ESSONNE

64 VOLAILLES, ŒUFS

Ferme de l'Orée de Milly,
Pierre-Nicolas GRISEL
36 bis route de Fontainebleau
91490 MILLY-LA-FORÊT
06 01 63 03 43 - contact@loreedemilly.fr
www.loreedemilly.fr

Venez découvrir notre élevage en agriculture biologique : nos volailles de race locale « la Gâtinaise » profitent de nos grands parcours plantés d'arbres fruitiers. Laissez-vous guider par nos soins, pour comprendre l'atelier de fabrication d'aliments, les spécificités de la Gâtinaise, notre savoir-faire pour vous proposer des volailles goûteuses. Dégustation de nos produits ! Visites guidées toutes les heures !

65 CRESSON

Cressonnière du Moulin du Ruisseau,
Géraldine et Cyril TAILLEBUIS
Moulin du ruisseau - 91490 COURANCE
01 64 98 07 13 - geraldine.taillebuis@sfr.fr
la Cressonnière du moulin du ruisseau

Passionnés depuis plus de 30 ans, nous vous dévoilons la culture du cresson, emblématique de la région, entièrement réalisée à la main dans l'eau pure de source ! Snacking : sandwich chaud aux saucisses grillées au cresson, boudins noir et blanc au cresson, terrines diverses au cresson, frites, soupe chaude au cresson.

66 PRODUITS LAITIERS, FROMAGES

Ferme de Moigny,
Pascale COMMON
3 grande rue - 91490 MOIGNY-SUR-ÉCOLE
01 64 98 40 30 - lafermedemoigny@gmail.com
www.lafermedemoigny.com

Nous avons à cœur de vous faire partager nos bons produits : notre lait donné avec amour par nos 30 vaches, mais aussi nos produits laitiers bio de la ferme (yaourts, fromages frais, faisselles, crèmes-dessert et laits crus ou pasteurisés). Nous vous ferons déguster nos produits !

67 CONFITURES, SORBETS ARTISAN

Au-dessus, sur l'étagère du haut,
Delphine ROGER TEYSSÈDRE
31 rue des Grouettes
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE - 06 70 47 67 09
confitures.surletagereduhaut@gmail.com
www.surletagereduhaut.fr

Horaires : de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. J'ouvre mon atelier, où mijotent habituellement confitures et sorbets de fruits franciliens que vous pourrez déguster pour l'occasion ! Dans l'après-midi, un goûter gourmand à base de nos produits sera proposé (sur réservation).

68 SOUPES ET TERRINES FRAÎCHES - ARTISAN

Entre Saveur et Jardin,
Martine VERRECHIA
23 rue de la Ferté-Alais
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
07 71 70 43 07 - entresaveuretjardin@yahoo.fr
www.entresaveuretjardin.fr

Artisan, je concocte des soupes et terrines fraîches à partir des bons légumes de mes voisins producteurs. Je vous propose la visite complète de mon atelier/laboratoire ! Visite du laboratoire et dégustation : 11h à 17h. Restauration sur place : menu du Terroir (13,50 €) avec 1 soupe, 3 terrines et 2 accompagnements de légumes.

69 APICULTURE

Miellerie du Gâtinais,
Camille et Thierry SERGENT
7 chemin de la Jonnerie
91820 BOUTIGNY-SUR-ESSONNE
06 03 21 17 86 - miellerieduga tinais91@gmail.com
www.miellerieduga tinais.fr

Samedi de 11h à 18h30 et dimanche de 14h à 18h30. La Miellerie du Gâtinais est installée depuis 1999 à Boutigny-sur-Essonne, au cœur du Parc naturel régional du Gâtinais français. Venez découvrir avec nous la vie des abeilles de nos ruches et la fabrication de nos différents miels (miel de forêt, de thym et d'acacia, de châtaigner, et de bruyère), et produits de la ruche ! Prévoyez une demi-heure de visite à la découverte des abeilles et du métier d'apiculteur. Notre boutique tout alvéolée, un panel de miels de notre production et de produits de la ruche vous attend. Possibilité d'acheter le miel en vrac, n'oubliez pas vos contenants.

70 VOLAILLES

Ferme du Fourcheret,
Laurent RAYMOND
Hameau du Fourcheret - 91720 MAISSE
06 80 68 13 01
laurent.raymond@akeonet.com
volaillesdemaisse.fr

ATTENTION, LE DIMANCHE UNIQUEMENT

Retrouvez-nous **dimanche** (attention, nous sommes sur les marchés le samedi !) pour découvrir notre élevage de volailles fermières de plein air, nourries avec nos céréales ! Nous vous proposons nos poulets rôtis. Nous pressons pour vous en direct du jus de pomme. Nous accueillons pour l'occasion un petit marché de nos producteurs et artisans voisins.

71 LÉGUMES, CHANVRE

Ferme de Noncerve,
le potager d'Olivier, Culture Chanvre,
Famille DESFORGES
Rue de Noncerve - 91580 MESNIL-RACOIN
06 88 70 73 87 - lepotagerdo@orange.fr
www.maboutiquefermiere.fr/lepotagerdolivier

Nous organisons la visite de nos champs de légumes comme de nos serres et aurons à cœur de vous présenter cette culture extraordinaire qu'est le chanvre. Un marché fermier complétera votre visite avec du miel, œuf, pâtes, vin, poulet, cosmétique naturel. Le dimanche midi un food-truck cuisinant nos légumes et produits locaux sera sur place.

72 FRUITS, LÉGUMES

Aux Champs Soisy,
Pauline et Rodolphe FOUQUET
Chemin de Pavé de Milly - 91750 CHAMPCUEIL
07 70 01 63 94 - auxchamps.soisy@gmail.com
Aux Champs Soisy

Samedi : 14h-18h. Dimanche : 11h-17h. Venez visiter nos vergers, déguster nos différentes variétés de pommes et de poires, profiter de notre buvette ! Nous proposerons des dégustations à l'aveugle pour enfants et adultes. Vous pourrez acheter directement nos fruits.

73 FROMAGES DE CHÈVRE

Ferme des Rochettes,
Enclos des Chevrettes, Tifaine GATINEAU
RD148, le Berceau
91580 VILLENEUVE-SUR-AUVERS - 06 17 04 53 83
enclosdeschevrettes@gmail.com
enclos des chevrettes

Éleveuse de chèvres, nous vous proposons de venir déguster nos fromages de chèvre (crottins, bûches et bien d'autres) et de suivre une visite guidée de la chèvrerie afin de découvrir notre façon de travailler ! Vous découvrirez également d'autres artisans locaux et leurs produits (charcuterie, rillettes de truites, biscuit et pâtisserie maison, gamme de cosmétiques visage et corps). Les lamas de « L'Éclimont et ses lamas » seront également présents samedi et dimanche et des baptêmes de poneys vous seront proposés le dimanche uniquement. La buvette des chevrettes sera ouverte tout le week-end et vous proposera nos délicieuses crêpes au petit-lait de chèvre. Une restauration sur place ou à emporter vous sera proposée par le goût d'antan samedi et dimanche midi. Un repas sur réservation vous sera proposé samedi soir !

74 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Cueillette de Torfou,
Antoine POUPINEL
43 grande rue - 91730 TORFOU
01 60 82 91 11 - contact@cueillettedetorfou.fr
www.cueillettedetorfou.fr

Nous vous proposons de vous ressourcer dans notre cueillette où poussent fruits, légumes et fleurs de saison. Dégustation à base de courge, jeu de piste, permis brouette et jeux-concours !

75 PÂTES FERMIÈRES

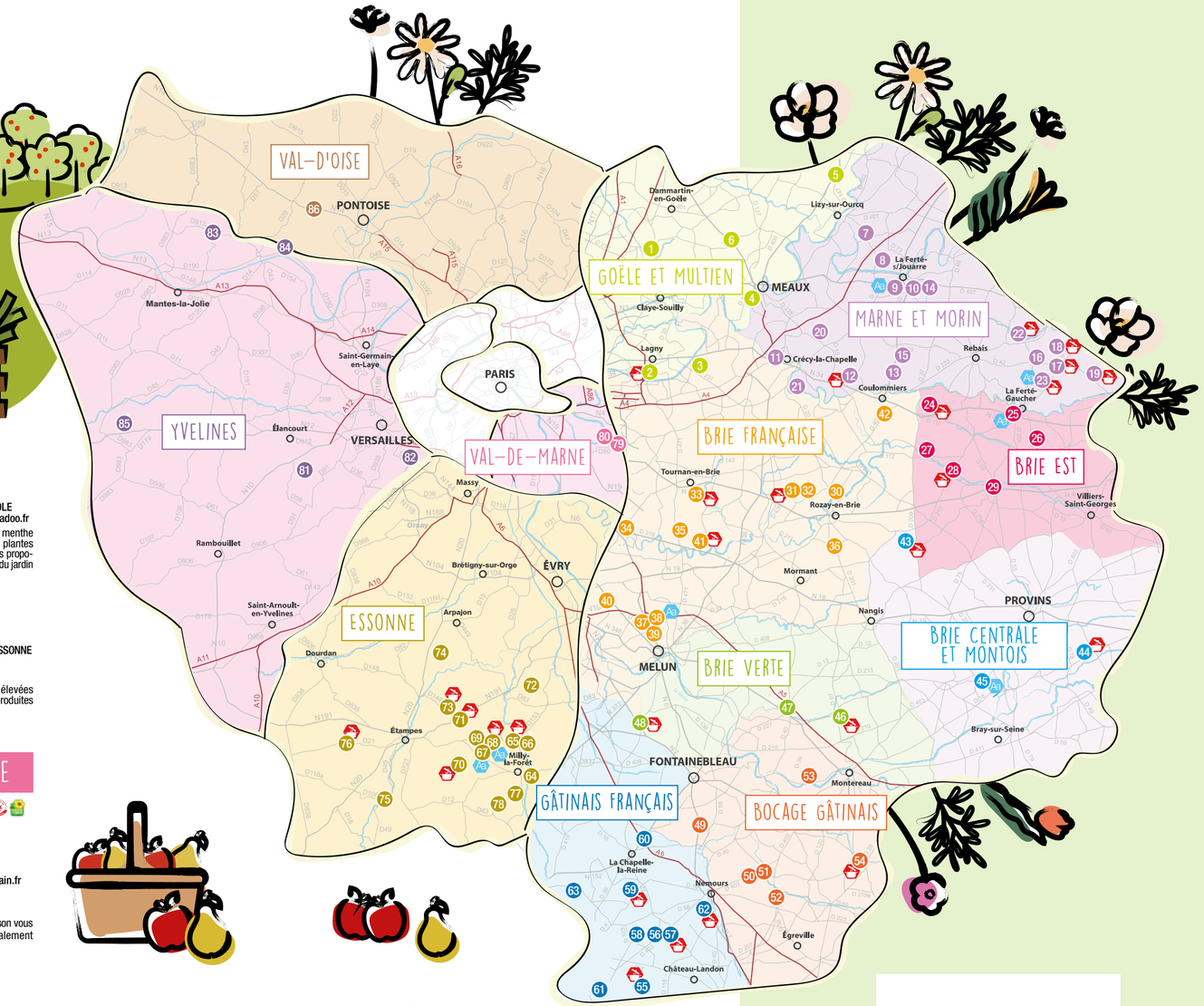
Ferme de Voisins - L'atelier M' pâtes,
Géraldine et Martial MARCHAUDON
91690 SAINT-CYR-LA-RIVIÈRE - 06 72 07 05 13
geralmar@wanadoo.fr
www.ateliermpâtes.wordpress.com

Horaires d'accueil : 10h-12h / 14h-18h. Venez découvrir notre atelier de production de pâtes au sein de notre ferme de Voisins. Vous comprendrez pourquoi elles ont un goût unique, notamment les fameuses pâtes au cresson de Méréville, qui ont eu « le prix du Terroir » de la région Île-de-France. Notre gamme compte aujourd'hui 7 produits (nature et aromatisés) !

76 SAFRAN, FARINE

Ferme des frères d'armes,
Eudes et Thibault COUTTE
2 ter rue de la mare - 91410 SAINT-ESCOBILLE
06 76 94 53 23 - scea.couttehoudouin@outlook.fr
lesfreresdarmes.91

Bienvenue sur notre ferme familiale ou nous sommes impatients de vous accueillir. Avec nos partenaires, nous vous ouvrons les portes pour vous faire visiter les lieux (tracteurs, silos, etc.) et vous faire participer à nos animations. Sur réservation, vous pourrez assister à des cours de pâtisserie (différents niveaux), déguster un repas fermier et local et participer à d'autres animations pour les grands et les petits. Sans réservation, retrouvez sur place un escape game pour les enfants, des courses d'orientation autour de la ferme (des prix à gagner), la ferme pédagogique, un marché fermier accompagné d'une découverte bien-être, la visite du musée unique & ludique « les héros du sud Essonne », d'autres activités surprises et un concert !…



77 PLANTES MÉDICINALES

Ferme du Clos d'Artois,
Alain BOSC BIERNE
4 rue de l'église - 91490 ONCY-SUR-ÉCOLE
06 70 10 34 62 - alain.bosc-bierne@wanadoo.fr

De 10h à 18h. Producteur notamment de menthe poivrée, venez vous laisser porter par les plantes médicinales que nous cultivons ! Nous vous proposons une visite de la ferme et la découverte du jardin des senteurs.

78 VOLAILLES

La volaille Prunaysienne,
Isabelle et Hervé HARDY
16 rue de la Vallée - 91720 PRUNAY-SUR-ESSONNE
lavolaillepruna ysienne@gmail.com
La volaille Prunaysienne

Venez découvrir un élevage de volailles élevées en plein air et nourries avec les céréales produites à la ferme !

VAL-DE-MARNE

79 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Les Vergers de Champlain,
Thibault et Marie SAUSSIER
RN4 - La Croix Saint-Nicolas
94510 LA-QUEUE-EN-BRIE
01 45 94 66 84 - info@vergersdechamplain.fr
www.vergersdechamplain.fr
vergersdechamplain94.drive-fermier.fr

Notre cueillette de fruits et légumes de saison vous propose des visites et animations spécialement préparées pour l'occasion !

80 LAIT D'ÂNESSE

Asinerie Francilianes,
Émilie ARTUS
86 rue des Bordes
94430 CHENNEVIÈRES-SUR-MARNE
06 61 59 12 12 - contact@francilianes.fr
www.francilianes.fr - www.teliane.fr
Asinerie Francilianes

Horaires : de 10h à 12h et de 14h à 18h. Venez faire une escapade gustative avec notre élevage d'ânesses laitières bio ! Venez goûter notre précieux lait d'ânesse, caresser et brosser nos ânes, plonger dans l'exposition sur notre animal favori, jouer et colorier en famille, accédez à notre boutique où l'âne est à l'honneur (savons, cosmétiques, jeux…). Rendez-vous à 11h, 14h et 17h pour les traites.

YVELINES

81 BOVINS VIANDE

Ferme de Champgarnier,
Didier DEMUYT
Rue de la Croix Mathurine
78320 LE MESNIL-SAINT-DENIS - 01 34 61 86 30
06 12 31 20 09 - demuytchampgarnier@gmail.com

Nous serons ravis de vous faire découvrir le soin que nous portons à notre petit troupeau de charolais. Vous aurez la possibilité de repartir avec de la viande fermière conditionnée sous vide en portion. Vous trouverez aussi l'huile de lin première pression à froid, l'huile de colza et les produits dérivés (savons, farines) issus de notre exploitation. Nos amis de « Âne en Vexin » proposeront des balades à dos d'âne et autres animations spéciales enfants, et vous retrouverez également chez nous « Ma ruche à la maison » et « Graines sauvages ».

82 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS, PRODUITS LAITIERS

La Ferme de Viltain,
Famille DUPRÉ - DES COURTILS
Chemin de Viltain - 78350 JOUY-EN-JOSAS
01 39 56 38 14 - secretariat@viltain.fr
www.viltain.fr - La Ferme de Viltain

Venez découvrir la Ferme de Viltain : son élevage de vaches laitières, sa cueillette et son marché sur le plateau de Saclay. Visitez librement la salle de traite et les étables à petits veaux : un balcon entièrement vitré permet aux visiteurs de suivre la traite en direct de 15h30 à 17h30. Nous vous attendons également dans notre cueillette pour vos récoltes de fruits et légumes de saison ainsi que dans notre marché où vous trouverez, entre autres, nos yaourts, faisselles, fromages blancs et jus de pomme.

83 VOLAILLES, FRUITS, LÉGUMES

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

Après le chant d'accueil de nos volailles fermières et festives, flânez près de nos étangs de pêche ou bien le long de nos parcelles de maraîchage : fruits (fraises et framboises) et légumes de saison (tomates, salades, radis, courgettes, pommes de terre…). Vous pourrez poursuivre votre visite en découvrant et dégustant nos délicieux produits : pâtés, rôtis, saucisses, brochettes de volaille… Nous vous préparons également notre jeu concours du panier garni !

84 CHAMPIGNON

Champignonnière des carrières,
Angel MOIOLI
Rue des carrières - 78740 ÉVECQUEMONT
angel.moioli@live.fr
Champignonnière Des Carrières

À quelques encablures de la petite couronne parisienne, nous cultivons des champignons depuis 3 générations ! Venez découvrir notre site de production qui offre aux champignons des conditions idéales de développement : vous y découvrirez notamment les champignons pleurote et shiitaké cultivés en agriculture biologique (départ des visites toutes les heures) !

85 CANARD GRAS

Ferme du Loup Ravissant,
Jeffrey VANHALST
3 route de Richebourg - 78550 BAZAINVILLE
01 34 87 69 65
contact@fermedulouprav issant.com
www.fermedulouprav issant.com

UNIQUEMENT LE SAMEDI. Nous vous faisons découvrir 30 ans de savoir-faire dans notre élevage de canards gras de plein air, avec lequel nous sommes fiers de vous régaler : foies gras, magrets frais et fumés, confits…

VAL-D'OISE

86 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Cueillette de Cergy,
Caroline, Louis et Thierry THOMASSIN
Le petit Champ - Route de Courcelles
95650 PUISEUX-PONTOISE - 01 34 46 11 21
cueillettecergy@orange.fr
www.cueillettedecergy.fr

Approvisionnez-vous en fruits et légumes frais et de saison dans notre cueillette ! Dégustation de jus de pomme au pressoir, de soupe de potimarron. Animation spéciale pour enfants : passez votre permis brouette !

REPAS DANS LES FERMES

Dans certaines fermes, vous pourrez déjeuner, voire dîner. Repas assis (sur réservation) ou petite restauration, de nombreux producteurs s'engagent à vous restaurer avec des produits issus de leur ferme ou des fermes franciliennes.

ATELIERS D'ARTISANS

Engagés auprès des agriculteurs pour la transformation et la vente des produits agricoles franciliens dans le cadre d'une relation équitable, les artisans qui participent à la Balade du Goût vous présenteront leurs ateliers. Acteurs impliqués dans la promotion des produits du terroir, ils ont à cœur, eux aussi et à leur manière, de vous faire découvrir l'agriculture locale !

LA BALADE DU GOÛT

25e ÉDITION 2022

SAMEDI 15 À PARTIR DE 14H
& DIMANCHE 16 OCTOBRE À PARTIR DE 11H

LES FERMES D'ÎLE-DE-FRANCE VOUS OUVRENT LEURS PORTES

POUR TOUT RENSEIGNEMENT :
Chambre d'agriculture de Région Île-de-France - 01 64 79 30 65
www.balade-du-gout.fr

BIENVENUE DANS NOS FERMES !

Les producteurs qui vous accueillent dans leur ferme vous font déguster leurs produits : cuisinés ou nature, vous pourrez goûter les productions de la ferme et découvrir des recettes 100 % fermières.

Retrouvez toutes ces informations sur le site :

www.balade-du-gout.fr

Accessible depuis votre smartphone

https://www.facebook.com/baladedugout/

PROFITEZ MIEUX DE VOTRE BALADE

EN SÉJOURNANT EN CHAMBRE D'HÔTES OU EN GÎTE À PROXIMITÉ DE VOTRE CIRCUIT !

Retrouvez les possibilités de séjour « Bienvenue à la Ferme » sur le site www.balade-du-gout.fr, dans « Organisez votre balade ».

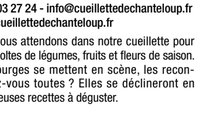
AGENCEZEBRA.COM

DÉGUSTATIONS DANS TOUTES LES FERMES :

Bienvenue à la Ferme est une marque qui propose de redécouvrir le bon goût et les plaisirs simples de la vie à la ferme. Avec près de 8 000 adhérents en France, prêts à vous accueillir, vous pouvez ainsi découvrir des produits locaux et vivre des expériences inoubliables à la ferme.

Produit en Île-de-France est la marque de reconnaissance de toute une région et de ses 8 départements. Créée et développée par le Conseil régional, elle porte les couleurs et les saveurs du territoire en rappelant et revendiquant l'origine du produit et son ancrage régional.

L'agriculture biologique est une agriculture qui n'utilise ni produit chimique de synthèse, ni OGM. Elle cherche à établir un système agricole de gestion durable.



4 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Ferme de Rutel,
Amélie et Raphaël DUJARDIN
Route de Rutel - 77124 VILLENOY
01 64 33 44 09 - contact@cueillettederutel.fr
www.cueillettederutel.fr

Aux portes de Meaux, venez vous-même cueillir vos fruits et légumes de saison : pommes, tomates, courges, carottes… nous vous attendons pour l'atelier pressage de pommes, les animations, des dégustations et les espaces ludiques pour les enfants !

5 GLACES FERMIÈRES

Les 3 Givrées,
Familles ANTOINE, BENOIST et MEHEUT
30 rue du Pré Gault - 77145 MAY-EN-MULTIEN
01 60 25 34 89 - les3givrees@gmail.com
www.les3givrees.fr

Trois couples d'agriculteurs, 55 vaches laitières de race Prim'Holstein, une ancienne vacherie devenue un laboratoire de transformation et un bon grain de folie : c'est ça Les 3 Givrées ! Nous nous sommes lancés à l'automne 2017 dans la fabrication de glaces fermières et de sorbets et serions ravis de vous faire découvrir ou redécouvrir notre univers givré ! L'équipe au complet sera présente pour vous faire visiter l'atelier de production et le magasin, et vous faire déguster vos coups de cœur parmi nos 40 parfums de glaces et sorbets.

6 FRUITS, LÉGUMES

Cueillette de Saint-Soupplets,
Delphine et Côme MAURICE
12 rue Maréchal Gallieni - 77165 SAINT-SOUPPLETS
06 82 92 44 13 - delphine.maurice2@wanadoo.fr
cueillette-saint-soupplets.jimdofree.com

Venez vous promener dans nos vergers et vous régaler en dégustant nos pommes, jus de pomme, pétillants de pomme… C'est avec plaisir que nous échangerons avec vous.

Marne et Morin

7 FROMAGES DE CHÈVRE, CIDRES, JUS

Les fromages de chèvre Moret,
Ferme de la Vallière,
Clément et Bertin MORET, Mathilde REYGROBELLET
59 grande rue - 77440 TANCROU - 09 50 35 22 69
lesfromagesdechevremoret@gmail.com
Les fromages de chèvre Moret

Toute l'équipe de nos 200 chèvres alpines vous attend pour une visite de nos nouveaux bâtiments en bois et pour une dégustation de nos fromages et de nos yaourts.

8 POMMES, POIRES, JUS

Les Vergers de Molien,
Bernard et Christophe OUDARD
24 rue Samuel Beckett - 77260 USSY-SUR-MARNE
01 60 22 13 07 - lesvergersdemolien@yahoo.fr
lesvergersdemolien

Nous produisons des pommes et des poires depuis 3 générations. Toute notre ferme se visite exceptionnellement le temps du week-end, jusqu'aux chambres froides qui veillent sur nos fruits… Pressage de pommes. Boutique. Présence d'un apiculteur, d'un producteur de champagne et d'un fromager.

9 FROMAGES - ARTISAN

Fromagerie Ganet,
Isabelle HEDIN
4 rue Cécile Dumez - 77640 JOUARRE
01 60 22 06 09 - fromagerieganot@yahoo.fr
www.fermes-brie.fr

Nous vous ouvrons les portes de nos caves d'affinage, où chacun de nos bries passe entre nos mains à une quinzaine de reprises, est retourné délicatement sur sa clayette en bois et déplacé d'une cave à une autre en fonction de ses besoins. À vous de choisir quel brie aura votre préférence en bouche. Vous pourrez déguster sur place nos petits cœurs à la crème.

10 SAFRAN, RHUBARBE

Ferme du Grand Balleau - Terre de Brie,
Émeline et Julien PICARD
Ferme du Grand Balleau - 77640 JOUARRE
09 51 96 86 92 / 06 64 11 75 18
safranterredebrie@gmail.com
www.grandballeauterredebrie.com

Rendez-vous dans notre ancienne ferme briarde typique, où nous cultivons en agriculture biologique du safran et de la rhubarbe. Nous serons ravis de vous accompagner dans nos parcelles de production, et de vous conter l'origine et les bienfaits de nos cultures ! Visite guidée le samedi et le dimanche à 14h. Vos papilles pourront choisir entre produits safranés, jus et confiture de rhubarbe !

SEINE-ET-MARNE :

GOËLE ET MULTIEN

1 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Cueillette de Compans,
P'tit Marché Gourmand - Famille RICHÉ
23 rue de l'Église et rue de Mitry
77290 COMPANS - info@cueillettedecompans.fr
www.cueillettedecompans.fr

Notre cueillette est l'endroit incontournable pour faire le plein de fruits et de légumes de saison (légumes à soupes : poireaux, carottes, pommes de terre - cucurbitacées : potirons, potimarrons, butternuts) et notre verger vous attend avec une grande variété de pommes ! Dégustation et découverte de différents légumes et fruits de saison sous des formes différentes.

2 PRODUITS LAITIERS, FROMAGES

Ferme de Saint-Thibault,
Brigitte BRODIER
80-82 rue Pasteur
77400 SAINT-THIBAULT-DES-VIGNES
01 64 30 65 20 / 06 81 55 36 05
brigitte.brodier@wanadoo.fr
www.ferme-de-saint-thibault.fr

Retrouvez Irina Red et ses 49 copines pour la traite à 16h30 et la dégustation de lait chaud comme de nos produits maison : yaourts, faisselles et fromages blancs, fromages et petits cœurs… Pressage de pommes et atelier cuisine vous attendent. Vous pourrez également vous restaurer de nos crêpes repas et/ou crêpes dessert, à vous de choisir, et si vous souhaitez compléter votre festin, les produits de la ruche de Franck vous attendent.

3 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Cueillette du Plessis de Chanteloup-en-Brie,
Marion et Thibault COZON
Rue de la Cueillette - 77600 CHANTELOUP-EN-BRIE
01 60 03 27 24 - info@cueillettedechanteloup.fr
www.cueillettedechanteloup.fr

Nous vous attendons dans notre cueillette pour vos récoltes de légumes, fruits et fleurs de saison. Nos courges se mettent en scène, les reconnaîtrez-vous toutes ? Elles se déclineront en savoureuses recettes à déguster.

11 LÉGUMES SECS, POIS CASSÉS, NOISETTES, HUILES, AGNEAUX

Ferme de Férolles,
Jean-Philippe HUYGHE
60 rue Charles Dullin - Hameau de Férolles
77580 CRÉCY-LA-CHAPELLE - 06 72 77 07 06
earlhuyghejp@orange.fr - www.fermedeferolles.fr

C'est l'histoire d'une passion que nous vous racontons aux pieds de nos noisetiers, sous le regard bienveillant de nos moutons Shropshire. Nous parlerons lentilles de toutes les couleurs, pois cassés et huiles parfumées de noisette, de colza torréfié, d'oeillette et de lin, et de notre engagement en agriculture de conservation. Vous passerez des nuits de rêve dans nos couettes en laine de moutons. N'hésitez pas à commander dès maintenant vos caissettes de viande d'agneau par téléphone !

12 ŒUFS

Le Chalet Goût'œufs,
Stéphane DARCHE et Vanessa GUERIN
105 rue de la Croix Saint-Claude
Les Parrichets - 77120 MOUROUX - 01 64 20 80 20
06 27 30 79 63 - stephane.darche@gmail.com
www.ferme-des-parrichets.fr

Après votre visite chez nous, vous retrouvez le bonheur simple mais essentiel des bons œufs à la coque et des mouillettes ! Nos poules pondeuses de plein air sont le centre de toutes nos attentions et nous manipulons chaque œuf avec le plus grand soin. N'oubliez pas de goûter notre rillette et notre crème aux œufs ! Notre traditionnel repas vous attend le dimanche midi sur réservation.

13 FARINE

Ferme de Chantemerle,
Anne et Éric GOBARD
77120 AULNOY - 01 64 03 32 36 / 06 28 19 60 01
contact@moulin-chantemerle.com
www.moulin-chantemerle.com

Production de farines bio issues des céréales cultivées sur la ferme. Vente de farines, biscuits et pâtes. Démonstration du moulin et dégustation de crêpes et biscuits. Marché de producteurs voisins (bières de Meaux, apiculteurs…).

14 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Cueillette de Nolongues,
Christophe et Claire-Marie CHARPENTIER
Ferme de Nolongue - 77640 JOUARRE
06 81 10 99 87 - christophecharp@wanadoo.fr
Cueillette de Nolongue

Nous vous emmenons pour une visite guidée dans notre verger à 15h les samedi et dimanche. Rencontre avec les pommes Melrose et Fuji qui se conservent tout l'hiver, et démonstration de taille hivernale pour les jardiniers éclairés ! Nous vous proposons de faire une dégustation de jus de pomme et jus de pomme pétillants dans le magasin de produits locaux à la ferme La Grange de Nolongues.

15 POMMES, POIRES, JUS

Les Vergers Saint-Germain,
Laurent LEGOUGE
17 rue de la Fontaine
77169 SAINT-GERMAIN-SOUS-DOUE
01 64 03 50 95 - legougelaurent77@gmail.com
Les vergers de Saint-Germain

Visite du verger (en cour de récolte, selon la météo), démonstration de fabrication de jus de pomme suivie de sa dégustation et accompagnée de pâtisseries maison.

16 APICULTURE

La Miellerie Véron,
Nathalie et Sébastien VÉRON
Le Fourcheret - 1 route de Sablonnières
77510 VILLENEUVE-SUR-BELLOT
06 71 47 04 22 - mielsveron@orange.fr
www.miellerie-veron.com

Qui dit abeille dit miel… mais aussi pain d'épices, nougats et autres douceurs de la ruche. Nous vous montrerons le savoir-faire de notre métier, vieux de 6000 ans… Et pour vos emplettes, notre ami vannier de Bellot vous conseillera pour choisir votre panier !

17 PÉPINIÈRES, CUCURBITACÉES

Jardin Pépinière « Le Point du Jour »,
Françoise et Christian BOUGNOUX
Le Point du Jour - 77510 VERDELOT
01 64 04 85 54 - francoise.bougnoux@wanadoo.fr
www.pepiniere-jardin.com - jardinlepointdujour

Échappée verte, rêverie ou bouffée d'oxygène garanties dans notre jardin remarquable ! Pour l'occasion, courges et racines de saison défileront pour le bonheur des yeux et des papilles… Dégustation de nos recettes. Nous accueillerons nos habituels partenaires : producteurs de volailles, confitures, artisan boulanger, maraîcher. Réservez votre pique-nique du terroir ! Visite guidée samedi et dimanche à 14h.

18 FRUITS

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

Suivez le fabuleux voyage de nos pommes franciliennes, depuis notre verger jusqu'à notre atelier de jus et de cidre ! Vous retrouverez nos jus, cidre, vinaigre, gelée de pommes et de cidre mais aussi nos champagnes. Nous aurons la présence habituelle de notre boulanger local avec ses pains et ses gâteaux aux pommes. La ferme « Le Mignon » nous proposera ses cochonailles et bien sûr son boudin aux pommes. Une balade en calèche vous sera proposée pour découvrir nos jeunes vergers.

19 GLACES FERMIÈRES

Ferme Brie'zon la glace,
Boris et Émilie GRYSPEERDT
16 rue des Vieux Prés, lieu-dit Laulinoue
77320 MONTDAUPHIN
06 07 49 58 41 - briezonlaglace@outlook.fr
www.briezonlaglace.com

Que vous soyez gourmands ou simplement par plaisir de découvrir des glaces aux goûts authentiques, venez nous rencontrer ! Nous vous attendons pour 2 journées découvertes de notre atelier glacier. Cette année nous vous proposons : food-truck dimanche midi (route 77), groupe de musique, petit marché de producteur, animation pour les enfants, nouvelle présentation « Notre ferme, son environnement et son impact ». Notre boutique de produits locaux sera ouverte pour satisfaire tous les gourmands. Les visites sont libres et nous serons présents pour répondre à vos différentes interrogations. En toute transparence nous partagerons notre travail, nos projets et toujours notre bonne humeur. Réservation de glaces possible sur notre site en ligne : app.simplementlocal.fr/briezonlaglace.

20 PRODUITS LAITIERS, FROMAGES, YAOURTS

Ferme de Mauperthuis,
Sylvie PAQUET et Aurore BOROWIEC
Ferme de Mauperthuis - 77580 SANCY
06 77 50 50 39 - paquet-sylvie@wanadoo.fr

Nous vous attendons dans notre ferme pour vous faire découvrir le quotidien d'une exploitation laitière à l'occasion d'une visite guidée. Vous pourrez déguster sur place nos yaourts nature et aux fruits, nos desserts lactés et nos fromages frais ainsi que d'autres produits locaux gourmands.

21 LÉGUMES

Ferme de Sainte-Avoye,
Coralie MOTTÉ et Pierre LABARRE
Ferme de Saint-Avoy
77163 DAMMARTIN-SUR-TIGEAUX
06 87 99 48 46 / 06 16 30 22 80

Pour la Balade du Goût, nous vous proposons une visite guidée du jardin ! Découverte de nos produits, légumes du jardin à la boutique ainsi que d'autres produits locaux. Éventuellement exposant de miel.

22 LÉGUMES

Le potager des Mirats,
Nicolas RUYSSEN
3 Les Mirats - 77510 SABLONNIÈRES
06 88 75 87 60 - lepotagerdesmirats@outlook.fr
Le-Potager-des-Mirats

Venez découvrir notre micro-ferme maraîchère bio en vous promenant entre nos planches de légumes et nos fruitiers ainsi que notre serre, guidés par le maraîcher. Conseils techniques, explications et recettes pourront être échangés. Vous pourrez également découvrir et déguster nos légumes bio de saison et acheter votre panier de légumes parmi ceux proposés. Le dimanche midi, un repas campagnard maison, composé de nos légumes et des produits uniquement locaux (viande, jus, fromage, pain, bière…), vous est proposé, sur réservation uniquement.

23 BISCUITS - ARTISAN

Les P'tits Rocs,
Nicolas ROCH et Sébastien PETIT
2 ferme Le Grand Hamel
77320 SAINT-BARTHÉLEMY
01 64 82 06 38 / 06 01 74 57 72
lesptitsrocs@gmail.com - www.lesptitsrocs.fr

Horaires : samedi après-midi de 14h à 18h, le dimanche de 11h à 18h. Venez à la rencontre des agneaux biscuiteurs, ils vous attendent à la ferme. Vous pourrez y déguster nos fameux biscuits les p'tits rocs ! Découverte de notre atelier de fabrication et visite libre de nos bergeries. Le dimanche midi, notre déjeuner du terroir vous sera proposé, dégustation de nos viandes labellisées les agneaux d'Île-de-France et de nos desserts biscuités (sur réservation uniquement).

BRIE EST

24 MOUTONS, VOLAILLES

Ferme La Bretonnière,
Caroline AUBERT-BENCIK et Jean-Claude WAGNY
Lycée et CFA de la Bretonnière
77120 CHAILLY-EN-BRIE
06 01 35 66 88 - Réservation possible :
caroline.aubert@educagri.fr
ou sur https://forms.gle/PcysvaJfWYg9gLXS9
Breto saveurs

Nous vous ouvrons les portes de notre ferme ! Venez y découvrir nos agneaux d'Île-de-France et nos poulets fermiers plein air. Plusieurs dégustations vous attendent… Animations pour les enfants et découvertes culinaires pour tous. Pour l'occasion, notre boutique à la ferme sera ouverte tout le week-end. Nous vous proposerons des caissettes de 1/2 agneau, poulets fermiers et pintades fermières. Restauration samedi et dimanche pour le déjeuner sur place ou à emporter (sur réservation de préférence) à partir de nos produits, le tout fait maison : cette année, une paella ! Réservation possible : caroline.aubert@educagri.fr. Paella et compote de pomme (thé ou café offert) : 15 euros pour les adultes, 8 euros pour les enfants de moins de 10 ans. Nouveauté 2022 : des producteurs locaux seront parmi nous…

25 SOUPES, CONFITS DE LÉGUMES, COMPOTES - ARTISAN

Conserverie de la Larnière,
Julien et Apolline MASSON
Ferme de la Larnière - 77320 LA FERTÉ-GAUCHER
06 82 00 46 48 - conserveriedelarniere@laposte.net
conserveriedelarniere

Horaires : samedi 10h-18h / dimanche 10h-18h. Rendez-vous à la ferme pour visiter notre atelier, nous partagerons notre amour des légumes locaux au travers de nos soupes, compotes, confits… ! Notre maître mot : éviter le gaspillage. Nous valorisons les fruits et légumes mal calibrés et les surproductions de nos maraîchers partenaires. Nous vous présenterons notre nouvelle activité : la production de courges et courges d'ornement qui vient compléter notre diversification. Nous exposerons notre matériel agricole. Nous papoterons de notre expérience autour d'une dégustation de nos produits et nous préparerons des activités pour les enfants.

26 PRODUITS LAITIERS

Ferme Sainte-Colombe,
Nicolas et Camille GRYMONPREZ
28 rue Sainte-Colombe - 77320 SAINT-MARS-VIEUX-MAISONS - 06 79 34 29 24
lafermesaintecolombe@yahoo.com
www.lafermesaintecolombe.com

Pour la Balade du Goût, (re)découvrez la ferme Sainte-Colombe avec les microfolies le samedi 15 octobre de 10h à 18h. Vous retrouverez des conférences sur l'art, des ateliers artistiques, des spectacles et une foule d'autres surprises ! Le dimanche, visites de la ferme dégustation de nos fromages et participation à la traite !

27 BOVINS VIANDE

EARL Blondel,
Isabelle et Régis BLONDEL
27 rue de la Chapelle - 77120 AMILLIS
06 15 66 05 07 / 06 15 34 15 35
regisblondel77@gmail.com EARL Blondel

Nous serons ravis de vous guider dans notre élevage de Charolaises à partir de samedi (13h30). Nous vous ferons déguster notre viande, nos saucisses de bœuf et cakes charolais. Sur place : Mélodie, productrice de mirabelles, vous proposera ses produits. Patrice vous fera goûter ses miels de Seine-et-Marne. Adeline avec ses créations (savonnerie artisanale et cosmétiques naturels). Pour les petits, tour de la ferme à dos d'âne. Petit jeu-concours.

28 PORCS, PRODUITS LAITIERS

Ferme de Moneuse,
Bruno VINCENT
77320 DAGNY - 01 64 04 61 26
accueil@gaec-lefevre.fr - www.ferme-moneuse.com

Accueil du public : 9h à 18h30. Bonjour veaux, vaches, cochons… Nous vous réservons des jeux, des jeux et encore des jeux ! Et la découverte de nos animaux, de nos délicieux produits laitiers et charcuteries fermières. Notre repas traditionnel vous attend sur réservation les samedi midi et dimanche midi.

29 FRUITS

Les Pommes d'Abit,
Valentin ABIT
Ferme du Colombier - Hameau Fortail
77320 BETON-BAZOCHES - 06 46 09 41 39
lespommesdabit@gmail.com
www.lespommesdabit.com

Nous vous proposons une visite libre selon vos envies dans notre verger. Dégustation de jus de pomme maison et découverte de variétés de pommes peu connues.

BRIE FRANÇAISE

30 FRUITS, LÉGUMES, FLEURS

Cueillette du Plessis de Lumigny,
Marion et Thibault COZON
Route de Lumigny
77540 LUMIGNY-NESLES-ORMEAUX
01 64 42 94 05 - info@cueillettedelumigny.fr
www.cueillettedelumigny.fr

Nous vous attendons dans notre cueillette pour vos récoltes de légumes, fruits et fleurs de saison. Nos courges se mettent en scène, les reconnaîtrez-vous toutes ? Elles se déclineront en savoureuses recettes à déguster.

31 VOLAILLES, ŒUFS, PORCS

Ferme du Moulin,
Valérie, Jean-Luc et Sébastien FISCHER
49 ferme du Moulin - 77610 MARLES-EN-BRIE
01 64 25 22 10 - contact@lafermedumoulin.fr
www.lafermedumoulin.fr

Nous vous invitons pour de nouvelles découvertes gustatives ! Retrouvez nos animations sur mesure pour petits et grands : chasse au trésor et jeux géants dans la paille. Venez rencontrer les animaux de la ferme : poules, poulets, cochons. Moult recettes vous attendent.

32 PÂTES, BOVINS VIANDE

Ferme de l'Échelle, Des pâtes briardes Épi c'est tout,
Adrien DE RIEUX et Virginie DÉTANTE
35 rue de l'Échelle - 77610 MARLES-EN-BRIE
06 09 27 90 74 - virginie.detante@gmail.com
www.despatesbriardes.fr

Nous vous révélons les secrets de fabrication de nos pâtes et vous découvrirez quelques-unes de nos vaches charolaises. Assistez à notre production de pâtes en direct le samedi de 10h à 12h30 et le dimanche de 14h à 17h. Un atelier « collier de pâtes » attend vos enfants. Et pour rester dans notre thème, des salades de pâtes sont au programme de nos dégustations. D'autres producteurs locaux seront également présents.

33 PRODUITS LAITIERS, BOVINS VIANDE, VOLAILLES

Ferme de Courcelles,
Véronique MAREK et Geoffroy BOUZONIE
Ferme de Courcelles - 77220 TOURNAN-EN-BRIE
06 83 19 67 62 - veronique.marek@wanadoo.fr
www.la-ferme-de-courcelles.fr

Promenez-vous dans notre ferme où vivent en harmonie vaches, chevaux, cochons et volailles ! Vous pourrez assister à la traite les samedi et dimanche à 17h30, et vous promener sur l'exploitation à poney. Nous vous proposerons des crêpes pour les gourmands ainsi que la dégustation de nos produits.

34 LÉGUMES, FLEURS, PLANTS, BOVINS VIANDE

Halles de Bougainville,
Simon CHARIOT
Ferme du Campus Bougainville - D319
77170 BRIE-COMTE-ROBERT
07 84 00 14 53 / 01 60 62 33 00
halles.bougainville@gmail.com

Venez déambuler dans notre ferme que vous pourrez découvrir lors de nos visites pédestres. Vous aurez également l'occasion de participer à nos ateliers de compositions florales. Sans oublier nos dégustations de viandes et de produits à base de légumes ! Il y en a pour tous les goûts !

35 FRUITS, LÉGUMES

Cueillette de la Grange,
Marc LEMARIÉ
Allée des Tilleuls - RD319 - 77170 COUBERT
01 64 06 71 14 - contact@cueillettedelagrange.fr
www.cueillettedelagrange.fr

Venez découvrir les saveurs d'automne ! Dégustation de frites de patates douces, de butternuts et de potimarrons. Dégustation des différentes variétés de pommes de notre production et du jus de pomme fabriqué sur place. Venez cueillir les fruits et les légumes dans le jardin !

36 BIÈRES

Brasserie Rabourdin,
Estelle et Hubert RABOURDIN
22 rue Lafayette - 77540 COURPALAY
07 77 99 54 49
exploitation@brasserierabourdin.com
www.brasserierabourdin.com

Samedi et dimanche : 10h-19h. Visite de la brasserie et présentation de la fabrication de la bière, en finissant par une dégustation gratuite !

37 POMMES DE TERRE

Ferme d'Éprunes,
Aymeric PROFFIT
77550 RÉAU - 01 64 88 43 01
www.ferme-eprunes.fr

Nous produisons des pommes de terre depuis 40 ans. C'est avec passion que nous vous ferons découvrir tous les secrets de ce tubercule. Découvrez tous les soins que nous lui apportons, de la récolte à l'ensachage. Vous pourrez également échanger avec nous, tout en dégustant nos frites maison. Nouveauté 2022 : présentation de notre distributeur automatique de produits locaux.

38 MACARONS - ARTISAN

Domaine des Macarons de Réau,
Famille HARMONY
Rue Frédéric Sarazin - 77550 RÉAU
06 06 72 85 82 - harmony@macarons-de-reau.com
www.macarons-de-reau.com

Ouverture le samedi 10h-18h et le dimanche 10h-18h. Artisans depuis 3 générations, nous vous dévoilons (presque tous) nos secrets de fabrication de nos macarons traditionnels à l'ancienne, craquelés et moelleux, lors de nos démonstrations samedi (11h-14h) et dimanche (11h-14h). Coquelicot de Nemours, Grand Marnier et bien d'autres, un véritable concentré d'Île-de-France ! Vos 5 sens seront tout aussi conquis lors de nos ateliers d'extérieur.

39 FRUITS, LÉGUMES

Cueillette de Voisenon - Ma ferme en boîte,
Bénédicte et Franck FOURNIER
51 rue des Écoles - 77950 VOISENON
01 64 38 07 46
contact@cueillettede-voisenon77.fr
www.cueillette-de-voisenon77.fr
www.mafermeenboite.fr
Ma ferme en boîte

Venez découvrir les légumes d'automne à la cueillette et dans notre boutique. Dégustations. Présence d'autres producteurs à la découverte de leur production. Jeu-concours organisé !

40 FRUITS, LÉGUMES

Cueillette de Servigny,
Luc SIGNOLLE
Ferme de Servigny - 77127 LIEUSAINT
01 64 41 81 09 - pointdeventeservigny@gmail.com
www.cueillettedeservigny.fr
Infos et horaires : www.cueillettedeservigny.fr

Venez à la Cueillette et dégustez nos recettes sucrées ou salées préférées… Promis, il y en aura pour tous les goûts ! Et toujours plein de saveurs, de fraîcheur et 100 % local… Les amateurs de citrouilles à sculpter sont les bienvenus !

41 PRODUITS LAITIERS

La Chalotterie,
Geoffroy CHAMPIN
Domaine de la Chalotterie - 77320 OZOUER-LE-VOULGIS (accès par l'intersection N36/D32)
06 89 03 40 16 - lachalotterie@orange.fr
www.lachalotterie.fr

Après deux années d'absence, nous réouvrons nos portes avec une gamme de produits laitiers revisités. Il y a bien sûr les classiques : crème, beurre, yaourt, faisselle… mais aussi les créations comme le Bri'Chon entre le brie pour sa croûte fleurie et le reblochon pour sa pâte souple et crémeuse. Pensez à votre glacière, car nous vous proposons des crèmes glacées originales. La ferme de Montgazon vous proposera pâtes et farine AB. Petite restauration disponible.

42 FARINE

Le Moulin du Grand Champ,
Alexandre LYON et Mélissa HERBETTE
4A Épieds - 77120 BEAUTHEIL-SAINTS
07 88 53 87 92 - tfde77@hotmail.com
Le Moulin du Grand Champ

Horaires : de 9h à 18h. Ferme familiale reprise par Alexande depuis 7 ans, en conversion bio depuis 2 ans. Depuis quelques mois, nous fabriquons de la farine T80 à partir de notre blé ! Venez découvrir nos animations autour de la farine et sa fabrication en direct. Nous vous ferons également visiter la ferme et son matériel.

BRIE CENTRALE ET MONTOIS

43 PRODUITS LAITIERS, FROMAGES

La Fromentellerie,
Yves de FROMENTEL
Ferme de Beaulieu - 77970 PÉCY
06 87 17 64 07 - lafromentellerie@gmail.com
www.ledomainedebeaulieu.com

Venez découvrir notre ferme de la Fromentellerie, notre vision de l'agriculture, notre élevage, notre passion. Nous vous initierons à notre démarche d'agriculture bio-holistique. Découvrez et dégustez nos produits, lait, yaourts, crèmes, fromages blancs, fromages… Ateliers et animations pour vos enfants. Petite restauration sur place.

44 MOUTARDE, BOVINS VIANDE

Patrice BOUDIGNAT
20 grande rue de Blunay - 77171 MELZ-SUR-SEINE
06 08 06 13 38 - patrice.boudignat@orange.fr

Entrez dans les secrets de la fabrication de la moutarde de Provins ! La visite de l'atelier sera suivie d'une dégustation. Nous vous attendons le samedi de 14h à 19h et le dimanche de 10h à 17h. Dîner-concert le samedi à partir de 20h.

45 PRODUITS LAITIERS - ARTISAN

La ferme de Sigy,
Ottman BEIROUK
RD62 - 77520 SIGY
09 88 28 41 77 - ferme.de.sigy@gmail.com
www.fermedesigy.fr

Robert, de la ferme de Villain, vous accueille près de ses vaches, puis nous prenons le relais pour une visite guidée de notre atelier où naissent nos yaourts nature et aromatisés, fromages blancs, fromages frais, crèmes desserts. Nous reconduisons avec nos amis du Jura la démonstration de la fabrication de fromage qui a tant plu l'an dernier !

BRIE VERTE

46 BOVINS VIANDE

Ferme de la Recette,
Pascale et Philippe DUFOUR
3 rue du Moulin Échou - 77830 ÉCHOUBOULAINS
01 64 31 81 09 - bienvenue@fermedelarecette.com
www.fermedelarecette.com

De 10h à 18h le samedi et le dimanche. Venez découvrir notre ferme, rencontrer nos vaches Blondes d'Aquitaine et leur éleveur : visites libres. À l'issue de votre visite, elles n'auront plus de secret pour vous. Le marché avec des producteurs voisins vous proposera une pause gourmande : charcuteries (samedi uniquement), produits laitiers, fromages fermiers, miels, huiles, farines, bières locales, vins, escargots, biscuits, cosmétiques et la viande de notre élevage (au détail sur place ou en caissette sur réservation). Tressage d'osier. Vous pourrez vous restaurer le samedi midi et le dimanche midi avec les plats proposés par les producteurs présents, notamment notre fameux burger fermier. Et pourquoi ne pas clôturer votre visite par une promenade en calèche ?

47 ESCARGOTS

Escargot de France Janic,
Francine et Pascal JANIC
Ferme de l'Écluse - 77830 PAMFOU
06 09 90 77 75 - escargotjanic@sfr.fr
www.escargotdefrancejanic.net

Suivez Pascal dans l'arène de ses bêtes à cornes lors de nos visites tout au long du week-end et venez déguster à la ferme une assiette de nos délicieux escargots garnis de beurre aillé et persillé et d'autres spécialités. Découvrez d'autres producteurs et artisans sur place, et pour les plus petits, des balades à poney vous seront proposées. Visites et horaires sur le site internet. Dégustation sur place, autres exposants.

48 FRUITS, LÉGUMES

Ferme Chaillotine,
Camille ALLARD et Laurentino DOS SANTOS
82 route de Paris - 77930 CHAILLY-EN-BIÈRE
06 83 99 90 35 - fermechaillotine

Bienvenue sur notre ferme ! Nous vous proposons cette année tout au long du week-end de venir à notre rencontre, visite de la ferme, ateliers divers sur inscription, marchés producteurs avec une dizaine d'exposants. Nous conclurons la journée samedi avec un spectacle, présence d'un food-truck. N'hésitez pas à aller sur notre page Facebook pour plus d'informations.

BOCAGE GÂTINAIS

49 APICULTURE

Délices de la ruche,
Clément, Anne et François HAMETTE
72 rue du Général de Gaulle
77780 BOURRON-MARLOTTE - 06 33 36 33 23
clement.hamette@orange.fr
www.miel-hamette.com

Comment extrait-on le miel des ruches ? Comment transformer le miel en douceur ? Fiers d'être la 5e génération d'apiculteurs, nous vous ouvrons notre atelier d'extraction de miel, de fabrication de nos pains d'épices, galettes et bonbons. Chez nous, tout est en dégustation, c'est le moment de tester nos miels coups de cœur : acacia, printemps, forêt, ou plus confidentiels : luzerne, tilleul…

50 FLEURS

Les Serres du Lunain,
Cindy, Claudine et Pascal VINCENT
1 route de Fontainebleau - 77140 NONVILLE
01 64 29 02 43 - scehdulunain@yahoo.fr
www.jardinerie-nonville.fr

Cindy, Pascal et Claudine vous ouvrent leurs portes des Serres du Lunain. Vous découvrirez le secret de beauté de nos plantes : nous mettons toute notre passion pour chacune d'entre elles, et ce, depuis leur plus jeune âge ! Partez à la découverte sensorielle et gustative des plantes aromatiques, laissez-vous bercer par ce voyage riche en saveur.

51 MOUTONS, PORCS, VOLAILLES

Ferme de la Nozaie,
Adrien, Romain, Christine et Marc PLOUVIER
6 route de Montereau - 77140 NONVILLE
01 64 29 06 31 - marcplouvier@wanadoo.fr
www.la-nozaie.com

Nous vous embarquons pour un tour passionnant, au gré de nos élevages de volailles bio, de moutons bio chouchoutés dans notre bergerie et de porcs se prélassant dans la paille ! Vous serez incollables, notamment sur l'alimentation de nos animaux, produite sur place à partir de nos céréales bio. Christine vous concocte quant à elle moult dégustations de terrines. En présence de Bernard Périchon, apiculteur à Dormelles.

52 POMMES, JUS, CIDRES, CONFITURES, MOUTONS, BOVINS VIANDE

Ferme du Fourchet,
David et Anne TOURTE et la famille
6 bis rue du fourchet - 77710 NANTEAU-SUR-LUNAIN
01 64 29 06 74 - fermedufourchet@orange.fr

Nos moutons (Southdown) et vaches (Aubrac) n'attendent que vous ! Nous vous invitons bien sûr à cœur de vous faire (re)découvrir nos cidres, jus de pomme et vinaigres, et des dégustations de divers produits. Démonstration de pressage à l'ancienne de pommes !

53 FLEURS

Champêtre, Ferme Florale des Bords de Seine,
Isabelle CHANCLUD
Ferme de Chauchien
77130 LA GRANDE-PAROISSE - 07 86 42 57 63
bonjour@champetre-fermeflorale.fr
www.champetre-fermeflorale.fr

Nous vous invitons à venir découvrir notre ferme florale et notre production de fleurs locales et de saison en Agriculture biologique samedi de 14h à 18h et dimanche de 11h à 18h. Parce que les fleurs c'est beau à regarder, c'est bon à sentir et c'est aussi bon à déguster, nous vous proposons une promenade guidée à la découverte des fleurs produites sur notre parcelle de 5 000 m² samedi et dimanche à 14h30 et à 16h30. Atelier « Beaux-arts sucrés », peinture avec des pigments naturels sur biscuits le samedi après-midi avec Rockzane (artiste peintre à Avon) et Élodie (Atelier sucré d'Élo à Noisy-sur-École). Atelier confection de couronnes végétales le dimanche après-midi. Nous aurons le plaisir d'accueillir nos voisins et amis, producteurs, artisans et artistes locaux qui vous proposeront : miel, pâtisseries, chocolats, produits cosmétiques, peintures, artisanat… Vente sur place de bouquets de fleurs de saison.

54 AUTRUCHES

L'Autruche Rieuse,
Sylvette ROBERT
1 grande rue - 77940 MONTMACHOUX
01 60 96 29 49 - 06 18 03 87 21
autruche.rieuse@free.fr
www.autrucherieuse.com

Éleveurs d'autruches, de nandous et d'émeus, nous vous proposons des visites guidées à 15h et 16h (samedi et dimanche) ! Dégustation des produits d'autruche. Restauration les midis. Samedi soir : restauration à thème. Sur réservation impérative. Présence d'un producteur de miel et de confitures. Remorque food-truck où seront proposés des repas rapides (sandwich, burger et crêpes salées et sucrées).

GÂTINAIS FRANÇAIS

55 BIÈRE DU GÂTINAIS

Bière La Gâtine, « Des champs d'orge à la Bière »,
Marie-Noël, Jean-Claude, Caroline,
Marie HUREAU et Odile COLLUMEAU
6 hameau de Pilvernier - 77570 MONDREVILLE
**06 81 07 77 99 - 77