A close-up, low-angle shot of a cow's head, showing its eyes, ears, and the top of its head. The cow has white fur with dark speckles. It has two yellow identification tags on its ears, both with the number '5660'. The background is a bright, slightly overcast sky with some clouds. The overall tone is clean and professional.

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
Entre Saône et Grosne

*Soutenons les*  
**PRODUCTEURS  
LOCAUX**

---

Le Guide des Producteurs  
2024

*Entre Saône et Grosne, savourez une expérience  
authentique et responsable !*

C'est avec un immense plaisir que nous vous dévoilons la première édition du guide des producteurs entre Saône et Grosne qui met en lumière les artisans du goût et leur engagement dans la vente directe.

Mangez mieux, mangez local ! C'est soutenir l'économie locale, préserver l'environnement et déguster des produits de saison.

Partez à la rencontre des producteurs passionnés et explorez la richesse culinaire de notre territoire !

Un grand merci à tous les producteurs locaux qui ont contribué à la création de ce guide !

**Jean-Claude BÉCOUSSE**, Président de la Communauté de Communes  
Entre Saône et Grosne

**Florence MARCEAU**, Vice-Présidente, Économie, Communication et  
Sport

Un Territoire où il fait bon vivre



# Sommaire



## FRUITS/ LÉGUMES

Ferme de Laiveil	p.4
La Mauvaise Graine	p.6
Ferme de la Condemine	p.14

## VIANDES/POISSONS

Jean-Baptiste Roy	p.8
Alevins des Dombes	p.10
Paysage pêche Perrin	p.12
Ferme de la Condemine	p.14
Ferme de Papa	p.38

## DOUCEURS SUCRÉES

(gâteaux, chocolat, confitures, miel...)	
Caro d'choc	p.16
Marie-Caramel...	p.18
Miellerie de la Natouze	p.20

## FROMAGES

Ferme des Muses	p.22
-----------------	------

## VINS

Earl du Clos de l'Argile	p.24
Château de Dulphey	p.26
Domaine du Merle	p.28

## BIÈRES

Brasserie Ammonite	p.30
Brasserie de Corlay	p.32
Les bières de Max	p.34

## AUTRES PRODUITS

(huiles, farine, champignons, herbes et fleurs...)	
Champibresse	p.36
Ferme de Papa	p.38
Les Herbes du Jardin Mutin	p.40
Pollen et Boutons	p.42



# Où trouver nos producteurs ?

## Fruits/ Légumes

- 1 Ferme de Laiveil
- 2 La Mauvaise Graine
- 3 Ferme de la Condemine

## Viandes/poissons

- 4 Jean-Baptiste Roy
- 5 Alevins des Dombes
- 6 Paysage pêche Perrin
- 3 Ferme de la Condemine
- 7 Ferme de Papa

## Douceurs sucrée

- 8 Caro d'choc
- 9 Marie-Caramelle...
- 10 Miellerie de la Natouze

## Fromages

- 11 Ferme des Muses

## Vins

- 12 Earl du Clos de l'Argile
- 13 Château de Dulphey
- 14 Domaine du Merle

## Bières

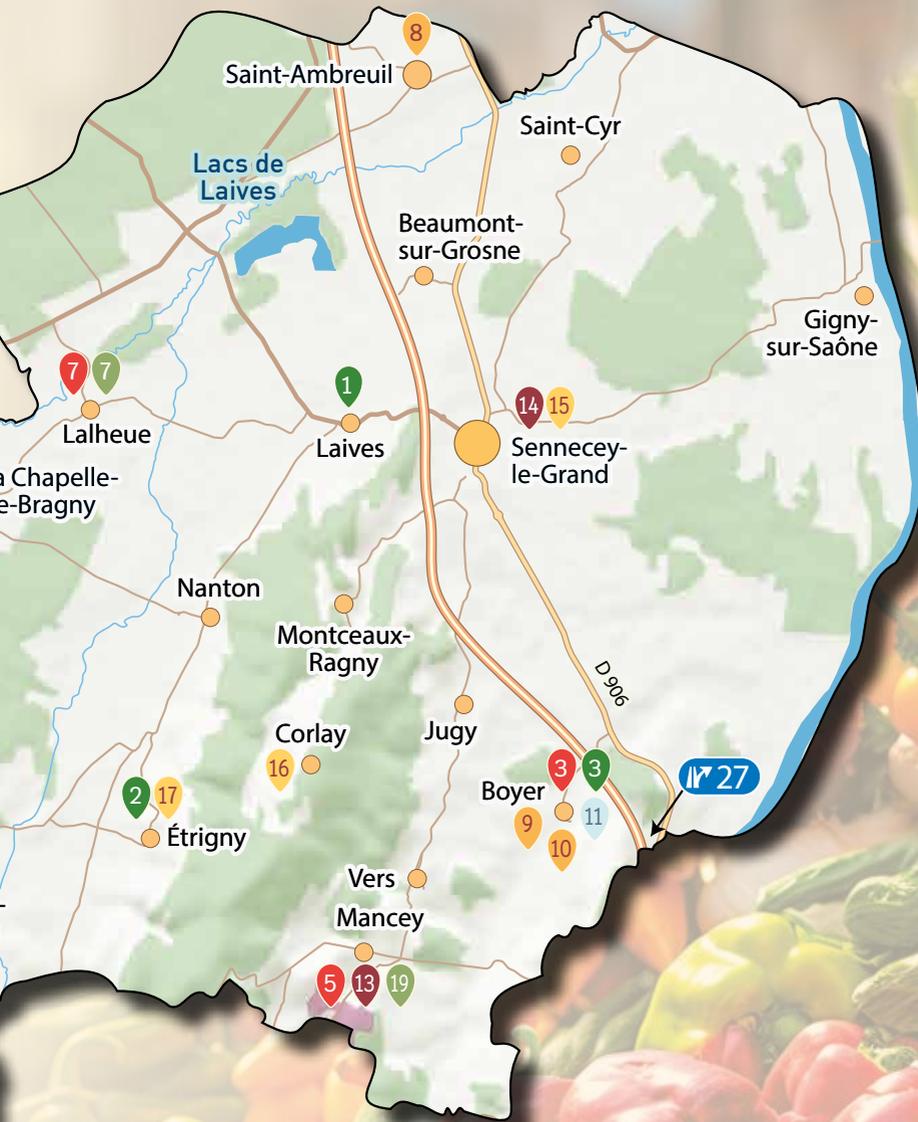
- 15 Brasserie Ammonite
- 16 Brasserie de Corlay
- 17 Les bières de Max

## Autres produits

- 18 Champibresse
- 7 Ferme de Papa
- 19 Les Herbes du Jardin Mutin
- 20 Pollen et Boutons

2







# Ferme de Laiveil <sup>1</sup>

Florian TRICHARD et Louise BARD

13 Rue de Fontaine Gerbier  
71240 Laives  
07 84 91 59 79  
laiveil@outlook.fr



Louise 32 ans et Florian 35 ans, nous sommes maraîchers depuis 2021.

Nous produisons et vendons une soixantaine de variétés de légumes Bio toute l'année, dont des légumes anciens.

Nous travaillons au rythme de la nature et n'utilisons que des huiles essentielles. Le respect de la biodiversité fût le maître mot de notre installation, nous plantons et semons beaucoup d'arbres, de haies bocagères et de fleurs pour attirer un maximum d'animaux et insectes utiles aux cultures (renards, hérissons, coccinelles, abeilles, syrphes...).

Nous écoupons la presque totalité de notre récolte en vente directe, soit à la ferme, soit aux Casiers de Sennecey (casiers automatiques en libre-service 24h/24).

## où TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

mercredi 15h 18h  
samedi 9h 12h



dépôt-vente

Les Casiers de  
Sennecey  
(libre service 24h/24)

5





6

## La Mauvaise Graine <sup>2</sup>

Mathilde BÉGUIER et Pierre PERNOT

Route du Grison - Champlieu

71240 Etrigny

06 87 04 55 21

lamauvaisegraine@orange.fr

www.gaec-lamauvaisegraine.webador.fr



### où TROUVER Nos PRODUITS ?



vente directe

vendredi soir au  
jardin 17h-18h avec  
visite libre possible



marché

jeudi matin (Givry) ;  
vendredi 17h-18h)30  
(Blanot) ;  
samedi matin  
(Tournus) ;  
dimanche matin  
(Chapaize) les 1<sup>ers</sup> et  
3<sup>èmes</sup> du mois



Légumes Agriculture Biologique et agriculture paysanne : maraîchage diversifié (plein champs et tunnels froids), pomme de terre.

Grâce à l'autoproduction de plants (+ vente aux particuliers), nous proposons une grande diversité d'espèces (dont variétés anciennes) toute l'année. Nous travaillons de façon extensive (longues rotations de culture avec trèfle et blé), en planches permanentes avec du matériel respectant les sols (autoconstruction). Nous maintenons et créons un paysage favorable à la biodiversité (plantation de haies, verger conservatoire, création de mares...). Nous réduisons notre impact sur la planète et ses ressources (paillages réutilisables, protections anti-insectes mécaniques, irrigation maîtrisée...). Venez nous rencontrer, découvrir le jardin et nos pratiques (les vendredis soir) !

Pensez global, mangez local. Pensez environnement, mangez sainement !





# Jean-Baptiste Roy

Saint-Forgeuil  
71460 Bresse-sur-Grosne  
06 15 27 20 30  
jbroy71@gmail.com



Installé depuis 15 ans sur une ferme d'élevage avec un peu de cultures, j'ai un troupeau de 75 vaches charolaises élevées en recherchant la plus grande autonomie.

Je suis soucieux du bien-être animal et du respect de mon environnement.

Je pratique un engraissement à l'herbe, avec un complément issu essentiellement de mes cultures, si cela est nécessaire.

Je vous propose de la viande de bœuf et de veau produite sous les signes de qualité « label rouge » et « bleu-blanc-cœur »

J'ai également des produits transformés à base de bœuf : tartinades, pâtés, saucissons, viande séchée.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

possibilité de venir à la ferme sur rendez-vous



marché

samedi matin (Cluny) ; mardi (Saint-Gengoux-le-National)



livraison

particuliers, professionnels

9





## Alevins des Dombes <sup>5</sup>

Cyril DENDERES

Pisciculture - Moulin Mutin  
71240 Mancey  
03 85 51 03 45 ou 06 15 57 13 94  
domainendenderes@gmail.com



### où TROUVER Nos PRODUITS ?



vente directe

Vente à la  
pisciculture sur  
rendez-vous



dépôt-vente

La Ferme d'à Côté  
(Tournus)



Nous sommes installés depuis 1999 et nous pratiquons des pêches d'étangs en Dombes et nous livrons les sociétés de pêche, C.E... dans toute la France.

À la pisciculture, nous accueillons des pêcheurs tous les jours sur le site uniquement sur rendez-vous pour pêcher la truite (forfait journée ou 1/2 journée).

Vente de truites fumées sur commande de Décembre à Avril.





# Paysage Pêche Perrin 6

Nicolas PERRIN

1 Chemin du Boitalan  
71460 Chapaize  
06 29 02 29 45  
nicolas.pe@hotmail.fr



Installé depuis 2017, je pratique une pêche raisonnée sur la Saône et la Seille.

Je propose sur les marchés des produits dérivés de la pêche : Fish and chips (acras, silure et ablettes), mousses et veloutés de poisson, marinades et poissons frais.

Je pratique également :

- Pêche de sauvegarde (pêcher des zones vidées avant travaux)
- Pêche de régulation pour lutter contre les espèces pouvant provoquer un déséquilibre écologique du milieu aquatique.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

sur rendez-vous



marché

Ameugny  
vendredi 17h-19h de  
mars à décembre



livraison

particuliers,  
professionnels



dépôt-vente

La Chaudrette (St  
Gengoux Le National) ;  
Saveurs Mâconnaises  
(Fleurville) ;  
Crèmerie de l'Abbaye et  
Le Boulon de 33 (Cluny)

13





## Ferme de la Condemine 3 3

Christophe RYNIKIEWICZ

1204 Chemin de la Condemine

71700 Boyer

06 44 02 31 60

fermedelacondemine@gmail.com



### où TROUVER Nos PRODUITS ?



vente directe

marché occasionnel  
à la ferme. Structure  
d'hébergement et  
table d'hôtes



livraison

professionnels,  
lors d'événements  
(marchés paysans...)



dépôt-vente

marché paysan



Installé sur la commune de Boyer depuis 2020, l'enjeu est de s'inspirer de l'agriculture paysanne pour proposer des légumes, des fruits rouges, des fruits des vergers, des œufs de plein air, des agneaux élevés sous la mère et à l'herbe et de temps en temps de la viande de cochons de plein air.

Intérêt pour les low tech et la ruralité dans un monde sous contrainte carbone et de perte de la biodiversité.

Nous accueillons aussi des wwoofers et souhaitons proposer un accueil à la ferme.

Les productions sont labellisées Agriculture Biologique.





# Caro d'Choc <sup>8</sup>

Caroline CURT

53, rue pailloux Hautmonté  
71240 Saint-Ambreuil  
06 21 77 41 56  
leschocolatsdecaroline@gmail.com



Installée à Saint-Ambreuil depuis avril 2007, je suis une pâtissière chocolatière depuis 30 ans.

La passion du chocolat m'a toujours animée. Cela a commencé à l'âge de 14 ans grâce à ma maman qui m'a donné l'envie de pâtisser et Bernard Dufoux.

Toutes mes gourmandises reflètent ma famille, mes amis, l'envie de faire plaisir, qu'elles soient aux fruits, ou au chocolat !

Depuis 2019 je prends des apprentis(es) pour me seconder, apprendre et transmettre le métier de chocolatier(ère) !

L'exigence et l'amour du métier sont des points fort de mon activité. Respectueuse du produit, attentionnée envers ma clientèle.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

mardi au samedi  
14h30-19h



marché

jeudi (Buxy) ;  
samedi Ferme de  
Laiveil (Laives) ;  
dimanche (Chalon-  
sur-Saône)



dépôt-vente

Ferme de Papa,  
(Lalheue)

17





## Marie-Caramelle... 9

Marie Josée LOPINSKI-FLÈCHE

899 Chemin de l'Arvolot  
71700 Boyer  
06 89 06 59 43  
mjl.mariecaramelle@gmail.com  
www.mariecaramelle.fr



### où TROUVER NOS PRODUITS ?



marché

divers marchés  
de producteurs  
(pas de marchés  
hebdomadaires)



dépôt-vente

Ferme des Muses  
(Boyer) ;  
Ferme d'à Coté et  
Verger de l'Abbaye  
(Tournus) ;  
Ferme de Papa  
(Lalheue)



Installée depuis cinq ans dans un petit village de Bourgogne du Sud, à proximité de Tournus et sa célèbre abbaye, j'élabore des marmelades, des pâtes de fruits, de la crème de caramel, de la crème de citron, des biscuits et bien d'autres douceurs encore !

J'ai à cœur de réaliser des produits aussi vertueux que possible. Hormis le sucre, les ingrédients principaux de mes recettes sont issus de l'agriculture biologique. Je privilégie aussi mon approvisionnement en matières premières auprès de producteurs locaux (farine, œufs, crèmes).





# Miellerie de la Natouze <sup>10</sup>

Gilbert BONTEMPS

220 Chemin de L'Arvolot  
71700 Boyer  
06 61 10 24 62  
gilbert.bontemps@hotmail.fr



La Miellerie de la Natouze a été créée en 2012 à l'occasion d'une reconversion professionnelle.

Nous produisons 9 miels aussi différents en couleur qu'en goût grâce à la transhumance en Saône-et-Loire et dans le Jura. Le miel est extrait à froid grâce à une centrifugeuse.

Nous vous proposons également 3 sortes de pains d'épices élaborés à la Miellerie, du miel en rayon, des bonbons de l'hydromel et des savons au miel.

Possibilité de visiter la miellerie à l'occasion de la porte ouverte le 22 juin ou sur réservation pour des groupes scolaires ou autre ainsi qu'aux familles.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

téléphoner par précaution  
ou sur rendez-vous



marché

marché événementiel



livraison

particuliers,  
professionnels



dépôt-vente

la Ferme des Muses (Boyer) ;  
la Ferme d'à Coté, boulangerie  
Ducret, les Gayanes et Cave des  
vignerons de Mancey (Tournus) ;  
Délices de nos Campagnes  
(Châtenoy-le-Royal) ; Délices  
Fermiers (Virey-le-Grand)

21





## La Ferme des Muses 11

Anne-Laure BONTEMPS PRÉAUD

Chemin de l'Arvolot  
71700 Boyer  
06 63 55 05 28  
lafermedesmuses@gmail.com



### où TROUVER Nos PRODUITS ?



marché

distributeur à casier  
à la ferme : 7j/7 - 7h-20h  
point de vente à la ferme :  
samedi 10h-12h30



dépôt-vente

La ferme de Papa (Lalheue) ;  
Les casiers de Sennecey et  
Boucherie Boyer (Sennecey-  
le-Gd) ;  
La Ferme d'à Côté (Tournus) ;  
L'amitieuil (Plottes)



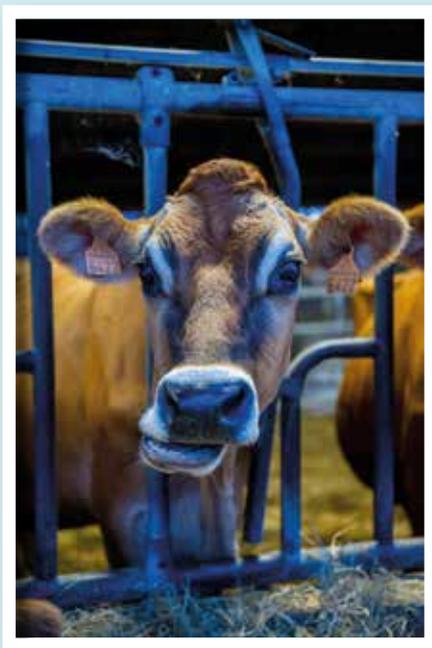
Je suis installée depuis 2019, avec un troupeau d'une vingtaine de vaches de race Jersey, en Agriculture Biologique.

Ces vaches de petite taille, au caractère doux et espiègle, produisent un lait d'une grande qualité et très digeste (riche en bêta-caséine A2).

Mes vaches pâturent une grande partie de l'année (plus de 250 jours/an) et l'alimentation hivernale est basée sur le foin et les céréales récoltés sur mes parcelles.

Tous les matins, je traie mon troupeau pour fabriquer ma gamme de produits laitiers et fromages au lait cru.

Les valeurs de la Ferme des Muses : bien-être des animaux, goût des produits et travail avec la nature !





# Earl du Clos de l'Argile <sup>12</sup>

Isabelle PERRET DU CRAY

2 chemin du Château  
71460 Bresse-sur-Grosne  
06 07 58 50 32  
chateaujeanne@orange.fr  
www.chateau-de-bresse-sur-grosne.fr

  chateaubresse



Domaine viticole du château depuis le 17<sup>ème</sup> siècle.

Aujourd'hui entreprise familiale, depuis 1999 nous exploitons 6,75 Ha sur la commune de Bresse-sur-Grosne.

## *Méthode de travail de la vigne :*

Lutte raisonnée pour un meilleur respect de la nature, amendements organiques, travail du sol, traitements en fonction des conditions climatiques en gardant toujours en mémoire le respect de l'environnement et la qualité du produit final.

## *Méthode de vinification :*

Vendanges manuelles pour tous les vins que le château de Bresse destine à la mise en bouteille, respect de la vendange par un travail par gravité, emploi limité de SO<sub>2</sub> (soufre), élevage sur lie fine, vieillissement en fût pour nos bourgognes rouges et blancs, mise en bouteille dans le respect du vin. Le moins possible de remontage, suivi œnologique régulier pour tirer le maximum de fruit et de rondeur pour chaque millésime.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

1<sup>er</sup> Avril-31 octobre  
14h/18h,  
hors saison dimanche et  
fériés sur rendez-vous,  
chambres d'hôtes



livraison

particuliers

25





## Château de Dulphey <sup>13</sup>

Stéphanie DENDERES

5 Rue du Château  
71240 Mancey  
06 15 57 13 94  
domainenderes@gmail.com  
www.chateaudulphey.fr



### où TROUVER Nos PRODUITS ?



vente directe

vente sur place au caveau  
du Château de Dulphey sur  
rendez-vous



livraison

particuliers, professionnels



dépôt-vente

La Ferme d'à Côté (Tournus)



Le domaine viticole est situé au Château de Dulphey à Mancey près de Sennecey-le-Grand entre Chalon-sur-Saône et Mâcon.

Nous assurons la production et la vente de nos vins « Bourgogne Blanc cépage Chardonnay, Bourgogne Rouge cépage Pinot Noir, Mâcon Mancey Rouge vieille vigne, Crémant de Bourgogne, Mâcon Rosé » raffinés et riches en saveurs, dont la qualité repose sur un savoir-faire unique et une production basée sur le respect du vivant et des cycles naturels.

Nous accueillons des groupes pour des dégustations au Château de Dulphey sur rendez-vous toute l'année.





# Domaine du Merle <sup>14</sup>

Michel MORIN

2a, Rue du calvaire  
Hameau de Sens  
71240 Sennecey-le-Grand  
06 83 25 26 92  
domainedumerle@sfr.fr  
www.domainedumerle.com



Depuis de nombreuses décennies, au Domaine du Merle, je cultive et vinifie les raisins nobles issus de mes vignes.

La culture de la vigne est traditionnelle, dans le respect de notre nature. Après sélection des terroirs, nos vins élevés en fût de chêne sont conservés dans nos caves. L'embouteillage est réalisé au domaine, garantissant l'authenticité (médaillé d'or à Paris, Beaune ...).

Au cœur du village de Sens à Sennecey-Le-Grand, une balade en famille dans ses charmantes rues sera des plus agréables avant de découvrir notre exploitation.

## où TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

sur rendez-vous  
uniquement



livraison

particuliers,  
professionnels

29





## Brasserie artisanale Ammonite <sup>15</sup>

Simon LECOMTE

3 impasse de la Tonne  
71240 Sennecey-le-Grand  
06 19 37 19 29  
brasserie.ammonite@gmail.com  
www.brasserie-ammonite.com

 ammonite\_fr  lantiquaire71  brasserie.ammonite



### où TROUVER Nos PRODUITS ?



vente directe

vendredi 18h-00h  
ou sur rendez- vous



livraison

particuliers,  
professionnels



Brasserie artisanale fondée en 2016, nous produisons des bières de fermentation naturelle élevées en ex-fûts de vins et spiritueux.

Nous produisons également des bières aux fruits issues de nos propres vergers. Présents sur de nombreuses tables étoilées, nos bières sont avant tout des bières de gastronomie, de garde.

Depuis 2023, un lieu de vie, bar à vins, cave à manger, est ouvert au public les vendredis de 18h à 00h. Vous pourrez y découvrir nos bières, notre cuisine mais aussi des vins et cidres dans un cadre cosy et atypique.





# Brasserie de Corlay <sup>16</sup>

Guillaume BAGAGE

9 rue des maquisards Lieu dit Corlay  
71240 Nanton  
06 41 24 65 93  
brasserie.corlay@laposte.net  
www.brasseriecorlay.wixsite.com/accueil



La brasserie artisanale de Corlay est le fruit du travail d'un passionné de bières qui a brassé pendant une dizaine d'année en amateur avant de monter sa brasserie en activité secondaire.

Toutes les bières sont brassées sur place, dans le respect de la tradition brassicole, sans additifs, ni arômes, ni conservateurs, ni filtration. Les bières sont refermentées en bouteille ce qui en fait des produits vivants qui évoluent avec le temps.

Nous proposons une gamme classique avec une blonde, une ambrée et une noire, qui est complétée par des brassins éphémères selon l'inspiration du brasseur.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

sur rendez vous  
uniquement



marché

dernier vendredi du  
mois à partir de 17h  
(Nanton) ;  
une à deux fois par  
mois le samedi matin  
à La Ferme de Laiveil  
(Laives)



livraison

particuliers,  
professionnels

33





## Les Bières de Max <sup>17</sup>

Nicolas MAILHAC

13 rue du Crot de Morot, Balleure  
71240 Etrigny  
06 58 57 74 12  
mixmax43@yahoo.fr



### où TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

sur rendez- vous



marché

dimanche 9h-13h  
(Chapaize)  
vendredi 17h-19h  
(Ameugny)



dépôt-vente

Caveau du figuier  
(Cormatin), Epicerie  
(Chevagny-sur-Guye),  
Robe Grenat (Givry),  
Local Paysan (Luzy),  
Le pain d'Antonin  
(Cormatin), Biocoop  
(Chalon-sur-S.), Le  
Baron Perché (Saint-  
Gengoux-le-Nal)



Installé sur la commune d'Etrigny depuis 2020, la micro brasserie « Les bières de Max » produit des bières artisanales de fermentation basse et haute avec des matières premières choisies pour leurs qualités et leurs valeurs environnementales. Les malts utilisés proviennent de chez « A vos malts », une malterie située dans la Drome, ou de rachat de lots de malts cultivés dans le beajolais sous mention Nature et Progrès. Les houblons sont issus d'houblonnières situées à moins de 300 km de la brasserie. Les bières produites sont des bières sèches qui s'inspirent en majorité des styles allemands et américains (Pilsner, Hefeweizen, German Ale, Pale Ale, Session IPA, Amber Ale, Porter...). La gamme varie au fil des saisons avec des bières permanentes et d'autres recettes plus ponctuelles, voir uniques. Je mets aussi en avant la culture du houblon sur le site de la brasserie pour la production de bières de terroir avec l'utilisation de houblon 100 % local.

Je bénéficie de la mention Nature et Progrès depuis 2021.





# Champibresse 18

Fabrice BOURDON

20 route principale  
71460 Bresse-sur-Grosne  
07 66 82 72 91  
fabrice\_bourdon@hotmail.fr  
www.champibresse.fr



Depuis 2020, nous sommes producteurs de champignons à la ferme champignonnière de Bresse-sur-Grosne. Nous cultivons des champignons comme, les lentins des chênes "Shiitakes", Pleurotes, Peuplines "Pholiotés du peuplier" et d'autres variétés médicinales.

Activité secondaire avec un projet de création d'une filière, dans laquelle nous produisons, nos souches, substrats de culture. De la production, à la transformation en passant par la fructification. Notre volonté est de produire 100% local, dans une économie locale et mettre en avant notre patrimoine tout en contribuant à la gastronomie régionale.

## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

le vendredi de 16h à 18h



marché

Les Jardins de Cocagnes (Mâcon) tous les derniers vendredis du mois (sauf été)



livraison

professionnels



dépôt-vente

Les saveurs Mâconnaises, (Fleurville)  
Le Clos des Flaveurs (Givry)

37





## La Ferme de Papa

Victor BONNOT

2 rue de la Petite Ville  
71240 Lalheue  
06 18 88 85 81  
victor.bonnot71@orange.fr  
www.lafermedepapa.fr



où TROUVER  
Nos PRODUITS ?



vente directe

mardi/jeudi 17h/19h  
samedi 10h/13h



marché

mercredi Ferme de  
Laiveil (Laives)  
vendredi (Nanton)



Installé depuis 2008, bio depuis 2016 sur 220 ha. Je suis aidé par 2 salariées.

J'ai à cœur de vous faire découvrir des produits de qualité dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

J'éleve des bovins de race charolaise pour la viande, 50 vaches allaitantes avec leurs descendances, je comptabilise environ 170 têtes. Notre système permet de vendre des caissettes et de renouveler le cheptel. Nous mettons chaque année à jour la ration alimentaire en fonction de leur besoin et de la qualité des récoltes.

Je cultive également des céréales qui servent à l'alimentation animale et à la transformation de farine pour le pain entre autres. Je produis aussi des oléagineux qui servent à la fabrication d'huiles végétales alimentaires (huile de colza, de tournesol ou encore cameline) fabriquées directement sur place. Nos récoltes sont triturées avec la presse directement dans nos locaux. Le déchet de la graine forme le tourteau redistribué aux bovins pour leur alimentation.

J'ai ouvert un point de vente en 2017 pour commercialiser nos produits ainsi que ceux de collègues proches de l'exploitation.

39





# Les Herbes du Jardin Mutin <sup>19</sup>

Sylvie JANN

9, Moulin Mutin  
71240 Mancey  
06 89 46 55 61  
sylvie.jann@sfr.fr  
www.lesherbesdujardinmutin.com

Productrice en Plantes Aromatiques et Médicinales, installée sur Mancey, en activité depuis 2012.

Je cultive et pratique la cueillette sauvage sous mention Agriculture Biologique et Simples.

Les plantes récoltées sont ensuite séchées, ou utilisées pour la transformation.

Je propose à la vente des plantes en sachet, sirops, vinaigres, sels aromatisés, teintures, gémmothérapie, huiles de massages, baumes, autres...

Très proche de la nature, témoin aussi, je pratique toujours dans le souci de la protection des ressources. Engagée en tant que productrice, labellisée «Simples», ma production s'appuie sur une Charte garantissant l'origine et la qualité de mes plantes.

Petite productrice sur une petite ferme, je pratique principalement la vente directe.



## OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

sur rendez-vous



marché

salons, marchés  
de producteurs



livraison

professionnels



dépôt-vente

Cave des Vignerons  
de Mancey et Les  
Gayannes (Tournus)

41





## Pollen et Boutons Ferme florale 20

Anne-Laure LADERRIERE

Bresse-sur-Grosne

06 98 54 16 77

pollenetboutons@gmail.com

<https://app.collectifdelafleurfrancaise.com/annuaire/>

membre/pollen-et-boutons-ferme-florale-1



### où TROUVER NOS PRODUITS ?



vente directe

sur commande et en retrait à la ferme, vente de bouquets frais (d'avril à octobre) et de bouquets secs (toute l'année). Sur commande, fleurissement d'événements familiaux (mariage, anniversaire, deuil)



marché

marché paysan bio de Chapaize, dimanche matin de 9h à 12h30 (d'avril à octobre)



Implantée à Bresse-sur-Grosne depuis 2021, la ferme florale Pollen et Boutons cultive des fleurs et feuillages de saison destinés à la confection de bouquets frais ou séchés commercialisés en vente directe pour les particuliers et professionnels.

Une cinquantaine de variétés est proposée du printemps à l'automne : annuelles, bisannuelles et vivaces cultivées en plein champ et en agriculture biologique.

La ferme florale réalise également des compositions pour vous accompagner dans le fleurissement de vos événements familiaux : mariage, anniversaire, deuil. (sur commande)



# Les Marchés



© Jean-Marc Landry

44



## Marchés du territoire

### CHAPAIZE

dimanche matin - Marché de producteurs bio et locaux

### LAIVES

Ferme de Laiveil  
samedi : 9h/12h (mai>déc.)  
Marché producteurs locaux

### NANTON

vend. : 17h/19h «P'tit Marché»  
et chaque dernier vendredi  
du mois : Marché «court  
circuit» (mi-mars>mi-  
décembre)

### SENNECEY-LE-GRAND

vendredi : 8h30/12h

### SAINT-AMBREUIL

samedi matin

### SAINT-CYR

jeudi matin à partir de 8h30

## Marchés aux alentours

### LOUHANS

le lundi de 8h à 13h - Marché  
alimentaire, vestimentaire  
et marché aux volailles

### LA CHAPELLE-SOUS-BRANCION

le lundi (en face du bar  
Le Marronnier) - 18h à 20h  
(juin>octobre)

### ST-GENGOUX-LE-NATIONAL

1er et 3e mardi matin du  
mois de septembre à mai,  
tous les mardis matin de  
juin à août

### AMEUGNY

le vendredi toute l'année  
de 17h à 19h - Marché local  
et bio

### TOURNUS (centre-ville)

le samedi de 8h à 13h



© Jean-Marc Landry

**J'veux  
du local!**  
LE GOÛT DE MA SAÔNE-ET-LOIRE

Toutes les adresses  
près de chez vous  
pour faire le plein  
de produits locaux !

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

**A VOS PANIERS !**

**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
SAÔNE-ET-LOIRE

**saône-et-loire**  
LE DÉPARTEMENT



Ce document non exhaustif est établi sur la base des informations indiquées directement par les producteurs en février 2024. Des modifications sont susceptibles d'intervenir, il est conseillé de vérifier les conditions de vente auprès des prestataires.

***Vous vendez directement  
les produits de votre exploitation ?***

***Vous souhaitez figurer  
dans la prochaine édition  
de ce guide ?***

Photo de couverture : Jean-Baptiste Roy

Rédaction : Le service  
Communication,.....

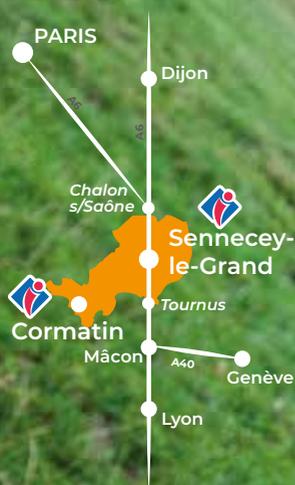
Conception et Impression :  
Imprimerie Schenck  
5 rue Raymond Dorey - 71700 Tournus  
[www.imprimerie-schenck.fr](http://www.imprimerie-schenck.fr)

Crédits photographiques :  
Jean-Marc Landry

**Contactez le service communication  
de la Communauté de Communes  
Entre Saône et Grosne :**  
[communication@cc-saonegrosne.fr](mailto:communication@cc-saonegrosne.fr)

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES  
**Entre Saône et Grosne**

Un Territoire *où il fait bon vivre*



OFFICE DE TOURISME  
**Entre Saône**   
**et Grosne** 



Place de l'Église  
71240 SENNECEY-LE-GRAND  
03 85 44 82 54  
contact@tourisme-saonegrosne.fr

6 Grande Rue  
71460 CORMATIN  
03 85 50 71 49 (avril > sept.)  
[www.tourisme-saonegrosne.fr](http://www.tourisme-saonegrosne.fr)