

Créé en 2020 pour maintenir le lien entre producteurs locaux et habitants dans un contexte de confinement, le Catalogue de Noël connait alors un franc succès.

Celui-ci met en avant l'importance de l'agriculture locale pour constituer un territoire résilient face aux incertitudes futures et souligne le fait qu'elle ne peut subsister sans le soutien et l'engagement des "consom'acteurs".

Depuis, le collectif des Producteurs en Brionnais poursuit la démarche en vous proposant des produits locaux variés et qualitatifs, avec lesquels vous pourrez composer vos repas de fêtes ou faire plaisir à vos proches en toute simplicité.

Cette année encore, l'épicerie Vita Nature nous accueille dans ses locaux à Marcigny pour le retrait des commandes, vous permettant de compléter vos achats et de découvrir d'autres produits du terroir!

Merci pour volre confiance

BRIONNAIS



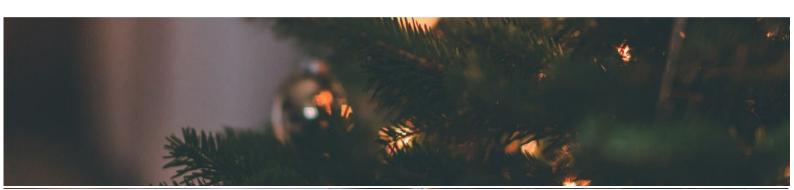


01. AU BONHEUR DES OURS

Anne-Laure MARCHAND
La perrière – 1 route de Saint-Christophe - 71800 OYE
07 83 39 34 35
marchand.alaure@gmail.com
Facebook: https://www.facebook.com/Aubonheurdesours/

Au Bonheur des Ours est un jardin fruitier situé dans le Brionnais, où nous cultivons, récoltons et sublimons des fruits et baies. Notre ferme place au cœur de ses préoccupations : le soin du sol et la diversité de l'écosystème cultivé en agroécologie, la maturité des fruits et la saveur des préparations fabriquées à la ferme, ainsi que la digne valorisation d'un travail non mécanisé, attentionné et surtout passionné. L'ours est gourmand, jovial et aime le plaisir simple des aliments sains et goûteux. Réveillez l'ours qui sommeille en vous en dégustant nos préparations fruitées.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Pâtes d'Ours (pâtes de fruits en forme d'ours, différents fruits)	Boite 180 gr	6.20 €	BO-01-01
Confiture extra de Framboise	Pot 320 gr	7.50 €	BO-01-02
Confiture extra de Mûre	Pot 320 gr	7.50 €	BO-01-03
Confiture extra de Muroise	Pot 320 gr	7.50 €	BO-01-04
Gelée de Pomme (cannelle)	Pot 320 gr	4.50 €	BO-01-05
Sirop de Muroise	Bouteille 50 cl	8,00 €	BO-01-06
Sirop de pêche	Bouteille 50 cl	8,00 €	BO-01-07
Coulis de Mûre	Pot 275 gr	6,00 €	BO-01-08
Coulis de Framboise	Pot 275 gr	6,00 €	BO-01-09
Compote Pomme Framboise Romarin	Pot 400 gr	4,00 €	BO-01-10
Compote Pomme Mûre Mélisse	Pot 400 gr	4,00 €	BO-01-11
Compote Pêche Cassis	Pot 400 gr	4,00 €	BO-01-12
Sorbet Fraise	Barquette 500 ml	8,80 €	BO-01-13
Sorbet Cassis	Barquette 500 ml	8,80 €	BO-01-14
Sorbet Mûre	Barquette 500 ml	8,80 €	BO-01-15



02. LA FERME D'ERWAN



Erwan PETITJEAN 202 impasse des Camuses 71340 CHENAY LE CHATEL petitjean.erwan@gmail.com

Petite ferme installée au milieu des prairies pâturées de Chenay le Châtel, je suis maraîcher et apiculteur bio. Mon rucher se situe sur plusieurs sites. Le premier et le plus important se situe sur nos terres à Chenay le Châtel, le second chez un particulier à côté de la forêt de St Germain l'espinasse. J'ai pour but d'augmenter la biodiversité. Pour cela, je travaille principalement avec des outils manuels et je plante chaque année des arbres fruitiers, fixateurs d'azote et endémique. Mes méthodes de travail sont issues des techniques agroécologiques et permacoles. Je vous propose aujourd'hui mon miel sous différents formats. Vous pouvez me contacter tout au long de l'année pour mes légumes et plants bio, ainsi que pour mon miel.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Miel d'été bio (miel de prairie)*	pot en verre 250g	6,00 €	ER-02-01
Miel d'été bio (miel de prairie)*	pot en verre 500g	9,50 €	ER-02-02
Miel d'été bio (miel de prairie)*	pot en verre 1kg	17,00 €	ER-02-03
Miel d'acacia bio*	pot en verre 250g	7,00 €	ER-02-04
Miel d'acacia bio*	pot en verre 500g	10,50 €	ER-02-05
Miel d'acacia bio*	pot en verre 1kg	18,00€	ER-02-06
Miel de foret*	pot en verre 250g	7,00 €	ER-02-07
Miel de foret*	pot en verre 500g	10,50 €	ER-02-08
Miel de foret*	pot en verre 1kg	18,00€	ER-02-09
Coffret cadeau mini-ruche*	1 pot en verre 500g au ch	ioix15,00 €	ER-02-10
Coffret cadeau mini-ruche*	4 pots en verre 125g	20,00 €	ER-02-11
Petit pain d'épice* (environ 100g)	l'unité	2,00 €	ER-02-12
Petit pain d'épice* (environ 100g)	Par 6	10,00€	ER-02-13
Petit cake chocolat-miel* (environ100g)	l'unité	2,00 €	ER-02-14
Petit cake chocolat-miel* (environ100g)	Par 6	10,00€	ER-02-15
Grand pain d'épice* (environ 600g)	l'unité	10,00€	ER-02-16
Grand cake chocolat-miel* (environ 600g)	l'unité	10,00 €	ER-02-17













03. MAISON LUMINET

Sylvie Luminet 1551 route des matheys 71340 Chenay le Châtel 03 85 25 02 41 – 06 38 01 42 56 sylvie_gey@yahoo.fr

Facebook : maisonluminet71

Sur nos terres menées en agriculture biologique je cultive, entretiens et transforme les plantes aromatiques et médicinales qui composent toute une gamme de produits réalisés au fil des saisons.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Cerises à l'eau de vie	Pot 330 g	9,50 €	LU-03-01
Bière blonde verveine	coffret de 3 bouteilles de 75	15,00 €	LU-03-02
Bière blonde Acacia	coffret de 3 bouteilles de 75	15,00 €	LU-03-03
Bière blonde Rose	coffret de 3 bouteilles de 75	15,00 €	LU-03-04
Mix 3 bières	coffret de 3 bouteilles de 75	15,00 €	LU-03-05
Liqueur de verveine digestive (35°)	35 cl	35,00 €	LU-03-06
Liqueur de menthe (35° alc)	35 cl	35,00 €	LU-03-07
Liqueur de mélisse (35°alc)	20 cl	15,00 €	LU-03-08
Liqueur de coquelicot (18°alc)	20 cl	15,00 €	LU-03-09
Tisane rouge gorge	Sachet 20g	3,90 €	LU-03-10
Tisane réverie	Sachet 20g	3,90 €	LU-03-11
Tisane résistante	Sachet 20g	3,90 €	LU-03-12
Tisane Verveine	Sachet 15g	3,90 €	LU-03-13
Macérat huileux calendula	Flacon 50 ml	7,00 €	LU-03-14
Macérat huileux consoude	Flacon 50 ml	7,00 €	LU-03-15
Macérat huileux reine des prés	Flacon 50 ml	7,00 €	LU-03-16
Macérat huileux pâquerette	Flacon 50 ml	7,00 €	LU-03-17
Macérat huileux hélichryse	Flacon 50 ml	7,00 €	LU-03-18
Vinaigre de cidre au basilic	25 cl	4,50 €	LU-03-19
Vinaigre de cidre à l'acacia (idéal avec les huîtres !)	25 cl	4,50 €	LU-03-20
Vinaigre de cidre au romarin	25 cl	4,50 €	LU-03-21
Vinaigre de cidre au sureau	25 cl	4,50 €	LU-03-22
Croquants courgettes curry	Pot 420 g	3,50 €	LU-03-23





4. LA FERME DE LA RIVOLIERE

Rachel BESANCON, Fabien JACQUET 501 route des Lavals – 71340 IGUERANDE 06 86 54 92 44

fabienjacq@hotmail.fr

Facebook: https://www.facebook.com/gaecdelarivoliere Site internet: https://gaecdelarivoliere.wixsite.com/monsite

Notre ferme familiale fait naître, élève et engraisse des bovins charolais dans le respect de la tradition et sur leur terroir d'origine. Leur alimentation est principalement basée sur l'herbe de prairies naturelles, qu'ils pâturent de mars à décembre, et en foin durant l'hiver. Ce mode d'élevage extensif et raisonné permet d'obtenir une viande savoureuse qui saura satisfaire vos papilles. Nous proposons différents colis à partir de 3kg : viande bovine, viande de veau rosé, steaks hachés surgelés. Vous retrouvez une gamme de pâtés, tartinades de bœuf et plats cuisinés élaborés avec la viande de notre exploitation.

vos apéritifs, les marmites simplifient vos repas, et nos produits se conservent jusqu'à 3 ans

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Tartinade de Bœuf Tomates Séchées	Verrine 180 gr	5,60 €	RI-04-01
Tartinade de Bœuf au Piment d'Espelette	Verrine 180 gr	5,60 €	RI-04-02
Tartinade de Bœuf au Citron et Romarin	Verrine 180 gr	5,60 €	RI-04-03
Pâté Pur Bœuf Façon Pot au Feu	Verrine 180 gr	5,60 €	RI-04-04
Coffret Verrines	4 * verrines 180gr	22,00 €	RI-04-05
Bolognaise pur bœuf	Marmite 500gr	10,50 €	RI-04-06
Bœuf aux lentilles	Marmite 500gr	10,50 €	RI-04-07







5. LE KIMI

BOUVIER Celine 280 chemin de clangy 71110 st julien de jonzy 06 63 73 37 05

celinebouvier71@gmail.com Facebook : El Bouvier

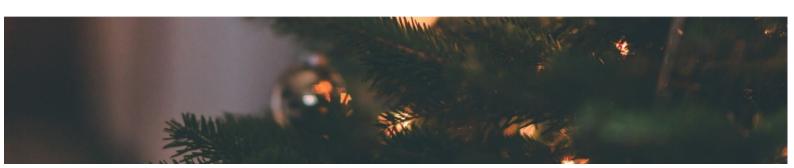
Site internet : lekimi.com

Maraîchage bio sur st Julien de Jonzy, je fais également culture de champignons, des extraits hydroalcooliques, des tartinables, des confitures et de l'ail noir. Tout est cultivé, ramassé et transformé sur place.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Ail noir BIO (une tête)	pot weck	10,00 €	KI-05-01







Catalogue de Moël 2025 DES PRODUCTEURS EN BRIONNAIS



6. EARL VIANDE DE PRAIRIES

Séverine BARNAUD & Christophe DEGRANGE 390, chemin de Tréval – 71110 ST JULIEN DE JONZY 06 70 29 47 20

seve.bar@hotmail.fr

Facebook: www.facebook.com/earlviandedesprairies/

Instagramme:

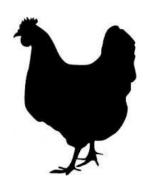
Site internet: https://sevebar.wixsite.com/viandedesprairies

Sur les collines de Saint Julien de Jonzy, Séverine et Christophe élèvent des bovins de race limousine. Du pré à l'assiette, nos animaux pâturent l'herbage naturel de notre exploitation certifiée en Agriculture Biologique (absence de tout engrais sur nos prairies). Tout au long de l'année, nous proposons nos produits en vente directe à la ferme : viande fraîche, steak haché surgelé, saucisses, merguez, saucissons sec pur bœuf.. mais aussi terrines de bœuf. et plats cuisinés qui ne comportent ni additif, ni conservateur chimique. Nos produits sont disponibles à la boutique à la ferme, en magasin Bio et autres épiceries... Fournir des produits de qualité est notre priorité...

PRODUIT	conditionnement	PRIX	RÉF
Terrine de Bœuf BIO « Tomates séchées / Piment d'Espelette »	Bocal verre 180g DLC 3 ans	5,70 €	VI-06-01
Terrine de Bœuf BIO « Façon Pot au Feu »	Bocal verre 180g DLC 3 ans	5,70 €	VI-06-02
Terrine de Bœuf BIO « Raisins et Marc de Bourgogne »	Bocal verre 180g DLC 3 ans	5,70 €	VI-06-03
Terrine de Bœuf BIO « Abricot Amande Curcuma »	Bocal verre 180g DLC 3 ans	5,70 €	VI-06-04
Terrine de Bœuf BIO « Orange-Citron »	Bocal verre 180g DLC 3 ans	5,70 €	VI-06-05
Terrine de Bœuf BIO « Orange Gingembre »	Bocal verre 180g DLC 3 ans	5,70 €	VI-06-06
* Sac Cadeau <i>bouteille</i> de 5 terrines de Bœuf BIO	Lot de 5 terrines 5*180g DLC 3 ans	29,00 €	VI-06-07
* Sac Cadeau de 4 terrines de Bœuf BIO au choix	Lot de 4 terrines au choix 4*180g DLC 3 ans	23,00 €	VI-06-08
* Sac Cadeau de 3 terrines de Bœuf BIO au choix	Lot de 3 terrines au choix 3*180g DLC 3 ans	17,50 €	VI-06-09
Bœuf cuisiné à la crème et aux lentilles BIO	Bocal verre *500g (2/3 pers) DLC 3 ans - Prêt à réchauffer	10,00 €	VI-06-10
Chili con carne BIO (Bœuf, haricots rouge, légumes)	Bocal verre *500g (2/3 pers) DLC 3 ans - Prêt à réchauffer	10,00 €	VI-06-11
Sauce Bolognaise BIO (Bœuf, tomates, légumes)	Bocal verre *500g (2/4 pers) DLC 3 ans - Prêt à réchauffer	10,00 €	VI-06-12
Bœuf Bourguignon BIO	Bocal verre *500g (2/3 pers) DLC 3 ans - Prêt à réchauffer	11,00 €	VI-06-13
Bœuf cuisiné à la moutarde à l'ancienne BIO	Bocal verre *500g (2/3 pers) DLC 3 ans - Prêt à réchauffer	11,00 €	VI-06-14
* Panière Garnie « Chili con carne + Bœuf lentilles + bœuf. moutarde + Bœuf Bourguignon + 1 terrine »	1 Chili con carne 500g + 1 Bœuf Lentilles 500g + 1 Bœuf Moutarde 500 g + 1 Bœuf Bourguignon 500g + 1 Terrine	50,00 €	VI-06-15
* Panière Garnie « Chili con carne + Bœuf lentilles + bœuf. moutarde + Bœuf Bourguignon + 1 Bolognaie + 1 terrine»	1 Chili con carne 500g + 1 Bœuf Lentilles 500g + 1 Bœuf Moutarde 500 g + 1 Bœuf Bourguignon 500g + 1 Bœuf Bolognaise + 1 Terrine	60,00 €	VI-06-16



7. PONTET PIERRE



PONTET Pierre 435Impasse les plains 711110 BAUGY 06 79 71 42 37 pontet.pierre@wanadoo.fr

Vente directe de volailles de ferme élevées en pleine air , abattues sur l'exploitation , des terrines de volailles sont disponible suivant notre stock. Bon Appétit

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Poulet	pac de 1,8 à 2,8 kg	11,50 €	PI-07-01
Pintade	pac de1,7à2,2 kg	12,20 €	PI-07-02
Canette	pac de1,7à2,2 kg	12,00 €	PI-07-03
Dinde	pac petite 3 à3,8 kg	13,90 €	PI-07-04
Dinde	pac grosse 5,5 à 6,5 kg	13,90 €	PI-07-05
Oie	pac 3,8 à 4,8 kg	14,80 €	PI-07-06
Chapon	pac 3 à 4 kg	19,60 €	PI-07-07





8. LES CHAMPIGNONS DU BRIONNAIS

Karine Fage Farges - 71110 Briant 06 19 98 14 28

contact@leschampignonsdubrionnais.fr

Facebook: www.facebook.com/leschampignonsdubrionnais/

(Re)trouvez nos champignons _frais & transformés_ pour agrémenter vos repas de fête, pour offrir ou simplement se faire plaisir!

Nous les cultivons de manière artisanale dans l'ancien chai de la ferme -en pierre & terre battue. Nos champignons frais sont prêts à être cuisinés, et se conservent jusqu'à 5 jours au frigo dans leur sachet. Vous pouvez aussi les congeler, faire des bocaux... Les Shiitakés ne se mange pas cru, les cuire à cœur.

Nos champignons transformés (séchés ou en poudre) vous offrent une conservation longue (1 & 2 ans), pour en avoir toujours sous la main! Ils sont séchés à basse température pour conserver leurs nutriments.

En séchés, il suffit de les réhydrater 20 minutes dans de l'eau tiède avant cuisson. Les poudres, sont idéales pour relever toutes vos recettes cuisinées ; elles s'utilisent comme une épice (à délayer en cours de cuisson).

ATTENTION : Disponibilité selon la production merci de passer vos commandes de préférence avant le 8 décembre.

PRODUIT		CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Champignons Frais	PLEUROTES	sachet kraft de 250g	3,75 €	CH-08-01
Champignons Frais	PLEUROTES	sachet kraft de 500g	7,50 €	CH-08-02
Champignons Frais	SHIITAKÉS	sachet kraft de 250g	4,75 €	CH-08-03
Champignons Frais	SHIITAKÉS	sachet kraft de 500g	9,50 €	CH-08-04
Champignons Séchés	SHIITAKÉS	sachet kraft fenêtre 40g	5,75 €	CH-08-05
Champignons Séchés e PLEUROTES & SHIITA		sachet kraft fenêtre 40g	5,50 €	CH-08-06
Poudre de SHIITAKÉS		pot en verre 20g	5,00 €	CH-08-07







9. LES CAFÉS CILOO



Cécile CLAIRET 19 Chemin de la Bataille 42460 CUINZIER 06 81 16 62 80 contact@ciloo.fr

Site internet: www.lescafesciloo.fr

Les Cafés CILOO sont bien plus qu'une simple torréfaction artisanale : c'est une aventure née de la passion pour le café et d'un profond respect pour les méthodes de production durables. Dans notre atelier de torréfaction situé aux frontières de trois départements, la Loire, le Rhône et la Saône et Loire, nous sélectionnons des grains de café d'origines diverses, choisis avec soin pour leur qualité et leur caractère unique.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Café du Pérou Bio et équitable - moulu	250g	7,50 €	CA-09-01
Café du Pérou Bio et équitable - en grains	250g	7,50 €	CA-09-02
Café du Pérou Bio et équitable - en grains	1kg	27,00 €	CA-09-03
Café du Costa Rica - moulu	250g	6,80 €	CA-09-04
Café du Costa Rica - en grains	250g	6,80 €	CA-09-05
Café du Costa Rica - en grains	1kg	25,00 €	CA-09-06
Café Éthiopie Sidamo - moulu	250g	7,50 €	CA-09-07
Café Éthiopie Sidamo -en grains	250g	7,50 €	CA-09-08
Café Éthiopie Sidamo -en grains	1kg	27,00 €	CA-09-09
Café Colombie - moulu	250g	6,30 €	CA-09-10
Café de Colombie - en grains	250g	6,30 €	CA-09-11
Café de Colombie - en grains	1kg	22,00 €	CA-09-12
Café Ouganda - moulu	250g	6,30 €	CA-09-13
Café Ouganda - en grains	250g	6,30 €	CA-09-14
Café Ouganda - en grains	1kg	22,00 €	CA-09-15
Café de Noël - Éthiopie Moka Harrar - moulu	250g	8,00 €	CA-09-16
Café de Noël - Éthiopie Moka Harrar - en grains	250g	8,00 €	CA-09-17
Café de Noël - Éthiopie Moka Harrar - en grains	1kg	29,00 €	CA-09-18



10. PEPINIERE LA FEUILLE AU VENT



Aurore Fouchier 71110 Saint Martin du Lac 07 71 10 48 83

contact@lafeuilleauvent.fr

Facebook: https://www.facebook.com/profile.php?id=61559283302878

Site internet: www.lafeuilleauvent.fr

Sur les hauteurs de Saint Martin du Lac, je produit des jeunes plants d'arbres et d'arbustes fruitiers, de fruits rouges et des plantes aromatiques. Les arbres sont élevés en pleine terre, exposés aux conditions réelles du climat dès leur plus jeune âge. Ces jeunes arbres sont venus en racines nues et la saison d'hiver est idéale pour les planter! Ce sont tous des variétés anciennes et certaines sont spécifiques du Charolais Brionnais, notamment sur les pommes et les poires. Je propose également d'autres plantes, en pot, pour compléter une production fruitière variée. Je propose aussi des ateliers d'initiation autour du végétal : greffe, taille, soins ... sous forme de bon cadeaux. A bientôt!

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Scion (jeune arbre) de pommier, variété au choix	racines nues, à récupérer à la pépinière	20,00 €	FE-10-01
Scion (jeune arbre) de poirier, variété au choix	racines nues, à récupérer à la pépinière	25,00 €	FE-10-02
Scion (jeune arbre) de prunier, variété au choix	racines nues, à récupérer à la pépinière	20,00 €	FE-10-03
Scion (jeune arbre) de cerisier, variété au choix	racines nues, à récupérer à la pépinière	25,00 €	FE-10-04
Pêcher de vigne	racines nues, à récupérer à la pépinière	20,00 €	FE-10-05
Figuier, variété au choix	pot de 1L	15,00 €	FE-10-06
Poivrier du Sichuan	pot de 1L	20,00 €	FE-10-07
Vigne Noah	pot de 1L	15,00 €	FE-10-08
Vigne Bacco	pot de 1L	15,00 €	FE-10-09
Amélanchier	pot de 3L	20,00 €	FE-10-10





11. GAEC BROSSET

BROSSET Karine et Florian 115 impasse de la croix des dômas 71340 MELAY 06 73 56 87 11

gaecbrosset@gmail.com

site internet: https://commande.kuupanda.com/producteur/6445/particulier

4ème génération d'exploitants agricoles sur la commune de Melay, nous élevons des vaches charolaises, des porcs sur aire paillée et des poulets de chair en plein air. Tout au long de l'année, nous vendons à la ferme, de la viande de bœuf, de veau, de porc, des poulets prêt à cuire, des œufs, de la charcuterie pur porc et des savons au saindoux issus de notre exploitation.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
Saucissons secs (produit soumis à la dessication)	environ 250 gr	7,90 €	BR-11-01
Rillette pur porc	bocal de 180 gr	6,40 €	BR-11-02
Terrine de campagne	bocal de 180 gr	6,40 €	BR-11-03
Pâté de tête	bocal de 350 gr	6,90 €	BR-11-04
Bolognaise	bocal de 450 gr	6,50 €	BR-11-05
Bolognaise	bocal de 900 gr	11,90 €	BR-11-06
Colis charcuterie à offrir	3 produits au choix (saucisson / rillette / terrine de campagne / pâté de tête ou bolognaise 450gr)	25,00 €	BR-11-07
Poulet plein air prêt a cuire	Environ 2 Kg	9,40€/kg	BR-11-08
Chapon élevé en plein air, nourris sans OGM	environ 8-10 personnes	16,70€/kg	BR-11-09
Saucisson à cuire nature	sous vide, 500 gr environ	13,50€/kg	BR-11-10
Saucisson à cuire pistaché	sous vide, 500 gr environ	19,00€/kg	BR-11-11
Saucisson à cuire forestier	sous vide, 500 gr environ	19,00€/kg	BR-11-12
Escalopes de porc marinées aux cèpes	sous vide, par 2	13,40€/kg	BR-11-13
Savon au saindoux sans parfum « Un peu »	savonnette de 100 gr	4,90 €	BR-11-14
Savon au saindoux parfum boisé TECK « Beaucoup »	savonnette de 100 gr	5,20 €	BR-11-15
Savon au saindoux parfum sucré miel et lait d'ânesse « Passionnément »	savonnette de 100 gr	5,20 €	BR-11-16
Savon au saindoux parfum floral MAGNOLIA, THÉ BLANC « A la folie »	savonnette de 100 gr	5,20 €	BR-11-17
Coffret savons à offrir	4 savonnettes de 50gr chacune « Un peu, beaucoup, passionnément, à la folie »	12,50 €	BR-11-18





12. DOMAINE TERRE HAPPY

Pierre Mordant 66 Rte des moines 71340 St Bonnet de Cray 06 16 17 54 36 pierre.mordant@orange.fr

Le domaine terre happy est une petite structure de 1 ha 60 , qui produit des vins rouges avec du gamay et des vins blancs avec du chardonnay , en IGP Saône et Loire, Nos vignes se situent sur trois communes et sont orientées au sud.Les coteaux Brionnais présentent un bel éventail de vallons, d'amphithéâtres qui prêtent leur flancs aux bonnes expositions et des sols dont les calcaires et marnes du Toarcien au Jurassique sont riches en fossiles et silex.Nos vignes sont travaillées de façon biologique.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
vin rouge : Gamay vieilles vignes 2023, La Poterne, parcelle située à Semur en Brionnais ,Vignes travaillées en bio depuis 16 ans , qui seront labellisées en 2026 , Terroir d'argile à silex , Nez ouvert sur la torréfaction , arômes de fruits rouges compotées ,	bouteille	12,00 €	TE-12-01
vin blanc : Chardonnay , terroir du Brionnais argilo calcaire ,vin intense , bouche ample , avec une belle acidité en finale Des arômes de poires ,d'acacia ,miel ,Vignes travaillées en bio depuis 16 ans , qui seront labellisées en 2026 ,13 mois d'élevage en fut et 6 mois en cuve ,Les vins ne sont ni filtrés ni collés ,Garde 5 à 8 ans		12,00 €	TE-12-02





13. LA FERME DE MALFARAT

Simon BLEROT
Malfarat – 71340 SAINT BONNET DE CRAY
06 88 85 65 55
fermedemalfarat@lavache.com

Jeune agriculteur à la tête d'une petite ferme située dans notre brionnais sur la commune de saint bonnet de cray à 1 Km de Charlieu. A la ferme de Malfarat, je continue l'élevage traditionnel de notre terroir avec un troupeau de vaches charolaises, une troupe d'une trentaine de brebis, donnant chaque année naissance à de nombreux veaux et agneaux . J'élève également des volailles fermières : Poulets, Dindes et Chapons. L'ensemble de ma production est produit de façon raisonnée, au grand air, et respecte ainsi valeurs et traditions. Au rythme des saisons, je vous propose des caissettes de bœuf et d'agneaux ainsi que de la volaille fermière.

ATTENTION: RETRAIT à la Ferme

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX / Kg	RÉF
Dinde grises 5,5-6,5 kg environ	Frais à l'unité	14,00 €	MA-13-01
Dinde petite noire 3,5- 4 kg environ	Frais à l'unité	15,00 €	MA-13-02
Chapon 4-6 kg environ	Frais à l'unité	17,80 €	MA-13-03



14. DOMAINE ROCHE DE BANCS

ROCHE BANCS

Thierry HELLIN Les Chavannes – 71340 MAILLY 06 75 91 53 01

isabelle.vignon@rochedesbancs.com

Site internet: https://www.rochedesbancs.com/

ROCHE DES BANCS est un domaine viticole situé dans le Brionnais, en Bourgogne Sud. Le Domaine est certifié Agriculture Biologique depuis 2011. Nous sommes en IGP Saône et Loire. Ci dessous une sélection de nos dernières cuvées disponibles, pour des cadeaux ou pour se faire plaisir en accompagnement des repas de fin d'année.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	RÉF
2023 Auxerrois Demi-Sec 'Les Grandes Plantées' 75cl	par cartons de 6 bouiteilles	75,00 €	RO-14-01
2023 Pinot Noir 'Font Grain' 75cl	par cartons de 6 bouiteilles	87,00 €	RO-14-02





15. FERME LES AVOINERIES

Caroline et Nicolas Glorieux 211 chemin des avoineries 71 800 Gibles 06 11 63 27 63 contact@lesavineries.fr

Aux Avoineries, nous élevons depuis 2016 une centaine de chèvres au pâturage et en saison. Quand les chèvres sont taries, nous transformons également du lait de vache issue d'une autre exploitation du village

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Ronds de vache aux épices	1 ail et fines herbes, 1 bruschetta et 1 oriental	7€50	AV-14-01
Grand vache	2 grands format charolais (1 frais et 1 léger bleu)	5€80	AV-14-02
Petits vaches	4 petits format mâconnais (2 frais, 2 légers bleus)	4€40	AV-14-03
Brique de vache cendrée	Unité	4,00 €	AV-14-04
Cœur de vache ail des ours	Unité	2€90	AV-14-05
Tomme de chèvre		26€/Kg	AV-14-06
Apérivache	100g	3€50	AV-14-07
6 faisselles de vache	6x100ml	4€50	AV-14-08
4 faisselles de vache	4x100ml	3€20	AV-14-09
Fromage blanc de vache	500g	3,00 €	AV-14-10
Crème crue	250ml	4,00 €	AV-14-11
Lait de vache entier pasteurisé		1€40	AV-14-12
Yaourt de vache au lait entier	4x125ml	2€40	AV-14-13
Yaourt de vache au lait entier sur lit de fruits	4x125ml, fruits différents selon disponibilité	3,00 €	AV-14-14
Entremet au chocolat	4x125ml	4,00 €	AV-14-15
Rillette de chevreau nature		7€90	AV-14-16
Rillette de chevreau piment d'Espelette		7€90	AV-14-17
Rillette de chevreau thym citron		7€90	AV-14-18
Terrine de chevreau nature		7€90	AV-14-19
Terrine de chevreau champignon		7€90	AV-14-20
Terrine de chevreau noisette		7€90	AV-14-21
Terrine de chevreau estragon		7€90	AV-14-22
Terrine de chevreau moutarde		7€90	AV-14-23
Terrine de chevreau châtaigne		7€90	AV-14-24
Lot de trois terrines et rillettes surprises	Assortiment selon disponibilité	21,00 €	AV-14-25



16. FERME DU VIEUX BOURG



Gaëlle et Marie-Laure 615 rue du Vieux Bourg, 42 750 St Denis de Cabanne 04 77 60 25 92 06 22 21 34 49 contact@fermeduvieuxbourg.com

Le lait de nos 20 vaches de race Montbeliarde est intégrallement transformé sur place et vendu localement. Tous nos produits sont au lait cru entier de vache.

PRODUIT	CONDITIONNEMENT	PRIX	REF
Apéricônes (petits bouchons apéritif nature)	Boite de 150gr	3,90 €	VB-16-01
Tomme nature de vache	Portion d'environ 250gr.	3,90 €	VB-16-02
Tomme au fenugrec	Portion d'environ 250gr.	4,50 €	VB-16-03
Fromages mi-secs(lot de 2)	Film alimentaire	2,40 €	VB-16-04
Fromages affinés (lot de 2)	Film alimentaire	2,40 €	VB-16-05
Fromage frais pempa (enrobé de poivron rouge, graines de moutarde, grains de poivre, échalotte)	Film alimentaire	2,00 €	VB-16-06
Fromage cendré	Papier emballage	2,00 €	VB-16-07
Val'bleu (tranche de fromage persillé)	Portion d'environ 200gr	3,60 €	VB-16-08
Fromages blancs portion	6 portions de 100gr	3,20 €	VB-16-09



17. VITA NATURE



Nadège Fernandez

2 place du Champ de Foire
71110 MARCIGNY

03 85 25 47 89
vitanature.nodege@gmail.com

Faites le plein de saveurs pour les fêtes ! Lors de votre retrait au drive, retrouvez à Vita Nature un véritable marché gourmand : huîtres, escargots, oranges, clémentines... et bien d'autres délices à savourer ! 🛠 👍 N'hésitez pas à commander dès maintenant



18. LES PRODUCTEURS DU BRIONNAIS

Suivez nous sur Facebook en flashant ce Qrcode :



Ou retrouvez le catalogue et toutes ses informations sur notre site internet en flash ce Qrcode :



https://marchenoelenbrionn.wixsite.com/producteurs-en-brion





Pour commander :

- Remplir le bon de commande avec les références des produits commandés (n'hésitez pas à contacter les producteurs si besoin d'informations complémentaires sur les produits ou à consulter leurs sites web ou pages Facebook).
- Indiquer vos coordonnées pour que votre commande puisse être confirmée par mail (réponse sous 48h) et préparée. Merci d'indiquer aussi le créneau de retrait souhaité pour retirer votre commande.
- Au plus tard le 15 décembre, retournez votre bon de commande de préférence par mail à l'adresse suivante : marchenoelenbrionnais2020@gmail.com (vous pouvez aussi déposer votre bon de commande à Vita Nature à Marcigny).
- Le 19 ou le 20 décembre, venez retirer votre commande et régler par chèque ou espèce (avec l'appoint), pour l'ensemble de votre commande à l'association "Producteurs en Brionnais".

Date limite des commandes :

15 Décembre 2025

Retrait des commandes :

vendredi 19 Décembre de 15h à 19 h samedi 20 décembre de 9h à 13h.

Lieu du retrait :

Vita Nature Place du Champ de Foire 71110 Marcigny



NOM:

Prénom:

Adresse:

FORMULAIRE DE COMMANDE

Téléphone:

LE 15 DÉCEMBRE

UN SEUL RÈGLEMENT POUR L'ENSEMBLE DE LA COMMANDE A L'ASSOCIATION "PRODUCTEUR EN BRIONNAIS"

Portable:

Mail:

neau Choisi :	Vendredi soir 15h-2	19h	Samedi matin 9h
REFERENCE	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
Exemple RI 03-04	5,00 €	3	15,00 €
ouvez notre catalogue sur notre site internet en	TOTAL		
nnant ce Qrcode :			│ AU PLUS TARD