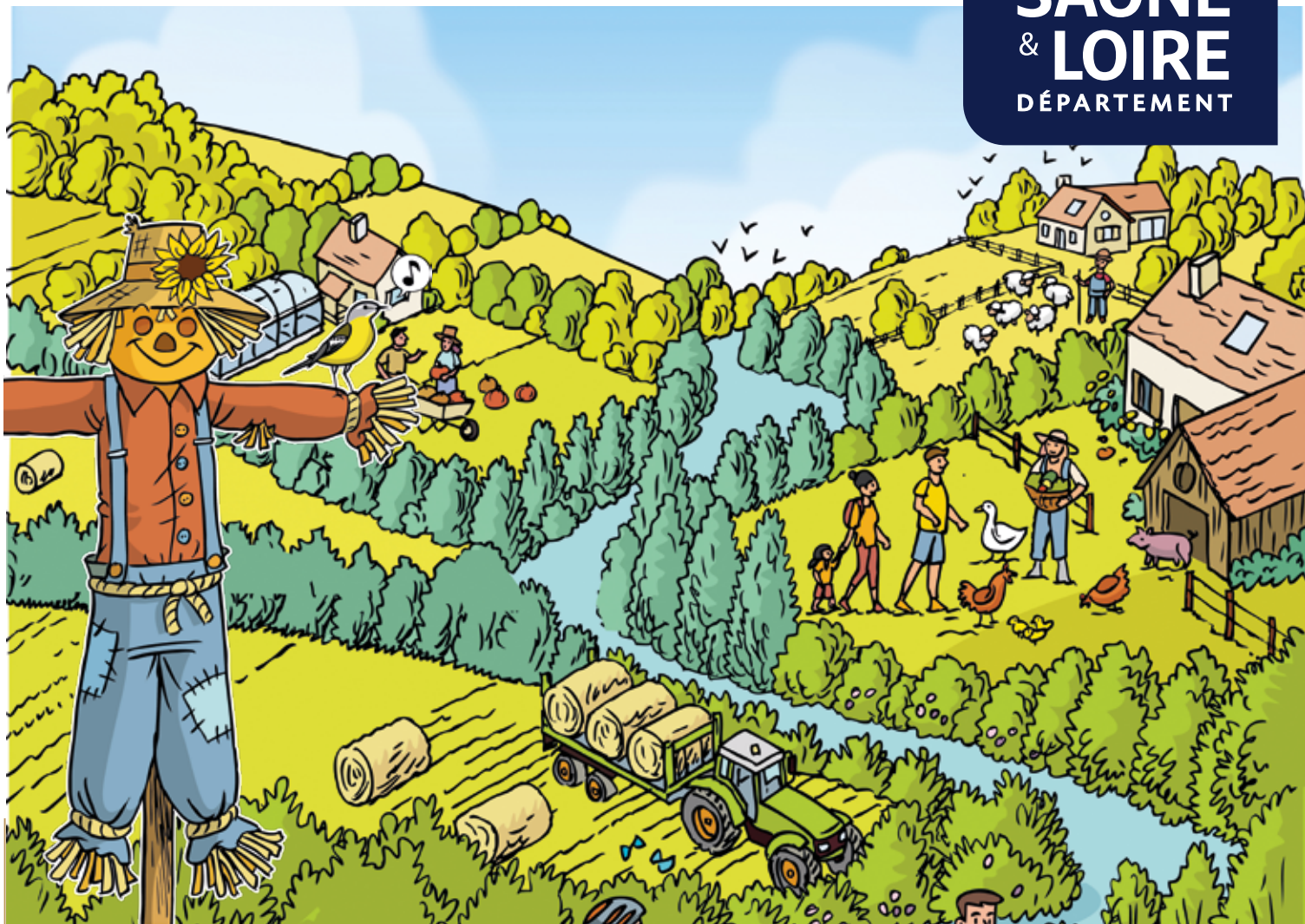


POUR VOUS  
LE DÉPARTEMENT AGIT !



SAÔNE  
& LOIRE  
DÉPARTEMENT



DOSSIER DE PRESSE

# PRÉSENTATION DE LA PREMIÈRE ÉDITION DE FERME EN FERME® EN SAÔNE-ET-LOIRE

VENDREDI 18 AVRIL 2025 - 16H

# DE FERME EN FERME®

## UN ÉVÉNEMENT NATIONAL, UNE PREMIÈRE EN SAÔNE-ET-LOIRE

André Accary, président du Département de Saône-et-Loire et Frédéric Brochot, vice-président en charge de l'agriculture présenteront l'opération De Ferme en Ferme® le vendredi 18 avril à 16h à la Ferme Brasserie Simone à Juif, une des 28 fermes de Saône-et-Loire qui ouvriront leurs portes au public les 26 et 27 avril 2025.

Créé en 1993 dans la Drôme et désormais porté à l'échelle nationale par le réseau CIVAM, De Ferme en Ferme® célèbre ses 30 ans cette année. Ce rendez-vous dédié à l'agriculture s'installe pour la première fois en Saône-et-Loire les 26 et 27 avril 2025. C'est donc tout naturellement que le Département de Saône-et-Loire s'est associé à cette opération agricole promotionnelle.

Durant ce week-end, 28 fermes locales ouvriront gratuitement leurs portes au public, pour faire découvrir la diversité des productions agricoles du territoire à travers des visites, animations, démonstrations, ateliers et dégustations.

**4 circuits thématiques sont proposés au cœur des territoires pour découvrir les fermes du département :**

**Entre Charolais et Brionnais**

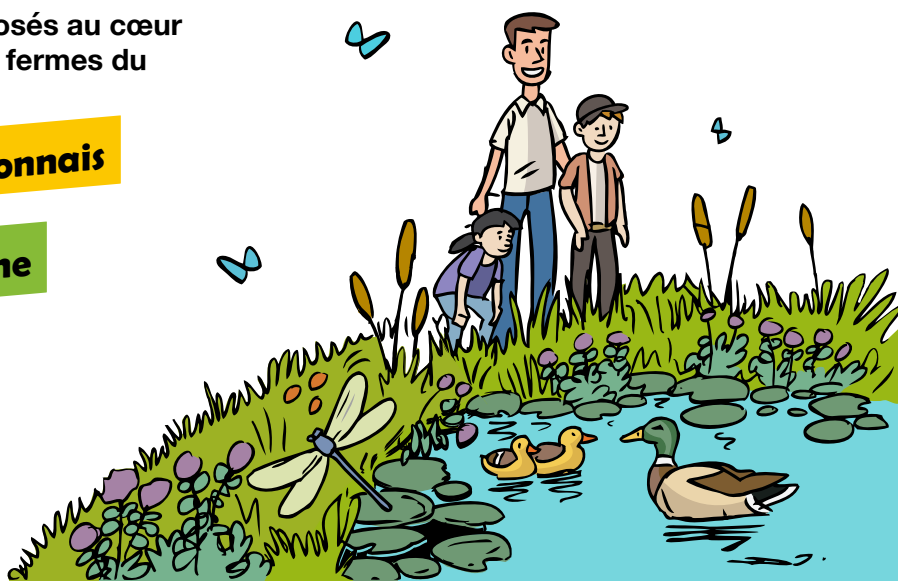
**De la Grosne à la Saône**

**La Bresse du Sud**

**La P'tiote Bresse**

Chaque visite est gratuite et guidée par les agriculteurs eux-mêmes. Des épouvantails mascottes signaleront les fermes participantes, ouvertes de 10h à 18h (dernier départ à 17h). Pour certains circuits, des sacs pique-nique composés de produits locaux sont proposés à la réservation sur [www.defermeenferme.com](http://www.defermeenferme.com)

**👉 Soutien du Département  
de Saône-et-Loire : 20 000€**



➔ **Objectif : reconnecter citoyens et producteurs** à travers des échanges directs.

➔ **Des pratiques agricoles respectueuses** : bio, agroécologie, circuits courts.

➔ **Des productions variées** : élevage bovin, caprin, asinerie, maraîchage, apiculture, viticulture, pisciculture, héliciculture, plantes aromatiques et médicinales...

➔ **Des produits fermiers à déguster et à acheter** : fromages, miel, charcuteries, jus, bières, savons, farines, huiles, escargots, poissons...

## UNE OPÉRATION PORTÉE COLLECTIVEMENT

### Coorganisateur :

- Département de Saône-et-Loire
- AFOG 39
- Accueil Paysan
- CIVAM Le Serpollet

### Territoires partenaires :

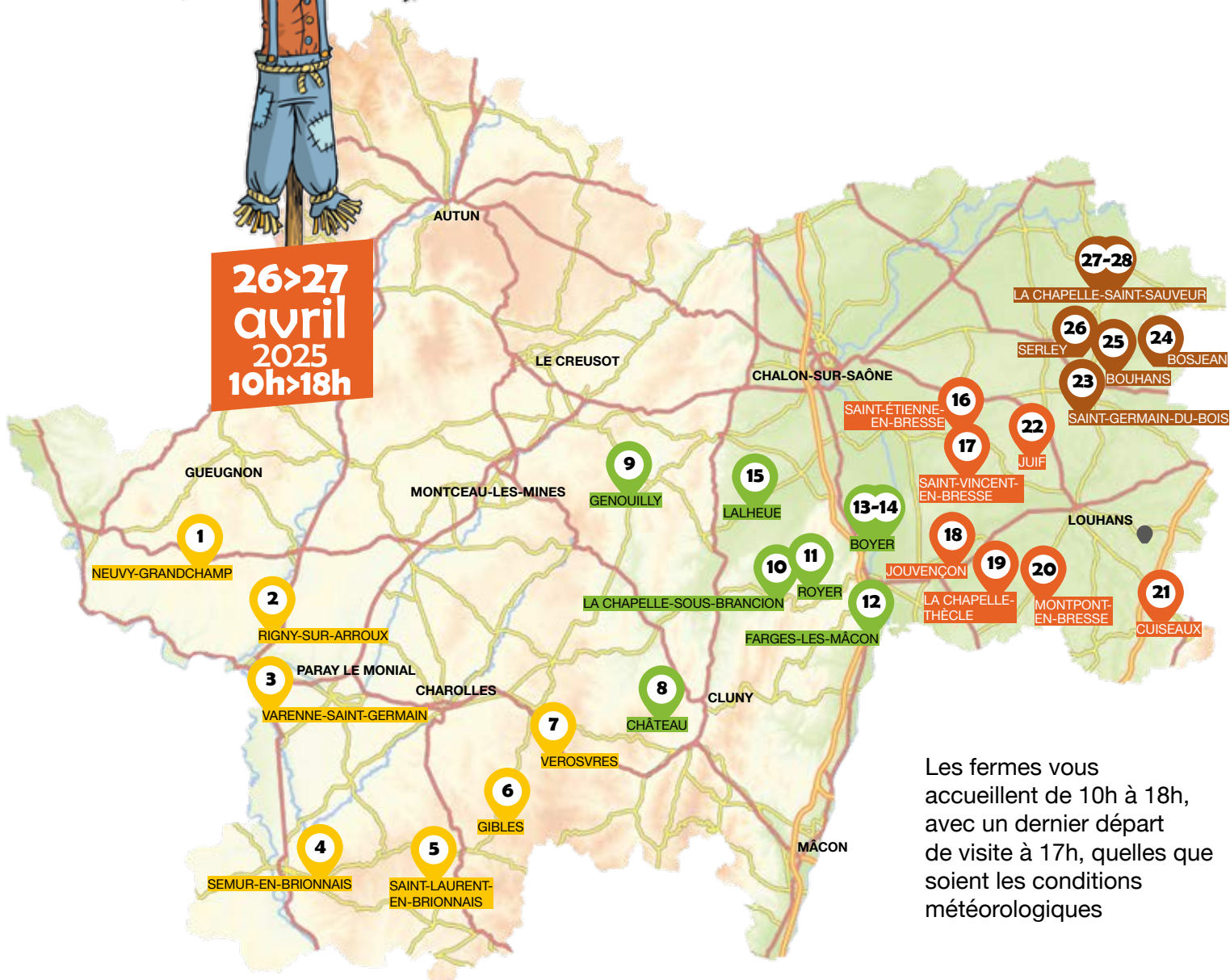
- Communauté de communes du Clunisois
- Saint Cyr Mère Boitier
- Entre Arroux Loire et Somme
- Le Grand Charolais
- Mâconnais Tournugeois
- Syndicat Mixte du Pays de la Bresse Bourguignonne

### Autres partenaires :

- Chambre d'Agriculture 71
- Terres de Liens



26>27  
avril  
2025  
10h>18h



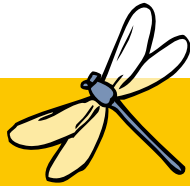
Les fermes vous accueillent de 10h à 18h, avec un dernier départ de visite à 17h, quelles que soient les conditions météorologiques

## Référez-vous au pictogramme

	Accès aux personnes à mobilité réduite		Casse-croûtes à la ferme
	Chiens interdit		Goûter à la ferme
	Agriculture Biologique		Sac pique-nique
	Appellation d'origine contrôlée		Bienvenue à la ferme
	Haute valeur environnementale		France passion
	Accueil paysan		

### CIRCUIT 1

## Entre Charolais et Brionnais



1

### Ferme de la Limaye

Aude et David Torrent  
525 impasse de la Limaye - 71130 Neuvy-Grandchamp  
fermedelalimaye@gmail.com - 07 67 52 72 15  
www.fermedelalimaye.wixsite.com/neuvy


 fermedelalimaye

Bienvenue ! Chèvres, cabris, cochons et vaches vous attendent... Venez découvrir nos élevages et déguster nos produits en vente directe : fromages de chèvre, salaison, conserves et viande de porc.



2

### Ma ferme bio charolaise

Florence et Frédéric Demeule  
269 chemin du Vernay - 71160 Rigny-sur-Arroux  
contact@mafermebiocharolaise.com - 06 45 94 35 80  
06 72 98 57 88 -  MaFermebiocharolaise

Nous sommes heureux de vous accueillir sur notre ferme de vaches charolaises en agriculture biologique. Nous nous ferons un plaisir de vous présenter notre métier ! Au programme, dégustation de nos produits mais aussi vente de produits charcutiers et plats cuisinés de notre gamme boeuf (attention, pas de viande fraîche à la vente).



3

### Le maraîcher du vivant

Jean-Séverin Abaga Zué  
511 rue du Bas de Varenne - 71600 Varenne-Saint-Germain  
lemaraicherduvivant@outlook.com - 06 03 90 35 90  
www.lemaraicherduvivant.fr

Découvrez comment nous cultivons des légumes sains et bons sur du broyat de déchets verts. Nos pratiques : maraîchage sur sol vivant (MSV) pour nourrir la vie du sol et stocker du carbone, et maraîchage bio-intensif pour maximiser la production sur une petite surface, tout en respectant la nature.



4

### La belle et la blette

Étienne Lapalus et Quentin Lagoutte  
2440 route de Saint-Julien - 71110 Semur-en-Brionnais  
labelleetlabelle71@gmail.com - 06 89 25 21 59

 labelleetlabelle71

Maraîchers et floriculteurs sur petite surface. Venez visiter nos serres en bois et notre jardin de légumes et de fleurs ! Atelier découverte des semis pour les enfants. Vente de plants de légumes et de fleurs.



5

### Les condiments des sauvages

Carole Jarrige  
27 route de chateaufort - 71800 Saint-Laurent-en-brionnais - carole.jarrige@sfr.fr - 06 34 69 90 77

Au cœur du bocage Brionnais, vous découvrirez un jardin de plantes, de légumes et de fruits cultivés et transformés à la ferme, selon des méthodes économes, durables et artisanales.

Dégustations et vente de condiments sur place.



6

### Chevrerie les Avoineries

Caroline Brunet et Nicolas Glorieux  
211 chemin des avoineries LD Gillette - 71800 Gibles  
contact@lesavoineries.fr - 06 29 07 26 99 - 06 11 63 27 63  
www.lesavoineries.fr -  lesavoineries

Ferme caprine située en haut d'une colline avec vue sur le Mont Saint-Cyr et la montagne de Dun. Large gamme de produits fermiers : lactiques, yaourts, crèmes-desserts, glaces, tommes... Venez rencontrer les chèvres au pâturage, les cabris, découvrir la fabrication des fromages et les déguster !



7

### La Ferme des Grands Noyers

Éric Privat et Théo Vandecaveye-Vandwick  
550 route des Grands Noyers - 71220 Verosvres  
lafermedesgrandsnoyers@riseup.net - 06 49 66 88 72

Espace de liberté pour nos animaux, la Ferme des Grands Noyers accueille des vaches de race Normande et des poules pondeuses. Dégustation et vente directe de nos desserts lactés et œufs



**Sur ce circuit,** les producteurs vous préparent un sac pique-nique pour 4 pers. composé des produits des fermes du circuit du Entre Charolais et Brionnais.

**À réserver par sms auprès de la ferme de votre choix (sauf La belle et la blette) avant le 24 avril.**



## CIRCUIT 2

# De la Grosne à la Saône

8

### Ferme Saint Laurent

Collectif de 8 producteurs : Anne, Tom, Apolline, Caroline, Sylvain, Philippe, Thomas & Gaëtan

Lieu-dit Saint-Laurent - 71250 Château

contact@fermesaintlaurent.com - 06 47 04 74 59

www.fermesaintlaurent.com - @ferme\_stlaurent

Venez découvrir des légumes diversifiés et une belle pépinière (vente de plants), déguster notre pain au levain cuit au four à bois et croquer dans nos délicieux fromages. Laissez-vous bercer par les douces clochettes de nos chèvres et chevreaux et le beuglement de nos vaches. Vente de produits sur place. Prévoir une glacière.



12

### Domaine Roux Gros

Nicolas Roux et Emmanuel Gros

30 Grande rue - 71700 Farges-Les-Mâcon

emmanuel.gros58@gmail.com - 06 07 87 99 28

06 60 54 04 27

De la culture du raisin à la mise en bouteille, nous vous proposons de découvrir notre domaine tout proche des origines du cépage Chardonnay. Vous pourrez vous promener dans nos vignes et visiter nos installations, avant de terminer votre visite par une dégustation de nos vins.



13

### Miellerie de la Natouze

Gilbert Bontemps

220 chemin de L'Arvolot - 71700 Boyer

gilbert.bontemps@hotmail.fr - 06 61 10 24 62

f mielleriedelanatouze

La Miellerie de la Natouze située dans le Val de Saône compte 150 ruches installées entre la Saône-et-Loire et le Jura et permettent de produire 9 sortes de miel aux couleurs et subtilités fort différentes. Production de pains d'épices nature, figue ou orange, hydromel, bonbons, propolis, sorbets. Visite de la miellerie et échanges sur la vie des abeilles.



10

### Ferme de la Pierre Levée

Cécile Daubas, Hélène Willard, Claire Meynet-Cordonnier

Lieu-dit La Pierre Levée - 71700 La Chapelle-sous-Brancion

fermedelapierrelevee@gmail.com

07 65 72 32 38 - @ferme\_de\_la\_pierre\_levee

Tournez au menhir pour découvrir notre ferme. Ce sera l'occasion de rencontrer brebis et agneaux, cochons, vaches Galloway, et d'en apprendre davantage sur la fabrication du fromage et du pain. Dégustation en fin de visite, vente de produits laitiers et de boulange.

11

### Domaine Debreuille

Charles-Édouard Debreuille

1 place du Château - 71700 Royer

contact@domaine-debreuille.com - 06 73 81 83 79

www.domaine-debreuille.com - f DomaineDebreuille

Découvrez les 4 cépages bourguignons ! Petit domaine familial, nous avons à cœur de partager notre métier et notre terroir avec nos visiteurs.

Découvrez nos vins mais aussi les outils de vinification et de culture de la vigne. L'intérieur d'une bouteille de vin n'aura plus de secret pour vous !

14

### La ferme des Muses

Anne-Laure et Jérôme Préaud

28 chemin de l'Arvolot - 71700 Boyer

lafermedesmuses@gmail.com - 06 63 55 05 28

07 66 53 52 65 - www.lafermedesmuses.fr

f lafermedesmuses

Envie de découvrir un petit élevage de vaches laitières bio où le lait est transformé en délicieux produits ? Anne-Laure et Jérôme seront ravis de vous accueillir à la ferme pour vous partager leur quotidien entre les vaches Jersiaises, les fromages et les laitages !



15

### La ferme de papa

Victor Bonnot

2 rue de la Petite-Ville - 71240 Lalheue

contact@lafermedepapa.fr - 06 18 88 85 81

www.lafermedepapa.fr - f lafermedepapa

La ferme de papa est une ferme familiale. Sa production est basée sur le respect des animaux et de la nature. Notre ferme en agriculture biologique depuis 2016, propose de nombreux produits comme des huiles de tournesol ou de colza, de la farine ou encore de la viande et de la charcuterie. Vente principalement en local et en direct.



## CIRCUIT 3

# La Bresse du Sud



16

### Le jardinier glacier

Sylvie Guigue

580 route de Louhans - 71370 Saint-Étienne-en-Bresse  
lejardinierglacier@orange.fr - 03 85 96 44 28  
06 01 01 67 20

Venez partager notre passion : de la production bio de fruits rouges et plantes aromatiques à la transformation en sorbets et glaces végétales. Réveillez vos papilles avec des goûts authentiques ! Découvrez notre engagement pour l'écologie et notre bâtiment à énergie positive. Pensez à votre glacière !



17

### Au coeur de la ferme

Alexia et Jeremy Siffert

1176 route de Baudrières  
71440 Saint-Vincent-en-Bresse

alexia.siffert@outlook.fr - 06 34 70 97 56

www.aucoeurdelaferme.com - aucoeurdelaferme

Venez rencontrer Alexia et Jeremy qui vous feront découvrir leur mode de vie paysan dans leur petite ferme familiale diversifiée où l'écologie a toute son importance. Au programme ? Rencontre des chèvres, chevreux et vaches au pré ; et dégustation de produits de la ferme.



18

### La ferme de ma grand-mère

Agnès et Arnaud Clerc

243 chemin du Bourg - 71290 Jouvençon

arnaud.clerc0182@orange.fr - 03 85 40 09 07

www.lafermedemagrandmere.fr - lafermedemagrandmere

Venez découvrir l'exploitation agricole la plus diversifiée de Saône et Loire. Dans un cadre soigné où chèvres, volailles, brebis, vaches laitières, vaches allaitantes et porcs vous attendent. La visite dure 1 heure environ. 100 % vente directe, magasin à la ferme (prévoyez vos glacières).



19

### Les escargots d'amandine

Amandine Raveau

690 route des Dezarets - 71470 La Chapelle-Thècle  
lesescargotsdamandine@gmail.com - 06 18 92 05 12

www.les-escargots-damandine.fr

les-escargots-damandine

Au cœur de la Bresse, venez découvrir l'élevage d'escargots ! Apprenez tout sur leur cycle de vie, leur alimentation et les secrets de leur reproduction. Visite de l'élevage en suivant le cycle de l'escargot. En fin de visite, dégustation des produits. Une expérience unique et immersive, au cœur de la nature. Idéale pour les curieux et les gourmands.



20

### A mon sens

Lyvann VIALET et Capucine Fitte-Duval

550 route de la Mare - 71470 Montpont-en-Bresse  
contact@a-mon-sens.com - 06 14 16 19 94

www.a-mon-sens.com - amonsens

De la graine au flacon d'huile essentielle, vous découvrirez le processus de fabrication de nos hydrolats et huiles essentielles 100 % bio, purs et naturels. Petits et grands, vous testerez votre nez en jouant à notre loto des odeurs et vous évaluerez vos connaissances au sujet de la distillation.



21

### Ferme de la cadole

Jean-Pierre Simon

24 route de Dommartin - 71480 Cuiseaux

Fermedelacadole@gmail.com - 06 07 39 49 49

www.fermedelacadole.fr

Fermedelacadole

Emerveillez-vous entre les rangs de cassissiers, groseilliers, fraisiers et vergers. Vous apprécierez aussi le décor écologique où haies, mares et sauleraies font sens en ces lieux. L'eau est omniprésente à la ferme, grâce au sol Bressan riche en eau. À chaque visite, un commentaire sera réalisé à côté d'une mare. Découvrez le laboratoire à jus de fruits, la spécialité de la ferme.



22

### Ferme brasserie Simone

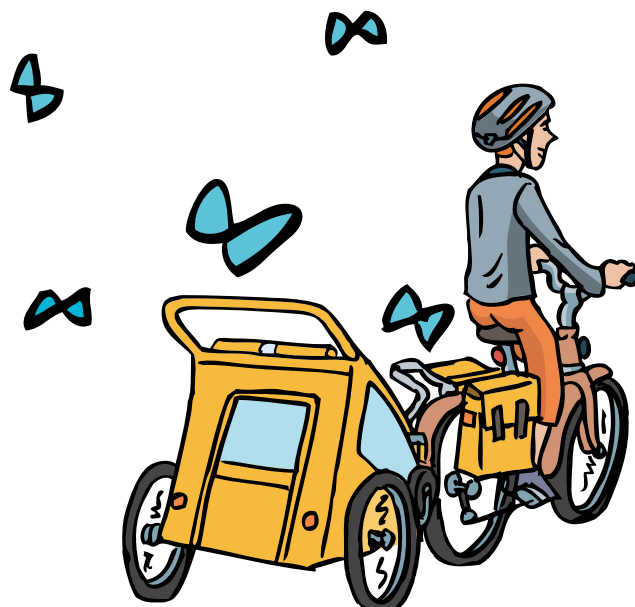
Aurèle Cordier

1 400 route de Branges - 71440 Juif

aurele@fermedesimone.fr - 06 64 93 43 34

fermedesimone

De la culture de houblons, de fruits et de plantes aromatiques, à la fabrication de bières et de sirops, venez découvrir le métier de paysan brasseur et de siropier. Dégustations de bières et de sirops, chasse au trésor autour du sirop pour les enfants.



## CIRCUIT 4

# La P'tiote Bresse



23

### Naulin Guillaume

Guillaume Naulin et Lucie Guenot  
6 basse Revallère - 71330 Saint-Germain-du-Bois  
guillaume-naulin@orange.fr - 06 23 81 39 07

Bienvenue dans le monde étonnant des abeilles ! Venez découvrir le fonctionnement de la ruche. Grâce aux liens privilégiés qu'elles entretiennent avec les fleurs, les abeilles nous laissent toutes sortes de miels qui sont transformés en pains d'épices et confiseries sur l'exploitation.



24

### La ferme du Bois de Jehan

Adrien Korbut  
7 Le Bourg - 71330 Bosjean  
adrien@fermeduboisdejehan.fr - 06 22 29 23 96  
www.fermeduboisdejehan.fr -  fermeduboisdejehan

Venez découvrir notre micro ferme maraîchère en agriculture biologique. Nous vous présenterons nos cultures, notre système de gestion de l'eau et de la biodiversité ainsi qu'un atelier de récupération des semences potagères et de réalisation des semis.



25

### Gaec du Charolais Bressan

Frédérique Trameaux, Victorien Masuez, Andjelo Masuez  
Impasse du Vernet - 71330 Bouhans  
trameauxf@gmail.com - 06 88 33 55 89

Bienvenue à la ferme familiale du Gaec du Charolais Bressan où vous attendent viande de bœuf, agneau et veau, conserves de viande, saucissons... Vente directe viande charolaise du Gaec du charolais bressan.



26

### La charrette bleue

Valérie et Frédéric Colas  
2666 route de Pierre - 71310 Serley  
lacharrettebleue@aol.fr - 03 58 62 75 08  
www.les-aneses-de-la-charrette-bleue.com


Au cœur de la Bresse, venez découvrir notre élevage d'ânesses et leurs ânonns pour la production de lait. Nous transformons nos savons et nos cosmétiques dans notre laboratoire. Notre savoir-faire et nos recettes sont uniques. Vente directe de nos produits sur place.



27

### GAEC de Chavenne

Frédéric, Christelle et Chloé PACAUD  
563 rue de Chavenne - 71310 La Chapelle-Saint-Sauveur  
chloe.pacaud2001@gmail.com - 06 76 15 28 91

 GAEC-De-Chavenne


Venez découvrir le GAEC de Chavenne aux côtés des chèvres, vaches laitières et allaitantes ainsi que leurs produits laitiers. La visite de la ferme est suivie d'une dégustation. Vous trouverez sur place de la vente de crêpes au lait de chèvre et de vache ainsi que des sandwichs à base de merguez de cabris.



28

### Bresse aquaculture

Jean-Thomas Vuillard  
1941 rue du Bois d'Avaux  
71310 La Chapelle-Saint-Sauveur  
Vuillard.jt@hotmail.fr - 06 37 45 17 79

 bresseaquaculture

Au cœur de la Bresse, venez découvrir nos poissons, nos méthodes d'élevage ainsi que la biodiversité des étangs. Pêche pour les enfants, dégustation de nos produits et vente directe sur place.





**CONTACT PRESSE**  
**DÉPARTEMENT DE SAÔNE-ET-LOIRE**  
Edwige Labruyère  
Hôtel du Département - Rue de Lingendes CS 70126  
71026 Mâcon cedex 9

07 85 11 87 78  
[e.labruyere@saoneetloire71.fr](mailto:e.labruyere@saoneetloire71.fr)