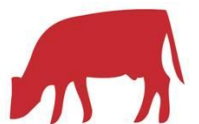




Annuaire des producteurs et entreprises artisanales du Pays BEAUNOIS



Septembre 2012



QUI SONT LES PRODUCTEURS ET ENTREPRISES PRESENTS DANS CET ANNUAIRE ?

Figurent dans cet annuaire, des agriculteurs qui cultivent des céréales, fruits, légumes et élèvent leurs animaux, puis transforment ces produits et les vendent dans le cadre de leurs exploitations agricoles.

Vous trouverez également dans cet annuaire des artisans locaux : contrairement aux producteurs fermiers, ils ne produisent pas eux-mêmes la matière première mais travaillent principalement des produits issus de la région.












Pour plus de simplicité, et compte tenu de leur nombre, les producteurs fermiers et les artisans locaux ne sont pas différenciés ici. Néanmoins, le réseau « Bienvenue à la ferme » concerne uniquement les producteurs fermiers.

Les fiches-producteurs sont regroupées en deux familles, le végétal et l'animal :

I. LE VEGETAL : FRUITS , LÉGUMES ET PRODUITS DERIVES

CUMA DE LA ROBE DES CHAMPS 	1
EARL Des Acacias 	2
EARL Domaine BONNARDOT  	3
Ferme FRUIROUGE 	4
Le CASSISSIUM 	5
Le Cellier du Clos Gourmand 	6
Les Truffières de Crepey 	7
Liqueurs JOANNET 	8
L'Or des Valois 	9
Maison aux 1000 truffes et champignons 	10
Moutarderie FALLOT 	11
NECTARS DE BOURGOGNE 	12
Verger des familles 	13

II. L'ANIMAL : ŒUFS, LAIT, FROMAGES , VACHES, VOLAILLES, MOUTONS, COCHONS

Bergerie du Bas GOUEY 	14
Chèvrerie des Trois Sources 	15
Ferme de la Ruchotte  	16
Ferme du Poiset 	17
La Ferme des petits Bois 	18
Fromagerie DELIN 	19
Fromagerie PEREIRA 	20
GAEC de la CHENEVIERE 	21
La Grange aux volailles 	22
Le Goût d'ici Made in Pays Beaunois 	23



QUEL FONCTIONNEMENT ENTRE RESTAURATEUR ET PRODUCTEUR ?

■ LES QUESTIONS A SE POSER POUR UN BON PARTENARIAT

La Commande : Qui contacte l'autre ? Avec quelle fréquence et par quel biais ?

Le Conditionnement : S'entendre sur le volume, l'emballage, l'étiquetage,...

La Livraison : Qui assure la livraison ? S'assurer du respect de la réglementation sanitaire (respect de la chaîne du froid, pas de contamination croisée, traçabilité,...)

La Facturation et paiement : S'entendre sur le mode de facturation et de paiement, ainsi que sur les délais

La Promotion réciproque : Définir ensemble comment le restaurateur et le producteur communiquent sur leur partenariat avec les clients.

■ LA DISPONIBILITE D'UN AGRICULTEUR DEPEND DE LA CHARGE DE TRAVAIL SUR SON EXPLOITATION

Des pointes de travail sur une semaine ou sur l'année peuvent laisser peu de temps à certaines périodes pour assurer la commercialisation et la livraison.

■ LES DIFFERENTS SIGNES DE QUALITE :



Agriculture Biologique : Mode de production agricole spécifique assurant que l'ensemble des pratiques agricoles est respectueux des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et du maintien des agriculteurs, l'agriculture biologique est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable.



Label Rouge : Garantie qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieur par rapport aux produits similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières, elles confèrent la qualité supérieure.



Appellation d'Origine Contrôlée : signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir.



Indication Géographique Protégée : Distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété.



■ LES DIFFERENTES MARQUES :



Bienvenue à la Ferme : Marque collective française d'agriculteurs s'engageant à proposer un accueil sur la ferme et à ne vendre que des produits fermiers majoritairement issus de leurs propres exploitations.



Panier de Bourgogne : Marque collective bourguignonne d'agriculteurs s'engageant à ne vendre que des produits issus de leurs exploitations et transformés par eux ou sous leur supervision.

Vous retrouverez ces logos dans cet annuaire pour chaque fiche-producteur.

■ LES DIFFERENTES DEMARCHES :



Asperge Avenir : Association loi 1901 regroupant une centaine de producteurs d'asperges français et belges qui représentent 25% de la production nationale.



Vive la Bourgogne : Démarche qui regroupe 20 sociétés produisant les meilleures spécialités régionales. Son objet est de réaliser des actions de communication, de promotion et de développement des ventes de ses adhérents.

La qualité peut être certifiée par un label (Agriculture Biologique, label rouge ...) mais doit surtout être contrôlée par le producteur.

Le plus efficace est de s'entendre sur la qualité attendue : poids des volailles, aspect visuel des fruits, fraîcheur des produits, affinage du fromage, etc., et de maintenir le dialogue en cas de problème.

■ LES VOLUMES VENDUS PAR UNE EXPLOITATION AGRICOLE SONT LIMITES PAR SA CAPACITE DE PRODUCTION

Un agriculteur doit anticiper souvent plus d'un an à l'avance le type et la qualité de produits qu'il va commercialiser.

Un dialogue en amont entre le producteur et le restaurateur permet à l'un de s'assurer que ses commandes seront bien honorées, à l'autre de la surface à mettre en culture ou du nombre d'animaux à engraisser pour une période donnée.

■ QUELLE REGULARITE DE L'APPROVISIONNEMENT ?

Certains produits sont saisonniers et ne peuvent être conservés (fruits et légumes frais, fromage de chèvre frais, lait, ...).

Par exemple, les naissances de chevreaux et d'agneaux sont groupées en fin d'hiver. Les agneaux de lait sont donc vendus à Pâques et les agneaux de prairie à l'automne. La lactation des chèvres est interrompue en décembre et la production de fromage ne reprend progressivement qu'en mars.



■ LES FRUITS ET LEGUMES SONT EGALEMENT TRES SAISONNIERS

Pour information, le calendrier d'un certain nombre de produits locaux :

	Pleine saison
	Début ou fin de saison. Disponibilité en fonction des années

	jan.	fév.	mars	avril	mai	juin	juillet	août	sept	oct.	nov.	déc.
Aubergine												
Betterave												
Carotte												
Cerise												
Choux rouge et blanc												
Chou vert												
Chou fleur												
Concombre												
Courge												
Courgette												
Epinards												
Fenouil												
Fraise												
Fève												
Haricot vert												
Haricot blanc												
Melon												
Navet												
Oignon												
Petit pois												
Poireau												
Poivron												
Pomme												
Pomme de terre												
Poire												
Radis												
Salade												
Tomate												



■ LA PRODUCTION PEUT ETRE DIMINUEE PAR DES ALEAS CLIMATIQUES

Il peut arriver qu'une sécheresse, le gel ou une épidémie diminue notablement la production d'une exploitation agricole. Vous pouvez anticiper avec le producteur les risques de rupture d'approvisionnement.

■ A QUELLES NORMES SANITAIRES SONT CONTRAINTS LES PRODUCTEURS FERMIERES ?

La réglementation sanitaire est définie par un ensemble de textes rassemblés sous la dénomination de « Paquet hygiène ».

Il définit les principes de :

- Responsabilité des opérateurs ;
- Fixation d'objectifs à atteindre en laissant aux professionnels le choix des moyens (respect de la chaîne du froid, prévention des contaminations croisées, marche en avant dans l'espace ou dans le temps, mise en place de bonnes pratiques hygiéniques, mise en place de procédures HACCP ou utilisation des guides de bonnes pratiques, formation du personnel) ;
- L'obligation de traçabilité, d'enregistrement ou d'agrément des ateliers, de retrait des produits susceptibles de présenter un risque et d'information des services de contrôle.

Les ateliers fermiers qui commercialisent des produits d'origine animale (hors volailles et œufs) peuvent vendre à des commerces de détail (restaurants, petits commerces, grandes surfaces ...) dans 2 cadres :

- Atelier de remise directe avec dispense d'agrément, qui permet de commercialiser dans des commerces de détail dans la limite d'un certain volume et à moins de 80 km de l'exploitation agricole
- Atelier avec un agrément CE, qui peut vendre à n'importe quel client dans toute sur tout le territoire de l'Union Européenne

Les œufs et volailles relèvent d'une réglementation spéciale et les produits d'origine végétale ne sont pas concernés par ces limites.







CUMA DE LA ROBE DES CHAMPS

Mes coordonnées

Nicolas MICHAUD

Adresse : La Robe des Champs (section pommes de terre)
21250 Pagny le Château

Téléphone fixe : 03 80 39 40 92

Téléphone portable : 06 83 31 83 98

Mail : nickmichaud@orange.fr



Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Pomme de terre Agata Carrera Charlotte Chérie	2,5kg / 5kg / 10kg / 25kg	Septembre à juillet



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Mail/Téléphone portable/Fax

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Rayon de 40 km autour de Pont

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....



Mes coordonnées

Christine CALABRE

Adresse : 23 grande rue, 21250 Labruyère

Téléphone fixe: 03 80 21 06 07

Téléphone portable: 06 86 74 56 66

Mail : chriscalabre@orange.fr

Site web : www.aspergedelabruyere.fr



Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Asperges blanches	Botte de 1kg Cagette	10 avril au 10 juin
Pommes-de-terre : Mona Lisa Charlotte	Sac de 10 kg Sac de 25 kg	15 septembre à février



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone portable

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Axe Seurre/Beaune/Dijon/Chalon

Délais : Asperges 1 jour ; Pommes-de-terre suivant la demande.

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....



EARL DOMAINE BONNARDOT

Nos coordonnées

Elisabeth et Christophe BONNARDOT

Adresse : 27 Grande Rue, 21250 Bonnencontre

Téléphone fixe: 03 80 36 31 60

Mail : ludovic-bonnardot@orange.fr



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Asperges fraîches		Du 15 avril au 15 juin
Pêches de vigne fraîches (variété anciennes)		Du 10 août au 1er septembre
Cassis noir de Bourgogne frais		Du 20 juin au 10 juillet
Nectar de cassis « Noir de Bourgogne »	1L en bouteille	Toute l'année
Nectar de pêche de vigne	1L en bouteille	Toute l'année
Vins de Côte de Beaune, Hautes Côtes de Beaune et Val de Saône	0,75 L en bouteille	Toute l'année

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
8h à 18h	8h à 18h	8h à 18h	8h à 18h	8h à 18h	8h à 18h	

Moyens de contact : Téléphone fixe.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : en fonction des quantités et de la demande.

Délais : 2 jours.

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....



FERME FRUIROUGE

Nos coordonnées

Sylvain et Isabelle OLIVIER

Adresse : 2 place de l'Église, Hameau de Concœur
21700 Nuits Saint Georges

Téléphone fixe: 03 80 62 36 25

Mail: ferme@fruirouge.fr

Site web: www.fruirouge.fr



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Confitures Cassis, Framboise, Fraise et Groseille	50g/250g/450g/1kg/5kg	Toute l'année
Boisson sans alcool Cassis, Framboise, Fraise et Groseille	35 cl/70 cl	Toute l'année
Crèmes Cassis, Framboise, Cerise, Pêche de vigne	35 cl/70 cl	Toute l'année
Vinaigre Cassis, Framboise	4cl/20 cl/50 cl	Toute l'année
Ratafia Cassis, Framboise	50 cl	Toute l'année
Ketchup au cassis	45 g/350 g/1 kg	Toute l'année
Beurre de fruits Cassis, Pêche de vigne	50 g/450 g/1 kg	Toute l'année
Moutarde au cassis	40 g/330 g/1 Kg	Toute l'année
Fruits à l'eau de vie Framboises, Cerises	212 ml/850 ml	Toute l'année
Vodka cassis	20 cl	Toute l'année



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone fixe / Mail, de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Rayon de 25 à 50 km autour de Nuits Saint Georges

Remarque(s) :
.....
.....
.....



LE CASSISSIUM - VEDRENNE

Nos coordonnées

Jean-Michel TISSOT

Adresse : 8 impasse des Frères Montgolfière
21700 Nuits Saint Georges

Téléphone fixe : 03 80 62 49 70

Fax: 03 80 62 49 71

Mail : cassissium@cassissium.com

Site web: www.cassissium.com



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Supercassis 20% vol.	5cl / 20cl / 50cl / 70cl / 1L	Toute l'année
Crèmes de Cassis 16% vol., bio, ...	50cl / 70cl	Toute l'année
Crèmes de Fruits classiques : Cassis, fraise, framboise, griotte, mirabelle, mûre, myrtille, pêche de vigne	Gamme Védrenne, Paysanne ou Premium 50cl / 70cl	Toute l'année
Crèmes & Liqueurs Cocktails : 34 parfums	50cl / 70cl	Toute l'année
Aperitifs : Figuiers, Marcassin, Ratafia de Bourgogne, Guignolets, ...	70 cl	Toute l'année
Marc & Fines de Bourgogne	70cl / 1,5L	Toute l'année
Eaux de Vie de Fruits : Prune, poire, framboise, mirabelle, Calvados, ...	70cl / 1,5L	Toute l'année
Sirops de Fruits : 45 parfums	50cl / 1L	Toute l'année
Whiskies, Vodkas & Gins	70 cl	Toute l'année



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone fixe / Mail.

D'avril à Novembre : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h.

De Novembre à Mars : du mardi au samedi de 10h30 à 13h et de 14h à 17h30.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : France

Délais : variables

Remarque(s) :
.....
.....
.....



LE CELLIER DU CLOS GOURMAND

Nos coordonnées

Céline et Ivan MARTYNCIOW

Adresse : 15 rue d'Archère

21820 Labergement-les-Seurre

Téléphone fixe : 03 80 20 40 23

Fax : 03 80 20 40 23

Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Légumes variétés anciennes Maraichage diversifié	En fonction des produits	Toute l'année En fonction des produits



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone fixe et fax, à l'heures des repas le midi et le soir après 19h.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Rayon de 20 km autour de Labergement-les-Seurre

Délais : 3 jours

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....



LES TRUFFIERES DE CREPEY

Mes coordonnées

Karine OUTHIER

Adresse : Crépey, 21360 Aubaine

Téléphone fixe : 03 80 33 08 03

Fax : 03 80 24 94 19

Téléphone portable : 06 29 05 85 23

Mail : karine@cotepierre.fr

Site web : www.truffesenbourgogne.com



Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Truffes fraîches	A partir de 40 € / 100 g	15 septembre au 31 décembre (voire 15 janvier)
Brisures de truffes fraîches	A partir de 25 € / 100 g	15 septembre au 31 décembre (voire 15 janvier)

Nos truffes sont récoltées sur commande afin de garantir la meilleure fraîcheur.

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Fax / Mail / Messagerie toute la journée, Téléphone aux heures de bureau.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : expédition dans toute la France par colissimo.

Délais : selon disponibilités.

Marché de Beaune le samedi matin.

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....



Mes coordonnées

Viviane LALLEMANT

Adresse : 4 rue Amyntas Renevey, 21700 Arcenant

Téléphone fixe : 03 80 61 12 23

Fax: 03 80 61 38 21

Mail : contact@cremedecassis-joannet.com

Site web: www.cremedecassis-joannet.com

Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Crèmes de cassis 16% vol. ou 20% vol.	Bouteille 35cl / 70cl / 1L	Toute l'année
Liqueur de framboise 18% vol.	Bouteille 35cl / 70cl / 1L	Toute l'année
Liqueur de pêche de vigne 18% vol.	Bouteille 35cl / 70cl / 1L	Toute l'année
Crème de cerise et Guignolet 18% vol.	litre	Toute l'année
Liqueur de fraise 18% vol.	70cl	Toute l'année
Ratafia 16% vol.	70cl	Toute l'année
Liqueur de Prunelle 30% vol.	70cl	Toute l'année
Confitures cassis, framboise entière, framboise épépinée, framboise/groseille, pêche de vigne, rhubarbe	pot de 450g	Toute l'année Selon la saison

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone / Mail / Fax.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Axe Dijon-Beaune

Délais : quelques jours

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....



Nos coordonnées

Thierry BEZEUX

Adresse : Château d'Entre-deux-Monts

Concœur et Corboin, 21700 Nuits Saint Georges

Téléphone/Fax : 03 80 33 38 21

Mail : info@truffedebourgogne.fr

Site web: www.truffedebourgogne.fr



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Truffes d'été Tuber Aestivum	100 g sous-vide Entières 18g / 25g En lamelles 30g	Mai à septembre
Truffes de Bourgogne Tuber Uncinatum	100 g sous-vide	Septembre à Décembre
Crème de beurre à la truffe blanche	Pot de 75g	Toute l'année
Crème de truffe de Bourgogne	Pot de 50g	Toute l'année
Huile aromatisée Truffe Blanche / Truffe Saint Jean	250 ml	Toute l'année
Saucisson aux truffes de Bourgogne	En fonction	Toute l'année
Moutarde à la truffe de Bourgogne	Pot de 100g	Toute l'année
Terrines (lapin/pintade) aux truffes de Bourgogne	200g	Toute l'année
Ratatouille (Apéritif à la truffe de Bourgogne)	20 cl. / 50cl.	Toute l'année
Sauce aux truffes Saint Jean	80g / 180g	Toute l'année
Miel aromatisé aux truffes	120g	Toute l'année

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Mail ou fax.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Livraison par transporteurs.

Délais : environ 1 semaine

Remarque(s) :

.....

.....

.....



Mes coordonnées

Jean-Pierre BLANCHARD

Adresse : Route de Villers, 21700 Marey-les-Fussey

Téléphone fixe : 03 80 30 08 91

Téléphone portable : 06 21 27 30 90

Mail : maisonauxmilletruffes@hotmail.fr

Site web: www.mille-truffes-champignons.com

Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Truffes de Bourgogne fraîches Tuber Uncinatum	Entières A l'unité	De mi-septembre à fin mars Selon la météo
Truffes de Bourgogne à l'Armagnac	Suivant demande	Toute l'année

Truffes ramassées au chien.

Moyen de contact :

De mi-avril à mi-octobre : tous les jours de 10h à 19h.

De mi-octobre à mi-avril : de 13h à 18h en semaine et de 10h à 18h le weekend.

Pas de livraison.

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



MOUTARDERIE FALLOT

Nos coordonnées

Marc DESARMENIEN

Adresse : 31 Faubourg Bretonnière, 21200 BEAUNE

Téléphone fixe : 03 80 22 10 02

Fax : 03 80 22 00 84

Mail: france@fallot.com

Site web: www.fallot.com



Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Moutarde de Dijon	Différents conditionnements	Toute l'année
Moutarde en Grains au vin blanc	Différents conditionnements	Toute l'année
Différentes variétés de Moutardes : Pain d'épices, Cassis de Dijon, Moutarde Basilic, Poivre vert, Estragon, ...	Différents conditionnements	Toute l'année
Moutarde de Bourgogne IGP	Différents conditionnements	Toute l'année
Conserves au vinaigre Cornichons, Oignons, Câpres	Différents conditionnements	Toute l'année
Vinaigres de vin, Vinaigres aromatisés au Cassis, à la Framboise, à l'estragon, ...	Différents conditionnements	Toute l'année
Verjus de Bourgogne	Différents conditionnements	Toute l'année



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone fixe / Mail

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Région Bourgogne

Délais : 4 à 5 jours

Remarque(s) :
.....
.....



NECTARS DE BOURGOGNE

Mes coordonnées

Emmanuelle BAILLARD, Marie-Pierre DEPAQUIS

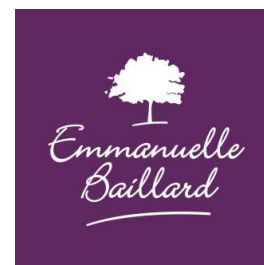
Adresse : Impasse des Gillées, Cisse, 21190 Merceuil

Téléphone fixe : 03 80 21 42 56

Fax: 03 80 61 38 21

Mail : france@nectars-bourgogne.com

Site web: www.nectars-bourgogne.com



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Nectars et Jus de fruits - 15 parfums Cassis, pêche de vigne, raisin Chardonnay, tomate, ...	25 cl / 75 cl	Toute l'année
Coulis - 8 parfums Cassis, framboise, pêche de vigne, mirabelle, ...	210g / 290g / 75 cl	Toute l'année
Confitures et gelées - 12 parfums Cassis, framboise, Chardonnay, pêche de vigne, ...	220 g / 750 g	Toute l'année
Vinaigres - 8 parfums à la pulpe de cassis noir de Bourgogne, de framboise, de tomate, d'abricot, au miel, au Yuzu, ...	20 cl	Toute l'année
Confits de crémant de Bourgogne, de Pinot noir de Bourgogne et pain d'épice, mangue et échalote	100g	Toute l'année
Nectars, coulis et confitures BIO Cassis, abricots et mirabelles	75 cl / 210g / 220g	Toute l'année
Poivre de cassis	8g / 35g / 250g	Toute l'année
Bourgeons de cassis	250g	Toute l'année
Fruits surgelés brut de cueillette Cassis, Groseilles, ...	Au kg	Toute l'année
Jus concentré Cassis Noir de Bourgogne, Cassis Black Down	75 cl	Toute l'année
Purées de fruit Cassis, Framboises, Groseilles, Pêches de vigne, ...	Poche aseptique 22kg	Toute l'année



Nos produits sont naturels, sans additifs ni conservateurs. Les fruits sont d'origine française, et issus de l'agriculture raisonnée.

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h00 / Mail / Fax

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Bourgogne, France entière

Remarque(s) :

.....

.....

.....



LE VERGER DES FAMILLES

Nos coordonnées

Stéphane MOREL

Adresse : 59 rue Chauchien, 21590 Santenay

Téléphone fixe : 03 80 20 64 85

Téléphone portable : 06 28 32 73 34

Mail : vergerdesfamilles@gmail.com

Site web: www.vergerdesfamilles.fr



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Pommes Golden, Reine de Reinette, Reinette de Canala, Idared	Tout conditionnement	Septembre à février
Jus de pomme	Bouteille de 1 L	Toute l'année
Poires	Tout conditionnement	Septembre à novembre
Nectars de Cassis, d'Abricot	Bouteille de 1 L	Toute l'année
Vinaigre de Cidre	Bouteille de 75 cl	Toute l'année

Verger à FONTAINES (71 150) et auto-cueillette.



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone portable / Mail, de 7h30 à 19h30.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Pays Beaunois et Pays Chalonnais ; Point de vente à Santenay.

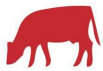
Délais : une semaine

Remarque(s) :

.....

.....

.....



Mes coordonnées

Nicolas REGALA

Adresse : RD 18 Savigny Les Beaune, 21700 Fussey

Téléphone fixe: 03 80 26 08 72

Téléphone portable: 06 77 99 22 77

Mail : regala@hotmail.fr

Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Agneaux	Par ½ agneau Morceaux sous vide environ 8 à 10kg	Août à octobre

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone portable

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Beaune et environs

Délai : environ 15 jours

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



CHEVRERIE DES TROIS SOURCES

Mes coordonnées

Ludmilla et Allan AUBERT

Adresse : 2 La Grangerie, 71150 Chaudenay

Téléphone fixe : 03 85 87 14 89

Mail : ludmillaa@hotmail.fr



Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Fromage de chèvre frais	150 g	Mars à décembre
Fromage de chèvre demi-sec	150 g	Mars à décembre
Fromage de chèvre sec	150 g	Mars à décembre
Fromage blanc	100 g (pot individuel)	Mars à décembre
Tomme (affinage 2 mois)	200 g	Mars à décembre
Fromage apéritif (noix, pavot, cumin, poivre vert, paprika)	10 g	Mars à décembre

Fromages 100% chèvres sans ferments

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone portable

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zones : Rayon de 30 kms autour de Chaudenay

Délai : 3 à 5 jours

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....



FERME DE LA RUCHOTTE

Nos coordonnées

Eva et Frédéric MENAGER

Adresse : La Ruchotte, 21360 Bligny-sur-Ouche

Téléphone fixe: 03 80 20 04 79

Mail : laruchotte@wanadoo.fr

Site web: www.laruchotte.com



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Poulet Barbegieux	2,5 kg (effilé)	Selon naissances
Poulet Lafliche	2,5 kg (effilé)	Selon naissances
Poulet Caveau des Reines	2,5 kg (effilé)	Selon naissances
Dinde Rouge des Ardennes	4 kg (effilé)	Décembre
Cochon Gascon		Selon naissances
Porcelet Gascon		Selon naissances
Agneau Solognot	15 kg (entier) 7,5 kg (demi-carcasse)	Mai à juillet
Œufs	Vrac	Mars à octobre



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone / Mail

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Pays Beaunois et environs.

Délais : au cas par cas.

Remarque(s) :

.....

.....

.....



Mes coordonnées

Paule MOINE

Adresse : Ferme du Poiset, 21220 Detain-et-Bruant

Téléphone fixe : 03 80 61 40 11

Mail : lafermedupoiset@orange.fr



Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Fromage de chèvre frais/demi-sec/sec		Mars à décembre
Fromage de chèvre pâte molle		Mars à décembre
Fromage de chèvre 1 mois d'affinage		Mars à décembre
Fromage de chèvre affiné au marc de Bourgogne		Mars à décembre
Agneau plein-air	Entier 16 kg Demi 8 kg	Avril à septembre



Elevage caprin : élevage extensif (en pâturage)

Elevage ovin : agneaux plein-air élevés sous la mère

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone au heures de repas / Mail

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zones : - Lundi : Beaune
- Jeudi : Dijon/Chenôve/Gevrey-Chambertin/Prenois/Velars-sur-Ouche
- Vendredi : Beaune/Chagny/Nuits Saint Georges.

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....



Mes coordonnées

Stéphanie LUIRAND WILLERVAL

Adresse : Le bourg, 21360 Painblanc

Téléphone portable: 06 01 77 56 25

Mail : stephanie.willerval@gmail.com

Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Œufs	Boîte de 6 Plateau	Toute l'année



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone portable / Mail

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Canton de Bligny-sur-Ouche/Axe Beaune-Dijon par la N6

Délais : 24h à 48h.

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Nos coordonnées

Philippe DELIN

Adresse : 6 rue des Maizières, 21640 Gilly-les-Cîteaux

Téléphone fixe : 03 80 62 87 20

Fax : 03 80 62 80 34

Mail : contact@fromagerie-delin.com (commandes)



Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Crème fraîche épaisse 20cl-50cl-1 litre-5 litres	20cl (x16) / 50cl (x9) / 1l (x6)	Toute l'année
Faisselles 0%, 20% ou 37%	500g (x9) / 1kg (x6) / 2kg (x1) - ou portions	Toute l'année
Fromage frais Amour de Nuits, Fromage Vignerons, Petit Vougeot, Petit Bourguignon, St Florentin ...	250g (x6)/ 200g (x6)	Toute l'année
Fromage fleuris Fleur de Nuits, le Bourguignon	200g (x6)/ 500g (x6)	Toute l'année
Brillat Savarin affinés	200 g (x6)/ 500 g (x3 ou x4)	Toute l'année
Brillat Savarin frais et aromatisés (500 g) raisins, ail et fines herbes, son moutarde, poivre, noix, papaye, cranberries, bruschetta,	200 g (x6)/ 500 g (x3)	Toute l'année
Régal de Bourgogne raisins, ail et fines herbes, son moutarde, poivre, noix, papaye, cranberries, bruschetta, pain d'épices, ...	110 g (x6)/ 200 g (x6)	Toute l'année
Pâtes molles à croûtes lavées Eclat de Nuits au Bourgogne Aligoté, Vieux Chambolle au marc de Bourgogne, Soumaintrain, Nuits d'Or, Nuits d'Or Pinot Noir...	200 g (x6)/ 250 g (x6)	Toute l'année
Autres spécialités régionales Epoisses AOP, comté Petite, Fromage de Cîteaux, morbier, tomme jura, ...		Toute l'année



Plateaux de fromages pour toutes les occasions, devis sur demande

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone de 8h à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Dijon	Beaune	Dijon	Beaune			

Magasin de ventes ouvert de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h30 du mardi au vendredi, et de 8h30 à 12h30 le samedi.

Remarque(s) :

.....
.....



Mes coordonnées

Emmanuel PEREIRA

Adresse : 63 route nationale D 974, 21700 Corgoloin

Téléphone fixe : 03 45 42 81 59

Téléphone portable : 06 01 39 37 70

Mail : fromagerie.pereira@gmail.com

Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Faisselles	Pot de 500g Pot de 100g x 6	Toute l'année
Fromage frais persillés, aux piments, à la figue, ...	350g	Toute l'année
Tomme cendrée affinée au marc	650g	Toute l'année
Chèvre frais, demi sec, ...	250g	Toute l'année
Vache affinée	280g	Toute l'année

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone portable

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zones : rayon de 50 Kms

Délai : dans les 24 heures

Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Mes coordonnées

Jean-Pierre MIGNOT

Adresse : La Chassagne, 21340 Aubigny-la-Ronce

Téléphone fixe : 03 80 21 88 29

Fax : 03 80 21 88 29

Téléphone portable : 06 10 03 32 45

Mail : jean-pierre.mignot32@orange.fr

Mes produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Porc	Entier/Demi/Détail Sous vide (suivant pièce)	Toute l'année
Jambon persillé	Sous vide, bloc ou tranche	Toute l'année
Pâté de campagne		Toute l'année
Fromage de tête		Toute l'année
Jambon blanc		Toute l'année
Boudin noir		15 octobre-15 avril



Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : mél et Téléphone portable

Délai 15 jours

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Beaune et Nuits-Saint-Georges le jeudi avant 9h

Magasin : Corbeilles aux Saveurs, 2A Rue Darcy, 21800 Chevigny-Saint-Sauveur
Jeudi 10h-19h, Vendredi 9h-19h

Remarque(s) :

.....

.....

.....



LA GRANGE AUX VOLAILLES

Nos coordonnées

Isabelle et Jean-Noël SIMARD

Adresse : 8 chemin du bois, 21200 Chevigny-en-Valière

Téléphone fixe: 03 80 26 69 94

Téléphone portable: 06 09 40 56 88

Mail : grangevolailles@live.fr



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Poulet	Entière Sous vide ou fraîche	A réserver à l'avance ou dispo sur les marchés
Pintade	Entière Sous vide ou fraîche	A réserver à l'avance ou dispo sur les marchés
Coq	Entière Sous vide ou fraîche	A réserver à l'avance
Dinde	Entière Sous vide ou fraîche	A réserver à l'avance
Cuisses	/	A réserver à l'avance ou dispo sur les marchés
Filets	/	A réserver à l'avance ou dispo sur les marchés
Terrines	/	A réserver à l'avance ou dispo sur les marchés

Volailles élevées en plein air et nourries avec les céréales de notre ferme.

Prise de commande :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Moyens de contact : Téléphone / Mail

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
				Après-midi		

Zone : Beaune et environs

Marchés de Beaune tous les samedis et de Nuits-St-georges tous les vendredis

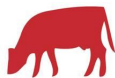
Remarque(s) :

.....

.....

.....

.....



LE GOÛT D'ICI MADE IN PAYS BEAUNOIS

Nos coordonnées

Association des éleveurs du Pays Beaunois

Adresse : 1 boulevard FOCH

Téléphone fixe : 03 80 24 56 10

Fax : 03 80 24 57 81

Mail : leader@paysbeaunois.org



Nos produits	Poids, volume et conditionnement	Saisonnalité des produits
Viande de bœuf Génisse ou vache (- de 8 ans)	Détail Sous vide (suivant pièce)	Les premières semaines de chaque mois

Avec « Le Goût d'ici Made in Pays Beaunois », les éleveurs bovins du territoire proposent de la viande de bœuf, produite, élevée, abattue et transformée uniquement sur le Pays Beaunois.

10 campagnes d'abattage sont prévues chaque année par les éleveurs, et grâce au partenariat avec les grossistes locaux et de l'abattoir de Beaune, vous pouvez bénéficier d'une viande de qualité conditionnées selon vos souhaits.

Des outils de communication seront à votre disposition pour mettre en avant le produit au sein de votre établissement.

Prise de commande :

Pour l'organisation des abattages, prendre contact au minimum un mois avant la date de livraison souhaitée

Moyens de contact : mél et Téléphone

Délai : un mois

Livraison :

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche

Zone : Pays Beaunois

Remarque(s) :

.....

.....

.....

Cet annuaire a été réalisé par l'Association du Pays Beaunois



En partenariat avec : **Le Club des Hôteliers du Sud Côte-d'Or**

Et **la Chambre d'Agriculture de Côte -D'or**



Avec le soutien financier de :

