contact@cueillette-de-voisenon77.fr - www.cueillette-de-voisenon77.fr



MANGEZ FERMIER : Boutique de produits fermiers en circuit court et local. Cueillette de fruits et légumes de saison. Légumes et fruits de la récolte à la boutique.

Nous pratiquons une agriculture raisonnée. Vous bénéficiez de fruits cueillis à maturité, ainsi que d'un délai raccourci entre la cueillette et votre assiette. Cette fraîcheur vous permet de retrouver le vrai goût des aliments et pour certains les saveurs d'autant ! La boutique propose d'automne produits fermiers et des produits gourmands de producteurs d'Ile-de-France.

OUVERTURE : Cueillette ouverte de mai à fin octobre : du mercredi au dimanche midi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h. Boutique ouverte du mercredi au dimanche midi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h. Changement d'horaire en automne/hiver : jeudi après-midi, vendredi et samedi matin. Les horaires changent en fonction des saisons, avant de venir acheter, consultez notre site internet.



52



53



54

52. FERME D'ORSONVILLE

salles de reception - CHAMBRES D'HÔTES - GÎTES A LA FERME

Jérôme PELLISSIER
Ferme d'Orsonville - 77190 VILLIERS EN BIÈRE
Tél. 01 64 79 13 09 - 07 72 02 56 98
contact@ferme-orsonville.fr - www.ferme-orsonville.fr



VIVEZ FERMIER : Je vous accueille dans la ferme familiale « modèle » du 19^{ème} siècle dans l'une de mes 5 chambres d'hôtes classés 3 épis dont 2 chambres familiales et 3 chambres pour 2 à 3 personnes.. Vous pouvez également réserver mon gîte 4 épis, pouvant accueillir 6 à 8 personnes, labellisé Tourisme et Handicap.

Deux salles de réceptions pouvant accueillir entre 15 et 70 personnes sont également idéales pour les fêtes familiales, ou les séminaires d'entreprises !

CAPACITE : 15 personnes + 6/8 personnes
RESERVATION : Auprès du propriétaire.

53. FERME CHAILLOTINE

chambre d'hotes, gîtes, FRUITS & LEGUMES

Camille et Tino ALLARD
82 Route de Paris - RN 7 - 77930 CHAILLY-EN-BIÈRE
Tél. 06 83 99 90 35 - www.facebook.com/fermechaillotine



MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la Ferme de Chaillotine ! Nous avons repris la ferme parentale en 2012. Nous produisons, fruits rouges, pommes, poires, prunes et légumes. Notre verger est biologique et nous sommes entrés en conversion biologique en 2018 pour le reste de la ferme. Vous pouvez venir sur la ferme afin de cueillir vos fraises, framboises, mûres ou profiter de la boutique...

OUVERTURE : Haute saison : du mercredi au samedi de 9 h à 12 h 30, 14 h 30-19 h.
Basse saison : jeudi de 15 h à 19 h, vendredi et samedi de 10 h à 12 h 30, 15 h à 17 h 30.

VIVEZ FERMIER : Nous avons aménagé deux gîtes de 70m2 pouvant accueillir respectivement 4 et 5 personnes, ainsi que deux chambre d'hôtes pour deux personnes !

54. FERME DE LA VUE

FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Catherine et Georges ROCHER
77133 FERICY
Tél. 01 64 23 65 94
carocher@wanadoo.fr - www.ferme-delavue.fr

VIVEZ FERMIER : Nous sommes agriculteurs en Brievette depuis 1990. Retrouvez-nous dans notre ferme pédagogique de la Vue en "cour carrée" briarde du 13^{ème} siècle, elle héberge toute notre basse-cour, nos ânes, moutons, vaches, lapins, cochons chèvres Et à côté, nos chevaux ardennais, qui sont notre passion et font notre fierté, n'attendent que vous !

Nous participons avec eux à de nombreux concours et belles manifestations en attelage !

CAPACITE : 90 personnes - Réservation obligatoire.





55



56



57

55. L'ESCARGOT DE FRANCE JANIC

ESCARGOTS

Francine et Pascal JANIC
Ferme de l'Ecluse - 77830 PAMFOU
Tél. 06 09 90 77 75
escargotjanic@sfr.fr - www.escargotdefrancejanic.net



MANGEZ FERMIER : Nous élevons des escargots « gros gris » en méthode dite « à l'italienne ». Goûtez aux nombreuses recettes d'escargots préparées par nos soins : escargots gris préparés en coquilles, en mini-bouchées « farce à la bourguignonne », en coquilles « farce à la bourguignonne » surgelés, en court-bouillon au vin blanc et petits légumes et en suprêmes d'escargots !

OUVERTURE : vendredi : de 10 h à 12 h. Samedi : de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h. Ouverture plus large pour les fêtes de Noël.

56. FERME DE LA RECETTE

VIANDE BOVINE - FERME DE DECOUVERTE - chambres d'hôtes

Philippe et Pascale DUFOUR
3 rue du Moulin - Hameau de Echou - 77830 ECHOUBOULAINS
Tél. 01 64 31 81 09 - 06 79 87 05 78
info@fermedelarecette.com - www.fermedelarecette.com



MANGEZ FERMIER : Nous vous accueillons dans notre ferme briarde typique. Vous rencontrerez nos vaches blondes d'Aquitaine, à la robe froment qui sont le fruit d'une passion de plus de 30 ans ! Vous pourrez réserver et récupérer notre viande savoureuse en caissette, disponible lors de nos marchés à la ferme, organisés régulièrement chez nous avec nos producteurs voisins.

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons une visite guidée dans notre ferme de caractère du 17^{ème} siècle. Vous pourrez découvrir notre passion de l'élevage, son histoire et ses défis d'aujourd'hui !

Nos trois chambres d'hôtes vous permettent une immersion à la ferme.

RESERVATION : Dates et horaires communiqués lors de la réservation.

57. FERME DES PETITS BOIS

LAIT & PRODUITS LAITIERS

Brigitte DELPECH
16 rue de Marolles - Orvilliers - 77520 MONTIGNY LENCOUPE
Tél. 06 16 66 67 63 - lafermedespetsbois@gmail.com - www.lafermedespetsbois.fr

MANGEZ FERMIER : Nous avons un petit troupeau de vaches laitières, et nous transformons une partie du lait de nos vaches en yaourts, fromages blancs, fromages frais (natures ou aromatisés) et fromages affinés. Nous vendons directement à la ferme au hameau d'Orvilliers, dans la petite région dite « Brie Est ». Venez nous rencontrer chaque jour à partir de 18 h au moment de la traite. Vous pouvez également acheter directement le lait cru. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Tous les jours du lundi au dimanche de 17 h 30 à 19 h 30 et le samedi matin de 10 h à 12 h.

**LA MARQUE QUI PORTE HAUT LES COULEURS
ET LES SAVEURS DE TOUTE LA RÉGION FRANCILIENNE**



**Déjà plus de 300 producteurs, artisans, entreprises arborent,
sur plus de 1500 produits, la marque de la Région Île-de-France**

**« MANGER BIEN, MANGER SAIN,
C'EST MANGER FRANCILIEN »**

 **Région
île de France**

île de France 
Terre de saveurs



58



59



60

58. CUEILLETTE AU JARDIN DE NOISY

FRUITS & LEGUMES

Isabelle REY
 25 rue de Noisy - 77130 VILLEST JACQUES
 Tél. 01 60 96 69 71
 contact@jardindenoisy.fr - www.jardindenoisy.fr



MANGEZ FERMIER : Bienvenue dans notre cueillette ! Depuis 35 ans nous attachons une grande importance aux différentes variétés de fruits et légumes que nous cultivons dans le jardin et apportons tous nos soins aux cultures de saison qui vous sont proposées. Partageons le plaisir de la cueillette ! Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : En saison : de 8 h 30 à 12 h 30 et de 15 h à 19 h 30. Fermé lundi matin, mardi et dimanche après-midi. Ouvert dimanche matin.
 Fin de saison : consulter notre site Internet.

59. Ferme des Moënes

Fruitsetlégumes-volailles

Famille GARCES
 9 rue de Nemours - 77760 URY
 Tél. 01 64 24 41 09 - 06 32 75 83 54
 fermedesmoenes@gmail.com - facebook : ferme des Moenes

MANGEZ FERMIER : A votre service depuis 3 générations, nous cultivons des légumes de saison en plein champ et sous abri ainsi que des fruits rouges et nous élevons des volailles fermières en plein air : poulets, pintades et volailles festives. Après une saison 2019 concluante, 2020 marquera le début de notre conversion vers le maraichage biologique. Notre boutique propose d'autres produits gourmands de producteurs. Nous sommes également à la gare de Bois Le Roi avec nos Paniers Fraicheur tous les mercredis de 16h à 19h.

OUVERTURE : Lundi, mardi et jeudi de 15 h à 19 h, le vendredi de 10 h à 12 h et 15 h à 19 h ; le samedi de 10 h à 18 h et le dimanche de 10 h à 12 h. Fermé le mercredi.

60. DELICES DE LA RUCHE

miel et produits de la ruche

Clément HAMETTE
 72 rue du Général de Gaulle - 77780 BOURRON MARLOTTE
 Tél. 01 64 45 96 29
 clement.hamette@orange.fr - www.miel-hamette.com



MANGEZ FERMIER : Depuis 5 générations, nous sommes apiculteurs ! Avec un peu moins de 1000 ruches, que nous transhumons au fil des saisons, nous récoltons différentes variétés de miel et autres produits de la ruche. Nous fabriquons également des pains d'épices, des bonbons au miel et de délicieuses galettes au miel.

OUVERTURE : Jeudi et vendredi de 16 h à 18 h 30 et samedi matin de 9 h à 12 h 30.



61



62



63

61. serres DU LUNAIN

fleurs & plants

Pascal, Cindy, Claudine VINCENT
 1 route de Fontainebleau - 77140 NONVILLE
 Tél. 01 64 29 02 43 - 01 64 29 04 27
scehdulunain@yahoo.fr - www.jardinerie-nonville.fr

VENEZ NOUS VOIR : Nous avons repris en famille les serres du Lunain en 2009. Nous avons chacun notre rôle : Pascal à la production de fleurs avec une équipe spécialisée, - Claudine à la vente à la jardinerie, et Cindy, pour l'organisation et le suivi des commandes. Retrouvez chez nous ou sur les marchés une très large gamme de plantes et fleurs de saison : géraniums, chrysanthèmes, plants de légumes, vivaces, plantes à massif !

OUVERTURE : Sur place à la jardinerie : le lundi de 14h à 19 h et du mardi au samedi : de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h. Le dimanche : de 9 h à 12 h 30

Marchés : Melun le samedi et le mercredi matin.

62. FERME DE LA NOZAIE

moutons, Volailles, cochons

Romain, Adrien, Christine et Marc PLOUVIER
 6 route de Montereau - 77140 NONVILLE
 Tél. 01 64 29 06 31
marcplovier@wanadoo.fr



MANGEZ FERMIER : depuis 3 générations, nous élevons avec passion poulets, pintades, canards et oies. Nos volailles sont élevées en plein air et nourries à partir de céréales provenant de nos champs. Notre troupeau de 80 brebis sort 8 mois de l'année dans nos prairies. Nous vous proposons des caissettes d'un demi ou d'un agneau entier prêt à cuire. Nous élevons aussi des cochons sur paille, nourris avec des céréales produites sur la ferme. Tentez nos caissettes de 10 kilos de cochon fermier sur réservation.

OUVERTURE : vendredi et samedi de 9 h à 12 h 30 et de 15 h à 18 h 30.

63. FERME AVICOLE DE VILLEMARECHAL

VIANDES de porc, mouton, lapin, VOLAILLES, OEUFS, PLATS CUISINÉS

Jean-Paul BELLIOU
 Boisroux - 10 rue de la Sablière - 77710 VILLEMARECHAL
 Tél. 06 84 52 87 68
www.ferme-avicole-villemarechal.jimdo.com - belliot.jean-paul@wanadoo.fr

MANGEZ FERMIER : Dans ma boutique à la ferme, je vous propose mes volailles et lapins prêts à cuire, mais également en découpe. Pour les emplois du temps bien serrés nous avons également une gamme de produits cuisinés (recettes de notre crû !) et terrines (rillettes, pâtés, gésiers...). Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Boutique à la ferme le vendredi : de 15 h 30 à 19 h, le samedi : de 14 h 30 à 17 h.





64



65



66

64. BERGERIE DE LA FONTAINE CLAIRETTE

AGNEAU, FROMAGES, PRODUITS LAITIERS
FERME DE DECOUVERTE

Catherine JOUBERT
Route des Ricordeaux - 77710 NANTEAU SUR LUNAIN
Tél. 01 64 29 66 98 - 06 77 39 46 81
bergerie.clairette@gmail.com



MANGEZ FERMIER : La bergerie et toutes les brebis sont heureuses de vous accueillir sur la ferme pour vous présenter ses petits agneaux et vous faire déguster ses bons fromages. Éleveuse de brebis laitières de race Lacaune, mes spécialités fromagères sont le Nanteau et le Paley. Je fabrique également de la tomme de brebis, du fromage frais, de la faisselle et des yaourts. Nous avons également une douzaine de chèvres qui se prêtent aux caresses des enfants et nous donnent du lait pour des fromages de chèvre ! Nos fromages de chèvre et de brebis ont remporté des médailles de bronze, argent et or au concours des fromages fermiers franciliens 2017.

VIVEZ FERMIER : Venez à la découverte des brebis: visite de la bergerie, découverte du troupeau et de son mode de vie, alimentation, reproduction, etc... Tout nouveau des jolies chèvres blanches ont intégré notre troupeau. Initiez-vous à la transformation du lait : de la brebis aux produits finis. Parcours de visite avec panneaux didactiques d'explications. Accueil jusqu'à 80 personnes, sur réservation.

OUVERTURE BOUTIQUE : De mars à octobre, tous les matins de 10 h à 12 h 30, les vendredi et samedi après-midi de 15 h à 19 h. Ouvert toute la journée certaines semaines téléphoner avant.

65. ÇA ROULE MA POULE

VOLAILLES

Quentin BOUCHER
44 route de Lorrez - 77620 EGREVILLE
Tél. 06 29 89 06 52
quentin@caroulemapoule.fr - caroulemapoule.fr

MANGEZ FERMIER : Installé en octobre 2016, j'ai développé un élevage de volailles fermières de plein air, que je vous propose dans ma boutique toute neuve, ancienne étable dont j'ai gardé l'âme et l'esprit traditionnel. Ma boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE :
Samedi 15 h - 18 h (uniquement)

66. FERME des galaches

OEUFs-VOLAILLES-PLATs CUISINÉS ET TERRINES

Mélanie CHARDON
35 rue des Galaches - La Brosse - 77460 CHAINTREAUx
Tél. 06 82 31 13 73 - fermedesgalaches@orange.fr - fermedestuilles.com
facebook : ferme des galaches



MANGEZ FERMIER : Éleveurs de volailles depuis deux générations à Guercheville, nous avons repris la ferme familiale à Chaintreaux et y élevons nos poules pondeuses de plein air. Nous vous proposons nos bons oeufs fermiers de plein air, ainsi que nos volailles « prêtes à cuire » (poulets, pintades, dindes, chapons, poulardes) ou en découpe et des produits à base de volailles (saucisses, terrines, rillettes, plats cuisinés...). Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Le vendredi de 15 h à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h 30.

Nouveauté : Distributeur de produits à la ferme : 7j/7 et 24h/24.



67



68



69

67. FERME DE FONTAINE

pâtes

Cédric, Delphine et Annabelle SIENSKI
86, Fontaine - 77570 CHÂTEAU LONDON
Tél. 06 46 20 24 66 - sienski.cedric@neuf.fr



MANGEZ FERMIER : Au cœur du Gâtinais, nous cultivons 60 hectares de terres en agriculture biologique. Nous produisons du blé dur, des lentilles, du quinoa, du petit épeautre, des pois chiches, des pois cassés, du sarrasin et de la luzerne. Notre blé dur est moulu en semoule par le meunier du village. Nous transformons nos pâtes à partir de ces moutures dans notre atelier de fabrication.

OUVERTURE : Sur rendez-vous.

68. FERME GITE LA GASTINE - BIÈRE LA GÂTINE

BIÈRE, GÎTE, ACCUEIL DE CAMPING-CARS

Marie-Noël et Jean-Claude HUREAU , Marie AGIN-HUREAU
6 Hameau de Pilvernier - 77570 MONDREVILLE
Tél. 01 64 29 35 33 - 06 71 92 98 23 - 06 81 07 77 99
77lagatine@gmail.com - facebook et instagram : *biere la gatine*



MANGEZ FERMIER : Nous avons à cœur de vous raconter notre histoire, depuis notre passion partagée de cultiver l'orge jusqu'à celle de proposer nos bières "La Gâtine". Nous vous proposons une large gamme de Bières La Gâtine en Blanche, Blonde, Ambrée, Brune, IPA et Noël, en différents conditionnements. Nous vous proposons des coffrets cadeaux de Bières, également adaptables aux besoins. Un événement à fêter : mariage, anniversaire... N'hésitez pas à nous contacter pour louer une pompe à Bière !

VIVEZ FERMIER : Profitez de votre séjour pour vous ressourcer et découvrir l'agriculture du Gâtinais ! Notre gîte indépendant pour 10 personnes vous offre un rez-de-chaussée : cuisine, salon, chambre avec lit double, salle de bain, WC. Au 1^{er} étage vous attendent 2 chambres avec lit double, 1 chambre avec 4 lits simples, une salle de bain et un WC. Des jeux dans le jardin, une table de ping-pong, et l'accès à la piscine sur place finiront de vous convaincre... Accès WIFI ! Nous accueillons aussi jusqu'à 6 camping-cars, réseau France Passion. Réservation : marienoelhureau@gmail.com

OUVERTURE : Ouvert toute l'année sur rendez-vous (06 71 92 98 23).

69. FERME DE L'AVENIR

hébergement, LOCATION DE SALLE

Véronique et Didier POCHON, Ludovic POCHON, Aurore POCHON
77890 GIRONVILLE - Tél. 01 64 28 71 83 - 06 73 18 12 43
contact@lafermedelavenir.com - www.lafermedelavenir.com

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons notre salle de réception 140 m², qui jouit d'une cuisine attenante entièrement équipée. Mariage, anniversaire, séminaire, vacances... la Ferme de l'Avenir, c'est un cadre idyllique pour tous vos événements de 20 à 120 personnes : salle de caractère, 3 hectares d'espaces verts et boisés, de 26 à 85 couchages sur place. Le lieu parfait pour un événement parfait à seulement une heure de Paris et 30 mn de Fontainebleau. Accès privé pour les traiteurs ! Notre site est accessible aux personnes à mobilité réduite.

OUVERTURE : Ouvert toute l'année.

CAPACITE : 120 personnes.





70



71



72

70. FERME DE FILBOIS

agneau, volailles - ferme découverte & pédagogique

Famille MORISSEAU
17 rue Grande - 77570 AUFFERVILLE
Tél. 01 64 28 76 77

marie-claude@ferme-de-filbois.fr - www.ferme-de-filbois.fr



MANGEZ FERMIER : Bienvenue sur notre ferme particulièrement diversifiée ! Nous élevons des agneaux, valorisés sous la marque « Les bergers d'Ile de France », des poulets notamment de race gâtinaise, des lapins, des volailles pour les fêtes. Notre boutique vous propose également d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Jeudi 14 h 30-18 h, vendredi 9 h 30 - 12 h et 14 h 30 - 19 h, samedi 9 h 30 - 12 h et 14 h 30 - 18 h.

VIVEZ FERMIER : Nous consacrons également notre énergie à vous accueillir, que ce soit pour une visite pédagogique (écoles, centres de loisirs, instituts spécialisés...) ou pour une simple visite de découverte ! En observant avec nous nos cultures et nos animaux, petits et grands peuvent appréhender les principaux mécanismes de la nature, et découvrir d'où proviennent les aliments que nous consommons. C'est aussi une formidable occasion de se plonger dans un milieu de plus en plus méconnu, et un moyen de tisser des liens entre la ville et la campagne. Ateliers pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes.

71. LA PETITE FERME AUFFERVILLOISE

FRUITS ET LEGUMES

Christelle et Xavier MIGNON
LA PETITE FERME
Hameau de Morville – 77570 AUFFERVILLE
Tél. 06 70 30 76 90
lapetiteferme77@aol.fr



MANGEZ FERMIER : Bienvenue dans notre ferme, où nous avons à cœur de vous proposer ce que nous souhaitons trouver en tant que consommateurs ! Nous avons choisi de développer une production de légumes de saison en agriculture biologique et de vous les proposer au détail, chaque semaine !

OUVERTURE : Notre boutique vous accueille tous les samedis matins de 9 h à 12 h.

72. FERME COURTOIS

VIANDE, PLATS CUISINES, RILLETTE

Hervé COURTOIS
5 place du Centre - 77890 OBSONVILLE
Tél. 01 64 28 78 33 - 06 10 69 68 15
courtoish@wanadoo.fr



MANGEZ FERMIER : Il était trois petits cochons... (ou un peu plus), à se faire chouchouter chez nous ! Nous les élevons sur paille au moins 6 mois, dans notre ferme en Sud Seine-et-Marne, au cœur du Gâtinais. Nous vous proposons, des caissettes de 5 kg ou 10 kg (rouelles, saucisses, côtes... à vos fourneaux !)

OUVERTURE : sur rendez-vous et tous les ans à l'occasion de la Balade du Goût.



73



74



75

73. LES FRUITS ROUGES DE MON JARDIN

FRUITS ROUGES, légumes

Damien CHARDON

17 rue de Milly VERTEAU - 77760 CHEVRAINVILLIERS

Tél. 01 64 78 91 18 - 06 29 68 82 76

www.fruits-rouges-chardon.fr - Facebook : les fruits rouges de mon jardin

MANGEZ FERMIER : Sur mon exploitation de grandes cultures, je cultive des fruits rouges depuis 2000. Nos fruits sont cultivés sous abri, pour vous donner le meilleur avec des conditions optimales : nos fruits sont protégés de la pluie et du vent. Des insectes auxiliaires protègent et garantissent les récoltes en agriculture raisonnée, dans le respect de l'environnement. Nous vous proposons désormais en saison dans notre boutique : fraise, rhubarbe, tomates, concombres, courgette, melons ainsi que des patates douces, et en fin de saison potimarrons et butternut.

Dans le respect de l'environnement et de la qualité, des auxiliaires sont utilisés pour protéger et garantir les récoltes en agriculture raisonnée.

OUVERTURE : Ouverture en saison de production, les vendredis et samedis de 9h à 12h. Consulter notre site Internet et notre page Facebook.

74. FERME DES TUILES

VOLAILLES, PLATS CUISINES, TERRINES, OEUFS

Franck CHARDON

56 rue Grande - 77760 GUERCHEVILLE

Tél. 01 64 24 07 94 - 06 84 84 48 69

fermedestuiles@wanadoo.fr - www.fermedestuiles.com - facebook : fermedestuiles



MANGEZ FERMIER : Nous sommes éleveurs de volailles depuis deux générations. Nous abattons, préparons et commercialisons nos volailles « prêtes à cuire » (poulets, pintades, dindes, chapons, poulardes) ou en découpe, et des produits transformés à base de volailles (saucisses, terrines, rillettes, plats cuisinés...). Notre boutique vous propose aussi des oeufs de poules élevées en plein air, ainsi que d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Vendredi et samedi de 9h à 12h 30 et de 14 h 30 à 19h.

Nouveauté : Distributeur de produits à la ferme 7j/7 et 24h/24.

75. LE VILLAGE POTAGER

gîte, location de salle, LEGUMES

Hélène et Etienne FALISE

Route de Larchant - 77140 SAINT PIERRE LES NEMOURS

Tél. 01 64 78 67 28 - 06 86 40 72 12

bonjour@levillagepotager.com - www.levillagepotager.com



MANGEZ FERMIER : Nos légumes bio poussent en pleine terre et mûrissent au soleil pour développer leur goût et leur saveur. Nous cultivons plus de 100 variétés différentes, de quoi découvrir chaque semaine une nouvelle saveur !

VIVEZ FERMIER : Véritable lieu de vie, le Village Potager fédère une ferme maraîchère en agriculture biologique, des espaces d'accueil grand public, disponible aussi pour les séminaires entreprises. Nous disposons également d'un grand gîte de 12 chambres.

OUVERTURE : Vendredi de 17 h à 19 h et samedi de 10 h à 13 h.





76



77



78

76. LE SAFRAN D'HERVE VIRON

SAFRAN

Hervé VIRON
45 rue Grande - 77760 BOULANCOURT
Tél. 01 64 24 13 41
hervesafran@orange.fr



MANGEZ FERMIER : Nous cultivons depuis 1999 la culture emblématique du Gâtinais : le Safran. Notre safranière se visite en octobre lors de la floraison sur rendez-vous. La cueillette est effectuée chaque jour manuellement à raison de 1000 à 1500 fleurs par heure ! Puis les fleurs sont émondées (épluchées) avec les doigts : on sépare les trois précieux stigmates rouges de la fleur. Ils sont ensuite déshydratés sur un séchoir afin d'obtenir l'épice : le safran.

Il faut 150 fleurs pour obtenir 1 gramme de safran sec. Nous vous proposons des pots de 0,2 g, 0,5 g et 1 g de safran sec, ainsi que des confitures poire-safran, gelées de coing-safran.

OUVERTURE : Sur rendez-vous. Appelez avant de vous déplacer.

77. FERME DES QUATRE TEMPS

VOLAILLES, CANARD GRAS, PLATS CUISINES, TERRINES

Isabelle et Sylvain BOUILLON
21 rue de la Libération - Mainbervilliers - RD 152 - 77760 BOISSY AUX CAILLES
Tél. 01 64 24 58 22
earl4temps@lrj.fr - www.ferme-des-quatre-temps.com

MANGEZ FERMIER : Nos volailles sont nourries traditionnellement à partir des céréales de la ferme. Entre parcours et poulaillers, elles prennent le temps pour devenir savoureuses et régaler le palais des gourmets. Nos canards sont gavés avec notre maïs entier.

Tous nos produits sont élaborés à base de nos volailles dans le respect de la tradition culinaire. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Jeudi et vendredi de 14 h à 18 h 30 et samedi de 9 h à 18 h.

78. LA CHEVRERIE DE BOISMINARD

FROMAGES DE CHEVRE, LAIT, VIANDE DE CHEVREAU

Delphine SOYER
1 route de Boisminard - 77760 NANTEAU SUR ESSONNE
Tél. 01 64 24 18 45

MANGEZ FERMIER : Nous élevons 70 chèvres de race Alpine. Tout le lait produit est transformé sur place en faisselles de chèvre, fromages frais, aux herbes, crottins demi-sec ou sec, buches et pyramides blanches ou cendrées. Les fromages vous sont vendus directement dans notre boutique ou chez nos collègues producteurs.

Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Nos horaires varient au cours de l'année pour s'adapter au rythme de nos chèvres. Consultez notre répondeur téléphonique !



79. LA VOLAILLE PRUNAYSIEENNE

offre traiteur, VOLAILLES

Isabelle HARDY

16 rue de la Vallée – 91720 PRUNAY-SUR-ESSONNE

Tél. 01 64 99 54 24 - 06 83 33 74 87

lavolailleprunaysienne@gmail.com – www.lavolailleprunaysienne.fr



MANGEZ FERMIER : Nous travaillons en famille et c'est notre force ! Nous préparons pour vous une gamme très large de produits pour vous régaler : volailles prêtes à cuire, mais également découpes fraîches de volailles, terrines et pâtés frais, brochettes de volailles ou encore « nuggets » fermiers ! Nouveauté : Nous sommes fiers de pouvoir vous proposer une activité traiteur à la ferme : petits plats élaborés avec nos produits !

OUVERTURE : Vendredi et samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Pensez à réserver vos commandes.

80. FERME DU CLOS D'ARTOIS

PLANTES AROMATIQUES & MEDICINALES
FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Alain BOSCH BIERNE

4 rue de l'Eglise - 91490 ONCY SUR ECOLE

Tél. 01 64 98 50 57 - alain.bosc-bierne@wanadoo.fr



MANGEZ FERMIER : Nous produisons des plantes médicinales et aromatiques dans le Parc Naturel Régional du Gâtinais français, et plus particulièrement la fameuse Menthe Poivrée de Milly-la-Forêt ! Nous la cultivons et vous la proposons, après son petit séjour en séchoir à la ferme, en tisane parfumée et aux moult vertus.

VIVEZ FERMIER : Nous vous emmenons dans le parcours passionnant de la menthe poivrée, depuis sa plantation jusque son séchage et sa transformation ! Evasion olfactive garantie, qui se terminera par une infusion maison avec tartine de miel. Sur réservation, 50 personnes maximum. Nous accueillons les classes en adaptant notre visite pédagogique selon vos besoins ! Sur réservation jusqu'à 50 personnes.

OUVERTURE : Visite de la ferme sur rendez-vous.

81. CRESSONNIERE LE MOULIN DU RUISSEAU

CRESSON - FERME DE DECOUVERTE

Géraldine et Cyril TAILLEBUIB

Moulin du ruisseau - RD948 - 91490 MOIGNY SURECOLE

Tél. 01 64 98 07 13

geraldine.tailleibuis@sfr.fr

MANGEZ FERMIER : Nous sommes cultivateurs de cresson, culture historique et emblématique de la région. Nous travaillons entièrement à la main, et veillons à la qualité de l'eau des sources qui alimentent nos bassins. Vous retrouverez dans notre boutique nos bottes de cresson, ainsi que de nombreuses soupes et produits transformés. Nous sommes également sur le marché de Melun le samedi matin et de Sainte Geneviève des Bois le dimanche matin.

VIVEZ FERMIER : Passionnés de notre métier depuis plus de 30 ans, nous accueillons régulièrement les groupes d'adultes ou de scolaires pour une visite de la mystérieuse et méconnue culture du cresson ! De 15 à 50 personnes, sur réservation.

OUVERTURE : Du lundi au dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h.





82. MIELLERIE DU GATINAIS

MIEL

Camille et Thierry SERGENT
7 chemin de la Jonnerie – 91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
Tél. 06 03 21 17 86
mielleriedugatinais@free.fr – www.mielleriedugatinais.fr



MANGEZ FERMIER : Nous nous occupons de quelques 350 ruchers que nous transhumons selon les saisons. Nos miels sont 100% naturels, garantis sans ajout de sucre et non chauffés ; (ils sont simplement légèrement réchauffés pour la mise en pot, à moins de 30°C). Depuis 2011, nous avons développé notre atelier de production de gelée royale, c'est l'unique atelier à ce jour en Ile-de-France.

OUVERTURE : du 1^{er} avril au 15 octobre ; mercredi, samedi, dimanche et jours fériés de 14 h à 18 h 30.

Du 15 octobre au 9 avril : mercredi, samedi et dimanche de 14 h à 17 h 30.

83. ferme DU FOURCHERET

VOLAILLES, OEUFS

Laurent RAYMOND
Ferme du Fourchet
Hameau du Fourchet
91720 MAISSE - 06 80 68 13 01
Site Internet : <http://volaillesdemaisse.fr>
laurent.raymond@akeonet.com

MANGEZ FERMIER : Nous élevons des poules pour vous proposer de bons œufs de plein air, des poulets, des pintades et des canards et pour les fêtes de fin d'années, des oies, des dindes et des chapons. Nous accueillons les volailles à un jour et prenons donc grand soin d'eux depuis le début !

OUVERTURE : Vente à la ferme : du vendredi après-midi au samedi toute la journée (il est préférable de commander).

Vente sur les marchés locaux : à Boutigny sur Essonne le samedi matin, à Balancourt le dimanche matin, à Milly-la-forêt le jeudi après-midi toutes les 2 semaines, à Arpajon le dimanche matin toutes les 2 semaines en alternance avec Milly-la-Forêt.

84. ELEVAGE LA DOUDOU

FROMAGE, LAIT & PRODUITS LAITIERS, VOLAILLES, OEUFS - MIEL
FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Joël, Sylvie et Angélique NOWAKOWSKI
8 Chemin du Cimetière au Parc - 91630 CHEPTAINVILLE
Tél. 01 64 56 96 96 - contact@la-doudou.com
www.la-doudou.com - www.fromageriedeladoudou.com



MANGEZ FERMIER : Chez nous, vaches, chèvres, chevaux, ânes et lapins vivent en harmonie... Nous pouvons ainsi vous proposer du bon lait de vache et de nombreux fromages et produits laitiers ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs (miel, confitures, volailles, œufs, jus de pomme, cidre, bière...).

OUVERTURE : Mardi et jeudi de 14 h à 19 h 30, vendredi et samedi de 10 h à 19 h 30, mercredi et dimanche de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h 30. Vérifier nos horaires d'ouverture sur notre site internet.

VIVEZ FERMIER : Venez rencontrer tous nos animaux de ferme ou de basse cour, découvrir la traite de nos chèvres et vaches, ou bien relever le défi de notre labyrinthe végétal ! Nous accueillons groupes et scolaires et adaptons notre programme à vos besoins (l'aventure du lait au fromage, la reproduction animale). Vous pourrez prolonger votre visite dans notre musée agricole. Ouvert de 14 h à 17 h 30 pour les particuliers (fermé le lundi), selon saison. Voir notre site Internet.



85. LES P'TITES COCOTTES D'EDITH

OEUFS

Edith PIGEON
5 Grande Rue - 91580 CHAUFFOUR LES ETRECHY
Tél. 06 44 80 86 42 - www.ptitescocottes.fr



MANGEZ FERMIER : Avec mon équipe tip top de cocottes de plein air, notre devise : produire de bons œufs fermiers ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs, et notre distributeur automatique de produits fermiers vous permet de faire le plein de produits à toute heure !

OUVERTURE : le vendredi de 16 h à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h.

Ventes sur le marché d'Antony le dernier samedi du mois.
Distributeur automatique à la ferme 24 h/24 h.
Distributeur automatique à Breux-Jouy 24 h/24 h

86. FERME DES ROCHETTES

FROMAGES - SAFRAN

Catherine HARDY
RD 148 - 91580 VILLENEUVE SUR AUVERS
Tél. 06 17 04 53 83
earldesrochettes@gmail.com
<https://www.facebook.com/gaecdessrochettes> « enclos des chevrettes »



MANGEZ FERMIER : Nous vous attendons à la chèvrerie avec nos chevrettes et chèvres et tous nos bons produits : bûches, bouchons nature et aromatisés, petits chèvres Île-de-France. Nous produisons également du safran, épice précieuse issue de jolis crocus, que nous récoltons chaque automne !

OUVERTURE : Le mercredi de 15 h à 19 h, le vendredi de 16 h à 19 h et le samedi de 15 h à 18 h.

Vente sur les marchés : Auvers-Saint-Georges.

87. FERME DE BEAUMONT

AGNEAUX, PORCS, PÂTÉS et rillettes

Valérie et Eric SIL
Ferme de Beaumont – 91720 VALPUISEAUX
Tél. 01 64 95 88 90 - 06 80 23 88 22
valerie.sil@laposte.net – www.fermedebeaumont91.com - facebook : [fermedebeaumont91](https://www.facebook.com/fermedebeaumont91)

MANGEZ FERMIER : Bienvenue sur notre ferme, dans le hameau de Beaumont. Nous avons démarré l'aventure en 2002 avec 9 brebis et 1 bélier. Aujourd'hui, la troupe se compose de 120 mères et 3 béliers. Demain, notre fils Keryann, en cours d'installation, souhaite poursuivre l'aventure en agrandissant la troupe à 150 mères. Nous élevons des agneaux, des cochons en plein air intégral, et proposons également un service d'éco-pâturage. Nous nourrissons nos animaux sans OGM ni antibiotique.

OUVERTURE : Sur rendez-vous.





88



89



90

88. FERME DU GRAND CLOS

CANARD GRAS & PRODUITS DU CANARD, PLATS CUISINES & TER

Bruno LEFEVRE

18 bis rue de Vaupailard - 91150 PUISELET LE MARAIS

Tél. 01 64 95 54 35 - 06 67 54 55 95

contact@lafermedugrandclos.fr - www.lafermedugrandclos.fr



MANGEZ FERMIER : Nous veillons sur notre élevage de canards et vous proposons moult saveurs mijotées : foies gras entiers, terrines, rillettes, confits, magrets fumés, plats cuisinés et paniers gourmands. De la viande de canard en découpe est possible sur commande.

OUVERTURE : Le vendredi et samedi de 10 h à 12 h et de 15 h à 18 h. Fermeture annuelle en août. En décembre ouvert tous les jours sauf dimanche après-midi et jours fériés.

89. FERME DES GAUDRONS

VOLAILLES, TERRINES

Patrice, Joël et Baptiste DEMOLLIÈRE

36 rue de la Grande Vallée – 91150 PUISELET-LE-MARAIS

Tél. 01 64 95 81 10 - 06 73 75 64 45 - gaecdesgaudrons@orange.fr

MANGEZ FERMIER : Nous élevons nos poulets, pintades et lapins à la ferme et vous les proposons en direct à la ferme, ainsi qu'une gamme de rillettes, terrines et œufs frais. Pour Noël, vous pourrez commander dinde, chapon, poularde selon vos goûts !

OUVERTURE : Volailles prêtes à cuire : du lundi au mercredi sur rendez-vous, jeudi de 16 h à 18 h 30, vendredi et samedi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h 30. Les dimanches et jours fériés de 10 h à 12 h.

Volailles vivantes : du lundi au mercredi sur rendez-vous, vendredi et samedi de 9 h à 12 h. Les dimanches et jours fériés de 10 h à 12 h.

90. FERME DE VOISINS

SEMOULE, PÂTES

Martial MARCHAUDON

Ferme de Voisins - 91690 SAINT CYRLA RIVIERE

Tél. 01 64 95 60 35 - 06 73 75 64 45

gerralmar@wanadoo.fr - www.ateliermpates.wordpress.com



MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la Ferme de Voisins ! Nous cultivons nous-même le blé dur sur notre ferme où nous pratiquons une agriculture respectueuse de l'environnement. Après un passage dans l'un des derniers moulins artisanaux d'Ile-de-France, nous transformons la semoule en pâtes sèches dans notre atelier au cœur de la ferme.

Le séchage lent à basse température confère à nos pâtes une bonne tenue tout en préservant le goût authentique des céréales.

OUVERTURE : Sur rendez-vous : 06 72 07 05 13.



91



92



93

91. SOURCES D'ECLIMONT

FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Pierre BARBEROT - Les Sources de l'Eclimont
Fontenette-91150 ABBEVILLE LA RIVIERE
Tél. 01 64 95 67 18

www.pechemouche-eclimont.fr - www.pisciculture-eclimont.com

VIVEZ FERMIER : En groupe ou avec vos classes, partez pour une découverte de notre élevage de truites, nous vous dévoilons les secrets de la pêche à la mouche... ou laissez-vous surprendre et partez en balade avec nos lamas et alpagas dans notre vallée préservée. Nous proposons un parcours spécifique 'agility' ainsi qu'une médiation animale par les lamas. www.zoothérapie-médiation.com

CAPACITE : 2 à 15 pers. Ouvert toute l'année sur réservation.

92. FERME DE LA MARE

CANARDS - foie gras - PLATS CUISINES

Christophe MORIN
12 le Tronchet - 91780 CHALO ST MARS
Tél. 01 60 80 34 66 - www.foiegras-essonne.com

MANGEZ FERMIER : Passionnés depuis 30 ans, nous vous proposons nos foies gras, confits de gésiers et cœurs, magrets frais et séchés, cuisses de canard confites, rillettes de canard nature ou au foie gras, pâtés ou magrets au vin... Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Mercredi de 15 h à 19 h, jeudi, vendredi et samedi de 9 h à 12 h et de 15 h à 19 h.

93. FERME DE GUILLERVILLE - Les Frères d'Armes

SAFRAN

Eudes COUTTE
FERME DE GUILLERVILLE - Les Frères d'Armes
2 Ter rue de la Mare Guillerville
91410 SAINT ESCOBILLE
Tél. 06 76 94 53 23
scea.couttehoudouin@outlook.fr



MANGEZ FERMIER : Bienvenue sur notre ferme familiale de Guillerville, que nous avons choisi de réhabiliter pour vous accueillir ! Nous souhaitons y créer un lieu de vie inclusif et intergénérationnel « de la fourche à la solidarité ». Nous sommes très fiers de notre métier, agriculteur, et avons pour ligne de conduite de vous permettre de mieux comprendre nos pratiques, de répondre aux enjeux sociétaux. Pour cela nous changeons nos pratiques et favorisons la biodiversité dans nos champs. Nous cultivons du safran en agriculture durable et nous vous proposons différents conditionnements. Nous déclinons l'action de solidarité en participant au devoir de mémoire des héros locaux, en aidant les soldats à se reconverter tout en reversant une partie de nos bénéfices aux œuvres caritatives du Gouverneur Militaire de Paris.

OUVERTURE : Ouverture et visite de la ferme : sur rendez-vous pour l'instant !





94



88



96

94. HUILERIE DEL'ORME CREUX

HUILES - FARINE

Ludovic JOIRIS
24 rue de l'Orme Creux - 91410 CORBREUSE
Tél. 01 6081 2166 - ludovic.joiris@free.fr - www.h-o-c.fr



MANGEZ FERMIER : Agriculteur céréalier en agriculture de conservation pour favoriser la biodiversité, je cultive huit espèces différentes, du blé au lin, en passant par les pois fourragers, l'orge, la caméline, les féveroles et autres couverts végétaux. Mon huilerie à la ferme produit de l'huile de lin de chanvre par pression à froid.

Pour l'alimentaire comme pour l'entretien de la maison, tout est disponible ! Je vous propose également des farines de lin, de chanvre.

Nouveautés : biscuits à la farine de lin et chanvre.

OUVERTURE : Nouveauté : ouverture de la boutique le mercredi de 16 h à 18 h, le vendredi de 17 h à 19 h ou sur rendez-vous.

95. LES VERGERS DE CHAMPLAIN

FRUITS, légumes et fleurs
Ferme de découverte et pédagogique

Marie et Thibault SAUSSIER
RN4 - La Croix Saint Nicolas - 94510 LA QUEUE EN BRIE
Tél. 01 45 94 66 84
info@vergersdechamplain.fr
www.vergersdechamplain.fr - Drive : drive.vergersdechamplain.fr



MANGEZ FERMIER : Retrouvez-nous dans notre cueillette de fruits, légumes et fleurs de saison ! Nous cueillons également pour vous nos produits, que vous retrouverez dans notre boutique comme dans les gares SNCF Paniers Fraîcheur.

VIVEZ FERMIER : Nous accueillons les classes pour des ateliers de saison !

OUVERTURE : Toute l'année : tous les jours l'été de 9 h à 18 h (vendredi, samedi et dimanche fermeture à 19 h). Pendant l'hiver, du 15 novembre au 10 mai, du mardi au jeudi de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 18 h. Les vendredis et samedis, de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h.

96. ASINERIE FRANCILIANNES

ANES - ferme de découverte et pédagogique

Famille ARTUS
86 rue des Bordes - 94430 CHENNEVIERES SUR MARNE
06 61 59 12 12 - contact@francilianne.fr
www.francilianne.fr - Facebook : Asinerie Francilianne



VIVEZ FERMIER : Notre exploitation est inédite, car elle est insérée en partie dans un Parc départemental ! Nous élevons nos ânes dans des pâtures préservées, en agriculture biologique. Nous accueillons jusqu'à 30 enfants par groupe, possibilité de deux sessions consécutives pour accueillir 60 enfants. Adultes : Nous accueillons aussi des groupes non-scolaires (randonneurs, personnes âgées, publics handicapés, etc.) ; Jusqu'à 35 adultes par groupe. L'asinerie est également ouverte aux visiteurs individuels de janvier à août sur réservation. Public accueilli : Centre de vacances - Cycle 1 - Cycle 2 - Cycle 3 - Personnes handicapées mentales
Équipement : Salle couverte

OUVERTURE : Notre boutique est ouverte le vendredi de 17 h 30 à 19 h et le samedi de 10 h à 12 h.



97



98



99

97. FERME DE PRESLES

Gîtes

Marieke COOLEN-POYAU
 Ferme de Presles - 78660 PRUNAY-EN-YVELINES
 Tél. 06 81 06 23 65
 fermedepresles@gmail.com - www.lafermedepresles.com



VIVEZ FERMIER : La Ferme de Presles est située à 10 minutes de Rambouillet sur la commune de Prunay-en-Yvelines au sud des Yvelines en Ile-de-France et propose 3 gîtes de 2 à 23 personnes. En plein coeur des champs, ce magnifique corps de ferme, typique de la Beauce avec ses longs bâtiments agricoles et sa cour fermée de 2 000 m² est le lieu idéal pour un séjour professionnel, en famille ou entre amis en toute tranquillité...

OUVERTURE : sur réservation.

98. FERME DE LA HUNIERE

VOLAILLES, PLATS CUISINES, OEUFS

Christophe ROBIN
 Ferme de la Hunière - 14 rue des Chênes Secs - 78120 SONCHAMP
 Tél. 06 07 41 82 13 - contact@fermedelahuniere.fr



MANGEZ FERMIER : Bienvenue à la ferme de la Hunière ! Quatrième génération sur cette ferme familiale, je me suis installé en 2012 et ai développé l'élevage de volailles de plein air. Je cultive des céréales en agriculture raisonnée, et nourris ainsi mes volailles avec l'aliment préparé sur la ferme. J'éleve des poulets de race cou nu et rouge, réputés pour leur saveur, ainsi que des pintades et volailles festives. Je vous propose sur commande ces produits prêts à cuire, ou bien au détail : paupiettes, saucisses, pâtés sont disponibles grâce à notre atelier collectif Valor Viande !

OUVERTURE : Le samedi matin pour récupérer vos produits commandés.
 Dimanche matin : marché de Clairfontaine-en-Yvelines.

99. FERME DE LAVILLENEUVE

FROMAGE & LAIT, VIANDE, VOLAILLES, PLATS CUISINES, OEUFS

Corinne et Sandra EBSTEIN
 60 rue du Champ de Courses - 78120 RAMBOUILLET
 Tél. 06 11 50 33 87 - corinne.ebstein@orange.fr

MANGEZ FERMIER : Chez nous à la ferme, nous élevons vaches, chèvres, moutons, cochons et volailles ! Vous retrouverez ainsi du lait cru, des fromages de chèvre, des yaourts au lait de vache, des œufs, des caissettes de viande (veau, porc, bœuf), des poulets prêts à cuire ou en plats cuisinés et terrines. Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Magasin ouvert toute l'année sauf en août, du mercredi au dimanche matin de 10 h 30 à 12 h 30, du lundi au samedi en hiver de 17 h 30 à 19 h 30. En été fermeture à 20 h. Fermé le jeudi matin.





100



101



102

100. FERME DE VILTAIN

PRODUITS LAITIERS, LEGUMES-FRUI TS

Famille DUPRÉ - DES COURTILS

Chemin de Viltain

78350 JOUY-EN-JOSAS

01 39 56 32 94 - 06 76 56 40 06 - info@viltain.fr

<http://www.viltain.fr/>

MANGEZ FERMIER : Notre passion, l'agriculture, c'est de famille depuis les années 1930. Nous cultivons nous-même les céréales qui nourrissent nos vaches laitières. Nos produits laitiers sont fabriqués à partir du lait de la traite du matin : yaourts, faisselles, fromages blancs, laits fermentés, confiture de lait... Retrouvez nos produits laitiers, ainsi que les produits de nos partenaires artisans dans notre marché de la ferme

Notre cueillette, un grand potager créé il y a près de 40 ans, vous permet de cueillir de nombreuses variétés de fruits, légumes et fleurs.

OUVERTURE : Le marché de la ferme est ouvert toute l'année même les jours fériés ! Du lundi au samedi : 9 h à 19 h, le dimanche : 10 h à 19 h. La cueillette est ouverte d'avril à novembre : Du mardi au dimanche de 9h à 19h. Les horaires évoluent en fonction de la saison.

VIVEZ FERMIER : Vous pouvez assister à la traite de nos vaches et voir les petits veaux tous les jours de l'année: visite en accès libre. Visite guidée chaque mercredi de notre étable, explications sur la vie des vaches, leur alimentation, leur reproduction, les veaux et dégustation de lait frais. Les visites scolaires sont possibles toute l'année, uniquement sur rendez-vous : visites guidées de l'étable, ou bien, visite de la Cueillette. La réservation est nécessaire par mail à secretariat@viltain.fr

101. FERME DE MAUREPAS

VOLAILLES, OEUFS, BOVINS VIANDE

Guillaume LAVIELLE

31 rue de Coignières - 78310 MAUREPAS

Tél. 07 86 14 76 93 - guillaume_lavielle@orange.fr

MANGEZ FERMIER : Venez découvrir notre ferme située au cœur de la ville nouvelle. Nous élevons des poules pondeuses, des volailles, des porcs et un petit troupeau de vaches de race charolaise. Tous nos animaux sont en plein air et sont nourris avec nos céréales, que nous produisons en agriculture raisonnée. Retrouvez toutes les semaines des viandes différentes à la boutique, ainsi que nos œufs !

OUVERTURE : Mercredi de 14 h à 16 h, vendredi de 17 h à 20 h et samedi de 10 h à 12 h.

102. FERME DUCHATEAU

GÎTE

Adeline GOUSSON

2 place du Château - 78490 MAREIL LE GUYON

Tél. 01 34 86 18 62 - goussonadeline@gmail.com

VIVEZ FERMIER : Nous avons aménagé pour vous deux gîtes de 5 et 9 personnes. Vous pourrez profiter au rez-de-chaussée de cuisines équipées et ouvertes sur les séjours, (wc indépendants). A l'étage, des chambres (deux ou quatre chambres selon le gîte), salles d'eau et wc vous attendent pour des nuits paisibles.

Pour votre confort, les draps des lits et le linge de maison vous sont fournis ! Chaque gîte bénéficie d'une terrasse privative, close, avec salon de jardin et transats. Venez nous voir !

CAPACITE : 5 et 9 personnes.
Réservation : 01 30 21 36 73 - n°1151
www.gites-de-france.com (Yvelines).

VOTRE PANIER FRAÎCHEUR VOUS ATTEND AU RAYON GARE !



DANS VOTRE GARE UNE FOIS
PAR SEMAINE.



VOS MARAÎCHERS LOCAUX VIENNENT JUSQU'À VOUS

Retrouvez la liste des gares proposant des paniers fraîcheur sur le site :
www.transilien.com/fr/page-editoriale/des-produits-maraichers-en-gare



103



104



105

103. FERME DE LA VIGNETTE

PENSION DE CHEVAUX

Olivier COUPERY
 1 Chemin de la Vignette - 78490 MONTFORT L'AMAURY
 Tél. 06 80 58 66 27
 o.coupery@gmail.com

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons une pension pour vos chevaux. Nous avons 25 boxes spacieux, une carrière éclairée de 40 x 40 m², et 20 ha de pâtures. Vous choisissez entre deux formules : pré-box ou pré avec abri. Boxes 3 m x 3 m équipés, alimentation à base d'herbe, foin enrubanné et céréales provenant de l'exploitation.

104. FERME DU MOULIN

VIANDES , PLATS CUISINES

Pierre-Baptiste NERE
 Chemin du Pont Neuf - 78550 HOUDAN
 Tél. 06 86 89 38 66 - pbnere@orange.fr - www.lafermedumoulin-houdan.fr

MANGEZ FERMIER : Notre élevage est constitué principalement de vaches limousines, nourries au bon foin et à l'herbe des prairies naturelles. Nous vous proposons des caissettes de bœuf, veau ou des lots plus légers (paupiettes, mijotés...) sur réservation ; ainsi qu'une gamme de plats préparés de viande.

OUVERTURE : Vente de viande sur réservation.
 Portes ouvertes : Renseignements sur le site Internet.

105. La Fraiserie de Houdan

FRUITS & LEGUMES

Stéphanie et Damien VANHALST
 Lieu dit « La Forêt » - 18, rue des 4 Tilleuls - 78550 HOUDAN
 facebook : www.facebook.com/lafraiseriedehoudan/

MANGEZ FERMIER : Nous cultivons des fraises en saison (mai/juin), jusqu'à 6 variétés. A la rentrée, nous vous proposons nos légumes variés : tomates, haricots verts, concombres, courgettes et bien sûr des fraises jusqu'aux vacances de la Toussaint.

OUVERTURE :
 Mercredi et vendredi : 16 h - 19 h
 Samedi : 10 h - 12h30 et 16 h - 19 h



106



107



108

106. FERME DE PONTALY

FERME DE DECOUVERTE & PEDAGOGIQUE

Alexandre et Cécile RUECHE
 Route de Fontenay - Chemin des Moulineaux - 78870 BAILLY
 Tél. 06 87 48 04 46
 fermedepontaly@hotmail.com - www.fermedepontaly.fr

VIVEZ FERMIER : Découvrez en groupe une exploitation céréalière et son environnement. Pour les scolaires, 2 ateliers possibles :

- L'agriculture façonne les paysages : promenade pédagogique à travers champs et découverte d'un paysage d'agriculture péri-urbaine.
- A la découverte de la ferme : jeu de piste pour réfléchir à l'évolution de l'agriculture.

Nouveauté 2019 : atelier sur le «zéro déchet» pour les cm2.

CAPACITE : 30 personnes (1 classe). Accueil de groupes uniquement.

Durée de la visite : 1 h 30 à 2 h.

OUVERTURE : Cécile accueille vos classes toute l'année pour des animations pédagogiques.

107. SERRES DES PRINCESSES

LEGUMES, FRUITS, FLEURS ET PLANTS HORTICOLES

Philippe MATHE
 Lycée Horticole de Saint Germain en Laye
 Route Forestière des Princesses - 78100 SAINT GERMAIN EN LAYE
 Tél. 01 30 87 18 18 / 06 63 37 18 32 – serresdesprincesses@gmail.com



MANGEZ FERMIER : Nous avons le plaisir de vous proposer notre gamme diversifiée de fleurs, fruits et légumes avec un large choix dans notre cadre champêtre classé du site de la Jonction.

OUVERTURE : 9 h - 12 h 30 et 13 h 30 - 17 h 30.

Fermé : dimanche et jours fériés.

VIVEZ FERMIER : Nos serres de production horticole sont ouvertes sur demande à l'accueil, aux horaires d'ouverture des Serres des Princesses.

Pour tout renseignement contacter le : 01 30 87 18 18 / serresdesprincesses@gmail.com

108. Maison PAULMIER

LEGUMES - FRUITS

Thomas PAULMIER
 2519 route Royale - 78630 ORGEVAL
 Tél. 06 72 99 91 26 - maisonpaulmier@gmail.com

MANGEZ FERMIER : La culture de légumes et fruits est une véritable affaire de famille depuis 4 générations ! Nous produisons pour vous une gamme complète de saison.

OUVERTURE : Mardi et vendredi de 14 h à 19 h et samedi de 9 h à 17 h. Ouverture exceptionnelle le lundi de la Pentecôte.

Présents sur les marchés de Bois-Colombes mercredi et samedi matins) et d'Asnières sur Seine (jeudi et dimanche matins).





109



110



111

109. FERME DE SAINT CORENTIN

produits laitiers - fromages

Fanny BOSCHUNG
Allée des Marronniers - 78790 ROSAY
Tél. 06 82 08 21 88
fermedesaintcorentin@gmail.com

MANGEZ FERMIER : Eleveurs de vaches laitières de race Jersaises, nous transformons l'ensemble de notre production en fromages et produits laitiers.

OUVERTURE : Notre boutique toute récente vous accueille les mercredis de 14 h 30 à 18 h, et les samedis de 9 h 30 à 13 h et de 14 h 30 à 18 h.

110. PISCICULTURE DE VILLETTE

POISSONS, PLATS CUISINES - FERME DE DECOUVERTE

Emmanuel COUPIN
Rue de Rosay - 78930 VILLETTE
Tél. 01 34 76 30 04 - info@pisciculture.fr - site internet : www.pisciculture.fr



MANGEZ FERMIER : Notre ferme est l'un des plus anciens élevages d'eaux vives de France. Nous élevons, affinons sur place des truites et autres salmonidés, mais aussi en saison des carpes koï magnifiques, des esturgeons... Dans nos ateliers, nous fumons au feu de bois truites et saumons, et préparons également de délicieuses conserves artisanales, rillettes et terrines de poisson. Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Du mardi au dimanche matin : de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h 30. Fermé le dimanche après-midi et le lundi.

VIVEZ FERMIER : Vous pourrez vous promener sur le parcours découverte, visiter notre écomusée, voir de nombreuses variétés de poissons, mais aussi admirer nos paons, nos oies, nos canards, nos poules et mêmes quelques chats bienheureux. Sur réservation, nous proposons une passionnante visite guidée de 1 h 30 : écologie de la vallée, l'élevage des truites, écomusée, ateliers de fumaison et de conserverie... suivez le guide et bonne dégustation !

CAPACITE : Entrée libre et gratuite pour les individuels. Visite guidée sur réservation. Durée de la visite : 1 h 30.

111. LES ESCARGOTS DE MONSIEUR DEVAUX

ESCARGOTS - PETITE RESTAURATION A LA FERME

Carole DEMAS
25 route de Mantes - 78200 FAVRIEUX - Tél. 01 34 76 50 56 - 06 13 83 33 77
lesescargotsdemrdevaux@gmail.com - www.escargots-devaux-78.com

MANGEZ FERMIER : Nous élevons des escargots qui arrivent chaque année en mars gros comme... des grains de blé. Passage en nurseries puis engraissement, avant de vous les proposer en coquilles, feuilletés, à la bourguignonne, au beurre de roquefort, à l'estragon... Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs, nous vous proposons une offre de petite restauration avec dégustation de nos produits sur réservation.

OUVERTURE : Toute l'année de 9 h 30 à 12 h 15 et de 14 h 30 à 18 h 30. Dimanche de 9 h 30 à 12 h 15. Fermeture les lundis et mardis. Visite de l'élevage sur demande.



1^{ère} MARQUE NATIONALE

DE VENTE DIRECTE ET D'ACCUEIL À LA FERME

Une marque largement reconnue



8 000 agriculteurs
en accueil et vente
directe

5 000 Points de vente

et **1^{er}** Réseau français de
distribution en vente
directe

42% des consommateurs
connaissent
Bienvenue à la ferme

3 millions de Français
en sont clients

1 milliard d'euros
de chiffre d'affaires

400 000 visites
chaque
mois

sur www.bienvenue-a-la-ferme





112



113



114

112. FERME DES VALLEES

CHAMBRES D'HOTES ET GITE A LA FERME

Marie-Claudine RAUX LE DUFF
FERME DES VALLEES
 20 bis rue Henri Duverdin – 78200 SOINDRES
 Tél. 01 34 76 57 44 / 06 78 79 51 48
contact@fermedesvallees.com



VIVEZ FERMIER : Nous cultivons principalement des céréales selon les techniques agronomiques de « Conservation des Sols ». Cela consiste, après avoir supprimé le labour et tout travail profond du sol, à favoriser la couverture maximale du sol grâce à des associations de plantes et des successions de cultures. Ce mode de production agro-écologique place le sol au cœur de nos pratiques agricoles.

Nous serons ravis de vous en parler davantage et de vous accueillir dans nos 3 chambres d'hôtes et dans notre gîte qui est aménagé pour les personnes en situation de handicap.

RÉSERVATION : www.fermedesvallees.com
contact@fermedesvallees.com - 06 78 79 51 48.

113. LA FERME DU HAUBERT

VOLAILLES, FRUITS & LEGUMES - FERME DE DECOUVERTE

Franck, Jérôme et Sébastien EMERY
Ferme du Moulin du Haubert - 78440 - BRUEIL EN VEXIN
 Tél. 01 34 75 39 37
ferme.du.haubert@orange.fr - www.la-ferme-du-haubert.fr



MANGEZ FERMIER : Eleveurs de poulets, pintades de plein air et volailles festives, nous cultivons désormais également pour vous des pommes de terre, salades, tomates, fraises et autres légumes de saison ! Notre boutique vous propose aussi d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : vendredi de 10 h à 19 h et samedi, jours fériés et dimanche de 9 h à 19 h.

VIVEZ FERMIER : Nous vous proposons de venir pêcher la truite arc-en-ciel, truite fario ou saumons de fontaine dans nos étangs. Tables et barbecues vous attendent pour de bons moments partagés chez nous !

OUVERTURE : Tous les jours de 6 h à 20 h de début mars à fin octobre.

CAPACITE : 100 personnes.

114. HUILERIE AVERNOISE

HUILE, FARINE

Stéphane DUVAL
 Route de Théméricourt - CD81 - 95450 AVERNES
 Tél. 01 30 39 22 70 - 06 11 19 07 28
sduval2@gmail.com - www.huilerie-avernoise.com



MANGEZ FERMIER : Nous cultivons, au cœur du Vexin, du colza, tournesol, cameline et pavot, que nous pressons à froid à la ferme pour vous proposer six huiles parfumées et variées ! Notre moulin nous donne également une farine T110, issue de notre blé. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Mercredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h.



115



116



117

115. BRASSERIE DU VEXIN

BIERES

Denis SARGERET
3 rue Croix des Ruelles - 95540 THEMERICOURT
Tél. 01 30 39 24 43 - contact@biereduvexin.fr



MANGEZ FERMIER : Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre ferme Brasserie, en activité depuis 2001 ! Nous produisons des céréales depuis 3 générations au cœur du parc naturel régional du Vexin. Nous transformons une partie de notre orge en une gamme de bières locales ! Notre crédo : produire du champ à la chope... pour vous ! Nous vous proposons 2 gammes principales ainsi que des bières de saison.

OUVERTURE : nous sommes ouverts tous les samedis et dimanches ! de 10 h 30 à 12 h 30, et de 14 h 30 à 18 h.

116. VERGERS D'ABLEIGES

fruits, vergers

Laurent, Valérie, Mathieu BARROIS
Chemin départemental 28 - 95450 ABLEIGES
Tél. 01 34 66 10 56 - 06 08 80 60 66
barrois@lesvergersdableiges.fr - www.lesvergersdableiges.fr

MANGEZ FERMIER : Bienvenue au verger d'Ableiges. Situé dans le cœur du parc naturel du Vexin français, nous sommes des arboriculteurs passionnés par notre métier. Nous travaillons en famille depuis plus de 30 ans et sommes spécialisés en fruits du verger, avec plus de 32 variétés de pommes, de poires, mais également des framboises, cassis, abricots et prunes ! Nous pratiquons une agriculture raisonnée, basée sur la connaissance fine de notre écosystème.

OUVERTURE : notre boutique est ouverte tous les vendredis de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h, et tous les samedis de 10 h à 12 h 30.

Marchés : Puteaux Chantecop (dimanche matin)
Suresnes-Cité Jardin (jeudi et dimanche matin), Bois Colombe Gare (mardi et samedi matin), Puteaux les Bergères (samedi matin). Fermeture entre le 14 juillet et le 15 août, entre Noël et jour de l'an.

117. LES VERGERS D'HARDEVILLE

FRUITS, JUS DE FRUITS

Catherine et Jean-Marc VINCENT
11 rue de la Mare - 95420 NUCOURT
Tél. 01 34 67 41 39 - 06 08 06 60 61
vergerha@wanadoo.fr - www.lesvergersdhardeville.fr

MANGEZ FERMIER : Nous prenons soin de notre verger de pommes d'une quinzaine de variétés différentes. Nous vous accueillons à la boutique dans un ancien corps de ferme typique du Vexin français à Hardeville - Nucourt avec nos pommes, jus de pommes et pétillant de pommes. D'autres produits du terroir sont également en vente.

OUVERTURE : De septembre à la fin de la saison de production de pommes les horaires sont : mardi, mercredi, jeudi : 17 h à 19 h, vendredi : 14 h à 19 h, samedi : 10 h à 17 h. Fermé le dimanche et le lundi.



SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK :

<https://www.facebook.com/bienvenuealaferme.paris.iledefrance/>
Retrouvez des portraits de nos fermes, des bons plans de nos foires et salons...

The screenshot shows the Facebook profile page for 'Bienvenue à la Ferme Paris Ile de France'. The profile picture is a circular image of a wooden sign with a flower logo and the text 'MANGER VIVER FEUILLES'. The cover photo is a landscape of a green field and trees under a blue sky, with a circular logo in the top right corner that says 'MANGER VIVER FEUILLES'. The page name is 'Bienvenue à la Ferme Paris Ile de France' with the handle '@bienvenuealaferme.paris.iledefrance'. Below the name are buttons for 'J'aime déjà', 'Déjà abonné(e)', and 'Partager'. There is also a blue 'Appeler' button. The 'Publications' section shows a post from 'Bienvenue à la Ferme Paris Ile de France' with a rooster logo and the text 'LA FERME DES VALLEES 1000 ABONNÉS MERCI POUR VOTRE CONFIANCE'. Below this, it says 'Vous êtes à la recherche de produits locaux, issus du terroir francilien ?'. On the right, the 'Communauté' section shows a rating of 4.3 from 8 people, and a list of people who liked the page, including Samuel Vandaele and 18 others.

A Facebook post from 'Bienvenue à la Ferme Paris Ile de France' showing a man in a blue shirt and a dark apron with a logo. He is standing in front of shelves filled with various jars of products. The post has 14 likes and 1 comment.

A Facebook post from 'Bienvenue à la Ferme Paris Ile de France' showing two men. The man on the left is holding a box of 'LA FERME DES VALLEES' products, and the man on the right is holding a tray of pastries. The post has 4 likes and 1 comment.

A Facebook post from 'Bienvenue à la Ferme Paris Ile de France' showing a woman in a red shirt standing in a bedroom. She is holding a box of 'LA FERME DES VALLEES' products. The post has 471 likes and 1 comment.



118. ferme de L'arche

VIANDE, VACHES CHAROLAISES

Eric et Sonia VAN ISACKER
2 voie communale - Le Fay - 95640 BREANCON
Tél. 06 77 39 17 10
archeduvexin@gmail.com - www.ferme-arche.fr

MANGEZ FERMIER : Nous prenons soin d'un troupeau de vaches charolaises. Avec notre propre atelier de découpe et notre boutique, nous vous proposons notre viande locale de qualité, à un bon prix ! Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs.

OUVERTURE : Nos colis de viande vous sont proposés sur réservation.

119. FERME DES SABLONS

FARINE, OEUFS, VIANDE, VOLAILLES
FERME DE DÉCOUVERTE & PÉDAGOGIQUE

Thibaud JOREL
6 rue des Fossettes - Sente de la procession - 95650 GENICOURT
Tél. 06 84 23 93 18 - fermedessablons@gmail.com - www.lafermedessablons.com

MANGEZ FERMIER : Dans le Parc Naturel du Vexin, nous cultivons des céréales et veillons sur nos vaches Charolaises comme sur nos poules pondeuses en plein air. Retrouvez ainsi en direct chez nous nos œufs, notre viande de bœuf, de veau, de porc, nos pommes de terre et notre farine de blé issue de notre moulin à meule de pierre. Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs, tout comme notre distributeur automatique de produits attendant à la ferme !

OUVERTURE : Lundi de 17 h à 19 h, mercredi de 9 h à 12 h, vendredi de 16 h à 19 h, samedi de 9 h à 13 h. Fermés les jours fériés.

VIVEZ FERMIER : Notre visite guidée de la ferme est adaptée à l'âge des enfants, à leur classe et à leur parcours pédagogique, d'une durée d'environ 1 h 30 le matin ou l'après midi, elle peut être accompagnée ou non d'un atelier. Vous partez à la rencontre de nos animaux vaches, poules, canards, dindes, cailles, oies, pintades, chèvres, poneys, chevaux lapins, cochons... et serez incollables sur leur habitat, leur alimentation ou leur reproduction ! Vous découvrez la passionnante culture des céréales blé, orge, maïs, avoine, des betteraves et des pommes de terre, jusqu'à la transformation de certains d'entre eux en farine.

CAPACITE : 50 personnes - Réservation obligatoire.
Plus d'informations sur notre site Internet.

120. FERME DES VALLEES

VOLAILLES, fruits & légumes, jus de fruits, etc.

Philippe BRARD
Chemin de la Vallée au Veau - 95430 AUVERS SUR OISE
Tél. 01 30 36 81 26 - 06 81 24 41 40 - www.lafermedesvallees-auvers.fr



MANGEZ FERMIER : Eleveur de volailles de plein air depuis 20 ans dans notre petit village pittoresque de peintres, je vous propose poulets, pintades, canards et volailles de fêtes (oies, dindes, chapons), entières ou en découpe, ainsi que nos rôtis, paupiettes, saucisses, brochettes. Choisissez également parmi nos pommes, poires, noix, œufs de plein air ! Notre boutique vous propose d'autres produits gourmands de producteurs, tout comme notre distributeur automatique de produits attendant à la ferme.

OUVERTURE : Les mercredis et vendredis de 15 h à 19 h 30 et le samedi de 9 h à 12 h 30 toute l'année.
Présent sur les marchés de Conflans-Sainte-Honorine, Mantes-la-Jolie, Saint-Germain-en-Laye, Taverny.
Distributeur automatique 24 h / 24 - 7 jours sur 7.
Site de vente en ligne : commandez et récupérez vos produits dans un casier réservé !





121. LES SERRES DE BUTRY

Flours et plants

Christophe JARRY

11 rue du Port à l'Auge - 95430 BUTRY-SUR-OISE

Tél. 01 34 08 82 48 / 06 83 66 37 99

lesserresdebutry@gmail.com - <https://www.lesserresdebutry.fr>



MANGEZ FERMIER : Bienvenue dans nos serres, riches de plus de 75 ans d'histoire de production de fleurs et plants! Nous produisons une très large gamme de végétaux et sommes à la pointe de la technicité de la production intégrée. Nous veillons ainsi sur près de 9.000 m² de serres et tunnels, dont les 2/3 de serres chauffées et 1/3 de tunnels froids avec des captures collantes d'insectes ravageurs, une observation fine de ceux-ci pour un lâcher d'insectes auxiliaires en réponse !

OUVERTURE : Nos serres vous accueillent toute l'année du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h, le dimanche de 9 h à 12 h 30. (Prolongation jusqu'à 19 h du 15 mars au 15 juin !) Nous ouvrons le matin de 9 h à 12 h 30 les jours fériés (sauf le 1^{er} janvier 14 juillet, 15 août et 25 décembre).

122. LE BON PLANT

LEGUMES - FRUITS

Florian DEZOBRY

1 rue Georges Pompidou - 95720 VILLIERS LE SEC

Tél. 01 34 71 13 88 - 06 50 89 14 30 - florian.dezobry@gmail.com



MANGEZ FERMIER : Bienvenue dans notre petit village de Villiers le Sec ! Nous venons de développer en 2018 des légumes pour vous... Le Bon Plant vous attend ! Nous cultivons pour vous les légumes de saison : carottes, poireaux, salades, choux...

OUVERTURE : Boutique à l'entrée du village, ouverte du lundi au vendredi de 16 h à 19 h 30 et le samedi de 10 h à 12 h 30 et de 16 h à 18 h 30.

L'AGRICULTURE EXPLIQUÉE AUX ENFANTS

*Les agriculteurs de l'Association Rencontre Ville Campagne
proposent 1h30 d'animation pédagogique
pour les élèves de CM1-CM2.*

Découvrez l'agriculture d'Ile-de-France d'aujourd'hui !

Contactez-nous :

*<https://idf.chambre-agriculture.fr/la-chambre/nos-partenaires/rencontre-ville-campagne/>
ou rencontrevillecampagne@gmail.com*



BIENVENUE À LA FERME EST UNE MARQUE DU RÉSEAU DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

France



Région

Chambres

Conseiller les entreprises agricoles

Recherche agricole



Dip. Nat.

Recherche

Favoriser la recherche et l'échange de pratiques innovantes

Europe



Chambre

Chambre

Être porte-parole de l'agriculture et interlocuteur privilégié des pouvoirs publics

Forces



Chambre

Agriculture

Accompagner le développement

Chambres d'agriculture

Un établissement public au service des agriculteurs et des territoires depuis 1924

467 500 agriculteurs

103 établissements

Chambres d'agriculture au service des agriculteurs

89

Chambres régionales

4200 élus

3 millions de membres

et 50000 agriculteurs professionnels

8325 collaborateurs

6730 agents

et 100000 agriculteurs

8000 agriculteurs engagés

dans le réseau Bienvenue à la ferme

86%

des Chambres d'agriculture ont obtenu le label de confiance

1er

réseau de conseil agricole et territorial en France



24^e édition
2020

La balade du goût

SAMEDI 10
DIMANCHE 11
OCTOBRE

À PARTIR
DE 14H

À PARTIR
DE 11H

100 FERMIERS EN ÎLE-DE-FRANCE VOUS OUVRENT LEURS PORTES

www.balade-du-gout.fr



POUR TOUT RENSEIGNEMENT :
Chambre d'agriculture de Région Île-de-France - 01 64 79 30 65



Venez



NOUS VOIR



Une question ?

CONTACTEZ VOTRE CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE REGION ILE-DE-FRANCE
19 RUE D'ANJOU - 75008 PARIS
01 64 79 30 65
idf.chambre-agriculture.fr

Retrouvez nous sur :

 bienvenue-a-la-ferme.com



Crédits photos : Chambre d'agriculture de Région Ile-de-France, APCA, Ile-de-France, terre de saveurs, producteurs - Ne pas jeter sur la voie publique

CE GUIDE A ÉTÉ RÉALISÉ PAR LES CHAMBRES D'AGRICULTURE AVEC
LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DES PRODUCTEURS ET DE NOS PARTENAIRES :

