



LE GUIDE DES PRODUCTEURS LOCAUX 2024



Sommaire

LÉGUMES & FRUITS	p. 9
VIANDES & ŒUFS	p. 15
LAITAGES & FROMAGES	p. 23
HUILES & CÉRÉALES	p. 27
MIEL & GOURMANDISES	p. 31
CIDRES & JUS	p. 37
VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX	p. 41
PÉPINIÈRES	p. 47



Mahfoud AOMAR
Président de la Communauté de Communes
de l'Aillantais en Bourgogne (CCAB)
Maire de Valravillon

La CCAB a été l'une des premières collectivités à mettre en place, et à faire valider par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), son Projet Alimentaire Territorial (PAT) dans l'Yonne en 2021.

Soucieux des bienfaits alimentaires sur la santé et des liens sociaux que créent les services de proximité, les élus communautaires ont souhaité axer les missions de ce PAT sur un travail partagé avec tous les acteurs du territoire.

Lors de tables rondes, de groupes de travail ou encore d'interventions dans les centres de loisirs, chacun a su contribuer à améliorer nos habitudes de consommation, qu'il ait été

producteur, consommateur, cantinier, enfant ou grand-parent.

Nous souhaitons désormais vous présenter la nouvelle version de ce guide qui nous espérons vous donnera envie de découvrir, ou redécouvrir les producteurs de l'Aillantais !

Continuons à profiter des bons produits locaux proposés en vente directe à la ferme ou sur les marchés.



Patrick DUMEZ
2° vice-président en charge de l'attractivité
du territoire, du développement économique
et numérique à la CCAB
Maire de Sommeçaise

Comment faire pour que le plus grand nombre ait accès à une alimentation saine, durable, locale et accessible à tous ?

C'est l'objectif que nous nous sommes fixés avec la mise en place de notre Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Ce projet permet la mise en valeur des produits et savoirs-faire territoriaux pour accompagner chacun d'entre nous vers une alimentation locale et de qualité.

C'est ce que vous allez découvrir à travers ce guide réunissant les producteurs, acteurs de proximité et d'authenticité, renforçant le lien social avec les consommateurs.

Grâce aux circuits-courts, découvrez les produits de votre terroir, signe de tradition, d'authenticité et de qualité.

En consommant localement, nous participons au développement de l'économie de proximité et renforçons un mode de distribution responsable et respectueux d'enjeux environnementaux en lien avec nos producteurs locaux.

Manger local et bon

L'histoire de tout un territoire.

En 2016, la Communauté de communes de l'Aillantais en Bourgogne (CCAB) initiait ses premières actions au service des producteurs locaux et des consommateurs.

Les maîtres mots étaient :

- Sensibilisation
- Commercialisation
- Jeunesse

En partenariat avec la Fédération Départementale des Foyers Ruraux de l'Yonne (FDFR 89), les producteurs du territoire et les centres de loisirs de l'Aillantais, la CCAB a pu mettre en place :

- Des marchés locaux
- Des activités pour les enfants
- Des événements de dégustations
- Des temps d'échanges sur différentes thématiques environnementales

De ces synergies, est née l'association « À table ! Nous produisons pour vous » en janvier 2018.

Constituée de plusieurs producteurs locaux, elle a ouvert la possibilité d'acheter des produits en un seul point de collecte commun : dans le local de l'Office d'Animations Aillantais (OAA), place de la Mairie à Aillant-sur-Tholon - Montholon, tous les mardis soir, de 17h30 à 19h.

Ce collectif permettait alors de constituer le label « Bien Manger pour Bien Vivre en Aillantais », donnant la possibilité aux producteurs de favoriser les circuits-courts mais également d'assurer un conseil et un suivi de qualité optimale pour les consommateurs.

En 2021, la CCAB décidait de s'inscrire dans un Projet Alimentaire Territorial (PAT), aidé par la DRAAF.

C'est tout naturellement qu'elle a fait appel à la FDFR 89 mais également à Eric Lenoir, pépiniériste du territoire, pour lancer ce projet sur 3 axes :

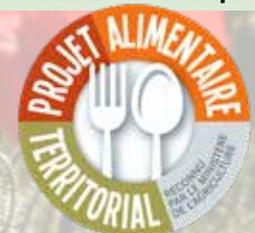
- La sensibilisation des enfants
- La valorisation des circuits-courts
- La préservation des espaces naturels

Ce projet sur 3 ans a permis la création de jardins et la fourniture de carrés potagers dans les centres de loisirs et à la crèche.

Il a également favorisé la formation des agents communaux à de nouvelles notions environnementales autour de la préservation des espaces naturels.

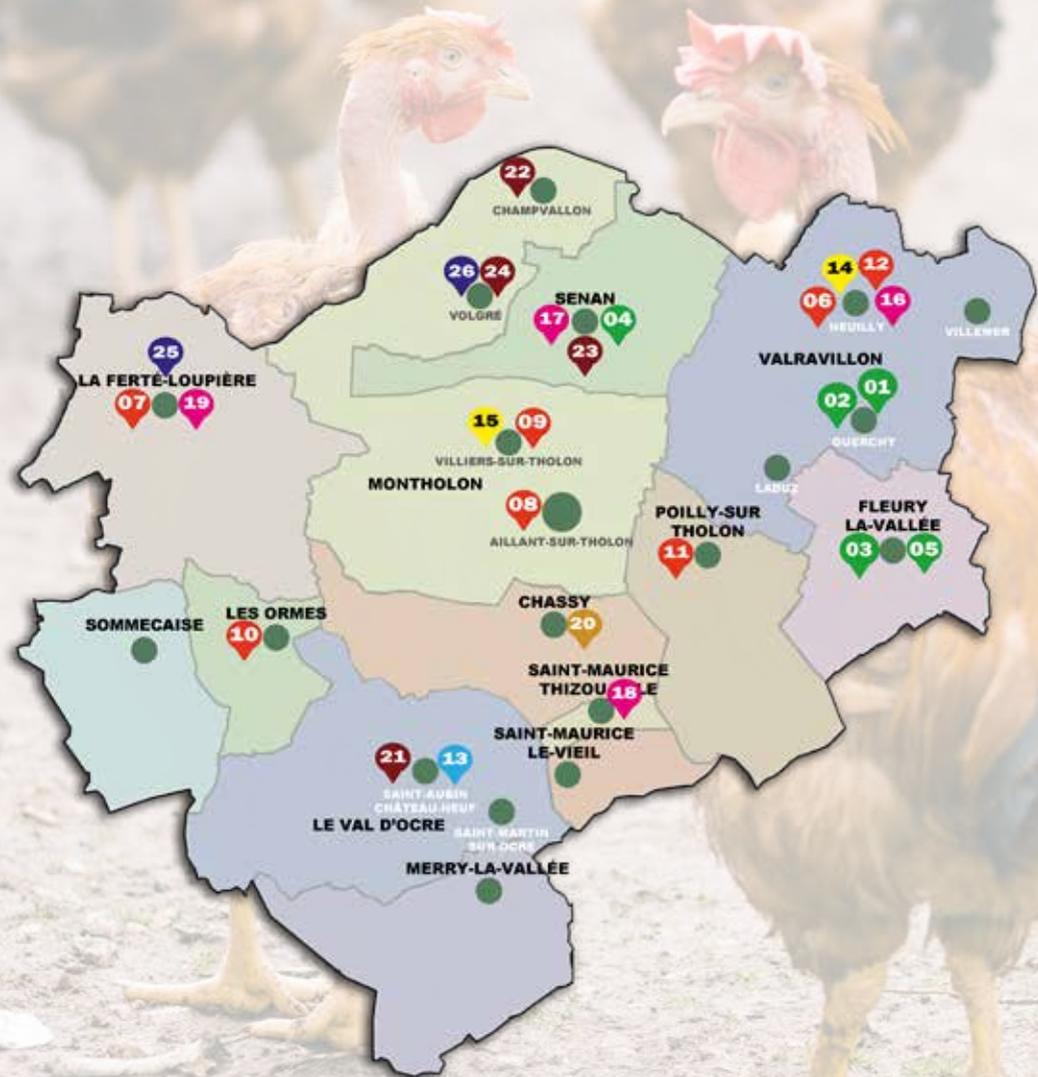
Il a pu en parallèle faire redécouvrir aux consommateurs, par le biais de tables rondes, de marchés et d'animations, les produits de nos producteurs locaux, mis en lumière dans ce nouveau guide version 2024.

Vous pourrez ainsi faire le choix des circuits-courts pour favoriser l'économie locale et le « manger bon » grâce aux productions nombreuses et diversifiées que les producteurs de l'Aillantais vous proposent !



Les producteurs de L'AILLANTAIS

vous proposent



Légumes & fruits

- 01 La Ferme en Goguette p. 10
- 02 La Maison Blanche p. 11
- 03 Aurore Didier Boisset p. 12
- 04 La Ferme de Gros Mont p. 13
- 05 Maison Nevers p. 14
- 07 La Ferme de la Collerie p. 17
- 09 EARL la Maiterie p. 19
- 19 SCEA des Barlets p. 35
- 25 Jardin de Bohème p. 48

Miel & gourmandises

- 16 Maison Manlène p. 32
- 17 Le Solstice des Abeilles p. 33
- 18 La PhilBee Cie p. 34
- 19 SCEA des Barlets p. 35
- 02 La Maison Blanche p. 11
- 09 EARL la Maiterie p. 19
- 21 La Ferme des Brûleries p. 42

Viandes & œufs

- 06 Fabrice Touzard p. 16
- 07 La Ferme de la Collerie p. 17
- 08 La Ferme des Racineux p. 18
- 09 EARL la Maiterie p. 19
- 10 EARL du Limousin p. 20
- 11 EARL Élise de Poilly p. 21
- 12 EARL des Chenevières p. 22
- 19 SCEA des Barlets p. 35

Cidre & jus

- 20 Le Cidre du Foulon p. 38
- 15 Valentin Deschamps p. 29
- 19 SCEA des Barlets p. 35

Vins, bières & spiritueux

- 21 La Ferme des Brûleries p. 42
- 22 Cyril Houzé p. 43
- 23 EARL du Bourg p. 44
- 24 Domaine Yann Boissenet p. 45
- 07 La Ferme de la Collerie p. 17
- 16 Maison Manlène p. 32
- 19 SCEA des Barlets p. 35
- 20 Le Cidre du Foulon p. 38

Laitages & fromages

- 13 GAEC la Chèvrerie p. 24

Huiles & céréales

- 14 Les Fermes du Ravillon p. 28
- 15 Valentin Deschamps p. 29
- 07 La Ferme de la Collerie p. 17
- 16 Maison Manlène p. 32

Pépinières

- 25 Jardin de Bohème p. 48
- 26 Pautenotte p. 49

Certains producteurs vous proposent une gamme variée de produits, retrouvez-les dans plusieurs catégories.



LÉGUMES & FRUITS



La Ferme en Goguette

Caroline et Julien CAMALEONTE
45 rue Dumont - Guerchy 89113 VALRAVILLON
06 95 24 40 23
info@lafermeengoguette.fr
Facebook : Lafermeengoguette

Nous sommes Caroline et Julien, deux jardiniers maraîchers de Guerchy, Valravillon. Notre passion commune pour les saveurs, le terroir et les rencontres se reflètent dans La Ferme en Goguette, où nous pratiquons un mode de production biologique.

La Goguette est fière de proposer une gamme complète de légumes bio de saison disponible sur les marchés et à la ferme. Des paniers sont également disponibles offrant la possibilité de choisir entre des lots préparés ou à composer soi-même selon vos préférences et sans abonnement.

INFOS PRATIQUES

Production :

Gamme complète de légumes biologiques de saison (tomates, aubergines, poivrons, concombres, salades, carottes, haricots verts, poireaux, oignons, pommes de terre, aromates, etc.), micropousses, fleurs de chanvre.

Disponibilités :

- Paniers composés ou à composer soi-même selon vos préférences et à récupérer le mercredi à la ferme.
 - Tous les mardis soir à Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON), au local de l'OAA avec l'association « À Table ! Nous produisons pour vous », de 17h30 à 19h.
 - Vente à la ferme le vendredi soir de 16h30 à 19h30.
 - Le 1^{er} vendredi du mois aux Fermes du Ravillon, Rue de Cudot, Neuilly (VALRAVILLON).
 - Drive « On s'icaunais » à Appoigny.
 - Marché d'Auxerre (Arquebuse) le vendredi matin et marché de Joigny le samedi matin.
- Livraison possible : selon quantité ou à partir de 5 paniers.

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique
Bienvenue à la ferme
Association « À table ! Nous produisons pour vous »



La Maison Blanche

Philippe BLANCHE
20 Rue Dumont - Guerchy 89113 VALRAVILLON
06 10 04 28 11

Depuis quatre générations, la famille Blanche pratique la vente directe à la ferme. Cela lui permet de maîtriser la production tout en faisant fonctionner l'économie locale. Alors, lorsque Philippe reprend la ferme familiale en 1982, il poursuit naturellement la tradition familiale en vente locale. Sa devise : « *directement du producteur au consommateur !* ».

Par goût du métier de ses parents, du contact avec les clients et par souci de qualité, la vente à la ferme est, pour Philippe, un gage de fraîcheur de ses asperges cueillies à maturité. Ses cultures sont naturelles, obtenues de manière raisonnée. « *Manger des asperges, c'est un plaisir gourmand, bon pour la santé !* ».

Dans sa ferme, selon la saison, vous pourrez aussi retrouver des fraises et d'autres légumes...

Où nous trouver ?



INFOS PRATIQUES

Production :

- Asperges : de début avril jusqu'à fin mai
- Fraises : fin mai - début juin
- Pommes de terre : à partir de début août
- Tomates : en été
- Quelques œufs : toute l'année
- Confitures : toute l'année

Magasin à la ferme :

Ouvert tous les jours pendant la saison des asperges et des fraises de 10h à 12h et de 16h à 19h, le dimanche de 10h à 12h ; sinon, il est conseillé d'appeler pour commander.





Aurore & Didier Boisset

3 bis route d'Orléans 89113 FLEURY LA VALLÉE

06 10 74 58 09

06 12 77 26 17

dimanche.boisset@orange.fr

Facebook et Instagram : producteurs maraîchers Fleury la vallée

Issu d'une famille de maraîchers depuis 5 générations à Fleury-la-Vallée, Didier Boisset (secondé de son épouse Aurore, de ses employés ainsi que d'une apprentie) exploite les terres de Fleury-la-Vallée depuis 1997.

Il produit légumes de saison et plants maraîchers pour l'exploitation et/ou le jardinier amateur.

Selon les saisons, vous pourrez trouver :

Salades, radis, pommes de terre, carottes, navets, radis noirs, betteraves rouges cuites ou crues, mâche, pissenlits, tomates, poivrons, courgettes, aubergines, concombres, potirons, potimarrons, butternut, choux blancs, verts et rouges, choux fleurs et de Bruxelles, choux de Milan, oignons, échalotes, rhubarbe, fraises, melons, herbes aromatiques (persil, ciboulette, estragon, romarin).

Plants : tomates, poivrons, aubergines, courgettes, potimarrons, potirons, salades, fraisiers, aromates, rhubarbe, melon, etc.

INFOS PRATIQUES

Points de vente :

- Au jardin de Fleury-la-Vallée les jeudi et vendredi de 16h30 à 18h30.
- En ligne sur Kuupanda : <https://commande.kuupanda.com/producteur/10599/particulier>
- Sur les marchés d'Auxerre et d'Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON) les mardi et vendredi matin et à Toucy le samedi matin.

Où nous trouver ?



12

La Ferme de Gros Mont

Guillaume GROENEWEG

Ferme de Gros Mont 89110 SENAN

06 82 36 51 25

guillaume931@hotmail.com

Où nous trouver ?



Originaire de Saint-Hilaire-les-Andresis, dans le Loiret, fils d'agriculteurs, Guillaume s'est installé à Senan sur la ferme de Gros Mont en juin 2021.

Il a repris l'exploitation céréalière et polyculture de Gérard Vanderslikke, le cousin de sa mère. L'agriculture, c'est une histoire de famille...

Il aime le lien social avec les habitants du village et des communes voisines. « *Comme mes amis producteurs, je propose aux associations et aux écoles des ventes de légumes en commandes groupées* ».

Il exerce une production diversifiée, mais il se spécialise dans la culture et la commercialisation d'oignons et d'échalotes.

Il se diversifie également avec la culture de pommes de terre sur une exploitation familiale du Loiret disponible à la vente sur l'exploitation de Senan.

Les commandes sont possibles par téléphone, sur rendez-vous à la ferme.

INFOS PRATIQUES

Production :

- Oignons
- Échalotes
- Pommes de terre

Point de vente :

- Sur rendez-vous à la ferme.



13



Maison Nevers

Ophélie et Frédéric NEVERS

42 route d'Appoigny 89113 FLEURY LA VALLÉE

03 86 73 76 88

06 14 95 86 59

earlnevers@orange.fr

<https://maison-nevers.fr>

Située à Fleury-la-Vallée, près d'Auxerre dans l'Yonne, l'exploitation familiale Maison Nevers créée en 1992 est une ferme céréalière et maraîchère de plein champ. Ophélie et Frédéric ont pour objectif de produire des légumes de qualité à des tarifs raisonnés.

Producteurs maraîchers à Fleury-la-Vallée, ils poursuivent leur activité avec toujours le même état d'esprit : une production de légumes en plein champ, respectant le rythme des saisons fondée sur une agriculture traditionnelle et raisonnée. Ces valeurs leur permettent de toujours garantir des produits de qualité.

Leurs légumes sont récoltés à la main. La Maison Nevers fait partie du principal réseau de producteurs fermiers et d'accueil touristique dans les fermes, par les agriculteurs Français.

Ils commercialisent leurs différentes productions à des restaurateurs mais aussi en direct à la ferme et sur les marchés.

INFOS PRATIQUES

- Asperges vertes et blanches, bergamote, pâtissons frais, pommes de terre, cornichons, salades, tomates, etc.

Points de vente :

- À la ferme 7j/7 d'avril à mi-juin (saison des asperges).
- Sur les marchés, le lundi à Saint-Florentin, le mardi à Auxerre et à Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON), le mercredi à Joigny et à Auxerre centre-ville, le jeudi à Migennes et à Chichery, le vendredi à Auxerre, le samedi à Joigny, Toucy et Avallon et le dimanche à Charny et à Chablis.

Où nous trouver ?



LABELS

Bienvenue à la ferme



VIANDES & ŒUFS



Fabrice Touzard

Neuilly 89113 VALRAVILLON
06 08 78 97 18

Où nous trouver ?



Depuis 2015, en parallèle de son exploitation agricole, Fabrice Touzard vend de la **viande bovine** en caissette. Il travaille avec un artisan-boucher qui s'occupe de la découpe et de la répartition des morceaux pour constituer des colis variés : bifteck, bourguignon, bœuf mode, chair, faux-filet, filet de bœuf, rôti, bifteck haché et pot au feu. Chaque caissette est livrée à la ferme par le boucher avec un camion réfrigéré.

Les bêtes de Fabrice sont élevées sainement, « *en plein air, en pâture, je les nourris le plus simplement du monde : à l'herbe et au foin* ». Son cheptel de génisses charolaises est élevé pendant au moins 3 ans, au rythme des animaux. Sa femme, Peggy, élève, dresse et garde en pension une dizaine de chevaux.

Fabrice reste avant tout agriculteur. À travers sa démarche de vente directe, il souhaite faire prendre conscience du lien entre la terre et notre assiette.

INFOS PRATIQUES

Production et disponibilités :

- Viande charolaise : 4 fois par an (février – juin – septembre – décembre).

Conditionnement :

- En colis de 15 kg.

Point de vente :

- Sur commande par téléphone.



16

La Ferme de la Collerie

Christelle GARNIER
89 110 LA FERTE-LOUPIERE
06 23 59 42 40
fermedelacollerie@gmail.com
www.fermedelacollerie.fr
Sur Facebook et Instagram : @fermedelacollerie

Où nous trouver ?



La Ferme de La Collerie vous propose des produits 100% bio, fabriqués sur place. Les poulets de chair sont des cous nus marrons : leur rusticité et leur croissance lente en font une race à la chair ferme, goûteuse et savoureuse. Les **poulets et pintades** sont élevés en poussinière pendant 6 semaines avant d'avoir accès à un parcours arboré. Ils sont nourris avec des céréales 100% bio et ne reçoivent aucun antibiotique. La préparation et l'abattage des volailles se font dans le laboratoire de la ferme. Elles sont découpées et mises sous vide par l'équipe de la ferme. Christelle, Élise et Thibaut cultivent des lentilles, du blé, de l'avoine, de l'épeautre, de la luzerne et d'autres céréales. La diversité des cultures permet au sol de se régénérer et d'éviter tout traitement. Ils cultivent aussi des pommes de terre, oignons et échalotes, de la vigne et du houblon.

INFOS PRATIQUES

- **Poulets entiers, morceaux sous-vide, barquettes de foies et gésiers, pintades entières, sur commande avant le dimanche soir.**
- Lentilles, lentillons, petit épeautre et diverses céréales.
- Pommes de terre, oignons.
- Huile de noix, œufs, bières blondes.

Points de vente :

- À la ferme sur rendez-vous.
- À l'AMAPP de Prunoy, Joigny, Chéroy, Villevallier, Gron et Melleroy.
- Aux magasins Biocoop Germinal à Auxerre, Perrigny et Sens.
- Au Jardin du marais (maraicher bio) à Marsangy.
- Les relayeurs (magasin de produits locaux à Charny).

LABELS

Agriculture biologique



17



La Ferme des Racineux

Tatiana et Denis MEYER

Les Racineux 89120 CHARNY ORÉE DE PUISAYE

07 67 06 84 44

earl.meyerd89@gmail.com

Sur Facebook : Ferme des Racineux

Denis et Tatiana Meyer vous proposent leurs colis de **viande de porc Bio** en vente directe à la ferme, avec l'association « À table ! Nous produisons pour vous ». Denis a passé toute sa vie sur la ferme située à Charny dans l'Yonne, puisque ses parents y étaient déjà éleveurs. Il a mis en place la vente directe et travaille avec le même boucher pour la découpe et la préparation des colis. Sa femme, Tatiana, s'occupe entre autre des truies en maternité.

« Nous cultivons nos céréales, que nous avons converties en Bio depuis 2018, pour nourrir nos animaux qui naissent chez nous en plein air. Le bien-être animal est notre préoccupation, c'est pourquoi nous prenons soin de nos cochons dans un cadre adapté à leurs besoins. La qualité se retrouve ensuite dans votre assiette ! »

INFOS PRATIQUES

Conditionnement :

- Viande de porc bio en colis 5 ou 10kg avec morceaux panachés. Mise sous vide possible sur demande.

Disponibilités et points de vente :

- 5 fois par an (tous les 2 mois) sur réservation par sms ou mail.
- Tous les mardis soir à Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON), au local de l'OAA avec l'association « À Table ! Nous produisons pour vous » dont ils font partie, de 17h30 à 19h.
- À la ferme, les samedis de distribution, de 15h à 17h30.
- AMAPP Chant'Ouanne (Prunoy), AMAPP Verdeau (Villevallier),
- AMAPP des Maillotins (Joigny), AMAPP Les Paniers Bio du Gâtinais (Cheroy), AMAPP des 4 saisons (Melleroy), à la Ferme des Ruelles (Saint Romain le Preux), à la Ferme en Gouquette (Guerchy).

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique
Association « À table ! Nous produisons pour vous »



EARL La Maiterie

Ghislaine, Christian et Joël BONAME

6 rue des Valots - Villiers-sur-Tholon 89110 MONTHOLON

03 86 63 44 45 - 06 68 29 26 72

maiterie@orange.fr

Depuis plusieurs décennies, la Famille Boname perpétue sa passion de génération en génération pour l'élevage et la culture de la terre. En 1968, l'EARL La Maiterie est née avec la production de veaux de boucherie et les cultures céréalières. Avec les années, la famille Boname a décidé de se tourner vers l'élevage de poulets et de poules pondeuses en plein air.

La Maiterie est soucieuse du bien-être de ses animaux. Elle permet à ses **volailles** de se promener librement. Très attachée aux liens sociaux, la Famille Boname a toujours eu à cœur de vendre ses produits directement aux consommateurs que ce soit à la ferme ou sur les marchés. Vous pourrez les découvrir avec les autres producteurs lors des marchés à la ferme organisés avec le réseau « Bienvenue à la Ferme ».

INFOS PRATIQUES

- Pintades et poulets fermiers.
- Rillettes et terrines de poulets.
- Œufs plein air.
- Confitures diverses.

Points de vente :

- Magasin à la ferme : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 15h à 18h30 et le samedi de 15h à 18h (de novembre à février : fermeture à 18h).
- Marché à la ferme de mars à octobre, dernier vendredi de chaque mois, de 16h à 20h.
- Les mardis soir de 17h30 à 19h à la permanence de l'Association « À Table ! Nous produisons pour vous » au local de l'OAA à Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON).
- Marchés : Auxerre, le mercredi matin et le vendredi matin ; Toucy, le samedi matin ; Chablis, le dimanche matin ; Perrigny, les 1^e et 3^e vendredis du mois, 16h30 à 19h, de mars à novembre.

Où nous trouver ?



LABELS

Bienvenue à la ferme
Association « À table ! Nous produisons pour vous »





EARL du Limousin

Carolane et Laurent LANNIER

4 route de Raloy
89110 LES ORMES
06 43 44 76 51
caro89110@orange.fr

Sur Facebook : @earldulimousin

Carolane s'est installée sur l'exploitation familiale en 2021. Dans cette exploitation, ils élèvent des **bovins** de race limousine et des **poules pondeuses** en plein air. Elle les nourrit sans OGM.

INFOS PRATIQUES

Production :

- Viande bovine 5 kg ou 10 kg sur commande.
- Œufs

Points de vente :

- À la ferme (œufs et viande sur commande), le mardi et le jeudi de 16h à 19h et le samedi de 9h à 12h.

Œufs :

- À la Renaissance à Sommeceaise.
- Aux Bi1 d'Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON) et d'Auxerre.
- Chez Intermarché à Toucy et à Charny.
- Dans les boucheries « le bœuf tricolore » à Auxerre, Monéteau, Joigny, Charny, Paron et Toucy.
- Plusieurs restaurants utilisent ses œufs : le Domaine du Roncemay à Chassy, le Broc'n'roll à Toucy, l'Auberge la Demoiselle et le Montecristo à Saint-Fargeau, le Moulin de Corneil à Mézilles et le Coup de Frein à Tanerre.



20

Où nous trouver ?



EARL Élise de Poilly

Claudette MARSAUCHE

10 chemin de l'Égorgeoire Chaude
Cedex 302 - 89110 POILLY-SUR-THOLON
07 69 40 48 70

elisedepoilly89110@gmail.com
www.elisedepoilly.fr

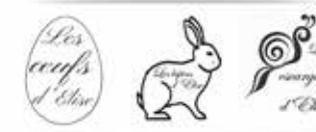
Sur Facebook : @EliseDePoilly

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique



Actuellement en création d'élevage bio, avec transformation et vente en circuits-courts d'œufs, **les lapins et les œufs** d'Élise sont disponibles sur les marchés de Joigny, Migennes et Auxerre. Un distributeur sur l'exploitation vous permet de vous servir 24h/24.

Ses produits, disponibles toute l'année, sont des pâtés, des terrines, des plats cuisinés et stérilisés, de lapin et de poule.

Les **escargots**, bientôt disponibles, seront préparés de façon traditionnelle et de nouvelles recettes seront à découvrir...

INFOS PRATIQUES

Production :

- Œufs
- Lapins
- Escargots

Points de vente :

- Distributeur à la ferme et sur rendez-vous.
- Marché d'Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON) les 1^{er} et 3^e dimanches du mois (d'avril à octobre).
- Marchés de Joigny, Migennes et Auxerre.



21



EARL des Chenevières

Gisèle et Mathilde MAURY

Rue de la Porte de Cudot - Neuilly

89113 VALRAVILLON

06 37 46 30 05

earldeschenevieres89@gmail.com

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique



Nous vendons les **œufs** bio extra frais pondus par nos poules de race Marans. L'élevage est conduit sous le cahier des charges de l'agriculture biologique. Pour une meilleure qualité des œufs, les poules ont accès à l'herbe fraîche quotidiennement grâce à notre poulailler mobile que nous déplaçons plusieurs fois par mois.

La couleur brune des œufs est une particularité de cette race de poule (Marans).

Nous élevons les poussins sur notre exploitation dès leur 1er jour de vie jusqu'à la maturité de la poule pondeuse (18 semaines) pour assurer le bien-être des animaux sans transport pour la ponte.

Nous nous ferons un plaisir de faire votre connaissance lors de votre visite.

INFOS PRATIQUES

Production :

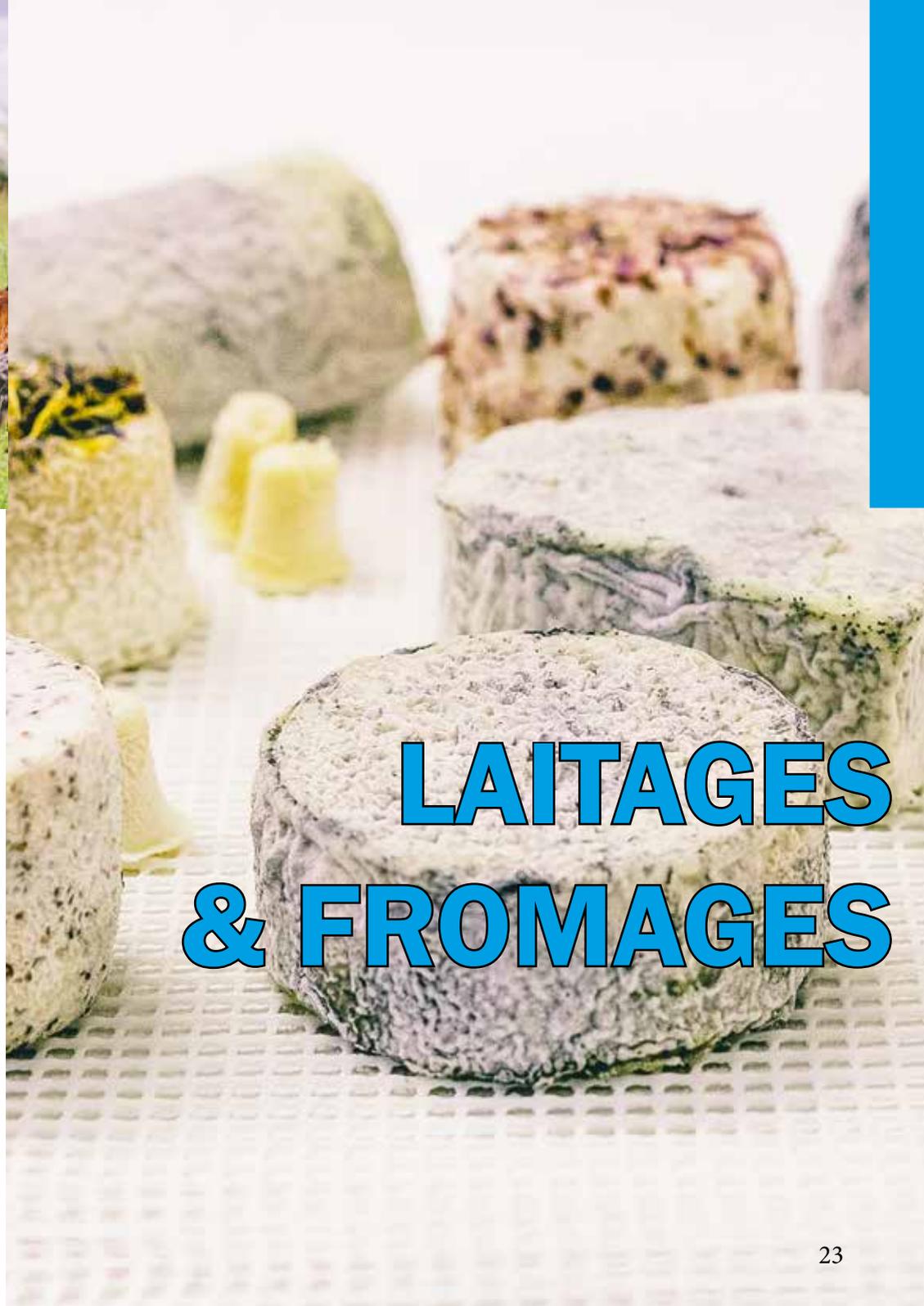
- Œufs extra frais

Points de vente :

- Rue de la Porte de Cudot à Neuilly (VALRAVILLON).

- Vente à la ferme en accès en libre-service 7j/7.

Livraison sur commande particulière.



LAITAGES & FROMAGES



RECETTE

de produits locaux

La salade du terroir - Ingrédients pour 2 personnes

Pour le fromage toasté :

- ▶ 1 bûche de chèvre plus ou moins affinée
- ▶ 2 belles tranches de pain de campagne
- ▶ 1 filet d'huile de cameline

Pour la vinaigrette :

- ▶ huile de tournesol ou de noix
- ▶ vinaigre de cidre
- ▶ 1 échalote émincée
- ▶ sel et poivre

Pour la salade :

- ▶ 1 salade croquante
- ▶ 1 belle tomate
- ▶ des petits radis
- ▶ cerneaux de noix ou autres graines
- ▶ 1/2 oignon rouge

Réalisation :

Commencez par préparer la salade : nettoyez-la et taillez-la. Coupez la tomate, l'oignon rouge et les radis en lamelles. Préparez la vinaigrette. Mélangez avec les ingrédients de la salade. Ajoutez les graines et/ou les noix.

Sortez le fromage à la dernière minute du réfrigérateur.

Coupez-le en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Mettez un filet d'huile de cameline sur chaque tranche de pain, salez, poivrez.

Posez 2 ou 3 rondelles de chèvre sur chaque tranche de pain, poivrez, et passez sous le grill du four entre 5 et 10 minutes (surveillez).

Les tranches de fromage fondent et dorent, donc il est important de les garder à l'œil.

Posez les tranches de pain sur la salade croquante.

Les ingrédients peuvent aisément être variés selon les goûts de chacun et les saisons.

Bonne dégustation !

GAEC La Chèvrerie

Julien et Elodie GUYOU

4 rue Chaude - Saint-Aubin-Châteauneuf

89110 LE VAL D'OCRE

06 89 20 53 39

gaec.chevrerie@orange.fr

Sur Facebook : Gaec de la chevrerie

Où nous trouver ?



Julien et Elodie vous accueillent à la chèvrerie.

La chèvrerie fabrique et vend différents fromages fermiers : le Vézelay, la pyramide, le chapoutin, les cloches apéritives, les bûches, le cœur et bien d'autres à découvrir.

INFOS PRATIQUES

Points de ventes :

- À la ferme,
- Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 17h30 à 19h,
- Le dimanche matin de 10h à 12h.
- Au vide-greniers de Saint-Aubin-Châteauneuf (LE VAL D'OCRE), le 8 mai.
- Au « bœuf tricolore » à Auxerre.
- À la Fromagerie Allard - Lincet de Saligny, dans les grandes surfaces locales, et à Paris.





HUILES & CÉRÉALES



Les Fermes du Ravillon

Jérôme, Simon, Guillaume, Mathilde et Gisèle

13 rue de la Porte de Cudot

Neuilly 89113 VALRAVILLON

06 37 46 30 05

lesfermesduravillon@gmail.com

www.lesfermesduravillon.fr

Sur Facebook et instagram : @lesfermesduravillon

Jérôme, Simon, Guillaume, Mathilde et Gisèle, sont 5 agriculteurs bio de l'Yonne qui travaillent ensemble depuis longtemps avec des valeurs communes : la solidarité, la protection de l'environnement et l'attachement à leur métier. Soucieux de la santé de la terre, ils cultivent une grande diversité de plantes (céréales, légumineuses, crucifères...), toutes semées, récoltées et transformées sur leurs fermes.

Leur volonté : vous proposer des produits bio sans détour, issus de leurs champs et de leur travail.

INFOS PRATIQUES

Production en agriculture biologique :

- Haricots blancs, lentilles beluga, lentilles vertes, lentillons, lin brun, lin doré, pois chiches, quinoa bio.
- Farines bio de blé, de blé khorasan, d'engrain. Huiles bio de cameline, de tournesol, de colza.
- Pâtes de blé dur, de petit épeautre, de lentilles, de quinoa.

Points de vente :

- Vente à la ferme à Neuilly tous les 1^{er} vendredis de chaque mois de 16h30 à 19h.

Livraison sur commande particulière.

- Magasins Bi1 de l'Yonne et Intermarché de Joigny.
- Magasins Germinal à Auxerre, Perrigny et Sens. Les AMAPP de Joigny et de Prunoy.
- Chèvrerie de Branches, au GAEC Desmoutiers-Breton.

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique



Valentin Deschamps

29 rue Ferrée - Villiers-sur-Tholon

89110 MONTHOLON

06 74 95 10 00

Où nous trouver ?



En 2023, Valentin Deschamps a pris la suite de son père Michel installé en 1985. Avec sa presse à huile, il propose aux particuliers d'amener leurs noix, noisettes ou graines (colza) durant l'hiver pour les faire presser et repartir avec leur huile.

Il presse également les pommes et les poires des particuliers désireux de consommer le jus de leur propre production de fruits. Ainsi, il assure un jus de fruits 100% naturel et sans pasteurisation.

Valentin privilégie le contact humain et les retrouvailles avec les habitués ou la découverte proposée aux visiteurs.

INFOS PRATIQUES

Transformations et disponibilités :

- Pressage de vos noix ou cerneaux, noisettes et graines (colza) : à partir de janvier.
- Pressage de vos pommes et/ou poires : le samedi d'août à décembre.

Conditionnement :

- Jus seul.
- En bouteille avec capsule type capsule de bière.

Point de vente :

Sur place sur rendez-vous.





**MIEL &
GOURMANDISES**



©Flavie Cuiot

Maison Manlène

Jean Christophe et Arnaud ROUSSELAT

9 rue des Chenevières - Neuilly

89113 VALRAVILLON

06 86 77 12 08

contact@maisonmanlene.fr

www.maisonmanlene.fr

MAISON MANLENE est née dans les bâtiments dans lesquels Madeleine (dite Manlène) confectionnait ses délicieux caramels dont l'odeur ne tardait à se répandre dans la maison.

Aujourd'hui, Manlène a laissé cette empreinte forte par sa recette revisitée et appliquée sur les pop-corn que nous produisons et qui apporteront à vos papilles une expérience unique et addictive, alliant finesse et gourmandise !

Initiant des collaborations avec des partenaires locaux engagés dans une démarche de qualité et d'éthique, MAISON MANLENE souhaite dynamiser le tissu local et redonner du sens aux habitudes de consommation. « De la culture à la dégustation ! »

Jean-Christophe et Arnaud vous invitent à vous laisser séduire par leurs gourmandises et boissons pour accompagner vos apéritifs, repas ou simplement vous faire plaisir !

INFOS PRATIQUES

Production :

- Tentez l'expérience gustative d'une gamme de Pop-corn d'exception transformés dans leur laboratoire sur l'exploitation familiale.
- Les tartines pour l'apéritif (pois chiches, lentilles, butternut, chia).
- Les bières (blonde au sarrasin aux notes de noisette et de caramel, blanche au blé ancien « khorasan » pour la typicité de la céréale apportant de la rondeur et un zeste d'amertume).
- Les graines diverses (chia, maïs pop-corn, lentilles, pois chiches) en sachets refermables.

Points de vente :

- www.maisonmanlene.fr, épicerie, distributeurs indépendants.

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique



Le Solstice des abeilles

Arnaud PONCHON

89710 SENAN

06 89 58 32 81

arnaudponchon@hotmail.com

« C'est un vieil apiculteur retraité qui m'a transmis le gène. J'ai démarré avec 40 ruches pour le loisir, puis j'ai développé cette activité ». Comme d'autres, Arnaud Ponchon s'est lancé dans l'apiculture en amateur et, aujourd'hui, il est devenu professionnel. Avec ses 250 ruches réparties sur un rayon de 15 kilomètres autour de chez lui, il vend sa production annuelle presque exclusivement dans l'Yonne grâce à une clientèle très fidèle. Soucieux de la qualité de ses produits et de toujours mieux connaître les abeilles, Arnaud continue de s'intéresser à de multiples approches concernant l'abeille pour continuer à pratiquer une apiculture dans le respect de la nature.

INFOS PRATIQUES

Production et disponibilités :

- Miel de printemps, miel de forêt et miel d'acacia
- Miel de sarrasin et de châtaigner (selon les années)
- Pain d'épices (sur commande)

Points de vente :

- Chez lui sur rendez-vous.
 - Aux magasins Bi1 à Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON), Toucy et Charny.
 - Tous les mardis soir à Aillant-sur-Tholon, au local de l'OAA avec l'association « À Table ! Nous produisons pour vous », 17h30-19h.
 - Sur les foires aux plantes, fêtes locales et marchés de la région.
- Arnaud fournit également plusieurs comités d'entreprises et installe des ruches en entreprises.

Où nous trouver ?



LABELS

Association « À table ! Nous produisons pour vous »





La PhilBee Cie

Philippe PRADIÉ
14 rue de Charny
89110 SAINT-MAURICE-THIZOUAILLE
06 07 30 31 78
laphilbeecie@gmail.com
Sur Facebook et Instagram : La PhilBee Cie

Où nous trouver ?



Producteur récoltant depuis une dizaine d'années, Philippe produit un miel local dans le respect de l'abeille et de son fonctionnement. L'apiculture est une passion qu'il exerce à côté de son autre métier. En fonction des années, de la météo et des miellées, il produit du miel de printemps en rapport avec les floraisons alentours (colza, tilleul, trèfle, aubépine, genêt, ronce, pissenlit, épine noire, fruitiers...) pour faire un beau mélange onctueux et doux de couleur blanchâtre à jaune très pâle.

INFOS PRATIQUES

Production :

- un PRINTEMPS CRÉMEUX toutes fleurs,
- un ACACIA ou printemps liquide,
- un ÉTÉ toutes fleurs,
- et parfois du CHÂTAIGNIER.

Points de vente :

- À son domicile ou par envoi. Commande par téléphone.



34

SCEA des Barlets

Noël CARRON
8 Les Barlets
89110 LA FERTÉ LOUPIÈRE
06 48 72 93 41

Où nous trouver ?



Noël reprend la ferme familiale en 2015, achetée par ses arrière-grands-parents, anciens tanneurs parisiens arrivés dans l'Yonne dans les années 20, puis exploitée par ses grands-parents dans les années 70. Ses parents reprennent l'exploitation en 1996 avant de lui céder 20 ans plus tard. Agriculteurs depuis son grand-père, ils font prospérer la ferme, passant de 7 à 17 hectares sur les 5 communes alentours, cultivant légumes de saison et élevant quelques moutons.

Depuis 2015, Noël s'est diversifié dans l'exploitation de pommes à manger et de cidre bouché ainsi que dans le miel dans lequel il s'est désormais spécialisé. Vous pourrez retrouver son miel dans sa boutique à la ferme et sur les vide-greniers alentours sous la marque qu'il a déposée en 2023 : le « Miel arc en ciel ». Il vous proposera du miel de printemps, du miel d'été et du miel d'acacia. Il en fait désormais l'une de ses activités principales.

INFOS PRATIQUES

Production :

- Miel de printemps, d'été et d'acacia.
- En saison : pommes à manger, cidre, liqueurs et ratafia.
- Tomates, poireaux, carottes, pommes de terre, haricots verts.
- Un fois par an, en avril, vente de colis de moutons, élevés en pâturage, nourris à l'herbe et à « l'orgette » (sur commande).

Points de vente :

- Sur commande par téléphone.
- À la ferme les vendredi et samedi.
- Sur les vide-greniers locaux le dimanche.



35



CIDRE & JUS



Le Cidre du Foulon

Jean Baptiste FRECAULT

Le Foulon
89110 CHASSY
06 64 91 57 92
jbfrecault@gmail.com

Le cidre, Jean-Baptiste est tombé dedans quand il était petit. Petit-fils d'agriculteurs, son grand-père fabriquait déjà du cidre à la maison et, quelques années plus tard, c'est son père qui démarre la commercialisation. Ainsi en 2000, Jean-Baptiste reprend la partie cidricole.

Par son goût de la tradition et l'amour du terroir, il perpétue les savoirs familiaux et il fait le choix de préserver une variété de pommes de l'Yonne.

« Je travaille avec une pomme acidulée à la pressée qui en vieillissant libère des arômes d'agrumes. C'est ça qui donne un goût unique à mes produits. »

Son cidre, son jus de pommes, son vinaigre et son ratafia de cidre sont des produits fermiers et naturels.

INFOS PRATIQUES

Production :

- Cidre sec et demi-sec
- Jus de pommes
- Vinaigre de cidre
- Ratafia de cidre

Points de vente :

- Dans les Bi1 d'Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON), de Toucy, et de Saint-Georges-sur-Baulche.

Où nous trouver ?



RECETTE

de produits locaux

Joue de porc au cidre

- Ingrédients pour 4 personnes

- | | |
|-----------------------------------|--|
| ▶ 8 joues de porc (800g) | ▶ 2 CS d'huile |
| ▶ 350 ml de cidre sec | ▶ 2 CS de farine |
| ▶ 150g d'oignons | ▶ 300 ml de bouillon de légumes ou de veau |
| ▶ 500g de carottes | ▶ un bouquet garni (thym/laurier/sauge) |
| ▶ 1 belle branche de céleri | ▶ sel et poivre |
| ▶ 600g de petites pommes de terre | |

Réalisation :

Dégraissez les joues de porc. Pelez et émincez les oignons. Épluchez et lavez les carottes. Coupez-les en gros bâtonnets. Effilez la branche de céleri et taillez-la en petits tronçons. Pelez et rincez les pommes de terre.

Chauffez l'huile dans une grande cocotte. Faites revenir les joues 5 minutes à feu moyen. Salez, poivrez, ajoutez les oignons émincés. Faites revenir 3 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.

Saupoudrez de farine, remuez, puis versez le cidre.

Ajoutez les carottes et le céleri. Incorporez le bouillon afin que les ingrédients soient recouverts. Enfouissez le bouquet garni.

Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux durant 45 minutes, à couvert. Remuez de temps en temps.

Ajoutez les pommes de terre sur le dessus et poursuivez la cuisson à couvert de 15 minutes (si nécessaire, ajoutez un verre d'eau). Salez, poivrez. Vérifiez la cuisson des pommes de terre, puis dégustez quand elles sont tendres !

Bon appétit !

Vous voulez gagner du temps ? Faites cuire la préparation en autocuiseur 20 minutes, ajoutez les pommes de terre, poursuivez la cuisson de 10 minutes, et c'est prêt !



VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.



La Ferme des Brûleries

Pascale CHHU
Saint-Aubin-Châteauneuf
89110 LE VAL D'OCRE
06 40 42 41 02
pascale.chhu@wanadoo.fr

L'entreprise Paille Nature existe depuis 2008.

C'est une petite entreprise familiale qui vous propose des apéritifs en spiritueux et des confitures artisanales produites à la Ferme des Brûleries à Saint-Aubin-Châteauneuf, Le Val d'Ocre.

Pascale filtre les apéritifs le moins possible pour obtenir toute la saveur et l'arôme de la macération des fruits pour en faire un apéritif naturel, sans colorant, sans arôme artificiel, ni conservateur. Un léger dépôt sera naturellement présent au fond de la bouteille mais n'altère en rien le goût du produit.

INFOS PRATIQUES

Points de vente :

- À la ferme sur rendez-vous.
- Au Domaine du Roncemay à Chassy.
- Aux Bi1 d'Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON) et Toucy.
- Aux Gamm Vert de Toucy, Monéteau, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Migennes, Charny, Épineuil et Neuvy-Sautour.
- Chez Intermarché à Joigny, Charny et Courtenay.
- Aux Serres de Bon Pain à Saint-Georges-sur-Baulche et au Court Circuit 89 à Villeneuve-sur-Yonne.
- Aux Fromageries Desmoutiers-Bretons à Branches, et Benjamin Rigollet, ferme des Courlis, à Charbuy.
- Au Domaine Gilles et Françoise Paulve, vigneron à Venoy et aux Jardins de Laborde Fruits et légumes, à Laborde. Chez Pyneau Prunutz et au Poids du Vrac à Auxerre et Au Silo Rouge à Avallon.

Production :

- Ratafias de coing ou de pomme - Apéritif aux fleurs de sureaux.
- Apéritifs à la framboise, aux écorces d'oranges ou au vin de noix.
- Apéritifs aux jeunes pousses d'épines sauvages qu'on appelle aussi la Trouspinette.
- Confitures faites maison.

Où nous trouver ?



Cyril Houzé

Chemin de la Vallée de Maison Fort - Champvallon
GPS 3°20'26" Est - 47°56'21" Nord
89710 MONTHOLON
03 86 91 00 48
06 76 96 92 90
cyrilhousse@free.fr
www.domaine-cyril-houze.fr

« Plus jeune, il était hors de question pour moi de travailler la terre. Je savais que je ne serai jamais vigneron ! »

Installé maintenant depuis 2002 sur un vignoble de 5 hectares à Champvallon, Cyril ne pourrait plus vivre sans ses vignes. Il va chaque jour leur rendre visite et elles ont besoin de le voir ! C'est son père qui commença cette aventure en 1989 avant de lui transmettre son savoir et de lui donner envie d'en faire sa profession. Ainsi, Cyril continue de concilier tradition et modernité en proposant une gamme variée.

INFOS PRATIQUES

Production :

- Bourgogne blanc (chardonnay et pinot blanc).
- Bourgogne gris (pinot gris et Côte-Saint-Jacques gris).
- Bourgogne rouge (pinot noir).
- Vin de France blanc (sauvignon gris et Cuvée des Brumes).
- Vin de France gris (pineau d'Aunis).
- Vin de France rosé et rouge.
- Ratafia.

Points de vente :

- Au chai sur rendez-vous.
- Au week-end portes ouvertes : chaque année à Pâques.
- Sur plusieurs foires gastronomiques et fêtes locales de la région.
- De nombreux restaurateurs des environs s'approvisionnent chez Cyril.
- Il commercialise également son vin à l'étranger.

Où nous trouver ?





EARL du Bourg

Aurélia CRÉPIN
7 rue de Paris
89710 SENAN
06 88 49 36 39
crepin.m.senan@orange.fr

Aurélia a repris l'affaire familiale en tant que viticultrice et céréalière en 2019. Le but étant de continuer le savoir-faire traditionnel que son père Michel lui a inculqué.

Vignoble de création assez récente, la première vigne de l'EARL du Bourg a été plantée en 1993. Aujourd'hui, les vignes s'étendent sur 7 hectares autour de la ferme en AOP Bourgogne et IGP Vin de l'Yonne.

Aurélia a à cœur de développer sa production et faire vivre son village. Elle nous donne rendez-vous bientôt pour de futurs projets sur lesquels elle travaille.

INFOS PRATIQUES

Production :

- Bourgogne blanc (AOP).
- Bourgogne rouge (AOP).
- IGP Vin de l'Yonne (chardonnay, pinot noir, rosé).
- Vin de France « Cherche-Chaud » (pinot gris).
- Ratafia.

Points de vente :

- Au chai sur rendez-vous.
- Sur les manifestations locales.
- À l'épicerie de Senan.

Où nous trouver ?



LABELS

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée



Domaine Yann Boissenet

13 rue des Arcys - Volgré
89710 MONTHOLON
06 08 32 56 14
yboissenet@yahoo.fr

Depuis 2008, sur une surface de 3 hectares où se mêlent jeunes vignes et vignes de 25 à 40 ans, Yann cultive sa passion et exerce son métier avec enthousiasme et tendresse. Depuis 2022, son domaine est certifié en Agriculture Biologique.

Yann porte un soin tout particulier au travail de la vigne et il vendange le raisin à la main. Il s'efforce de travailler au plus proche de la nature et de ses rythmes. Son objectif est de faire bien et bon. « *Ce qui me motive le plus, c'est d'aller de la taille à la vente, d'un produit brut à un produit fini, en espérant toujours faire plaisir à la fin.* »

INFOS PRATIQUES

Production :

- Bourgogne blanc (chardonnay).
- Bourgogne gris (pinot gris).
- Bourgogne rouge (pinot noir).
- Crémant de Bourgogne.
- Ratafia de Bourgogne.

Points de vente :

- Au chai sur rendez-vous.
- Au week-end portes ouvertes : chaque année à la mi-juin.
- Sur plusieurs marchés de producteurs, ainsi que tous les mardis soir à Aillant-sur-Tholon (MONTHOLON), au local de l'OAA avec l'association « À Table ! Nous produisons pour vous », 17h30-19h.
- Yann commercialise ses vins blancs, gris et rouges à la boulangerie de Chamvres, à l'espace Acanthe de La Ferté-Loupière et à l'Office de Tourisme de Joigny.

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique
Association « À table ! Nous produisons pour vous »





PÉPINIÈRES



Jardin de Bohème

Guillaume PRADIER
12 route de Joigny
89110 LA FERTÉ LOUPIÈRE
06 42 90 69 96
contact@jardindeboheme.fr
<https://jardindeboheme.fr/>
Sur instagram : @jardindeboheme

Les fruitiers, plants potagers, plantes à parfums aromatiques et médicinales, petits fruits, fraisiers etc. vous attendent à la pépinière. Guillaume a pour volonté de « nourrir en préservant la biodiversité » grâce aux plantes sauvages, vivaces et fleurs pour la plupart comestibles.

En venant dans cette pépinière éthique, vous pourrez décorer et dévorer votre jardin, tout en offrant un milieu favorable au développement des insectes et animaux nécessaires au bon fonctionnement d'un milieu. La pépinière est labellisée production biologique concernant les plantes comestibles !

INFOS PRATIQUES

Production :

- Fleurs comestibles
- Fruitiers
- Fraises et petits fruits
- Plantes à parfums aromatiques et médicinales
- Plants potagers Bio
- Vivaces et plantes sauvages

(Détail des plants disponibles sur le site internet)

Point de vente :

- Jardin ouvert du 01/03 au 30/06 et du 01/11 au 24/12, du mercredi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30.

Où nous trouver ?



LABELS

Agriculture biologique
Certification biologique et
environnementale



48

Pautenotte

Audrey BLANQUART
Lieu-dit Pautenotte - Le Flérial - Volgré
89710 MONTHOLON
06 71 89 30 54
pepinierepautenotte@mailo.com
<https://www.lapepinieraquatique.com/>
Sur Facebook : lapepinieraquatique

Où nous trouver ?



La pépinière Pautenotte propose des plantes aquatiques, des vivaces de terrains frais et humides, des ornementales comestibles et des fougères.

Ce sont des plantes cultivées de façon artisanale, en suivant le rythme des saisons et sans traitement chimique.

Ceci leur confère une résistance particulière, accentuée par les conditions ardues rencontrées dans la pépinière de l'Yonne.

INFOS PRATIQUES

Production :

- Détail des plants disponibles sur le site internet.

Points de vente :

- Sur rendez-vous à la pépinière.
- En commande sur le site internet.



49

RECETTE

de produits locaux

Les nonnettes d'Aurélie - Ingrédients pour 20 pièces

- ▶ 212g de miel
- ▶ 110g de farine de seigle
- ▶ 110g de farine de blé
- ▶ 108g de lait
- ▶ 40g de sucre roux
- ▶ 5g de sel
- ▶ 1 sachet de levure chimique
- ▶ 2 œufs
- ▶ zestes d'orange ou de citron
- ▶ 3g de 4 épices et cannelle (moitié/moitié)
- ▶ 75g de beurre
- ▶ confiture au choix

Réalisation :

Mélangez toutes les poudres dans un saladier.

Faites fondre le beurre avec le miel dans une casserole. Laissez tiédir.

Ajoutez le mélange tiède dans les poudres. Mélangez.

Incorporez les œufs et les zestes.

Ajoutez petit à petit le lait en remuant délicatement.

Faites préchauffer le four à 150° (thermostat 5).

Beurrez des petits moules individuels en silicone ou versez dans les petits moules à cupcakes de 5 cm de diamètre.

Remplissez au 3/4 des moules la pâte à nonnette, jusqu'à épuisement.

Insérez au centre une cuillère à café de confiture de votre choix.

À four chaud, enfournez pour 35 minutes.

Bonne gourmandise !

Venez les rencontrer

Vous souhaitez déguster des spécialités régionales, découvrir le patrimoine local et aller à la rencontre de nos producteurs, nous vous donnons rendez-vous sur l'un de

nos marchés locaux.

AILLANT SUR THOLON - MONTHOLON

- mardi matin de 8h à 12h.
- mardi soir, à l'OAA, place de la Mairie, avec « À table ! Nous produisons pour vous », de 17h30 à 19h.
- vendredi matin : vente de légumes, de 8h à 12h, place de l'église.
- du 1^e juin au 30 octobre : les 1^e et 3^e dimanches de chaque mois, marché le dimanche matin, place de l'église.

VILLIERS-SUR-THOLON - MONTHOLON

- le dernier vendredi du mois, de mars à octobre, de 16h à 20h, à la Maiterie.

NEUILLY - VALRAVILLON

- le 1^e vendredi du mois, de 16h30 à 19h, aux Fermes du Ravillon.

BRANCHES

- tous les samedis matin de 8h à 12h, place de l'église.

TOUCY

- samedi matin de 8h à 13h, au centre-ville.

JOIGNY

- mercredi et samedi matin de 8h à 13h, halle couverte et en extérieur, place du 1^{er} Régiment des Volontaires de l'Yonne.

CHARNY-ORÉE-DE-PUISAYE

- mardi et dimanche matin de 7h30 à 14h, au centre-ville.

MIGENNES

- jeudi matin de 8h à 13h, halle du marché couvert et sur les places alentours.

AUXERRE

- mardi et vendredi, place de l'Arquebuse, de 7h à 12h30.
- mercredi, au centre-ville, de 8h à 12h30.
- samedi, au centre-ville, place de l'Hôtel de ville de 8h à 12h.
- dimanche, place Degas dans le quartier Sainte-Geneviève, de 7h à 12h30.
- dimanche matin, petit marché de la rue du pont de 7h à 12h30.

Textes des producteurs locaux rédigés en partenariat avec la Fédération Départementale des Foyers Ruraux de l'Yonne (FDFR 89).

Guide mis en page par la CCAB.

Photographies réalisées par Cyrill LINARD.

La CCAB remercie tous les partenaires de son Projet Alimentaire Territorial.





Guide réalisé avec la participation financière de :




**PRÉFET
DE LA RÉGION
BOURGOGNE-
FRANCHE-COMTÉ**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Communauté de Communes de l'Aillantais en Bourgogne

9 rue des Perrières - Aillant-sur-Tholon 89110 MONTHOLON

03 86 63 56 63 - contact@ccaillantais.fr



CCAB - Communauté de Communes de l'Aillantais en Bourgogne

www.ccaillantais.fr