



# GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX en circuit court et en vente directe

2024-2025



# EDITO

En Morvan, l'agriculture a toujours joué un rôle majeur dans le façonnage du territoire (paysages), de l'économie et des liens sociétaux et sociaux. Au sein du Parc naturel régional du Morvan, la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs s'est engagée dans un Projet Alimentaire et Agricole Local en 2022 intégré au Projet Alimentaire Territorial du Pays Nivernais Morvan et soutenu par le Plan de Relance.

C'est dans ce cadre qu'elle propose ce guide des producteurs alimentaires en vente directe ou en circuit court sur son territoire. Il s'agit de présenter un panel représentatif de la diversité des savoir-faire agricoles locaux.

Aussi, nous souhaitons remercier les femmes et les hommes qui œuvrent, au quotidien, à maintenir une agriculture paysanne respectueuse des hommes et des paysages du Morvan contribuant ainsi à la qualité de vie des habitants et des visiteurs de notre territoire.

La plupart d'entre eux nous proposent des produits élaborés avec la conviction profonde que l'accès à une alimentation saine est à la base de la résolution de nombreux défis environnementaux que notre génération et les générations à venir devront relever.



Si ce guide ne prétend pas à l'exhaustivité et se cantonne aux productions de notre territoire, il va sans dire que les territoires limitrophes contribuent au rayonnement de nos producteurs grâce à leurs foires et marchés où ils ont toute leur place.

Nous adressons enfin à tous ces producteurs, nos vœux de réussite, et souhaitons que soient nombreux celles et ceux qui les rejoindront dans les années à venir, pour rendre effectif le droit, pour tous sur nos territoires ruraux, à l'accès à une alimentation saine, durable et soutenable.

Aussi, la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs est heureuse de renouveler son guide des producteurs locaux commercialisant leurs produits en circuit court (vente à la ferme, à la boutique ou sur marché), en vous en présentant cette année 42 d'entre eux, et leurs productions aussi diverses que les fruits et les légumes, les viandes et les poissons, les fromages et les produits laitiers, les miels et les confitures, les pains et les biscuits, les boissons, ...

Bonne dégustation !



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'René Blanchot', written in a cursive style.

**René BLANCHOT**

Président de la communauté de communes  
Morvan Sommets et Grands Lacs



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Patrice Joly', written in a cursive style.

**Patrice JOLY**

Membre du bureau en charge de l'agriculture

Directeurs de la publication : René  
BLANCHOT et Patrice JOLY  
Rédaction et conception : service  
agriculture de la communauté de  
communes.  
Mise en page : service communication  
Impression en 2 000 exemplaires  
Imprimeur : CIA Graphic, 58320  
Pougues-les-Eaux  
Crédits photos : CCMSGL et producteurs  
du guide

# LE SOMMAIRE



## FRUITS, LÉGUMES & PLANTES p6 à 11

- 1 - LA FERME DU BOUÉJO
- 2 - LE CHAMP DES GUETTES
- 3 - LA PETITE FERME
- 4 - CIOCIARA
- 5 - LES LÉGUMES DE VINCENT
- 6 - TRAPI TRAPAN
- 7 - EARL DUCHATEAU
- 8 - HERBALUNE
- 9 - L'HERBARIUM D'EPONA \*
- 10 - DAN DE LION
- 11 - LES JARDINS DE LA DAME DU LAC



## FROMAGES & PRODUITS LAITIERS p16

- 1 - LE CHAMP DE LA FONTAINE
- 2 - CHÈVRERIE DE PALAIZOT



## CONFITURES p24 à 25

- 1 - LES CONFITURES DU POTAGER
- 2 - L'ANDRESIENNE
- 3 - L'ALCHIMISTE \*



## PAINS & BISCUITS p 28 à 29

- 1 - FOURNIL MOULIN NEUF
- 2 - LA FOURNÉE \*
- 3 - BISCUITS GROBOST



## MIEL & PRODUITS DÉRIVÉS p12 à 15

- 1 - KESKINIDES VIRGINIE
- 2 - LE RUCHER DE L'ÉCOLE
- 3 - FERME APICOLE LES MARCHANDS
- 4 - LA REINE MORVANDELLE
- 5 - LES RUCHERS DU MORVAN
- 6 - GAEC DE LA ROSERAIE
- 7 - VOLPI APICULTEURS



## VIANDES & POISSONS p17 à 23

- 1 - FERME DE LA FONTAINE AUX GUEUX
- 2 - VINCENT MARTIN
- 3 - GAEC BREUGNOT-SY
- 4 - GAEC DE LA VELLE \*
- 5 - LES AGNEAUX DU PLESSIS
- 6 - GAEC DE L'ECORCHIEN
- 7 - LA FERME DE LA PIROTTE \*
- 8 - VINCENT BERLO
- 9 - FERNAND DUSSERT
- 10 - TERRINES DU MORVAN
- 11 - LES PISCICULTURES DU MORVAN
- 12 - LE MOULIN DE TALA



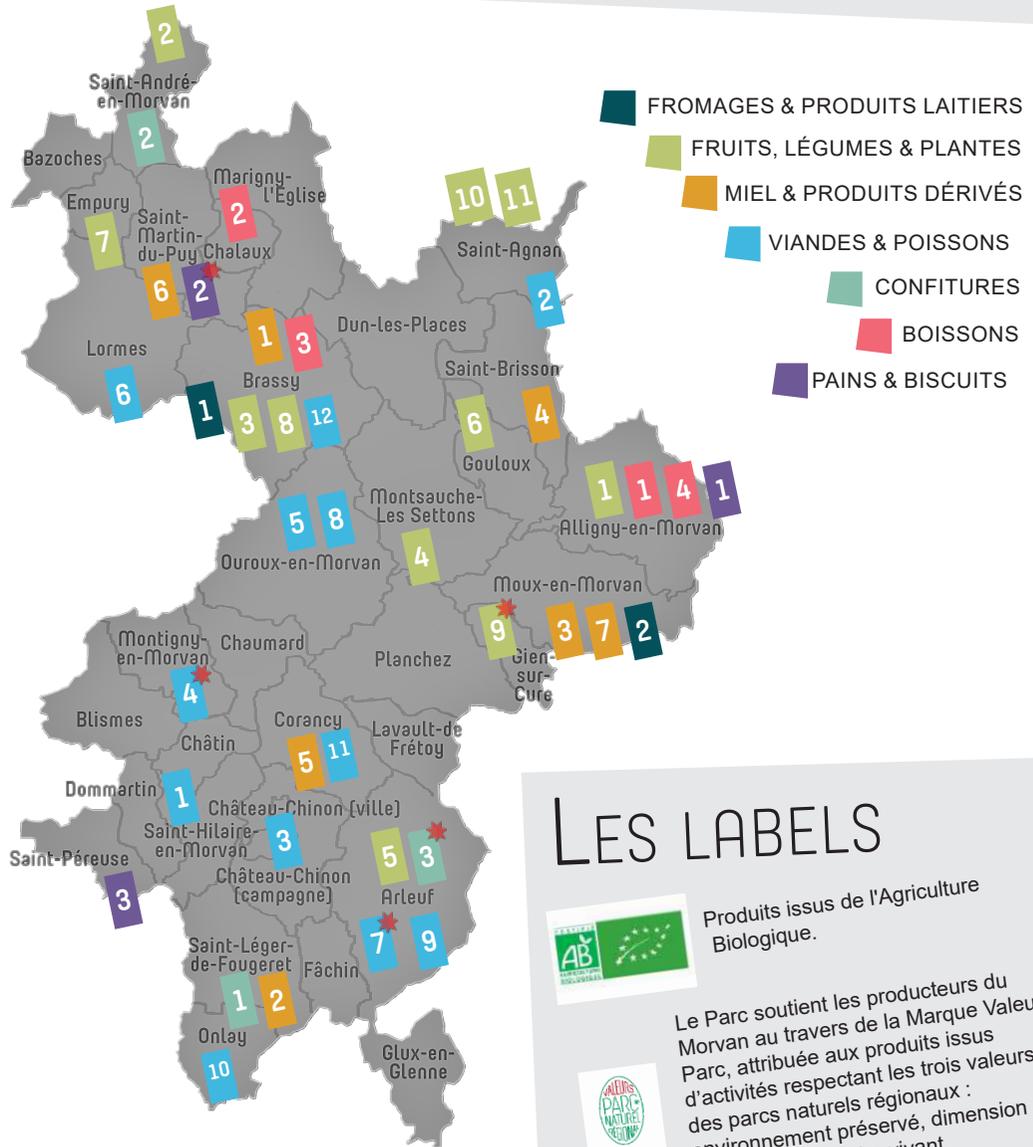
## Boissons p26 à 27

- 1 - LES RACINES DU FEUFOLLET
- 2 - DE BUISSONS ET DE PIERRE
- 3 - TIPSIP
- 4 - B COMME BIÈRE



## LES MARCHÉS & ÉPICERIES MOBILES p 30 à 31

# LA CARTE DES PRODUCTEURS



★ Nouveau : les producteurs qui ont intégré le guide en 2024

## LES LABELS



Produits issus de l'Agriculture Biologique.



Le Parc soutient les producteurs du Morvan au travers de la Marque Valeurs Parc, attribuée aux produits issus d'activités respectant les trois valeurs des parcs naturels régionaux : environnement préservé, dimension humaine et territoire vivant.



Garantit que les pratiques agricoles préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement.

1



Céline HOUDE et  
Eric FEDOROFF  
Beaumont

58230 Alligny-en-Morvan

07 84 02 19 28

[contact@fermedubouejo.com](mailto:contact@fermedubouejo.com)

[www.fermedubouejo.com](http://www.fermedubouejo.com)

## LA FERME DU BOUÉJO



- **Légumes de saison**

Installés à Alligny-en-Morvan, Céline et Eric produisent toute l'année une grande variété de légumes de saison à la ferme du Bouéjo. On y trouve notamment des spécialités anciennes ou locales comme le « Bouéjo », ce gros haricot sec à la peau fine et à la chair légèrement sucrée. Maraîchers de conviction, à la ferme du Bouéjo, tout est bio !

### VENTE SUR MARCHÉ

**Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir (un vendredi sur deux de janvier à mi-avril, les semaines impaires)**

**Paniers de saison à l'AMAP de Saulieu le mardi au centre social de 17h45 à 19h (inscription sur [saulimap21@gmail.com](mailto:saulimap21@gmail.com))**

2



Renaud FOUQUET  
11 chemin de Vézelay  
Urbigny-le-bas

58140 Saint-André-en-Morvan

06 82 00 75 38

[lechampdesguettes@laposte.net](mailto:lechampdesguettes@laposte.net)

## LE CHAMP DES GUETTES



- **Légumes de saison**
- **Plants de légumes**

Implanté à Saint-André-en-Morvan depuis 2017, Renaud cultive sur une surface à taille humaine des légumes de saison, en plein champ et sous serres, disponibles d'avril à fin décembre. Jardiniers amateurs, vous trouverez également au Champ des Guettes des plants pour agrémenter votre potager d'été : tomates, aubergines, poivrons, courgettes, concombres, melons et courges.

### VENTE SUR MARCHÉ & À LA FERME

**Marché d'Avallon, d'avril à décembre, le samedi matin**  
**Vente directe à la ferme le vendredi soir**

3



Valentine CUILIER et  
Antonio CAMERINO  
Meulois  
58140 Brassy

07 67 66 79 53

[lapetiteferme@lilo.org](mailto:lapetiteferme@lilo.org)

<https://lapetiteferme-morvan.fr>

## LA PETITE FERME



- Légumes de saison
- Petits fruits
- Shiitakes

Valentine et Antonio ont posé leurs valises il y a quelques années à Meulois, un hameau de Brassy, où ils produisent dans leur petite ferme des légumes de saison. Curieux et innovants, ils n'hésitent pas à faire découvrir à leurs clients des légumes rares ou oubliés et se sont récemment lancés dans la production de shiitakes et de petits fruits. Ils proposent également un gîte à la ferme.

### VENTE SUR MARCHÉ

**Marché de Brassy le mardi soir de 17h à 19h**  
**Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin**

4



Déborah RICCI  
La Faye

58230 Montsauche-Les Settons

07 67 80 63 50

[ciociarafruitsetlegumes@gmail.com](mailto:ciociarafruitsetlegumes@gmail.com)

Facebook :

[Ciociara Fruits et légumes](#)

## CIOCIARA



- Légumes de saison

Déborah a décidé de se lancer dans le maraîchage naturel dans le but de proposer des légumes de qualité et surtout avec du goût, cultivés naturellement. L'entreprise à taille humaine est en constante évolution, comme les saisons !

### VENTE À LA FERME

**Vente à la ferme le samedi matin de 9h à 12h, selon les saisons (à vérifier sur facebook)**

5



Vincent PAILLOT  
58430 Arleuf

06 82 51 92 94

[leslegumesdevincent@gmail.com](mailto:leslegumesdevincent@gmail.com)

Instagram :

[leslegumesdevincent](https://www.instagram.com/leslegumesdevincent)

## LES LÉGUMES DE VINCENT



- **Légumes de saison**
- **Herbes aromatiques et fleurs**

Producteur de légumes en Agriculture Biologique depuis 2014, récemment installé sur la commune d'Arleuf, Vincent travaille sur sol vivant une surface à taille humaine, qui préserve la biodiversité. Pour ravir vos papilles et vos yeux, il vient d'étendre sa production aux herbes aromatiques et aux fleurs avec lesquelles il propose des bouquets.

### VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Vente directe sur demande - Vente aux collectivités  
Marchés locaux selon la production**

6



Marie RANCILLAC  
Les Chons  
58230 Gouloux

[marierancillac@laposte.net](mailto:marierancillac@laposte.net)

## TRAPI TRAPAN



- **Plantes aromatiques et médicinales**

Découvrez les aromates, tisanes, macérats huileux, hydrolats et eaux florales produits à partir d'une grande variété de plantes médicinales ou aromatiques. Une soixantaine de plantes sont cultivées en Agriculture Biologique tandis qu'une dizaine sont récoltées localement en sauvage dans le Morvan. La distillation des plantes se fait dans un alambic en cuivre, avec l'eau de source de la vallée, en respectant la concentration d'1kg de plantes par litre produit.

### VENTE SUR MARCHÉ ET EN BOUTIQUE

**Marché de Saulieu le 1<sup>er</sup> samedi du mois  
Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le 2<sup>ème</sup> samedi du mois  
Offices de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon  
Vente par correspondance possible**

7



Vincent DUCHATEAU  
Hameau Breugny  
58140 Empury

07 76 54 12 51  
[vt.duchateau@gmail.com](mailto:vt.duchateau@gmail.com)

EARL DUCHATEAU



• **Bulbes et pistils de safran de souche Quercy**

Vincent a créé un projet de production de safran notamment à destination de l'industrie des cosmétiques et des compléments alimentaires. Il produit du safran et des bulbes de safran de souche Quercy en Agriculture Biologique à Empury. Possibilité également d'acheter des bulbes (uniquement fin juin) et pistils directement à la ferme.

**VENTE SUR COMMANDE**

Sur réservation obligatoire en appelant le  
07 76 54 12 51 ou sur le site [www.safran-bio-morvan.fr](http://www.safran-bio-morvan.fr)

8



Anne PERIN  
2 route de la Grand Borne  
58140 Brassay

06 25 46 11 72  
[herbalune@gmail.com](mailto:herbalune@gmail.com)

HERBALUNE



- **Tisanes, sirops, confitures, compotes, tartinades, condiments, huiles aromatisées, vinaigres, mélanges aromatiques, potages, müsli, sorbets (sur commande), etc.**

Herbalune, née en 2020, est le fruit d'une passion pour la nature et ses saveurs. Les produits sont composés pour l'essentiel de plantes sauvages comestibles et goûteuses glanées très raisonnablement au fil des saisons, dans une nature saine, à proximité de l'atelier de transformation. Plébiscitée par la maison Loiseau, Herbalune lui fournit les plantes sauvages comestibles fraîches que vous retrouverez à sa table.

**VENTE SUR MARCHÉ, SUR PLACE ET EN BOUTIQUE**

**Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin**  
**Office de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon**  
**Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan**  
**Boutique de la maison du parc à Saint-Brisson**  
**Boutique de l'Abbaye de la Pierre qui Vire à St-Léger-Vauban**  
**Grenier Paysan à Moulins-Engilbert**  
**Vente à domicile sur rendez-vous et par correspondance**

9



Camille OUDRY  
La Coupe Lyonnet  
58230 Gien-Sur-Cure

06 65 09 17 88

[contact@herbarium-epona.fr](mailto:contact@herbarium-epona.fr)  
<https://herbarium-epona.fr>

## L'HERBARIUM D'EPONA

- Tisanes
- Baumes
- Cosmétiques naturels
- Savons traditionnels sans soude caustique

Installée à La Coupe Lyonnet, Epona est herboriste indépendante depuis 2018. Elle démarre son activité en travaillant avec des plantes locales issues de récoltes sauvages, elle s'installe enfin en tant que paysanne productrice en 2024. Venez découvrir ses "potions" qui sont autant de gourmandises de saison, à savourer sans modération. Epona propose aussi des baumes et onguements, des savons sans soude caustique, etc.

### VENTE SUR MARCHÉ, SUR PLACE ET EN LIGNE

**Boutique en ligne**

**Marché d'Alligny-en-Morvan tous les vendredis soir  
d'été, un vendredi sur deux en hiver**

**Vente sur place sur rendez-vous**

10



Lucile ROUMIER  
Les Gueniffets  
58230 Saint-Agnan

06 75 52 70 64

[dandelion.cie@gmail.com](mailto:dandelion.cie@gmail.com)  
[www.tisanedandelion.fr](http://www.tisanedandelion.fr)

## DAN DE LION



- Tisanes
- sels aromatisés

Lucile a repris l'activité de Chloé Fourcault en janvier 2024. Dan de lion c'est plus d'une trentaine de plantes cultivées et une quinzaine d'autres récoltées en sauvage. Fleurs, plantes aromatiques ou médicinales, qui sont lentement séchées à l'atelier afin de conserver couleurs et saveurs avant d'être soigneusement associées pour être consommées sous forme de tisanes ou de sels aromatisés. Un régal pour les sens.

### VENTE SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

**Boutique en ligne**

**Office de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon**

**Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan**

**L'échoppe des figuiers à Avallon**

**Au coin Bio à Saulieu**

**La quarréenne à Quarré-les-Tombes**

**Vente directe à l'atelier-séchoir le mercredi de 13h30 à 15h30 et le dimanche de 16h à 18h30**

11



Les Gueniffets  
58230 Saint-Agnan

09 88 28 14 43

[lesjardinsdeladamedulac@lavache.com](mailto:lesjardinsdeladamedulac@lavache.com)  
<https://lesjardinsdeladamedulac.fr>

## LES JARDINS DE LA DAME DU LAC



### • Plans de légumes et de fruitiers

Situées au pied du lac de Saint Agnan, les pépinières de La Dame du Lac produisent des végétaux selon les méthodes agro-écologiques : 0% de pétrole et 100% d'huile de coude. Vous y trouverez des aromates, plants de légumes dont une large gamme de tomates anciennes et des variétés de fruitiers anciens et locaux parfaits pour la mise en place de vergers conservatoires ainsi que des petits fruits, si bien adaptés au terroir morvandiau.

### **VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE**

**Marché de Saulieu le samedi matin**

**Marché de Quarré-les-Tombes le dimanche matin**

**Vente à la pépinière sur rendez-vous**

1



Virginie KESKINIDES  
La Montée  
58140 Brassy

06 52 42 04 92  
[virginie.keskinides@free.fr](mailto:virginie.keskinides@free.fr)

## KESKINIDES VIRGINIE



- Miel
- Pollens
- Propolis
- Vinaigre de miel

Virginie propose une belle gamme de miels et de produits issus de ses 9 ruchers situés à quelques kilomètres les uns des autres. Pas besoin de transhumance pour ses abeilles domestiques qui restent tout au long de l'année en pays morvandiau. Pays d'élevage, de prairies et de bocage, le Morvan offre un environnement favorable aux insectes qui butinent des fleurs sauvages du printemps jusqu'à l'automne.

### VENTE SUR MARCHÉ ET EN BOUTIQUE

Marché de Mhère - Restaurant de Mhère  
Boutique du Carrouège au carrefour de Vauclair  
Boulangerie de Montreuillon

2



Virginie et William GAY  
Solo  
58120 Saint-Léger-de-Fougeret

03 86 85 09 47  
[contact@lerucherdelecole.fr](mailto:contact@lerucherdelecole.fr)  
[www.lerucherdelecole.fr](http://www.lerucherdelecole.fr)

## LE RUCHER DE L'ÉCOLE



- Miel
- Confiseries
- Pains d'épices

Bergers des abeilles au cœur des monts du Morvan depuis deux générations, Virginie et William proposent des miels issus de l'exploitation ainsi qu'une gamme de produits finis à la ferme (pains d'épices, nougats, pastilles, sucettes, savons...) destinés aux épicuriens. Concours général agricole 2024 sur les miels Parc naturel régional du Morvan, médaille d'argent pour le miel d'acacia, médaille de bronze pour les fleurs sauvages des monts du Morvan et médaille d'argent sur le miel de sarrasin.

### VENTE SUR MARCHÉ, EN BOUTIQUE ET À LA FERME

Marché de Château-Chinon le samedi matin  
La halle des paysans à Saint-Saulge  
Marché couvert Carnot à Nevers le vendredi et samedi matin  
Offices de tourisme : Settons, Lormes et Château-Chinon  
Vente à la ferme du lundi au jeudi de 9h à 17h et le  
vendredi de 9h à 12h

3



Ard et Joyce VAN DEN BERG  
Les Marchands  
58230 Moux-en-Morvan  
06 72 07 82 64

## FERME APICOLE LES MARCHANDS



- **Miel**

Depuis 2017, Ard et Joyce construisent et réfléchissent leur ferme apicole à taille humaine « Les Marchands » avec toujours la même ambition : proposer un miel récolté dans l'écoute de la nature et le respect de la biodiversité. Le couple utilise l'énergie solaire pour faire fondre la cire et a conçu un vélo-centrifugeur qui lui permet d'extraire le miel à la force des mollets. Chaque pot de miel a un goût différent en fonction de l'année et du climat mais surtout du lieu de récolte.

### **VENTE EN BOUTIQUE ET À LA FERME**

**Aux quatre Heures Morvandelles à Moux-en-Morvan**  
**L'idéal café à Montsauche-Les Settons**  
**Vente en vrac à la ferme dans vos propres**  
**contenants en août et septembre, sur rendez-vous**

4



Didier GAUMONT  
Route d'Alligny  
58230 Saint-Brisson

07 85 53 94 74  
[avatar5821@orange.fr](mailto:avatar5821@orange.fr)

## LA REINE MORVANDELLE

- **Miel**

Passionné depuis l'adolescence d'apiculture, Didier Gaumont devient professionnel en 2016. Le Morvan est son terrain de prédilection. Il nomme sa ferme apicole « La Reine Morvandelle » en hommage à *Apis Mellifera Mellifera*, plus connue sous le nom d'abeille noire, race très ancienne d'abeille domestique présente en Morvan et particulièrement adaptée aux climats montagnards.

### **VENTE SUR MARCHÉ ET À DOMICILE**

**Marché de Montsauche-Les Settons le jeudi soir**  
**Marché nocturne des Settons en période estivale**  
**Marché de Quarré-les-Tombes le dimanche matin**  
**Vente à domicile sur RDV**

5



Dominique et Jean-Jacques  
COPPIN  
Le Port de l'Homme  
D37  
58120 Corancy

03 86 78 02 43

[ruchers.du.morvan@wanadoo.fr](mailto:ruchers.du.morvan@wanadoo.fr)  
[www.ruchers-du-morvan.fr](http://www.ruchers-du-morvan.fr)

## LES RUCHERS DU MORVAN



- Miel
- Pain d'épices
- Produits de la ruche
- Produits du terroir
- Gâteaux bourguignons

Cette exploitation apicole est une institution du Morvan, puisqu'elle existe depuis 1977. Les Ruchers du Morvan produisent une large gamme de miels issus de l'Agriculture Biologique. A la miellerie, vous trouverez des miels et trésors de la ruche, du pain d'épices et des gâteaux bourguignons ainsi que des produits du terroir. L'Ecomusée de l'abeille situé sur le site de la ferme propose une passionnante découverte du métier d'apiculteur et de la vie de la ruche.

### VENTE SUR PLACE ET EN BOUTIQUE

**Boutique ouverte toute l'année :**

**De septembre à décembre et de mars à juin, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h (15h le dimanche) à 18h**

**De janvier à février : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h**

**De juillet à août : du lundi au samedi de 9h à 19h, le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h.**

**Offices de tourisme : Settons et Lormes**

6



Patricia et Frédéric DELIN  
Vézigneux  
58140 Saint-Martin-du Puy

06 78 59 98 32  
[abeille058@gmail.com](mailto:abeille058@gmail.com)

## GAEC DE LA ROSERAIE



- Miel

Les abeilles de Patricia et Frédéric produisent une grande variété de miels, issus d'un butinage dans une nature préservée. Plébiscités par les amateurs du secteur, leurs miels sont simplement excellents : acacia, ronces, toutes fleurs de printemps et d'été, trèfle, forêt, sapin... Il n'y a pas à tergiverser, la délicatesse des arômes est incontestablement au rendez-vous.

### VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Marché de Clamecy le samedi matin**  
**Vente par correspondance et sur place sur RDV**

7



Isabelle et Jean-Louis VOLPI  
58230 Moux-en-Morvan

06 03 17 08 20  
[volpi.geisler@orange.fr](mailto:volpi.geisler@orange.fr)

## VOLPI APICULTEURS

---

- **Miel de fleurs du Morvan**

Passionnés par les abeilles depuis de nombreuses années, Isabelle et Jean-Louis sont installés depuis 2012 à Moux-en-Morvan. Toutes les ruches de ces apiculteurs récoltants sont situées dans le Parc naturel régional du Morvan, car " Ici, on ne tire pas sur les fleurs, elles poussent toutes seules ! ". La biodiversité sauvage du Morvan leur permet de récolter différents nectars tout au long de la saison apicole. Pour eux, chaque pot de miel reflète une part de l'identité morvandelle.

### **VENTE SUR MARCHÉ**

**Marché de Corbigny le vendredi matin**  
**Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir**  
**Marché de Lormes le samedi matin**  
**Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin**

1



Christine PECASSE  
58140 Brassy

03 86 26 62 55

[champdelafontaine.brassy@gmail.com](mailto:champdelafontaine.brassy@gmail.com)

[www.champdelafontaine.com](http://www.champdelafontaine.com)

## LE CHAMP DE LA FONTAINE



### • Fromages et yaourts

Éleveuse de brebis corses en Agriculture Biologique, dans le hameau de La Montée à Brassy, Christine fabrique des produits laitiers issus du lait de ses brebis. L'établissement qui dispose d'un gîte, transforme également le lait des vaches en provenance directe de l'Abbaye de la Pierre qui Vire. Sur son étal, yaourts et différentes sortes de fromages dont la fameuse Cabrache, une tomme 100% morvandelle, labellisée par le Parc naturel régional du Morvan.

### VENTE SUR MARCHÉ

**Marché de Brassy le mardi soir**

**Marché de l'Huis Dupin à Gâcogne le samedi matin**

2



Hélène LEBAS  
Palaizot  
58230 Moux-en-Morvan

03 86 79 46 90

[contact@chevrerie-de-palaizot.fr](mailto:contact@chevrerie-de-palaizot.fr)

[www.chevrerie-de-palaizot.fr](http://www.chevrerie-de-palaizot.fr)

## CHÈVRERIE DE PALAIZOT



### • Fromages de chèvre, yaourts & fromage blanc

La chèvrerie de Palaizot produit une large variété de fromages de chèvre tous plus succulents les uns que les autres : frais, demi-sec, sec ou cendré ; petit Ternin type camembert ; yaourts et fromage blanc... Venez découvrir ces délicieux produits laitiers issus d'un petit élevage de chèvres alpines, de fin mars à novembre. Ensuite les chèvres sont en congé maternité.

### VENTE DIRECTE ET EN BOUTIQUE

**Marché de Moux-en-Morvan le mercredi**

**Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir**

**Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin**

**Vente directe à la chèvrerie le samedi toute la journée  
ou sur RDV**



1



François BOUCHOUX  
Ferme de la Fontaine aux  
Gueux, Champcheur  
58120 Saint-Hilaire-en-Morvan

06 87 13 81 88

## FERME DE LA FONTAINE AUX GUEUX

- **Viande de bœuf en caissette de 10 kilos**

La Ferme de la Fontaine aux Gueux, située à Champcheur à Saint Hilaire-en-Morvan, est une petite exploitation à taille humaine et une pionnière de la vente directe ! François propose depuis plus de 20 ans de la viande bovine charolaise ou limousine, en caissettes de 10 kilos composées de viandes à griller et viandes à braiser.

### VENTE À LA FERME

**Vente directe à la ferme du lundi au dimanche sur réservation**

2



Vincent MARTIN  
Les Marins  
58230 Saint-Agnan

06 88 76 03 85

[viandebiodumorvan@gmail.com](mailto:viandebiodumorvan@gmail.com)

[vincenmartin@orange.fr](mailto:vincenmartin@orange.fr)

## VINCENT MARTIN



- **Viande de bœuf**
- **Viande de porc**

Vincent propose de la viande en Agriculture Biologique conditionnée sous vide et vendue au détail sur les marchés ou par colis de 5kg à réserver d'avance. Vous trouverez des morceaux à griller, à mijoter ou transformés selon le type de viande : escalope, grillade, steak, entrecôte, bourguignon, rôti, sauté, saucisse... Le producteur vous propose également du jambon persillé, du pâté de tête, des rillettes ou de la terrine de campagne au marc de bourgogne.

### VENTE EN BOUTIQUE

**Vente à la Ferme de Preney à Saulieu sur RDV au  
06 88 76 03 85**

**AMAP de Saulieu**

**En période estivale : point de restauration et vente de viande dans le bourg de Saint-Agnan**



3



François BREUGNOT et  
Karine SY  
1 Chemin de la Fontaine  
d'Amour  
58120 Château-Chinon  
Campagne

06 19 82 14 53  
[gitesdegravillot@orange.fr](mailto:gitesdegravillot@orange.fr)

## GAEC BREUGNOT-SY

- **Viande de bœuf et de veau**

François et Karine sont la quatrième génération d'agriculteurs. Depuis les années 2000, ils se sont spécialisés dans la production de viande limousine. Bienheureux sont ces bovins qui jouissent des grands espaces du Morvan et s'alimentent dans un système 100% herbe. La ferme de Rangleau, qui dispose également d'un gîte, propose de la vente directe de bœuf et de veau en caissettes de 9 à 12 kilos ainsi que des steaks hachés surgelés vendus par lot de 3 kilos.

### VENTE À LA FERME

**Vente directe à la ferme sur réservation**

4



Franck SEGUINIER  
302 Chemin de Velle  
58120 Montigny-en-Morvan

06 87 44 71 57



## GAEC DE LA VELLE



- **Viande de bœuf en caissette**

Le Gaec de Velle est une exploitation familiale qui propose de la viande de Charolaise. Ses animaux sont élevés au cœur du Parc naturel régional du Morvan dans un cadre agréable sur les rives du lac de Pannecièrre. L'élevage extensif s'inscrit dans de nombreuses démarches agro-écologiques, bénéficie de la Marque Valeurs du Parc depuis 2012, du Label Rouge et de l'IGP Charolais de Bourgogne.

### VENTE À LA FERME

**Vente directe à la ferme sur réservation**



5



Fanny et Maxime GUILLIEN  
GAEC des Randonneurs  
Le Plessis  
58230 Ouroux-en-Morvan

07 86 97 47 63

Facebook :

GAEC des randonneurs

## LES AGNEAUX DU PLESSIS

### • Viande d'agneau

Installés en 2021 au Plessis à Ouroux-en-Morvan, Fanny et Maxime reprennent une exploitation bovine de 200 hectares et décident de se diversifier dans la production de viande d'agneau. Si une part de la production est destinée à alimenter une coopérative d'éleveurs en Label Rouge, une autre est destinée au circuit court afin que les jeunes éleveurs puissent entretenir un lien direct avec les consommateurs. La production saisonnière de viande tient au fait que les ovins sont en système 100% herbager. Vous retrouverez donc Fanny et Maxime sur les marchés de mai à octobre.

### VENTE SUR MARCHÉ

**Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin**

**Marché de Montreuilon le 1er vendredi du mois**

**Marché de Corbigny le vendredi matin**

6



Jocelyne, Héléne et Nicolas  
VOLKAERT  
L'écorchien  
58140 Lormes

03 86 22 52 45

[jean-luc.volkaert@orange.fr](mailto:jean-luc.volkaert@orange.fr)

## GAEC DE L'ECORCHIEN



- Viande d'agneau
- Volailles

Le GAEC de l'Ecorchien est une entreprise familiale bien ancrée dans le Parc du Morvan et bénéficie de la Marque Valeurs du Parc depuis 2004. Ici point d'élevage intensif, on prend soin du bien-être animal et des paysages caractéristiques du Morvan.

L'Ecorchien vous propose de l'agneau, du poulet, de la pintade et des cannettes de barbarie toute l'année. Pour les poules, dindes, chapons et poulardes, il faudra attendre les fêtes de fin d'année.

### VENTE SUR MARCHÉ ET À LA FERME

**Marché de Corbigny le vendredi matin**

**Marché de Lormes le samedi matin**

**Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin**

**Vente à la ferme sur réservation**

**Possibilité de livraison pour les professionnels  
(commander avant midi le mardi)**



7



Charlotte DELÉCHENAU  
La Pirotte  
58430 Arleuf

06 77 39 75 02

[cdelechenault@gmail.com](mailto:cdelechenault@gmail.com)

Facebook : La ferme de la  
Pirotte

## LA FERME DE LA PIROTTE

- **Viande de porc Duroc**
- **Produits transformés**

C'est avec émotion que vous avez pu suivre sur le facebook de la ferme les aventures de Nadine, jolie truie Duroc, qui a mis au monde de beaux petits porcelets nés et élevés en plein air ! Les petits cochons ont fini de grossir et les premiers fruits de cette toute jeune exploitation sont désormais à la vente : caissettes de 10 kg, carcasses ou demi-carcasses, vente de porcs sur pieds, produits transformés ou morceaux au détail.

### VENTE À LA FERME

**Vente directe à la ferme sur rendez-vous**  
**Marché d'Alligny le 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> vendredi du mois**

8



Vincent BERLO  
58230 Ouroux-en Morvan

06 82 42 54 35

[vincent.berlo@orange.fr](mailto:vincent.berlo@orange.fr)

## VINCENT BERLO

- **Viande de porc et rôtissoire**

Le jovial Vincent ne rate pas une occasion pour vous fournir de quoi organiser les barbecues indispensables à vos journées d'été. Pas de panique, en hiver, il a de quoi vous faire mijoter un bon petit salé. Il pratique une boucherie charcuterie à l'ancienne qu'il vend sur les marchés : viande de porc, saucisson sec ou à l'ail, boudin, bouchée à la reine. L'offre de Vincent est complétée par sa rôtissoire de poulets. N'hésitez pas à aller à sa rencontre si vous souhaitez organiser un méchoui. Il fait tout maison !

### VENTE SUR MARCHÉ

**Marché de Brassy le mardi**

**Marché de Moux-en-Morvan le mercredi (mars à décembre)**

**Marché de Montsauche-Les Settons le jeudi soir (avril à octobre)**

**Marché de Montreuillon le 1<sup>er</sup> vendredi de chaque mois**

**Marché de Mhère tous les vendredis sauf le 1<sup>er</sup> du mois**

**Marché d'Alligny le 2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> vendredi du mois**

**Marché d'Ouroux-en-Morvan le dimanche matin**



9



Fernand DUSSERT  
6 allée de Sombreffe  
58430 Arleuf

[www.fernand-dussert.fr](http://www.fernand-dussert.fr)

## FERNAND DUSSERT



### • Jambons du Morvan, saucissons et pavés

A Arleuf depuis 1903, la Maison Dussert sèche et affine des jambons du Morvan, des saucissons et des pavés qu'elle vend dans toute la région. La matière première provient d'élevages situés en Bourgogne-Franche-Comté et pour certains produits très spécifiques, d'élevages de porcs plein air du Morvan. La régularité des nombreuses médailles obtenues au concours Général Agricole lui a permis de recevoir un Prix d'Excellence en 2019.

**VENTE EN LIGNE**

10



19 Route d'Autun  
58370 Onlay

03 86 84 33 66

(Onlay)

03 80 78 78 00

(Château-Chinon)

[contact@asabatier.fr](mailto:contact@asabatier.fr)

## TERRINES DU MORVAN

### • Conserves

C'est à Onlay que sont produits les terrines, tartinables, crémeux, plats cuisinés mais aussi une gamme de produits de charcuterie comme le fameux jambon persillé. Toute la gamme, en conserves de verre, est présente dans de nombreuses épiceries fines de la région. Des approvisionnements locaux permettent de signer une gamme « pur porc plein air du Morvan ».

**VENTE DIRECTE EN BOUTIQUE**

**Vente directe au magasin d'usine à Onlay et au magasin de Château-Chinon (1 bis Rue Diderot) le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 8h à 12h et de 14h à 17h**



11



5 route du port de l'homme  
58120 Corancy

03 86 85 14 34  
[expl.chateau-chinon@educagri.fr](mailto:expl.chateau-chinon@educagri.fr)

## LES PISCICULTURES DU MORVAN



- **Traites arc-en-ciel, truites fario et saumons de fontaine**

Au moulin de Corancy et à la pisciculture de Vermenoux, on forme les futurs pisciculteurs du pays. Les piscicultures du Morvan ont une production variée : truites arc-en-ciel, truites fario et saumons de fontaine. Vendus entiers, sous-vide, en filets, fumés ou en conserves (rillettes, mousses, veloutés, paupiettes), venez régaler vos papilles.

### VENTE EN BOUTIQUE ET SUR MARCHÉ

**Vente à la boutique de Corancy le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h.**  
**Marché de Château-Chinon le 1<sup>er</sup> et 3<sup>ème</sup> samedi du mois**  
**Foire de Moulins-Engilbert le 1<sup>er</sup> mardi du mois**  
**Foire de Corbigny le 2<sup>ème</sup> mardi du mois**

12



Moulin de Tala  
58140 Brassy

03 86 22 22 61  
[acaradiscus@orange.fr](mailto:acaradiscus@orange.fr)

## LE MOULIN DE TALA

- **Traites arc-en-ciel**

Le Moulin de Tala, situé à Brassy vous accueille de mars à octobre. Cette pisciculture créée en 1964 et rouverte en 1993 s'est spécialisée dans l'élevage de truites arc-en-ciel. Un espace de 3 hectares est mis à disposition pour venir pêcher en famille ou entre amis, dans une ambiance détendue et verdoyante. Le Moulin de Tala vous propose également de la vente au détail pour emporter chez vous de bons poissons fraîchement pêchés. Si vous préférez ne rien faire, l'espace restauration, vous permet de venir déguster les produits de la pisciculture.

### VENTE AU RESTAURANT

**Réservation conseillée, ouverture de mars à octobre de 8h à 18h**



## LES ARTISANS BOUCHERS ET CHARCUTIERS

---

### Blismes

**BOUCHER-CHARCUTIER LEBEAU**

Le bourg

### Château-Chinon

**BOUCHERIE PASQUELIN**

1 rue Saint-Christophe

### Château-Chinon

**GAUDRY MICHELINE - CHARCUTERIE TRAITEUR**

25 place Saint-Romain

### Lormes

**CHARCUTERIE DU MORVAN MACADRÉ PÈRE ET FILS**

10 rue Paul Barreau

### Montsauche-Les settons

**LA GRANGE À LOUP - BOUCHERIE CHARCUTERIE COMMERCE**

Lac des Settons - La Faye

### Moux-en-Morvan

**AU QUATRE HEURES MORVANDELLES - CHARCUTERIE COMMERCE**

Le bourg

### Planchez

**BOUCHERIE CHARCUTERIE BUSIN TRAITEUR**

8 place de la Résistance



1



Marie-Pierre SULEM  
1994 route de Poiseux  
58120 Saint-Léger-de-Fougeret

06 49 93 42 02  
03 86 78 12 71

[lepotagersucre1@gmail.com](mailto:lepotagersucre1@gmail.com)

## LES CONFITURES DU POTAGER

---

- **Confitures artisanales**

Plus connues dans nos contrées sous l'appellation du « Potager sucré », cette entreprise familiale a été créée il y a plus de 30 ans par Jacques SULEM. Désormais, c'est Marie-Pierre qui élabore les délicieuses confitures dans une bassine en cuivre de 20 litres. Parmi les 32 variétés proposées vous trouverez notamment de grands classiques qui raviront vos papilles : cassis, abricot, orange... Du sucre, des fruits et pour quelques-unes un peu de pectine de fruit, et c'est tout !

### VENTE EN BOUTIQUE

**Grenier Paysan, Comptoir gourmand et boulangerie Guérin à Moulins-Engilbert**  
**Petit casino et Galeries Morvanelles à Château-Chinon**  
**Jardineries du Terroir à Autun**  
**Boutiques Bernard LOISEAU**  
**Produits du terroir, Isabelle Laly à Autun**  
**Le Petit monde de Sylvie à Charrin**  
**Les Prairies Gourmandes à Luzy**  
**La Cave Saint-Louis à Corbigny**

2



Willy PONCET  
58140 Saint-André-en-Morvan

06 03 33 01 19  
[willyponcet@live.fr](mailto:willyponcet@live.fr)  
[landresienne.com](http://landresienne.com)

## L'ANDRESIENNE

---

- **Confitures artisanales**

Des confitures traditionnelles et originales fabriquées dans le Parc naturel régional du Morvan. Des fruits, des fleurs, des plantes, du vin, cuits au chaudron de cuivre, en petites quantités, sans colorant ni conservateur. De la poudre d'algues 100% naturelle en guise de gélifiant. Voilà ce que l'Andresienne vous propose pour le plus grand plaisir de vos papilles

### VENTE EN BOUTIQUE

**Relais Vauban à Bazoches**  
**Proximarché à Montsauche-Les Settons**  
**La grange à Ioup, La Faye à Montsauche-Les Settons**

3



## L'ALCHIMISTE



- **Confitures artisanales**
- **Crème de châtaignes**
- **Compotes**
- **Jus de fruits, sirops, vinaigres**
- **Kastafé**

Les productions de l'Alchimiste sont artisanales, élaborées avec le plus grand soin, principalement à partir des productions de ses vergers (au-delà des exigences du bio et en développant des techniques agricoles innovantes telle que l'agroforesterie) et de glanage dans la nature. Les confitures sont élaborées en petites séries et cuites au chaudron de cuivre, avec juste ce qu'il faut de sucre, des compositions de fruits originales et/ou des épices rares qui en font des expériences gustatives que vous ne retrouverez nulle part ailleurs. Membre du syndicat des producteurs et transformateurs de marron du Morvan, en partenariat avec le Parc Naturel Régional du Morvan. Jérôme travaille à la revalorisation de la « Filière Châtaigne du Morvan » en proposant des recettes originales (6 crèmes de châtaignes). Il est également l'inventeur du Kastafé (café de châtaigne - modèle déposé).

Jérôme CAILLOT  
Voucoux  
58430 Arleuf

06 62 52 26 39

[lalchimiste.voucoux@laposte.net](mailto:lalchimiste.voucoux@laposte.net)

Facebook : L'Alchimiste de Voucoux

Instagram : @lalchimiste.voucoux

### VENTE EN BOUTIQUE ET SUR MARCHÉ

**Marchés locaux sur tout le sud Morvan et nivernais**

**Local Paysan à Luzay**

**La halle des paysans à Saint-Saulge**

**Les Gourmandises à Châtillon-en-Bazois**

**Au Petit Goût Thé à Saint-Honoré-les-Bains**

1



Maële LE NARVOR  
Les Champs du Parc  
58230 Alligny-en-Morvan

[lesracinesdufeufollet@laposte.net](mailto:lesracinesdufeufollet@laposte.net)

## LES RACINES DU FEUFOLLET

---

- **Cidre, jus de pomme, vinaigre et chouchen**

Les Racines du Feufollet ont vu le jour en 2021. En attendant que les vergers plantés en 2019 soient suffisamment productifs, les pommes sont récoltées à la main chez des producteurs bio du pays d'Othe (nord Bourgogne). Elles sont ensuite transformées à Alligny-en-Morvan en différents produits : cidre, jus de pommes, vinaigre et chouchen.

### VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir de 17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janv à mi-avril)**

**Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan**

**Bistrot du Parc à Saint-Brisson**

**Marché de Saulieu un samedi sur deux**

**Commandes ponctuelles via [saulimap21@gmail.com](mailto:saulimap21@gmail.com)**

**Sur place : uniquement sur RDV**

2



Pierre FAVARON  
Le Pont  
58140 Chalaux  
  
03 86 22 64 60

## DE BUISSONS ET DE PIERRE

---

- **Apéritifs à base de vin**

Rien de tel qu'un petit apéritif, élaboré en suivant des recettes familiales et traditionnelles, du Morvan principalement, pour se mettre du baume au cœur ! Ces boissons à base de vin, avec en moyenne 17° d'alcool, sont élaborées à partir de plantes sauvages, cueillies localement en forêt ou dans les traces : châtaignier blanc, épine rouge, griottier, noyer blanc ou rouge, sureau, acacia, prunelle. Attention, certaines références peuvent ne pas être disponibles si la récolte a été mauvaise.

### VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Vente sur les marchés de producteurs du Morvan  
ou sur commande**

**Livraison possible selon la quantité**



3



Robin  
9 rue des écoliers  
58140 Brassy

[bonjour@tipsip.fr](mailto:bonjour@tipsip.fr)  
[www.tipsip.fr](http://www.tipsip.fr)

Instagram : @tipsipbrewing  
07 56 84 40 48

## TIPSIP

- **Bière**

Robin a ouvert sa micro-brasserie à l'été 2021 et propose des bières modernes aux goûts marqués ainsi que beaucoup de recettes éphémères. Dans son podcast «Brasseurs» il raconte toutes les étapes de cette aventure. Vous avez également la possibilité de visiter la brasserie et de découvrir le processus de fabrication de la bière en réservant sur son site.

### VENTE EN BOUTIQUE ET EN LIGNE

**Vente à la boutique du mercredi au vendredi**  
**Office de tourisme : Les Settons et Lormes**  
**Musée des nourrices à Alligny-en-Morvan**  
**Marché de Brassy le mardi de 17h à 19h**

4



Philippe DUCHARNE  
Fetigny  
58200 Alligny-en-Morvan

06 85 67 69 02  
[www.bcommebiere.com](http://www.bcommebiere.com)

## B COMME BIÈRE

- **Bière**

Simplicité, qualité, circuit-court, partage et convivialité : c'est avec ces valeurs que B comme Bière est née et vous propose des bières simples et légères, avec des céréales de Côte d'Or et des houblons produits à la brasserie. Avec un nouvel équipement, une production dédiée aux particuliers, une vente directe à la brasserie et sur les marchés avoisinants, B comme Bière se concentre sur ce qui fait sa force : ses clients proches.

### VENTE SUR MARCHÉ ET SUR PLACE

**Marché d'Alligny-en-Morvan les vendredis soir de**  
**17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janvier**  
**à mi-avril)**  
**Marché de Saulieu le samedi matin**  
**Vente à la brasserie sur RDV**

1



Elen et Joseph VEIL  
2 route de l'Etang neuf  
58230 Alligny-en-Morvan

03 86 78 47 60  
[fournilmoulinneuf@gmail.com](mailto:fournilmoulinneuf@gmail.com)  
[www.fournilmoulinneuf.com](http://www.fournilmoulinneuf.com)

## FOURNIL MOULIN NEUF

### • Pains et viennoiseries

Elen et Joseph sont aux commandes d'un fournil traditionnel où flotte une odeur de bon pain au levain. Pain de campagne, pain aux graines et tourte de seigle, tous jouissent d'une excellente conservation. Les plus gourmands y trouveront de délicieuses brioches parisiennes ou la fameuse brioche Babka, aux noisettes et au chocolat. Pour les amateurs de salé, dégustez sans hésiter leurs gougères et bretzels.

### VENTE SUR MARCHÉ ET AU FOURNIL

**Marché de Brassy le mardi de 17h à 19h**  
**Marché d'Alligny-en-Morvan le vendredi soir de 17h30 à 19h30 (un vendredi sur deux de janv à mi-avril)**  
**Au fournil, le lundi et le jeudi de 16h à 19h**

2



## LA FOURNÉE

- Pains au levain
- Brioches / Far / Viennoiseries
- natures et spéciaux
- Pizzas

Nicolas et Emmanuelle ont créé leur activité de boulange en 2008 : pain au levain, cuit dans un four à bois. Après quelques années à Brassy, la Fournée est installée en 2011 à Saint-Martin-du-Puy. Petit fournil engagé, ils sont membres du collectif « Bread and Roses / Du Pain et des Roses » qui rassemble une dizaine de personnes autour d'un four à bois mobile et solidaire, pour faire du pain accessible à tous quels que soient leurs moyens financiers, parce que le pain, c'est un aliment de base qui se partage !

Nicolas et Emmanuelle  
PETITDIDIER  
5 route du Crescent – Vésigneux  
58140 Saint-Martin-du-Puy

06 89 05 61 86  
[fournildelaroseaie@orange.fr](mailto:fournildelaroseaie@orange.fr)

### VENTE EN BOUTIQUE ET AU FOURNIL

**Au fournil, le vendredi de 17h30 à 20h (l'idéal est de commander le mercredi avant 18h)**  
**L'Échoppe des Figuiers à Avallon, le samedi de 9h à 13h**

3



**Biscuits GROBOST**  
 Coeurty  
 58110 Saint-Péreuse  
 03 86 84 44 33

## BISCUITS GROBOST

- **Biscuits à la cuillère**

L'histoire familiale débute en 1902. Eugène GROBOST, pâtissier à l'hôtel Carlton à Cannes, met au point une recette inimitable de biscuits à la cuillère pour laquelle il obtient une médaille d'or et une mention hors concours. En 1990, Frédéric, l'arrière-petit-fils, alors cuisinier à l'Elysée s'installe à Saint-Péreuse et, animé de la même passion, relance l'activité de fabrication de biscuits à la cuillère avec un seul mot d'ordre : l'excellence ! L'usine appartient désormais à l'entreprise Saint-Michel.

### VENTE À LA BOUTIQUE DE L'USINE

**Vente à la boutique de l'usine du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h**

## LES BOULANGERS & PATISSIERS

### Arleuf

LES REVES D'HONORÉ - Route d'Autun

### Brassy

BOULANGERIE DE BRASSY - Le bourg

### Château-Chinon

BOULANGERIE DU BOULEVARD - 30 Bd de la République

### Dun-les-Places

AU P'TIT DÉLICE - Rue du 26 Juin 1944

### Lormes

BOULANGERIE VERMELIN - Rue Porte Fouron  
 CHEZ PÈTRE - 19 place François Mitterrand

### Montigny-en-Morvan

BOULANGERIE GUILLOTIN - Le bourg

### Montsauche-Les Settons

GRAIN DE FOLIE - 4 place du 25 Juin 1944

### Moux-en-Morvan

LA FLÛTINE MORVANDELLE - Rue du 19 Mars  
 1962

### Ouroux-en-Morvan

GUERTNER GHYSLAIN - Rue de Pargon

### Planchez

BOULANGERIE CAVAZZINI - Place de la Résistance

### Saint-Martin-du-Puy

BOULANGERIE LAURENT MENARD - 2 rue du Bougnon

## LES MARCHÉS RÉGULIERS

### ALLIGNY-EN-MORVAN

Le vendredi de 17h30 à 19h30

De janvier à Pâques : un vendredi sur deux les semaines impaires au gîte communal.

De pâques à la Toussaint : tous les vendredis sur la place du village.

De la Toussaint à Noël : tous les vendredis dans la salle du gîte communal.

### BRASSY

Le mardi soir de 17h00 à 19h00 dans le bourg.

### CHATEAU-CHINON

- Foire mensuelle le 2ème lundi du mois

- Le mardi de 17h30 à 18h30 le p'tit marché bio au Trois (3 rue de Nervers) organisé par le Mouton Zébré.

- Le samedi de 8h à 13h Place Saint-Christophe.

### LORMES

- Le jeudi de 9h à 13h Place de l'Hôtel de Ville.

- Le samedi de 9h à 13h au Marché couvert.

### MONTSAUCHE-LES SETTONS

Le jeudi de 17h à 20h devant la salle polyvalente

### MOUX-EN-MORVAN

Le mercredi de 15h à 18h dans le bourg d'avril à septembre.

### OUROUX-EN-MORVAN

Le dimanche de 9h à 13h dans le bourg.

## LES MARCHÉS SAISONNIERS

### LAC DES SETTONS

Marché nocturne des Settons le lundi soir entre le 15 juillet et le 19 août 2024 de 17h à 23h à la baie des ragondins.

### SAINT-AGNAN

Le 21 juin et le 15 août à partir de 18h.

## LES ÉPICERIES MOBILES

### LE PETIT CAMION VRAC

- **Circuits court, produits bio & produits locaux**

Marchés : Brassy le mardi soir, Gâcogne le samedi matin et Ouroux le dimanche matin.

Facebook : [Le p'tit Camion Vrac](#)



## LES MARCHÉS CHEZ NOS VOISINS

**Autun** : le mercredi et vendredi de 8h00 à 13h00

**Avallon** : le samedi matin

**Corbigny** : le vendredi matin, et foire le 2<sup>ème</sup> mardi du mois

**Etang-sur-Arroux** : le dimanche de 8h00 à 13h00

**Gacogne** : le samedi matin à la ferme de l'huis Dupin

**Luzy** : le vendredi matin

**Mhère** : Tous les vendredis sauf le 1<sup>er</sup> vendredi du mois de 17h00 à 20h00.

**Montreuillon** : le 1<sup>er</sup> vendredi du mois à 16h00

**Moulins-Engilbert** : le mardi matin

**Précý-sous-Thil** : le 3<sup>ème</sup> mardi matin du mois

**Quarré-les-Tombe** : le dimanche matin

**Saint-Honoré-les-Bains** : le jeudi matin

**Saulieu** : le jeudi et le samedi matin

**Vézelay** : le mercredi matin d'avril à octobre

## POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES CIRCUITS COURTS ET LE PROJET ALIMENTAIRE ET AGRICOLE LOCAL

**LA RUBRIQUE AGRICULTURE ET PAAL** du site de la communauté de communes : [www.ccmorvan.fr](http://www.ccmorvan.fr)

**LA BELLE NIÈVRE** pour découvrir des entrepreneurs et producteurs locaux : <https://labellenievre.fr>

**J'VEUX DU LOCAL** par la Chambre d'agriculture de la Nièvre : [www.jveuxdulocal58.fr](http://www.jveuxdulocal58.fr)

## NOS PARTENAIRES

Pour mener à bien les chantiers de son Projet Alimentaire et Agricole Local, la communauté de communes peut compter sur ses partenaires, merci à eux !



## CONTACTEZ-NOUS !

Vous proposez des produits de votre exploitation en vente directe ? Vous souhaitez que votre activité apparaisse dans une prochaine édition du guide ?

Contactez la communauté de communes Morvan Sommets et Grands Lacs à : [iris.sergent@ccmorvan.fr](mailto:iris.sergent@ccmorvan.fr)  
03 45 23 00 02



Communauté de communes  
 Morvan Sommets  
 et Grands Lacs  
 Place François Mitterrand  
 58120 Château-Chinon  
[www.ccmorvan.fr](http://www.ccmorvan.fr)

