



Territoire agricole, le Gâtinais montargois est riche de ses productions locales et d'un engagement fort des producteurs dans la vente directe.

Depuis 2012, l'opération En Direct du Producteur met à l'honneur ces professionnels qui nous nourrissent et s'engagent sur l'origine et la qualité de leurs produits, et sur un accueil de qualité.

Cette quatrième édition du Guide des producteurs vous permettra de venir à la rencontre de 76 d'entre eux, de (re)découvrir les produits locaux de saison et de mieux appréhender les enjeux de la consommation locale.

Désormais intégré au Projet Alimentaire Territorial, le guide des producteurs du Gâtinais montargois se veut un véritable outil d'information des habitants du territoire et de nos visiteurs. Pour cette nouvelle édition, un format numérique permet de garder à jour et d'étoffer l'information.

En mangeant local, vous participez au soutien de nos agriculteurs, renforcez l'économie locale, protégez notre environnement et renforcez le lien social du territoire.

Nous sommes plus que jamais engagés en faveur d'une transition agricole et alimentaire bas carbone par et pour tous.

Frédéric NÉRAUD

Président du PETR Gâtinais montargois

#### **Pourquoi « En Direct du Producteur » ?**

Cela fait directement référence au premier objectif de cette démarche : acheter et consommer local.

Acheter en direct du producteur c'est avoir recours aux circuits courts alimentaires, en vente directe entre le producteur et le consommateur ou bien avec un seul intermédiaire.



En Direct du Producteur se numérise !

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

## Manger local

# L'AGRICULTURE DU GÂTINAIS MONTARGOIS

### Le Gâtinais montargois, territoire nourricier

**4,9**

La production agricole réalisée de notre territoire peut nourrir jusqu'à 4,9 fois la population de celui-ci.

C'est ce qu'on appelle : le potentiel nourricier.

Pour rappel, près de 130 000 habitants vivent dans le Gâtinais montargois.

Si la production du territoire ne permet pas de répondre en totalité aux besoins quotidiens en protéines animales (potentiel nourricier de 0,7 fois la population), les besoins énergétiques et protéiques globaux pourraient être satisfaits.

### Le Gâtinais montargois, territoire diversifié

**105 000**  
*hectares*

C'est le nombre d'hectares consacrés à l'activité agricole dans le territoire, soit 60 % de sa surface totale.

*Le saviez-vous ?*

La surface consacrée à l'activité agricole s'appelle la Surface Agricole Utile.

La grande majorité de la Surface Agricole Utile est exploitée pour la production de grandes cultures. Les cultures majoritaires sont le blé, l'orge et le colza.

Les cultures de diversification comme le maïs, la betterave sucrière, le tournesol et les légumineuses sont également des productions remarquables du territoire.

**Plus de 300**  
*exploitations*  
*dont 1 tiers en élevage*

Dans le Gâtinais montargois, l'élevage est diversifié : bovins viande et lait, caprins, ovins, avicoles et apicoles. Il représente encore un tiers des exploitations du territoire.

*Le saviez-vous ?*

La filière avicole, production de volailles, est très présente sur notre territoire avec environ 90 exploitations avicoles. Cela représente en moyenne 5 millions de volailles par an et 35 000 poules pondeuses soit 645 tonnes d'œufs par an !

### Le Gâtinais montargois, territoire engagé

**18 %**  
*en circuit court*

De nombreux producteurs s'inscrivent dans une démarche de relocalisation de l'alimentation.

Ils sont 18 % à proposer leurs produits en circuit court permettant ainsi de répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux actuels.

## ENJEUX DE LA CONSOMMATION LOCALE

Pour préserver la richesse agricole du Gâtinais montargois et assurer un futur économiquement viable, socialement équitable et écologiquement reproductible, il devient nécessaire de relocaliser notre alimentation. La consommation locale a de nombreux effets positifs.

<b>Économie locale encouragée</b>  Soutien direct au producteur pour la pérennité de son exploitation	<b>Terres agricoles préservées</b>  Maintien ou création de petites exploitations de proximité	<b>Alimentation de qualité</b>  Fraîcheur des produits, alimentation plus savoureuse
<b>Changements climatiques limités</b>  Pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement, pas de culture hors saison produites sous serres chauffées	<b>Lien social renforcé</b>  Meilleure connaissance mutuelle entre consommateur et producteur, relation de confiance tissée	<b>Changements climatiques limités</b>  Réduction des émissions de gaz à effet de serre en raison de la réduction d'utilisation des transports
<b>Effet santé positif</b>  Meilleure valeur nutritionnelle, aliments plus sains par des pratiques agricoles moins nocives	<b>Changements climatiques limités</b>  Peu d'emballages de conditionnement et réduction du gaspillage alimentaire par la connaissance de la valeur du produit	<b>Transparence et traçabilité garanties</b>  Échange entre le consommateur et le producteur sur les conditions de production lors des distributions



### *Astuces pour manger local*

- Achetez directement auprès des producteurs locaux. Ce guide est fait pour vous y aider.
  - Consommez des produits de saison. Retrouvez le calendrier en pages 4 et 5.
  - Recherchez les labels de qualité ainsi que les réseaux dans lesquels les producteurs s'engagent et pour lesquels ils sont contrôlés.
- Plus d'explications pages 6 et 7.

## Manger local

### CALENDRIER DES SAISONS

Pour apprécier au mieux les produits frais de nos producteurs, voici un calendrier pour composer votre panier tout au long de l'année.

#### Printemps

##### Fruits :

Fraise  
*Kiwi*  
*Poire*  
*Pomme*  
Rhubarbe

##### Légumes :

Asperge  
Betterave rouge  
Bette  
Brocoli  
Carotte  
Céleri rave  
Choux  
Cresson

##### *Échalote*

Épinard

Fève

Navet

*Oignon*

Oseille

Petit pois

Pois mange-tout

Pomme de terre  
Radis  
Salade



#### Été

##### Fruits :

Abricot  
Cassis  
Cerise  
Fraise  
Framboise  
Groseille  
Melon  
Mirabelle  
Mûre  
Myrtille  
Nectarine  
Pastèque

Pêche

Poire

Pomme

Prune

Raisin

##### Légumes :

Artichaut  
Aubergine  
Betterave rouge  
Bette  
Brocoli  
Carotte

Céleri branche

Concombre

Cornichon

Courgette

Échalote

Épinard

Fenouil

Haricot vert

Mâche

Maïs

Mogette

Navet

Oignon

Pâtisson

Poivron

Pomme de terre

Potiron

Radis

Salade

Tomate



Fruits et légumes fraîchement récoltés  
*Fruits et légumes en période naturelle de conservation*

## CALENDRIER DES SAISONS

### Automne

**Fruits :**

Châtaigne  
Coing  
Figue  
Noisette  
Noix  
Pastèque  
Poire  
Pomme  
Raisin

**Légumes :**

Brocoli  
Carotte  
Céleri branche  
Céleri rave  
Choux  
Courges  
Crosne  
Échalote  
Mâche

Moquette  
Navet  
Panais  
*Oignon*  
Poireau  
*Pomme de terre*  
*Potiron*  
Salade  
Salsifis

Topinambour



### Hiver

**Fruits :**

*Châtaigne*  
Kiwi  
*Poire*  
*Pomme*

**Légumes :**

Carotte  
Céleri branche  
Céleri rave  
Choux  
*Courges*  
Crosne  
*Échalote*  
Endive

*Oignon*  
Poireau  
*Pomme de terre*  
Radis  
Rutabaga  
Salade  
Salsifis  
Topinambour



Fruits et légumes fraîchement récoltés  
*Fruits et légumes en période naturelle de conservation*

## Manger local

### SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

Les signes de qualité et d'origine, appelés aussi labels alimentaires, permettent aux consommateurs de prendre des décisions éclairées en matière d'achat d'aliments, en favorisant la transparence, en assurant la sécurité alimentaire et en soutenant des pratiques durables.

Découvrez les productions du territoire labellisées dans ce guide grâce aux logos.



#### L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

C'est un mode de production agricole spécifique, reposant sur un ensemble de pratiques respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs.



Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles de l'environnement et au maintien des agriculteurs, elle est souvent considérée comme un pilier de l'agriculture durable (non-utilisation de produits chimiques de synthèse, rotation des cultures, bien-être animal, etc.). Tout au long de la filière, les opérateurs respectent un cahier des charges rigoureux et sont contrôlés par un organisme indépendant et agréé.

#### En savoir plus :

Biocentre : [www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org) - [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

#### LE LABEL ROUGE



Il identifie les produits alimentaires répondant à un cahier des charges abordant des critères de qualité supérieure par rapport aux produits courants en termes de goût, d'aspect, de texture et de composition.

Gage de qualité pour les consommateurs, ces produits suivent également des critères de respect de l'environnement et de bien-être animal. Le Label Rouge permet de valoriser les productions du territoire et de favoriser l'économie locale.

#### En savoir plus :

[www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Label-Rouge](http://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Label-Rouge)

## MARQUES ET RÉSEAUX

Des réseaux et marques permettent également de mieux cibler les produits lorsque nous souhaitons consommer plus durablement. Certains producteurs du Gâtinais montargois se sont engagés dans des démarches spécifiques identifiables et encadrées. Nous vous invitons à les découvrir.



### BIENVENUE À LA FERME

En adhérant à ce réseau national, les agriculteurs s'engagent à respecter les chartes de qualité « Bienvenue à la Ferme » et vous garantissent ainsi la qualité de leurs prestations touristiques et agricoles. C'est l'occasion de découvrir les métiers de l'agriculture, de rencontrer les producteurs locaux, et de consommer des produits frais et de qualité, tout en soutenant l'agriculture locale.

Pour les producteurs, c'est un moyen de diversifier leurs activités, de valoriser leurs productions et de promouvoir les circuits courts et les produits locaux auprès des consommateurs.

#### En savoir plus sur les engagements :

Chambre d'Agriculture du Loiret

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/loiret](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/loiret) - 02 38 71 90 83

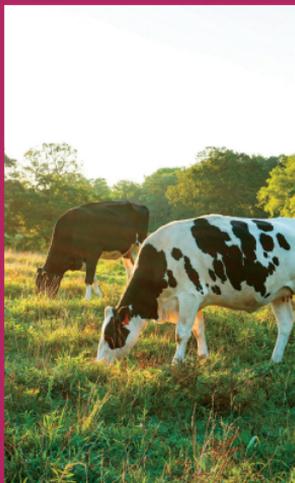


### © DU CENTRE

C'est une marque collective de la région Centre-Val de Loire, créée en 2021 pour valoriser les produits alimentaires locaux et encourager la consommation de produits locaux. Elle est délivrée par la Chambre Régionale d'Agriculture. Les produits portant la marque © du Centre doivent être produits, transformés et conditionnés dans notre région, à partir de matières premières locales ou régionales.

La marque © du Centre est un gage de qualité et de traçabilité pour les consommateurs qui souhaitent acheter des produits locaux de qualité. Elle permet également de valoriser les produits du terroir et de soutenir l'économie locale en encourageant la consommation de produits régionaux.

En savoir plus : [www.cducentre.com/marque](http://www.cducentre.com/marque)



# ANNUAIRE

*des producteurs*



**MIEL**  
*et produits de la ruche*

## Miel et produits de la ruche



### N°1 PIERRE BOUNAIX

#### Miels

- 🏠 La Petite Gastière  
45230 AILLANT-SUR-MILLERON
- ✉ p.bounaix45@orange.fr
- ☎ 02 38 97 12 47  
06 46 08 30 04

#### Vente à la ferme :

Commande par téléphone



### Production phare

#### LE MIEL DU GÂTINAIS

Il est renommé pour sa douceur. C'est un miel à la texture naturellement crémeuse, de couleur claire. À l'origine, c'était un miel à gros cristaux.

Il tirait sa spécificité du sainfoin, plante fourragère cultivée pour l'alimentation du bétail et notamment des chevaux.

Cette culture s'est progressivement raréfiée avec la mécanisation de l'agriculture.

Les apiculteurs du Gâtinais poursuivent cependant la tradition. Les ruches transhument au gré des floraisons. Le miel est ensuite extrait à froid par centrifugation.

Aujourd'hui, les producteurs souhaitent faire reconnaître ce produit par une Indication Géographique Protégée.

L'appellation Miel du Gâtinais s'étendrait alors sur le Gâtinais ainsi que ses régions limitrophes : Beauce, Brie, Sénonais, Forêt d'Orléans et Puisaye.

## Miel et produits de la ruche

### N°2 MYRIAM ET LIONEL FOURCAULT



*Miels, confitures, bonbons au miel et pains d'épices*

- 🏠 6 hameau du Pressoir  
45210 FERRIÈRES-EN-GÂTINAIS
  - ✉ myriam.fourcault@orange.fr
  - 📞 06 45 48 42 74
- 

**Vente sur les marchés :**  
Dordives



### N°3 MAYA CÉLINE MIELS *Céline Vesnoc*



*Miels, pains d'épices, confitures, madeleines, bonbons, vinaigres de fruits. Savons et produits cosmétiques à base de produits de la ruche*

- 🏠 9 bis Vieille route d'Ouzouer  
45260 LORRIS
  - ✉ celine.vesnoc@orange.fr
  - 📞 06 24 30 11 93
- 

**Vente à la ferme :**  
Paniers préconçus à retirer le vendredi de 16h00 à 19h00 et le samedi matin de 10h00 à 12h00

## Miel et produits de la ruche

### N°4 RUCHER DES 4 VALLÉES Nancy Vercruyce



Miels, bonbons au miel, nougat, pains d'épices, madeleines et autres produits de la ruche

- 🏠 72 chemin du bois de Baslin  
45210 ROZOY-LE-VIEL
- ✉ rucherdes4vallees@gmail.com
- ☎ 02 38 98 64 51
- 🌐 rucherdes4vallees.fr

#### Vente à la ferme :

Le vendredi de 16h00 à 19h00 et le samedi de 9h30 à 12h00  
Possibilité de commander avec ou sans livraison

#### 📍 aussi :

Chèvrerie de la Petite Brosse **13**  
Intermarché Courtenay



### N°5 LA FERME APICOLE DU GÂTINAIS

Romain Combe

Miel et produits de la ruche

- 🏠 58 La Rivière  
45490 SCEAUX-DU-GÂTINAIS
- ✉ fermeapicoledugatinais@gmail.com
- ☎ 02 38 87 42 46

#### Vente à la ferme :

Le samedi de 9h00 à 12h00  
Possibilité de commander par téléphone, retrait sur rendez-vous ou en drive

#### 📍 aussi :

EARL L'Œuf des Haies **15**  
Écojardin du Lac des Closiers **57**  
Graines au vent **66**  
Huilerie Péricouche **69**  
Offices du tourisme de Ferrières-en-Gâtinais et Montargis



# **SAFRAN**

*et produits safranés*

## Safran et produits safranés

### N°6 SAFRAN DE ST-HILAIRE Thierry Pardé



Safran et produits safranés

- 🏠 520 Les Migeons  
45320 CHANTECOQ
- ✉ thierry.parde@wanadoo.fr
- ☎ 06 07 33 49 03

**Vente à la ferme :**  
Commande par téléphone

Découvrez l'histoire  
de la culture du  
Safran du Gâtinais :

Musée du Safran  
21 route de Pithiviers  
45300 BOYNES

💡 *Astuce*

Comptez 3 à 6 stigmates par personne. Réhydratez-les dans un peu de liquide ou de crème fraîche la veille au soir, ou le jour de préparation de votre recette au bain-marie. Ajouter le liquide contenant les filaments à votre préparation mijotée.

Attention : le safran ne doit jamais bouillir !



*Production phare*

### LE SAFRAN DU GÂTINAIS

Cultivé depuis la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle, le Safran du Gâtinais bénéficie d'une renommée mondiale jusqu'à la Première Guerre Mondiale. En 1920, suite à l'apparition des colorants chimiques et faute de main d'œuvre, la production disparaît. Elle sera relancée par le Lycée Professionnel Agricole de Beaune-la-Rolande et les Safraniers du Gâtinais.

Le safran est le pistil de la fleur du Crocus Sativus.

Celui du Gâtinais est le plus productif grâce à notre terroir : 150 fleurs « suffisent » pour produire 1 gramme sec de Safran du Gâtinais !

Apprécié pour son odeur légèrement piquante et son goût profond, il saura parfumer vos plats et vos desserts tout en finesse.

Les Safraniers du Gâtinais ne sont plus présents sur le territoire mais retrouvez les tout proche :

Pierre MERCIER  
135 rue Les Delouches - Fays Lorcy  
45490 LORCY  
06 69 79 78 49

[pierre.mercier.agri.mf@gmail.com](mailto:pierre.mercier.agri.mf@gmail.com)



**BOISSONS**  
*jus, cidre et bière*

## Boissons : jus, cidre et bière



### N°7 BRASSERIE BELL' DE LOING

*Adapei45  
Esat Les Râteliers*

*Bières artisanales*

- 🏠 Rue Eugène Lacroix  
45200 AMILLY
- ✉ servicecommercial@adapei45.asso.fr
- 📞 06 11 31 42 41

-----

#### **Vente sur place :**

Du lundi au mercredi de 8h30 à 16h00  
Les jeudi et vendredi de 8h30 à 15h30  
et sur commande

#### **& aussi :**

Dans différentes grandes surfaces



*Production phare*

### LE CIDRE DU GÂTINAIS

Avant l'apparition des tracteurs, les pommiers étaient omniprésents dans le paysage Gâtinais. Ainsi le cidre fut longtemps la boisson des fermes gâtinaises.

Aujourd'hui, des professionnels produisent encore le cidre du Gâtinais et quelques produits dérivés (vinaigre, gelée, etc.).

Les pommes à cidre du Gâtinais sont tardives. Elles sont récoltées en novembre. Le pressage permet d'obtenir le jus qui subira une première fermentation naturelle. Il sera ensuite filtré puis mis en bouteilles. La fermentation s'y poursuivra pendant 9 à 10 mois.

La particularité du cidre du Gâtinais est qu'il est réalisé à partir de jus acidulés, plus aromatiques que les jus amers des cidres normands et bretons. En contrepartie, le jus doit être vieilli un an avant d'être consommé.

**N°8**  
**DOMAINE CIDRICOLE**  
**DUCARDONNET**  
*Alexandre Ducardonnet*



*Jus de pomme, cidres, bières et vinaigre de cidre*

- 🏠 Les Petites Vallées  
45230 DAMMARIE-SUR-LOING
- ✉ cidredugatinais.petitesvallees@gmail.com
- ☎ 06 52 83 71 16
- 🌐 lafermedespetitesvallees-cidredugatinais.com

**Vente à la ferme :**

Du mardi au samedi de 10h30 à 12h00  
Et sur rendez-vous

**📍 aussi :**

AMAPP des Quatre Saisons  
Épicerie locale Mell' Pop à Melleroy  
Le Panier du Petit Caillou à Châtillon-Coligny  
Super U de Châtillon-Coligny  
Office de Tourisme Gâtinais Sud



**N°9**  
**EARL CANAULT**  
*Daniel et Guillaume*  
*Canault*

*Cidre fermier du Gâtinais, jus de pomme fermier, vinaigre et gelée de cidre*

- 🏠 Les Chevaliers  
45220 DOUCHY-MONTCORBON
- ✉ josiane.canault@wanadoo.fr
- ☎ 06 86 87 39 32  
06 89 91 50 54

**Vente à la ferme :**

Sur rendez-vous

**Vente sur les marchés :**

Châlette-sur-Loing : marché du terroir

## Boissons : jus, cidre et bière

### N°10 CIDRE GILLET FRÉDÉRIC Charlène Hoffmann et Frédéric Gillet



Cidre, jus de pomme, vinaigre et confit de cidre et de poiré, pommes et poires

- 🏠 323 Les Mussereaux  
45210 LOUZOUER
- ✉ gillet-hoffmann@hotmail.com
- 📞 07 68 02 48 82

#### Vente à la ferme :

Du lundi au samedi de 14h00 à 19h00  
Prévenir de son passage est toujours le bienvenu  
Possibilité de commande et présence de distributeurs

#### Vente sur les marchés :

Marchés des Producteurs de Pays

#### & aussi :

Rucher des 4 vallées   
Graines au vent   
AMAPP du Loing  
La Ruche qui dit oui



### N°11 LA FABRIK DU MARAIS Gilles Fouquin

Bières artisanales produites avec les orges de la ferme

- 🏠 50 route du Mesnil  
45490 SCEAUX-DU-GÂTINAIS
- ✉ gilles.lafabrik@biere-la-deesse.fr
- 📞 06 67 68 40 73
- 🌐 biere-la-deesse.fr

#### Vente à la ferme :

Tous les vendredi et samedi de 18h00 à minuit  
Pub à la ferme à partir de 18h30

#### Vente sur les marchés :

Marchés des Producteurs de Pays





# PRODUITS LAITIERS

*et fromages*

## Produits laitiers et fromages

### N°12 FERME PÉDAGOGIQUE DES PENNETIÈRES

*Olivier Despond  
et Angélique Revellat*



*Lait de vache, beurre et crème*

- 🏠 Les Pennetières  
45220 DOUCHY-MONTCORBON
- ✉ girafe45@orange.fr
- ☎ 06 76 41 45 02

#### **Vente à la ferme :**

Tous les jours  
Visite sur rendez-vous



### N°13 CHÈVRERIE DE LA PETITE BROSSSE

*Estelle et David Caberas*



*Produits laitiers, fromages de chèvre  
et viandes (bœuf et porc) et produits  
locaux (savons, huiles, bières, miels  
etc.)*

- 🏠 10 La Petite Brosse  
45120 GIROLLES
- ✉ fermedelapetitebrosse@gmail.com
- ☎ 06 48 73 26 96

#### **Vente à la ferme :**

Les mercredi et vendredi de 15h00 à  
19h00  
Le samedi de 10h00 à 12h00 et de  
15h00 à 19h00  
Le dimanche de 10h00 à 12h00  
Fermé de Noël à fin février

#### **📍 aussi :**

De la Fourche à la Fourchette **43**  
Halles 2010 à Villemandeur  
Restaurant Oh Terroir à Montargis

**N°14**  
**LA PETITE BERGERIE**  
*Gilles, Fabienne,  
Kevin et Lucie Noël*



*Fromages de brebis (tomme, caillé, aromatisé, etc.), agneaux vifs, en caissette ou au détail, savons au lait de brebis (15 parfums)*

-  La Fortinière  
45260 MONTEREAU
-  [lapetitebergerie@wanadoo.fr](mailto:lapetitebergerie@wanadoo.fr)
-  02 38 87 94 55
-  [fermepetitebergerie.fr](http://fermepetitebergerie.fr)

**Vente à la ferme :**

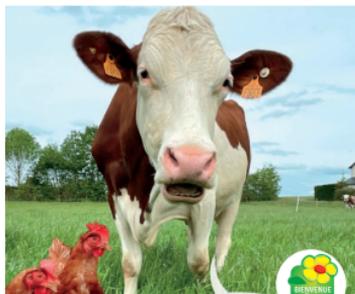
Le samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00. Le reste de la semaine sur rendez-vous.

Visites pédagogiques sur rendez-vous le mercredi en juillet et août

**⌘ aussi :**

Les Singeons **44**

Les Vergers de la Bernillière **45**



**N°15**  
**EARL L'OEUF DES HAIES**  
*Damien Tudal*

*Lait cru de vache, œufs de poules plein air, crèmes desserts et produits du terroir*

-  50 rue de Treilles  
45490 PRÉFONTAINES
-  [oeufdeshaies@orange.fr](mailto:oeufdeshaies@orange.fr)
-  06 37 51 60 04

**Vente à la ferme :**

Les mercredi, vendredi et samedi de 18h00 à 19h00

Distributeur automatique 24h/24





**VIANDES**  
*et œufs*

## Viandes et œufs

### N°18 EXPLOITATION DU LYCÉE DU CHESNOY

*Camille Bernard*



Viande d'agneau en cassette (un demi agneau) et merguez

- 🏠 2190 avenue d'Antibes  
45200 AMILLY
- ✉ camille.bernard@educagri.fr
- 📞 06 23 16 02 36

---

#### **Vente à la ferme :**

Commande par courriel ou courrier,  
possibilité de paniers préconçus  
3 ventes par an  
Retrait le vendredi de 12h00 à 19h00



### N°19 L'AUBRAC DE MONTIGNY

*Vincent Mole*



Viande de bœuf et veau rosé en  
cassette de 5 et 10 kg

- 🏠 2 hameau de Montigny  
45120 CEPOY
- ✉ earldemontigny45@gmail.com
- 📞 07 68 66 27 81

---

#### **Vente à la ferme :**

Commande par téléphone  
Retrait le mercredi de 17h00 à 19h00

**N°20**  
**FERME DE ROMAISON**  
*Etienne Coffineau*



*Viande d'agneau en colis et charcuterie, viande de porc en colis et charcuterie (conversion bio), miels et essaims d'abeilles*

- 🏠 1 chemin de Bossefaux  
45260 CHAILLY-EN-GÂTINAIS
- ✉ coffineau.etienne@orange.fr
- ☎ 06 19 95 18 86
- 🌐 fermederomaison.com

**Vente à la ferme :**

Commande par téléphone, courriel ou via le site internet

Retrait des colis et miels à l'adresse :  
Bois Corjon, 45 route de Thimory à  
Chailly-en-Gâtinais



**N°21**  
**L'ÉLEVAGE DES BELLES ROUSSES**

*Marine et Edouard  
Caekaert*



*Viande de bœuf en colis*

- 🏠 14 rue des Thibaults  
45210 CHEVRY-SOUS-LE-BIGNON
- ✉ lesbellesrousses@gmail.com
- ☎ 06 59 28 51 22
- 🌐 lesbellesrousses.fr

**Vente à la ferme :**

Commande par courriel ou via le site internet

Ouverture de la boutique uniquement  
les jours de retrait des colis  
Règlement par chèque ou espèce  
uniquement

## Viandes et œufs

### N°22 LA BOURGEOISE

*Fabien et Amandine  
Bourgeois*



Produits dérivés de la volaille

- 🏠 La Réaumerie  
45260 COUDROY
- ✉ amandine@la-bourgeoise.fr
- ☎ 06 85 81 72 91
- 🌐 la-bourgeoise.fr

-----

**Vente à la ferme :**  
Distributeur automatique 7/7



### N°23 LES VOLAILLES FERMIÈRES DES MILLETS

*Bruno Chevallier*



Volailles prêtes à cuire et découpes  
de volaille : poulet, pintade, chapon

- 🏠 22 impasse des Millets  
45260 COUDROY
- ✉ volailles@les-millets.fr
- ☎ 06 83 20 40 79
- 🌐 les-millets.fr

-----

**Vente à la ferme :**  
Commande avec ou sans livraison,  
seulement lors des sorties de lots  
Retrait des commandes le vendredi  
soir de 17h00 à 20h00 et le samedi  
matin de 9h00 à 12h00  
Livraison le jeudi soir à Orléans et le  
vendredi soir à Montargis

## N°24 LES PIGEONNEAUX DU GÂTINAIS

Ludovic Guillaume



Pigeonneaux fermiers

- 🏠 540 route de Beaune  
45270 LADON
- ✉ ludovic.guillaume0950@orange.fr
- ☎ 06 81 47 25 52

-----

### Vente à la ferme :

Commande avec ou sans livraison  
Sur rendez-vous

### Vente sur les marchés :

Ladon, Villemandeur  
Marchés des Producteurs de Pays



## N°25 JEAN-LUC PLASSARD

Viande de bœuf et de veau en  
caissette de 5 et 10 kg et au détail

- 🏠 La Martinière  
45210 LA SELLE-EN-HERMOY
- ✉ plassardjeanluc@gmail.com
- ☎ 06 87 23 40 18

-----

### Vente à la ferme :

Commande par courriel, 1 fois par  
mois

## Viandes et œufs

### N°26 LA FERME DES CHARPENTIERIS

Corine Voisin



Œufs fermiers extra frais et revendus  
de produits locaux (légumes, viandes,  
vin, pâtes, miels, rillettes, terrines de  
poules etc.)

- 🏠 16 Les Charpentiers  
45120 LE BIGNON-MIRABEAU
- ✉ lafermedescharpentiers@gmail.com
- 📞 06 08 23 88 66

#### Vente à la ferme :

Le mercredi de 17h à 19h00  
Le samedi de 10h00 à 12h00 et de  
14h30 à 18h00  
Le dimanche de 10h00 à 12h00  
Et sur rendez-vous



### N°27 LAURENT SALIN

Viande d'agneau

- 🏠 Les Grands Balzats  
45230 LE CHARME
- ✉ salin.laurent@orange.fr
- 📞 02 38 97 23 61

#### Vente à la ferme :

Commande

**N°28**  
**EARL LE BIGNON**

*Clément et Joëlle  
Quinton*



*Volaille, pintade et poulet fermiers*

Terres de Moussien

- 🏠 45260 LORRIS
  - ✉ philippe.quinton0293@orange.fr
  - ☎ 02 38 94 83 90
  - ☎ 06 02 50 79 72
- 

**Vente à la ferme :**

Commande par téléphone ou courriel



**N°29**  
**EARL DE LA PETITE  
LAIITIÈRE**

*Loïc et Alexandrine  
Chocat*

*Viande bovine d'Aubrac en caissette*

- 🏠 Sorcin
  - 45220 MELLEROY
  - ✉ loic.chocat@wanadoo.fr
  - ☎ 02 38 95 22 10
  - ☎ 06 72 23 37 21
- 

**Vente à la ferme :**

Sur rendez-vous

## Viandes et œufs

### N°30 LA FERME DE LA TOUR DE CORNOU

*Véronique et Rémi  
Garreau*



*Viande d'agneau en caissette (1/2 ou entier), poulet et poularde. Revente de canard, canette, oie, pintade et lapin*

- 🏠 Cornou  
45210 NARGIS
- ✉ earlgarreau.ventedirecte@orange.fr
- 📞 02 38 95 86 90

-----  
**Vente à la ferme :**  
Commande par téléphone et retrait  
sur rendez-vous



### N°31 SCEA DES HUIT ROUTES

*David et Odile Tourne*

*Pigeonneaux, terrines, rillettes*

- 🏠 41 bis route de Bellegarde - la  
Boulassière  
45270 NESPLOY
- ✉ david.tourne@hotmail.fr
- 📞 06 89 27 87 24

-----  
**Vente à la ferme :**  
Commande par téléphone  
Retrait le vendredi de 16h00 à 19h00  
**Vente sur les marchés :**  
Marché des Producteurs de Pays de  
Cepoy



**N°32  
EARL LE CHAMP  
BARNAULT**

*Pascal Barnault*



*Poulet et chapon entiers prêts à cuire, plats préparés (tajine de poulet, poulet basquaise, chapon en sauce crêmet et champignon), rillettes de poulet et terrines. Lots de filets, cuisses, ailes à griller, packs barbecue conditionnés à la demande*

- 🏠 52 route de la Garenne  
45260 PRESNOY  
✉ pascalbarnault@orange.fr  
📞 06 07 13 00 16



**N°33  
LES VOLAILLES DU  
BOIS CORJON**

*Claire Vacher*



*Poulet (labellisé), dinde et viande de bœuf*

- 🏠 18 impasse le Bois Corjon  
45260 PRESNOY  
✉ clairev45260@gmail.com  
📞 06 76 79 77 68

-----  
**Vente à la ferme :**  
Commande par téléphone

-----  
**Vente à la ferme :**

Vente de produits frais 1 fois/mois et sur demande pour la conserverie  
Commande par courriel, téléphone ou réseaux sociaux  
Retrait le vendredi de 16h00 à 20h00 et le samedi de 10h00 à 12h30

**Vente sur les marchés :**

Ladon, Villemandeur

## Viandes et œufs

### N°34 SCEA BEETS

Jean-Claude Beets



Viande de porc en colis de 3, 5 et 10 kg, demi ou quart de porc sur demande, colis barbecue et assortiments de charcuterie et lait cru

- 🏠 Les Trois Chapeaux  
45220 SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
- ✉ colisporc.beets45@gmail.com
- 🌐 colisporcbeets.fr

#### Vente à la ferme :

Commande par téléphone ou courriel



### N°35 LES AGNEAUX DE TOURTEVILLE

Alexandre Plé



Conserves d'agneau et de porc  
Viande en colis

- 🏠 Tourteville  
45230 SAINT-MAURICE-SUR-  
AVEYRON
- ✉ lesagneauxdetourteville@gmail.com
- 📞 06 78 03 69 22

#### Vente à la ferme :

Commande par téléphone ou courriel  
Retrait sur rendez-vous

#### 8 aussi :

Le Panier du Petit Caillou à Châtillon-  
Coligny  
Épicerie locale Mell' Pop à Melleroy

## N°36 THIERRY DESRUET



Viande bovine Charolaise en caissette (génisse-veau), barquette saucisses/merguez/bœuf, conserves de viande de bœuf (rillettes, terrine au vin blanc, viande à la bolognaise, bœuf bourguignon cuisiné)

- 🏠 5 Le Colombier  
45490 SCEAUX-DU-GÂTINAIS
- ✉ thierry.desruet@sfr.fr
- ☎ 02 38 87 48 57

### Vente à la ferme :

Commande par téléphone ou courriel  
Retrait le samedi

### 🍴 aussi :

Graines au vent **66**



## N°37 GAEC DE LA CIGOGNE *Alain Jamot*

Colis été (grill) et hiver (bourguignon) et caissettes de viande bovine Blonde d'Aquitaine

- 🏠 6 rue de la Cigogne  
45490 TREILLES-EN-GÂTINAIS
- ✉ cigogne@lablondedugatinais.fr
- ☎ 02 38 87 82 89  
06 11 07 53 64

### Vente à la ferme :

Commande par téléphone ou courriel  
d'avril à début juillet  
Retrait le vendredi à partir de 18h00  
sur rendez-vous

## Viandes et œufs

### N°38 LA FERME DES RAIGNAULTS

*Eric Lemart*



*Viande de bœuf, vache, veau en colis  
de 5 et 10 kg, viande d'agneau en  
colis de demi agneau*

- 🏠 6 Les Raignaults  
45220 TRIGUÈRES  
✉ [fermedesraignaults@gmail.com](mailto:fermedesraignaults@gmail.com)  
☎ 06 46 27 57 55

#### **Vente à la ferme :**

Commande par téléphone ou courriel  
Retrait après 17h00



### N°39 FERME DES MAUVINIÈRES

*Béatrice Bassin*



*Viande de bœuf et de veau (élevé  
sous la mère) en colis*

- 🏠 77 rue du pré Garnier  
45260 VIEILLES-MAISONS-SUR-  
JOUDRY  
✉ [les-mauvinières@orange.fr](mailto:les-mauvinières@orange.fr)  
☎ 06 76 47 99 93  
🌐 [elevage-bovin-mauvinières.fr](http://elevage-bovin-mauvinières.fr)

#### **Vente à la ferme :**

Commande 2 mois avant la date de  
livraison à la ferme. Retrouvez les  
dates sur le site internet



**LÉGUMES**  
*et fruits*

N°40  
PLAT NET GREEN

Manirul Islam



Légumes de saison

- 🏠 634 rue de Villeneuve  
45200 AMILLY
- ✉ platnetgreen@aol.com
- 📞 07 56 94 52 00
- 🌐 platnetgreen.com

**Vente à la ferme :**

Commande par SMS jusqu'au jeudi  
soir 21h00

Retrait à la ferme le vendredi de  
16h00 à 18h00

**Vente sur les marchés :**

Amilly  
Montargis, samedi matin  
Possibilité de retrait des commandes

*Idée recette*

**LE TABOULÉ DE QUINOA AUX  
FANES DE CAROTTES**

*léger et zéro déchet !*

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

**Pour 4 personnes :**

- 120 g de quinoa
- 1 petite betterave cuite (100 g)
- 2 carottes
- des fanes de carottes
- 50 g de raisins secs
- le jus d'un citron
- 3 càs d'huile
- 1 pincée de cannelle, cumin,  
paprika et coriandre
- 5 feuilles de menthe ciselée
- sel, poivre

Faire cuire le quinoa façon pilaf, à savoir : le faire revenir dans une casserole avec un filet d'huile, remuer régulièrement pour bien imprégner les grains de quinoa. Ajouter le double de volume d'eau, cuire à couvert pendant environ 15 minutes.

Couper la betterave en tout petits cubes, râper les carottes et émincer finement les fanes.

Faire tremper les raisins dans un bol d'eau tiède 10 min. Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. Laisser au frais jusqu'au service.

N°41  
**PACHAMAMA LES  
ENFANTS DE LA TERRE**  
Thomas Corbet



Légumes de saison

- 🏠 110 route de Chailly  
45270 AUVILLIERS-EN-GÂTINAIS
- ✉ corbet.thomas.drive@gmail.com
- ☎ 06 15 17 53 75
- 🌐 maboutiquefermiere.fr/pachamama

**Vente à la ferme :**

Marché de plein vent et commande sur le site internet  
Retrait à la ferme le mercredi de 17h00 à 19h00 et le samedi de 10h00 à 12h30  
Livraison possible : voir les lieux sur le site internet  
📍 aussi :  
AMAPP du Loing  
AMAPP du Pays de Lorris



N°42  
**EARL DEBOISE**  
Thomas et Julien Deboise



Légumes de saison toute l'année,  
plantes potagères, florales et  
aromatiques

- 🏠 28 rue de Villemendeur  
45120 CHÂLETTE-SUR-LOING
- ✉ earldeboise@free.fr
- ☎ 06 51 27 38 37
- 🌐 app.cagette.net/deboiseearl

**Vente à la ferme :**

Pour les légumes de consommation :  
le samedi de 9h00 à 12h00  
Pour les plants horticoles :  
De février à fin mai, du mardi au samedi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00  
De juin à fin octobre, du mardi au samedi de 9h00 à 12h00  
Drive possible à Vimory (vendredi soir) et Thimory (vendredi soir et samedi matin)

**Vente sur les marchés :**

Dordives  
Villemendeur

## Légumes et fruits

### N°43 DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

*Guillaume et Hyacinthe  
Cochelin-Sampé*



*Fruits et légumes de saison, plants de légumes et revente de produits d'épicerie*

- 🏠 Rue Jean Lamy  
45120 CHÂLETTE-SUR-LOING
- ✉ delafourchealafourchette.bio@gmail.com
- 🌐 delafourche-alafourchette.com

#### **Vente à la ferme :**

Les mercredi et samedi de 10h00 à 18h00, le vendredi de 14h00 à 19h00  
Possibilité de commande sur le site internet et retrait à la ferme ou en livraison de paniers  
Cueillette de mai à octobre durant les jours de vente à la ferme (sauf le vendredi)



### N°44 LES SINGES

*Laurence Brunet*



*Fruits et légumes de saison en libre cueillette ou déjà cueillis  
Principalement fraises et tomates*

- 🏠 Les Singes  
45320 CHANTECOQ
- ✉ singes.gie-panier@orange.fr
- 📞 02 38 94 20 70
- 🌐 les-singes.fr

#### **Vente à la ferme :**

Du mardi au samedi de 9h00 à 12h30  
et de 15h00 à 19h00  
Le dimanche de 10h00 à 12h30  
Fermeture de la cueillette 30 min  
avant la fermeture de la boutique

N°45  
LES VERGERS DE LA  
BERNILLIÈRE

*Benoit Courdent*



*Pommes, poires et revente de  
produits régionaux*

- 🏠 200 route de Gy  
45220 CHÂTEAU-RENARD
  - ✉ vergers-bernilliere@orange.fr
  - 📞 02 38 95 21 23
- 

**Vente à la ferme :**

Du lundi au samedi de 9h00 à 12h00  
et de 14h00 à 19h00



N°46  
FERME DU BREUILLARD  
*Yorick Dufour*



*Légumes de saison*

- 🏠 10 chemin du Breuillard  
45260 CHÂTENAY
- ✉ yorick.dufour@gmail.com

**Vente sur les marchés :**

Montargis, le samedi matin

## Légumes et fruits

### N°47 LES CLÉS DE LA FERME

*Benoît Ratier*



*Légumes de saison*

- 🏠 6 route du Moulin Neuf  
45210 CHEVANNES
- ✉ benoit@lesclesdelaferme.com
- 📞 06 66 99 31 74
- 🌐 lesclesdelaferme.com

#### **Vente à la ferme :**

Le samedi après-midi et le dimanche



### N°48 LES JARDINS DE BRÉAU

*Christophe Parant*



*Fruits et légumes de saison*

- 🏠 Chemin de la Maison Neuve  
45490 CORBEILLES
- ✉ cparant@free.fr
- 📞 06 13 62 58 61

#### **Vente à la ferme :**

Le samedi de 8h30 à 12h00  
Cueillette le mercredi du 15 juin au 31 août

#### **Vente sur les marchés :**

Marché des Producteurs de Pays de  
Cepoy



## N°49 LES VERGERS DE MONTENON

*Gloria Correia  
et Denis Vauvelle*



*Pommes, poires, confitures, jus de  
pommes et de poires*

- 🏠 25 rue des Noyers  
45120 CORQUILLEROY  
✉ vergers.montenon@gmail.com  
☎ 06 71 94 29 19  
02 38 93 69 66

### **Vente à la ferme :**

Les mercredi et samedi de 9h00 à  
12h00 et de 13h30 à 19h00

### **Vente sur les marchés :**

Marché des Producteurs de Pays de  
Nogent-sur-Vernisson

### **📍 aussi :**

Le samedi devant Bricorama à  
Montargis



## N°50 GAEC L'AUTHENTIQUE TERRIEN

*Florentin Chaloché,  
Laurence Desmazières et  
Olivier Chaloché*

*Pommes de terre et lentilles*

- 🏠 Le Petit Mocquepoix  
45700 CORTRAT  
✉ laurencesmazieres@orange.fr  
☎ 07 88 00 25 26

### **Vente à la ferme :**

Commande par téléphone ou courriel  
Retrait le vendredi de 17h30 à 19h30

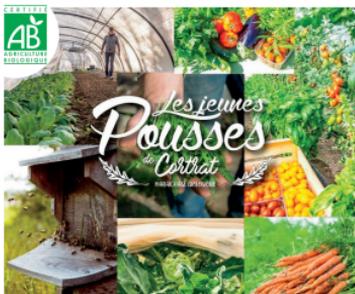
### **📍 aussi :**

AMAPP du Gâtinais

## Légumes et fruits

### N°51 LES JEUNES POUSSES DE CORTRAT

*Aurélien Lombard*



*Légumes biologiques de saison dont fraises, aromates et miels issus des ruches de l'exploitation*

- 🏠 Le Petit Mocquepoix  
45700 CORTRAT
- ✉ aurelien\_lombard@orange.fr
- 📞 06 70 79 48 62
- 🌐 [market.kuupanda.com/boutique/producteur/lesjeunespoussesdecortrat](http://market.kuupanda.com/boutique/producteur/lesjeunespoussesdecortrat)

#### **Vente à la ferme :**

Commande du lundi au vendredi  
Retrait du lundi au samedi  
Livraison sur l'Agglomération  
Montargoise le mardi entre 11h00 et  
12h00

#### **📍 aussi :**

AMAPP du Gâtinais  
Naturéo à Amilly



### N°52 LES JARDINS DU GÂTINAIS

*Patrick Gilbert*

*Fruits et légumes de saison*

- 🏠 3 rue des Planches Robinettes  
45320 COURTENAY
- 📞 06 19 05 30 70

#### **Vente à la ferme :**

Commande par téléphone  
Retrait du lundi au vendredi de 9h00  
à 18h00

N°53  
**TERRES DU GÂTINAIS**  
*Julien et Romy Boyer*



*Oignons, échalotes, échalions,  
pommes de terre*

- 🏠 17 rue de la Garenne  
45490 GONDREVILLE
- ✉ conso-tdg@orange.fr
- 📞 02 38 89 86 87
- 🌐 terresdugatinais.fr

**Vente à la ferme :**

Le mercredi de 9h00 à 12h00 et le  
vendredi de 14h00 à 17h00

**📍 aussi :**

Vergers de Montenon **49**



N°54  
**LÉGUMES & VOUS**  
*Sébastien Simon*

*Fruits et légumes de saison,  
aromatiques, fleurs comestibles,  
plants, terreau en urac et paillage  
jardin*

- 🏠 Les Bois Cornus  
45230 LA CHAPELLE-SUR-AVEYRON
- 📞 06 27 87 95 21

**Vente à la ferme :**

Commande par téléphone

## Légumes et fruits

### N°55 À LA FERME

*Bruno Guillaume*



Fruits et légumes de saison, œufs

-  Chemin de César  
45210 LE BIGNON-MIRABEAU
  -  bruno.guillaume66@orange.fr
  -  02 38 90 99 74  
06 13 23 33 83
- 

#### **Vente à la ferme :**

En été, tous les jours de 9h00 à 21h00  
En hiver, tous les jours de 9h00 à  
19h00 sauf le mardi matin



### N°56 EARL BODARD

*Adeline Bodard*

-  Les Guérins  
45220 MELLEROY
  -  adelinebodard@yahoo.fr
  -  06 82 64 84 29
  -  adeline-bodard.business.site
- 

#### **Vente à la ferme :**

Le mardi de 17h30 à 19h00, produits  
de la ferme et de l'AMAPP des 4  
Saisons  
Le samedi de 10h00 à 12h00,  
uniquement produits de la ferme

#### **⌘ aussi :**

AMAPP des 4 saisons  
AMAPP du Gâtinais  
Auberge du Cheval Rouge à  
Châtillon-Coligny  
Restaurant sur le Lac à Châlette-sur-  
Loing

## N°57 ÉCOJARDIN DU LAC DES CLOSIERS

*Apageh*



*Légumes, plants, plantes aromatiques  
et médicinales, compost et miels*

- 🏠 Lac des Closiers (accès par le boulevard Durzy)  
45200 MONTARGIS
- ✉ apageh@wanadoo.fr
- ☎ 02 38 93 27 01
- 🌐 apageh.com

### **Vente sur place :**

De mai à octobre, le vendredi de  
10h00 à 17h00  
Sur inscription uniquement



## N°58 LE JARDIN DES SABLONS

*Yann Lozé*



*Fruits et légumes de saison, œufs et  
revente de produits locaux*

- 🏠 3 chemin de Saint-Phayer  
45270 NESPLOY
- ✉ lozeyann@gmail.com
- ☎ 06 72 07 57 37

### **Vente à la ferme :**

Le vendredi de 16h00 à 19h30  
Possibilité de commande avec retrait  
en drive

### **Vente sur les marchés :**

Bellegarde

### **📍 aussi :**

Relais des 3 écluses **64**

## Légumes et fruits

### N°59 LE POTAGER DE LA BILLONNIÈRE

*Sylvain Rager*



*Fruits et légumes de saison*

- 🏠 La Billonnière  
45270 OUZOUE-SOUS-  
BELLEGARDE
- ✉ lepotagerbillonnaire@sfr.fr
- 📞 06 75 17 42 22
- 🌐 potager-billonniere.com

---

#### **Vente à la ferme :**

Commande par SMS et cueillette  
De mai à octobre : du mercredi au  
samedi de 10h00 à 12h00 et de 15h00  
à 19h00, le vendredi de 15h00 à  
19h00

En novembre : les mercredi et samedi  
de 10h00 à 12h00 et de 15h00 à  
19h00



### N°60 LES JARDINS DE LA MINE D'OR

*Sylvain Noilou*



*Fruits et légumes de saison*

- 🏠 11 impasse de la Mine d'Or  
45230 PRESSIGNY-LES-PINS
- ✉ sylvainnoilou@yahoo.fr
- 📞 06 31 65 70 98

---

#### **Vente à la ferme :**

Le samedi de 10h00 à 12h00

#### **8 aussi :**

Fournil de la Grefferie **65**  
AMAPP du Gâtinais

N°61  
EARL DE LA NATURE  
Florence Cabart



Légumes de saison, légumes anciens  
et atypiques, aromates et fruits  
rouges

- 🏠 41 chemin des Griboulets  
45220 SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
- ✉ ferme-de-la-nature@orange.fr
- 📞 06 36 68 93 46

**Vente à la ferme :**

Le vendredi de 16h00 à 20h00  
Possibilité de paniers préconçus et  
paniers « surprise »



N°62  
LE POTAGER DES  
FOURNEAUX  
Tatiana Popovici

Légumes de saison et petits fruits  
rouges

- 🏠 1 rue du Bourg  
45700 SOLTERRE
- ✉ popovicitatiana@gmail.com
- 📞 06 32 58 84 16

**Vente à la ferme :**

Le mercredi de 16h00 à 19h00  
Le samedi de 10h00 à 12h00 et de  
16h00 à 19h00  
Dates d'ouverture et de fermeture de  
la cueillette communiquées par  
téléphone  
📍 aussi :  
AMAPP du Gâtinais

## Légumes et fruits

### N°63 LA FERME DE LA GROUPE

*Béatrice et Vincent  
Bonlieu*



Pommes de terre (Allians, Agria et Désirée) et farine de blé (T55, T65 et T80)

- 🏠 La Groupe  
45260 THIMORY
  - ✉ vincent.bonlieu@wanadoo.fr
  - ☎ 06 86 78 26 41
- 

#### **Vente à la ferme :**

Sur rendez-vous par téléphone

#### **📍 aussi :**

Différentes grandes surfaces :  
Naturéo, Intermarché, Leclerc,  
Carrefour market, Botanic  
Boulangerie de Vimory  
Décors Autrement, salon de thé à  
Lorris



### N°64 RELAIS DES 3 ÉCLUSES Jardins de la Voie Romaine



Légumes et fruits de saison, miels,  
œufs, tisanes et bière artisanale issue  
de notre micro-brasserie et revente  
de produits locaux

- 🏠 153 route de Grignon  
45260 VIEILLES-MAISONS-SUR-  
JOURDY
  - ✉ contact@lestroisecluses.com
  - ☎ 02 18 88 58 04
  - 🌐 lestroisecluses.com
- 

#### **Vente sur place :**

Épicerie, café, salon de thé et cantine  
De mai à septembre, les mercredi,  
vendredi et samedi de 10h00 à 19h30  
et les jeudi et dimanche de 10h00 à  
17h00

D'octobre à avril, les mercredi,  
vendredi et samedi de 10h00 à 18h30  
et le jeudi de 10h00 à 17h00

#### **📍 aussi :**

Office du tourisme à Lorris



**PRODUITS SECS**  
*pâtes, farines, huiles et légumineuses*



**N°65**  
**FOURNIL DE LA**  
**GREFFERIE**

*Marylène Bonneau*  
*Tardif*

*Pains, farines, brioches, pains de mie,  
biscuits secs*

-  126 rue de la Grefferie  
45200 AMILLY
-  mary.loulou2@wanadoo.fr
-  06 81 91 05 16
-  fournildelagrefferie.fr

**Vente à la ferme :**

Le mercredi de 17h00 à 19h00

**Vente sur les marchés :**

Montargis le samedi matin

**8 aussi :**

Relais des 3 écluses 

AMAPP des 4 saisons

AMAPP du Gâtinais

AMAPP du Loing

AMAPP du Pays de Lorris

*idée recette*

**CAKE CHOCO-NOISETTE**

*le goûter facile et gourmand !*

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 45 minutes

Difficulté : Facile

Coût : Bon marché

**Pour 4 personnes :**

150 g de chocolat

250 g de farine

6 g de levure chimique

150 g de beurre

80 g de sucre

1 càs de pâte à tartiner

3 œufs

5 cl de lait

50 g de poudre de noisettes

25 g de noisettes décortiquées

Une pincée de sel

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire fondre au bain-marie le  
chocolat en morceaux.

Travailler le beurre ramolli  
avec le sucre, 1 œuf et le sel  
jusqu'à ce que la préparation  
soit lisse.

Ajouter les œufs restants, la  
farine, la levure, la poudre de  
noisettes, le lait, la pâte à  
tartiner et le chocolat fondu.

Verser la pâte dans un moule à  
cake beurré, parsemer de  
noisettes concassées et  
enfourner 45 min.

Laisser le cake tiédir avant de  
le démouler.

## Produits secs : pâtes, farines, huiles et légumineuses

### N°66 GRAINES AU VENT

Sophie Siméant



Pâtes au blé dur, pâtes sans gluten,  
sauces végétariennes à base de  
haricots, boisson sans alcool, thé de  
sarrasin

- 🏠 42 chemin de Sceaux  
45490 CORBEILLES
- ✉ grainesauvent@gmail.com
- ☎ 06 02 50 26 50
- 🌐 grainesauvent.fr

#### Vente à la ferme :

Le vendredi de 16h00 à 19h00  
Sur rendez vous pour des  
commandes avec ou sans livraison et  
en drive

#### 📍 aussi :

De la fourche à la fourchette **43**  
Halles 2000 à Montargis  
Halles 2010 à Villemaeur  
Le Pressoir du Gâtinais à Amilly  
Effervescences à Montargis  
Le Cendré à Montargis  
Brasserie de la Poste à Montargis



### N°67 MOULIN DE COURTEMAUX

Cyril et Hélène Régnier



Farines artisanales de blé T80, farines  
de blé complet et farines de sarrasin

- 🏠 76 la Grand Cour  
45320 COURTEMAUX
- ✉ cyrilregnier.cr@hotmail.fr
- ☎ 06 80 64 44 25

#### Vente à la ferme :

Sur rendez-vous

#### Vente sur les marchés :

Renseignements sur les réseaux  
sociaux

## Produits secs : pâtes, farines, huiles et légumineuses

### N°68

## HUILERIE DES FOUETS

Adrien Rivière



Huile vierge et aromatisée de colza,  
huile vierge de tournesol, huile vierge  
d'œillette, huile vierge de noix et huile  
vierge de noisette

- 🏠 Les Fouets  
45320 COURTENAY  
✉ huileriedesfouets@wanadoo.fr  
☎ 06 89 91 68 13  
🌐 huileriedesfouets.com

### Vente à la ferme :

Sur rendez-vous et visite de groupes  
sur demande

### Vente sur les marchés :

Marché des Producteurs de Pays de  
Nogent-sur-Vernisson

### 📍 aussi :

- La Petite Bergerie **14**  
Les Singeons **44**  
Les Vergers de la Bernillière **45**  
Graines au vent **66**  
Épicerie locale Mell' Pop à Melleroy  
Halles 2010 à Villemandeur  
Et différentes grandes surfaces



### N°69

## HUILERIE DE GONDREVILLE

François et Nathalie  
Péricouche

Huile de tournesol, huile de colza et  
farine de blé

- 🏠 13 rue Georges Pallain  
45490 GONDREVILLE  
✉ nathalie.pericouche@orange.fr  
☎ 02 38 87 88 72  
☎ 06 81 24 58 72  
🌐 huilerie-de-gondreville.fr

### Vente à la ferme :

Du lundi au vendredi de 17h00 à  
19h00  
Le samedi de 9h00 à 12h00

## Produits secs : pâtes, farines, huiles et légumineuses

### N°70 SCEA LES AVELINES *Loïc et Alexandrine Chocat*



Noisettes entières, décortiquées,  
torréfiées, huile pure tradition  
torréfiée ou pressée à froid

- 🏠 465 impasse Sorcin  
45220 MELLEROY  
✉ loic.chocat@wanadoo.fr  
📞 06 72 23 37 21

#### Vente à la ferme :

Commande par courriel ou SMS  
Paiement par chèque ou espèce  
uniquement



### N°71 LAETITES PLANTES BUISSONNIÈRES *Laetitia Bénard*



Infusion de plantes sèches, aromates  
(sels aromatisés, gomassios, etc.)

- 🏠 32 rue de Langesse  
45290 VARENNES-CHANGY  
✉ laetitesplantes@gmail.com  
📞 07 70 03 10 28  
🌐 laetitesplantesbuissonnieres.fr

#### Vente à la ferme :

Commande par téléphone les lundi,  
mercredi et vendredi de 14h00 à  
17h00

📍 aussi :  
AMAPP du Loing



**PLANTS**  
*et plantes*

## N°72 UN JARDIN PRESQUE PARFAIT

*Julien Guillaume*



*Légumes perpétuels, plantes aromatiques médicinales et plants de l'Arboretum National des Barres*

- 🏠 Les Couturiers  
45120 LA SELLE-SUR-LE-BIED
  - ✉ contact@unjardinpresqueparfait.com
  - 📞 06 60 86 97 22
  - 🌐 unjardinpresqueparfait.com
- 

### **Vente à la ferme :**

Lors des journées portes ouvertes : voir les dates d'ouverture sur le site internet

### **📍 aussi :**

Occasionnellement sur des marchés locaux et à l'Arboretum National des Barres



## N°73 LES SERRES DE LA DENISIÈRE

*Aurélia Hiron*



*Plantes à massifs, plants potagers, vivaces et pépinières*

- 🏠 La Denisière  
45290 OUSSOY-EN-GÂTINAIS
  - 📞 02 38 96 34 90
- 

### **Vente à la ferme :**

De mars à fin juillet : du mardi au vendredi de 14h00 à 18h00, le samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

D'octobre à fin décembre : même horaires mais fermeture à 17h30

### **Vente sur les marchés :**

Châtillon-Coligny  
Nogent-sur-Vernisson  
Marché des Producteurs de Pays :  
Nogent-sur-Vernisson



## Plants et plantes

### N°74 LES SERRES DE LA MOULOIRE

*Sandie Loiseau*



*Plantes à massifs et plants de légumes*

- 🏠 8 chemin de la Mouloire  
45220 SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
- ✉ s.loiseau@cegetel.net
- 📞 06 89 31 26 60
- 🌐 lesserresdelamouloire.jimdofree.com

---

#### **Vente à la ferme :**

Du mardi au samedi de 9h à 12h et 14h à 18h

En mai 7 jours sur 7

Commande avec ou sans livraison et en drive

Et sur rendez-vous par téléphone

**📍 aussi :**

La Ruche qui dit Oui !



### La rose dans le Gâtinais

À Bellegarde et ses environs, la rose est partout ! C'est une passion locale née à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. À l'époque, les habitants avaient l'habitude d'aller en forêt en hiver arracher des églantiers pour les revendre aux pépiniéristes orléanais qui les greffaient et alimentaient ainsi leur production de rosiers. Jusqu'à ce qu'un audacieux bellegardois, M. Jacques-Lucien PILTÉ, eût l'idée de travailler lui-même ces églantiers sauvages pour obtenir de vrais rosiers. La fièvre de la rose a ensuite gagné d'autres habitants et le rosier-tige est devenu la spécialité de Bellegarde.

Aujourd'hui, des entreprises horticoles perpétuent ce savoir-faire.

Plus d'un million de rosiers sont ainsi produits sous différentes formes chaque année, faisant de Bellegarde, et ses environs, le 3<sup>ème</sup> pôle de production de roses en France.

Ce patrimoine local est mis en valeur lors de deux grands événements annuels : la Foire aux Rosiers, à Pâques, et le Marché des Rosiéristes, chaque 3<sup>ème</sup> week-end de novembre.

« La Route de la Rose », créée en 2019, célèbre aussi cette fleur reine et permet une découverte originale du département du Loiret, toute en émotions, en couleurs et en parfums.

[www.foire-aux-rosiers.com](http://www.foire-aux-rosiers.com)  
[www.routedelarose.fr](http://www.routedelarose.fr)



**PRODUITS**  
*non alimentaires*

## Produits non alimentaires

### N°75 SCEA DES GARNIERS

*Alain et Chantal  
Michoux*



*Volailles vivantes : poules pondeuses,  
canards, pintades etc.*

- 🏠 25 rue des Garniers  
45120 CORQUILLEROY
- ✉ scea.des.garniers@orange.fr
- ☎ 06 87 69 71 46  
06 32 93 41 45

#### **Vente à la ferme :**

Commande par téléphone ou courriel



### N°76 EARL LÉDANÈS

*Alexandra  
Laurent-Claus*



*Savons, cosmétiques et chocolat au  
lait d'ânesse, vente d'ânon*

- 🏠 La Baudière  
45290 OUSOY-EN-GÂTINAIS
- ✉ ledanes@orange.fr
- ☎ 02 38 97 79 08
- 🌐 ledanes45.com

#### **Vente à la ferme :**

Les mercredi et samedi de 16h00 à  
18h00

Visite de groupe sur rendez-vous  
Fermé en janvier

#### **Vente au marché :**

Marché des Producteurs de Pays de  
Nogent-sur-Vernisson

#### **& aussi :**

Ventes occasionnelles à l'AMAPP du  
Gâtinais

Boulangerie Mieuset à Nogent-sur-  
Vernisson

Vente par correspondance et liste  
des dépositaires sur le site internet





**POINTS DE VENTE**

*collectifs*

## Points de vente collectifs

### LES POINTS DE VENTE COLLECTIFS, PLUSIEURS PRODUCTEURS AU MÊME ENDROIT

En tant que consommateur, s'approvisionner dans un point de vente collectif peut permettre d'accéder plus facilement à une large gamme de produits regroupés dans un seul lieu, parfois plus proche de son lieu d'habitation.

Ces alternatives à la vente à la ferme sont un moyen pour certains producteurs de vendre en circuit-court en se délestant tout ou partie de l'activité de commercialisation.

Il existe une grande diversité de points de vente collectifs dans le Gâtinais montargois. Vous pourrez sans doute trouver celui qui vous correspondra parmi les 12 points figurant dans ce guide.

#### À découvrir :

- Des magasins à la ferme
- Des AMAPP : Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne et de Proximité
- Des plateformes de commande comme La Ruche qui dit Oui !
- Des Marchés des Producteurs de Pays

### MAGASINS À LA FERME

Vous avez sûrement remarqué certaines pastilles en référence à d'autres producteurs du guide dans la rubrique « & aussi » de nos producteurs... C'est parce qu'ils fonctionnent en réseau.

Certains de nos producteurs proposent à la vente les produits de leurs collègues en complément de leur production et parfois c'est un véritable magasin qui se trouve à la ferme, avec de nombreuses références.

Venez à la rencontre de nos producteurs dans leur magasin !

- 13** LA CHÈVRERIE DE LA PETITE BROSSÉ À GIROLLES.....PAGE 20
- 43** DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE À CHÂLETTE-SUR-LOING.....PAGE 38
- 45** LES VERGERS DE LA BERNILLÈRE À CHÂTEAU-RENARD.....PAGE 39
- 64** LE RELAIS DES 3 ÉCLUSES À VIEILLES-MAISONS-SUR-JOUDRY.....PAGE 48
- 66** GRAINES AU VENT À CORBEILLES.....PAGE 51

## Points de vente collectifs

### AMAPP ASSOCIATIONS POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE ET DE PROXIMITÉ

Les AMAPP réunissent un groupe de consommateurs et un ou plusieurs agriculteurs de proximité autour de contrats saisonniers (un contrat par produit) dans lequel chaque consommateur s'engage en achetant en début de saison une part de la production qui lui sera livrée périodiquement à un coût constant. Les producteurs s'engagent à fournir des produits de qualité dans le respect de la charte des AMAPP.

Elles visent à une transformation sociale et écologique de l'agriculture et de notre rapport à l'alimentation en générant de nouvelles solidarités. Elles sont des alternatives concrètes qui émergent de la société civile.

Vous aussi vous pouvez donc rejoindre une des quatre AMAPP locales voire en créer une nouvelle !

#### AMAPP ou AMAPP ?

Localement, une AMAPP est une AMAPP  
Le second P pour Proximité



#### En savoir plus :

[www.reseau-amap.org](http://www.reseau-amap.org)  
[www.miramap.org](http://www.miramap.org)

#### AMAPP des Quatre Saisons

Les Guérins  
45220 MELLEROY

Distribution le mardi soir  
de 17h30 à 19h00

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

56 65

#### AMAPP du Gâtinais

Les jardins de Mocquepoix  
45700 CORTRAT

Distribution le vendredi  
de 17h30 à 19h30

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

50 51 56 60 62 65 76

#### AMAPP du Loing

Maison des Associations  
32 rue Claude Debussy  
45120 CHÂLETTE-SUR-LOING

Distribution le vendredi  
de 18h30 à 19h30

[amappduloin.over-blog.com](http://amappduloin.over-blog.com)

10 41 65 71

#### AMAPP du Pays de Lorrain

La Grange des Champs  
Route de la Cour-Marigny  
45260 LORRIS

Distribution le samedi  
de 11h à 12h

[amapp.lorris@gmail.com](mailto:amapp.lorris@gmail.com)

41 65

## Points de vente collectifs

### LES PLATEFORMES DE COMMANDE, NUMÉRIQUES ET FACILES

Les plateformes de commande ont l'avantage de donner accès à un grand nombre de producteurs dans un même endroit : internet. La plateforme est l'intermédiaire entre producteur et consommateur, parfois un second intermédiaire permet le retrait de la commande.

Elles peuvent prendre différentes formes selon les territoires.

Dans le Gâtinais montargois, une plateforme émerge :

LA RUCHE  QUI DIT OUI !

La Ruche qui dit Oui ! est un exemple de plateforme en ligne qui encourage le principe du circuit court et facilite les échanges directs entre les producteurs et les consommateurs, renforçant ainsi la durabilité de notre système alimentaire.

*C'est local, c'est juste, c'est partout*

#### Fonctionnement d'une Ruche :

Les producteurs inscrits sur la plateforme proposent leurs produits avec les quantités disponibles et les prix. Les consommateurs peuvent ensuite passer commande en ligne dans la Ruche de leur choix et récupèrent leurs achats lors des créneaux convenus.

#### Rejoignez la ruche de Saint-Germain-des-Prés !

Le jeudi de 18h00 à 19h30

8 chemin de la Mouloire 45220 SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

Sandie LOISEAU - s.loiseau@cegetel.net - 06 89 31 26 60

16

56

74

En savoir plus :

[www.laruchequiditoui.fr](http://www.laruchequiditoui.fr)

## MARCHÉS DES PRODUCTEURS DE PAYS



Composés uniquement de producteurs fermiers et artisans, ces marchés privilégient le contact direct entre producteurs et consommateurs. Vous les reconnaitrez grâce au logo et à la marque déposée "Marchés des Producteurs de Pays" qui les identifient et font d'eux des marchés uniques.

Leurs principaux points forts :

- la vente directe du producteur au consommateur
- l'authenticité des produits préparés grâce aux savoir-faire traditionnels de chaque "Pays"
- leur organisation au sein d'une charte d'engagements, garantissant l'origine des produits

Dans ces Marchés, vous trouverez beaucoup de produits alimentaires mais aussi des produits issus de l'artisanat traditionnel propre à chaque "Pays".

Suivant le cas, ces Marchés sont saisonniers, annuels ou ponctuels. Ils ont lieu en journée ou en soirée. Vous pouvez y faire vos achats des meilleurs produits locaux et, dans certains cas, consommer sur place.

Dans le Gâtinais montargois, retrouvez les Marchés des Producteurs de Pays d'avril à octobre inclus :

### CEPOY

Le 1er vendredi de  
chaque mois  
16h30 à 19h30  
Parking de la Girafe

10 11 24 31 48

### NOGENT-SUR-VERNISSON

Le 2ème dimanche de  
chaque mois  
9h00 à 12h00  
Place du Marché

10 11 24 49 68 73 76

#### En savoir plus :

Chambre d'Agriculture du Loiret  
02 38 71 90 83  
[www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)

## Retrouvez les producteurs près de chez vous !



Points de vente collectifs



Marchés des Producteurs de Pays

---



Miel et produits de la ruche



Safran et produits safranés



Boissons : jus, cidre, bières



Produits laitiers et fromages



Viandes et œufs



Légumes et fruits



Produits secs



Plants et plantes



Produits non alimentaires