

La Saône-et-Loire

De Ferme en Ferme®

25>26
avril
2026
10h>18h

Qu'est-ce que c'est ?

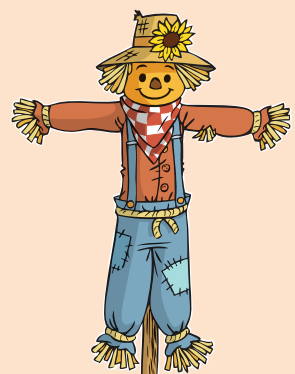
Le temps d'un week-end, les agriculteurs de Saône-et-Loire vous ouvrent les portes de leur ferme pour faire découvrir leurs savoir-faire et leurs activités. Au travers de visites commentées, animations et dégustations de produits, venez échanger avec ces femmes et ces hommes passionnés par leur métier sur l'agriculture durable, pour une alimentation saine et responsable.

Les fermes vous accueillent de 10h à 18h, avec un dernier départ de visite à 17h, quelles que soient les conditions météorologiques (sauf interdiction préfectorale).

Personnalisez votre parcours



Suivez les flèches avec les numéros de chaque ferme.



Un épouvantail sera présent devant chaque ferme : mascotte de l'opération, il vous signale que vous êtes bien arrivés.

4 circuits vous sont proposés :

- La boucle morvandelle
- Entre Charolais et Brionnais
- Cœur de Saône-et-Loire
- La p'tiote Bresse



Panier pique-nique pour 4 personnes

Certains producteurs vous proposent un panier pique-nique composé des produits des différentes fermes du circuit. Réservez obligatoirement par internet. Panier à récupérer auprès des fermes participantes. Prévoyez vos couverts.

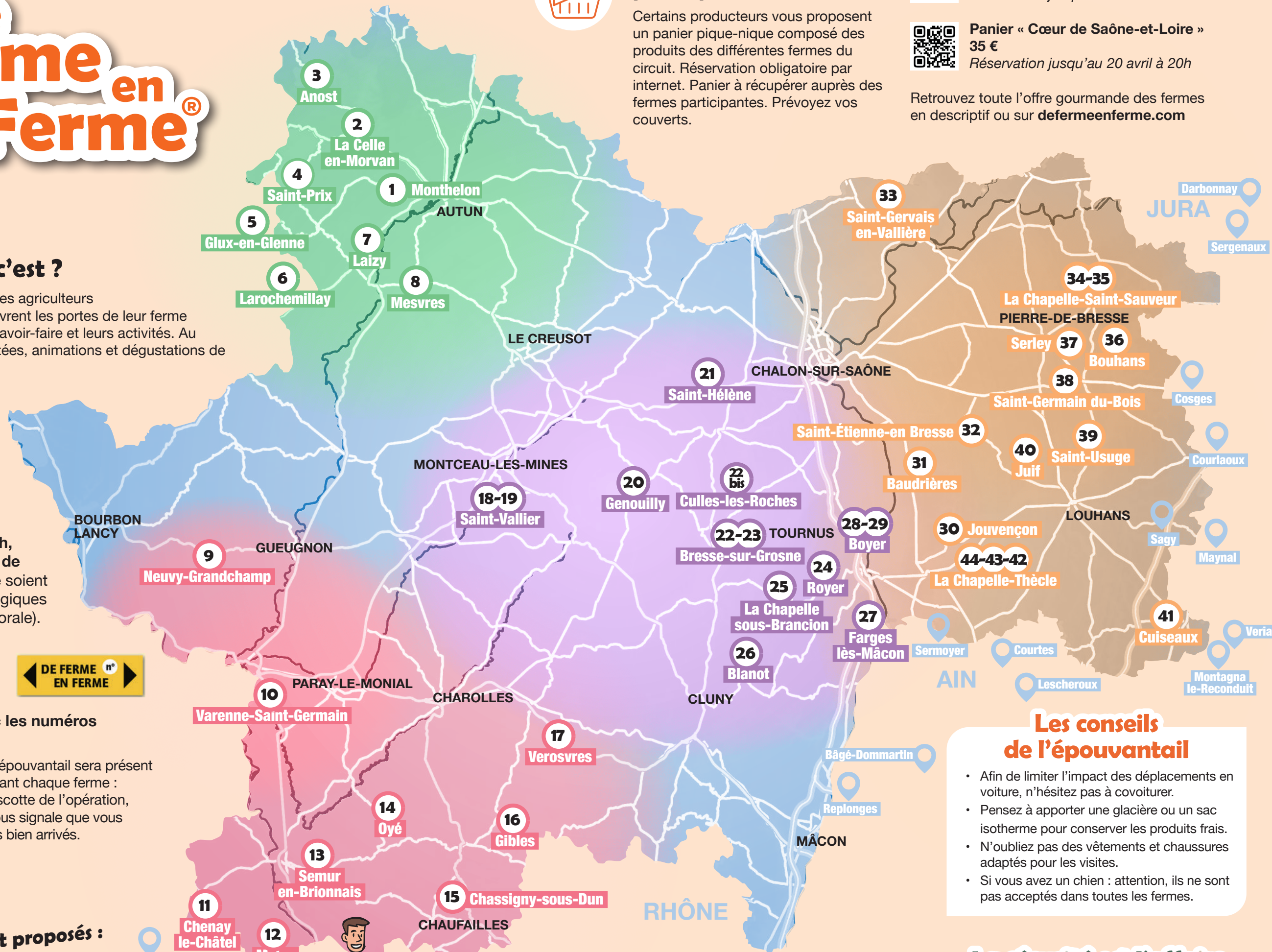


Panier « entre Charolais et Brionnais »
31 €
Réservez jusqu'au 22 avril à 20h.



Panier « Cœur de Saône-et-Loire »
35 €
Réservez jusqu'au 20 avril à 20h

Retrouvez toute l'offre gourmande des fermes en descriptif ou sur defermeenferme.com



Les conseils de l'épouvantail

- Afin de limiter l'impact des déplacements en voiture, n'hésitez pas à covoiturer.
- Pensez à apporter une glacière ou un sac isotherme pour conserver les produits frais.
- N'oubliez pas des vêtements et chaussures adaptés pour les visites.
- Si vous avez un chien : attention, ils ne sont pas acceptés dans toutes les fermes.

La sécurité est l'affaire de tous et toutes !

- Attention, des dangers existent sur toutes les fermes (véhicules, matériel, animaux ...).
- Nous vous appelons à être vigilants face aux risques.
- Les enfants sont sous la responsabilité des personnes qui les accompagnent. Ne les laissez pas sans surveillance dans les fermes.

De Ferme en Ferme chez nos voisins...

Rendez-vous sur defermeenferme.com pour découvrir les fermes voisines de la Saône-et-Loire qui participent à l'événement De Ferme en Ferme (représentées par un curseur bleu autour de la carte).

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

Retrouvez toute l'année les producteurs dans les magasins de producteurs et sur De Ferme en Ferme® dans leurs fermes, les marchés !

NOS PARTENAIRES ORGANISATIONNELS

NOS PARTENAIRES FINANCIERS

NOS REMERCIEMENTS

de Ferme en Ferme®

La Saône-et-Loire De Ferme en Ferme®

25>26 avril 2026 10h>18h

Visites Animations Dégustations

44 fermes

près de chez vous ouvrent gratuitement leurs portes pendant deux jours

Plus d'infos sur defermeenferme.com

Référez-vous au pictogramme



Agriculture Biologique



Panier Pique-nique



Accès PMR



Repas



Chiens interdit



Encas salé Goûter

CIRCUIT 1

La boucle morvandelle

1 La Coccinelle Jardine



Stéphanie GOUJON et PH Umbdenstock
1 impasse des Beaugeards - 71400 MONTHELON
06 98 10 01 56 - gauthierstephanie26@outlook.fr

📞 Stéphanie Gauthier Goujon (La coccinelle jardine)
Producteur bio de légumes de saison, fraises, plants potagers et bonne humeur ! De la graine à l'assiette... Qui a dit que bien manger était compliqué ?

2 Fromagerie des Montigots



Anne DUGARDIN
12 rue des Montigots - 71400 LA CELLE-EN-MORVAN
07 49 03 26 11 - montigots71@gmail.com

📞 Fromagerie des Montigots
Venez découvrir nos produits laitiers de vache : du lait cru aux fromages affinés. Nous serons heureux de vous accueillir.

3 GAEC du Chaudron



Lisa et Sylvain WANGERMEE
3 chemin d'Anost, Le Creux - 71550 ANOST
06 32 19 78 22 - gaecduchaudron@protonmail.com

📞 GAEC du Chaudron
Venez à la rencontre de nos brebis, chèvres, vaches, chevaux, cochons... et découvrir notre travail, et nos produits : fromages, yaourts, viande d'agneaux et veaux.

4 La Mini-Ferme du Morvan



Julien RIVIART
1 lieu-dit La Rivière - 71990 SAINT-PRIX
06 64 27 04 81 - laminifermedumorvan@gmail.com

📞 laminifermedumorvan
BBienvenue dans notre micro-ferme en maraîchage bio ! Venez visiter nos jardins et déguster nos produits : crème de châtaignes, pickles, confitures. Restauration frites / saucisses locales.

5 Plumes de Mouton et Cie



Cécile RIFFET et Jellis HIMPE
8 chemin des Guichets - Les Courreaux - 58370 GLUX-EN-GLENNE
06 86 68 32 67 - contact@plumesdemouton.fr

📞 plumesdemouton
Notre troupeau pas comme les autres vous attend pour vous livrer les secrets de la production et de la transformation de la laine et du mohair.

6 Miel des Monts du Morvan



Benjamin GADREY
1 chemin des Canards - 58370 LAROCHEMILLAY
06 24 14 24 84 - benjamingadrey5@gmail.com

mieldesmontsdumorvan.com
Apiculteur récoltant en bio dans le Parc naturel régional du Morvan. Venez découvrir la vie des abeilles et déguster nos miels issus de la flore sauvage.

7 La P'tiote Ferme



Mathilde SUTTER
875 chemin de la Chassagne - 71190 LAIZY
07 72 23 53 61 - Laplotieferme@ecomail.fr

📞 La P'tiote Ferme
Élevage bio plein air de poules pondeuses, poulets cou-nu pattes bleues et pintades. Production de viande d'agneau. Visite et dégustation de terrines.

8 Le Grand Karadok



Yann GINOLIN
2510 route d'Autun - 71190 MESVRES
06 89 21 51 22 - legrandkaradok@gmail.com

📞 Le Grand Karadok
Vend de bœuf maturée (réservation par téléphone) Angus et Wagyu (race Kobé), veau Aubrac élevé sous la mère au pré. Coffret de viande, et pavé haché sur réservation et charcuterie (saucissons, cecina).

CIRCUIT 2

Entre Charolais et Brionnais



9 Ferme de la Limaye

Aude et David TORRENT

525 impasse de la Limaye - 71130 NEUVY GRANDCHAMP
07 67 52 72 15 - fermedelalimaye@gmail.com
fermedelalimaye.wixsite.com/neuvy - **📞 Fermedelalimaye**

Chèvres, cabris, cochons et vaches vous attendent... Venez découvrir nos élevages et nos pratiques avant de déguster notre viande de porc cuite au brasero, nos salaisons et gamme de fromages de chèvre.

10 Le Maraîcher du Vivant

Jean-Séverin ABAGA ZUÉ

511 rue du Bas de Varenne - 71600 VARENNE-SAINT-GERMAIN
06 03 90 35 90 - lemaraicherduvivant@outlook.com
lemaraicherduvivant.fr - **📞 lemaraicherduvivant**

Venez visiter notre ferme bio : des légumes savoureux cultivés sur sol vivant, en bio-intensif, pour une agriculture fertile, locale et pleine de vie.

11 Ferme des Sages Haies

Arnaud MARTINEZ et Kinnie ANDRE

831 chemin de l'Hôpital - 71340 CHENAY-LE-CHÂTEL
06 11 33 38 75 - arnaud.pro.69@gmail.com
📞 Ferme des Sages Haies

Découvrez notre potager de légumes biologiques, façonné et cultivé dans le respect du vivant, et nos plantations naissantes de fruitiers et non-fruitiers.

12 GAEC Brosset

Karine et Florian BROSSET

115 impasse de la Crois des Dômas - 71340 MELAY
06 73 56 87 11 - gaecbrosset@gmail.com
📞 gaecbrosset

Venez nous rencontrer ainsi que nos vaches, nos porcs et nos poulets. Dégustation. Quiz enfants. Vente de viande, charcuterie et savons au saindoux.

13 La Belle et la Blette

Étienne LAPALUS et Quentin LAGOUTTE

2440 route de Saint-Julien - 71110 SEMUR EN BRIONNAIS
06 89 25 21 59 - labeleelabelle71@gmail.com
📞 labeleelabelle71

Maraîchers et floriculteurs sur petite surface. Venez découvrir nos serres en bois et notre atelier semis pour les enfants ! Vente de plants de légumes et fleurs.

14 Au Bonheur des Ours

Anne-Laure MARCHAND

"La Perrière", 1 route de Saint-Christophe - 71800 OYÉ
07 83 39 34 35 - marchand.alaure@gmail.com
📞 Aubonheurdesours

Jardin fruitier gourmand où je cultive et transforme des fruits rouges dans le respect du sol et du goût. Dégustation, vente et activités ludiques.

15 Les Délices du Coin

Stéphanie et Patrice LABROSSE

836 route de la Côte-d'Or - 71170 CHASSIGNY-SOUS-DUN
06 82 60 00 08 - ledeliceducoin@gmail.com
lesdelicesducoin.fr - **📞 Les Délices du Coin**

Fiers de vous présenter des produits de qualité issus de notre élevage de canards de Barbarie mais aussi le respect du bien-être animal. Dégustation et vente sur place.

16 Chèvrerie les Avoineries

Caroline et Nicolas GLORIEUX

lieu-dit Gillette - 211 chemin des Avoineries - 71800 GIBLES
06 11 63 27 63 - contact@lesavoineries.fr
lesavoineries.fr - **📞 Lesavoineries**

Chèvres et poules vous attendent sur leur colline brionnaise pour vous parler de leur vie au pâturage, vous expliquer la fabrication du fromage et vous faire déguster tomes, glaces et yaourts fermiers !

17 La Ferme des Grands Noyers

Eric PRIVAT et Théo VANDECAVEYE-VANDUICK

550 route des Grands Noyers - 71220 VEROSVRES
06 49 66 88 72 - lafermedesgrandsnoyers@riseup.net
📞 fermedesgrandsnoyers

Bienvenue ! Venez découvrir notre ferme et goûter nos produits. Laitages, œufs, confitures et sirops.

CIRCUIT 3

Cœur de Saône-et-Loire



18 Garennas Officinalis

Barbara LARDET

27 rue Jean Catelas - 71230 SAINT-VALLIER
06 37 21 37 89 - garennasofficinalis@hotmail.com
garennas-nature.fr

Venez visiter un jardin de plantes aromatiques et médicinales. Culture et récolte sauvage ; préparations traditionnelles au fil des saisons.

19 Graine qui s'aime

Clémentine LARDET

27 rue Jean Catelas - 71230 SAINT-VALLIER
06 86 89 01 81 - grainequisaime@ecomail.fr
garennas-nature.fr - **📞 Graine qui s'aime**

De la graine au plant venez découvrir mon métier de semeuse. Dans une serre en pleine nature et à échelle humaine pour des plants acclimatés à notre terroir.

20 La Bergerie de Santagny

Thomas MARTIN

9 lieu-dit de Santagny - 71460 GENUILLY
06 43 25 17 71 - labergeriedesantagny@gmail.com
labergeriedesantagny.com

De la bergerie à la fromagerie en passant par la nursery, venez rencontrer nos brebis laitières, leurs agneaux et nos poules pondeuses. Dégustation et vente de produits de la ferme (colis d'agneaux et volailles sur commande).

21 EARL du Paquier

Claire JUILLET MAILLY

Louis-Victor et Théodore MAILLY

19 route de Villeneuve - 71390 SAINTE-HÉLÈNE
06 09 48 38 90 / 06 16 28 03 48 - elevagedupaquier71@gmail.com
📞 Earl du Paquier

Des vaches, des cochons en plein air, des chevaux et des légumes. Venez découvrir nos productions et goûter nos produits transformés (charcuterie et plats cuisinés).

22 Champibresse - site 1

Fabrice BOURDON

20 route Principale - 71460 BRESSE-SUR-GROSNE

22 bis Champibresse - site 2

Fabrice BOURDON

1 chemin du Tunnel - Quartier des plantes - CULLES-LES-ROCHES
07 66 82 72 91 - fabrice.bourdon@champibresse.fr
champibresse.fr - **📞 Champibresse**

Le champignon dans tous ses états ! À l'apéro, sucré, salé, des productions dans des lieux atypiques. "Kit à en faire chez soi", on se cultive aussi !

23 La Ferme de Jean-Baptiste

Jean-Baptiste ROY

2 route du Bois Plain Saint-Forgeuil - 71469 BRESSE-SUR-GROSNE
06 15 27 20 30 - jbroy71@gmail.com

Vaches charolaises, respect des animaux, élevage à l'herbe, autonomie alimentaire, gestion des haies, dégustation et vente de viande fraîche, salaison, verrines.

24 Domaine Debreuille

Charles-Edouard DEBREUILLE

1 place du château - 71700 ROYER
06 73 81 83 79 - contact@domaine-debreuille.com
domaine-debreuille.com - **📞 DomaineDebreuille**

Petit domaine familial, nous avons à cœur de partager notre métier et notre terroir. Découvrez les 4 cépages bourguignons, nos vins et les outils de vinification et de culture de la vigne. L'intérieur d'une bouteille n'aura plus de secret pour vous !

25 Ferme de la Pierre Levée

Calypso SANAHUGES, Juliette SAUSY, Cécile DAUBAS

Lieu dit La Pierre Levée - 71700 LA CHAPELLE-SOUS-BRANCION
07 65 72 32 38 - fermedelapierrelevee@gmail.com
📞 Ferme de la pierre levée

Bienvenue à notre ferme-hameau, découvrez nos brebis, cochons et vaches, apprenez la fabrication artisanale de yaourts et fromages, et profitez de dégustations et vente de produits fermiers.

26 La ferme du Mont-Rouge

Marine SECKLER et Benoît CORSIN

20 chemin de la Fiole - 71250 BLANOT
06 98 56 39 45 - lafermedumontrouge@hotmail.fr
lafermedumontrouge.com - **📞 Lafermedumontrouge**

Un élevage Bio-Diversifié : vaches, brebis, poules pondeuses et porcs plein air vous attendent mais aussi visite de notre laboratoire. Dégustation de charcuterie fermière, vente sur place et restauration. Pizza maison et glaces au lait de brebis.

27 Domaine Roux-Gros

Nicolas ROUX et Emmanuel GROS

30 Grande Rue - 71700 FARGES- LÈS-MÂCON
06 07 87 99 28 / 06 60 54 04 27 - emmanuel.gros58@gmail.com

Nous vous attendons pour visiter notre domaine tout proche des origines du cépage Chardonnay. Dégustation de vins et jus de raisin pour les plus jeunes sont aussi au programme. Planche apéro de produits locaux et verre de vin.

28 GAEC La Ferme des Muses

Anne-Laure et Jérôme PREAUD

261 chemin de l'Arvolot - 71700 BOYER
06 63 55 05 28 / 07 66 53 00 00 - lafermedesmuses@gmail.com
📞 Lafermedesmuses

Venez rencontrer nos belles vaches Jersiaises, produisant un lait d'exception et une viande savoureuse. Dégustation de fromages et vente des produits de la ferme.

29 Miellerie de la Natouze

Gilbert BONTEMPS

220 chemin de L'Arvolot - 71700 BOYER

06 61 10 24 62 - gilbert.bontemps@hotmail.fr
Je vous propose une immersion dans l'univers de l'apiculture : de l'élevage des abeilles à la récolte, sans oublier la dégustation de leurs délicieux produits, véritables bienfaits pour notre santé.

CIRCUIT 4

La p'tiote Bresse



30 GAEC la ferme de ma grand-mère

Arnaud et Agnès CLERC

243 chemin du Bourg - 71290 JOUVENCON
06 28 30 97 87 - arnaud.clerc0182@orange.fr
lafermedemagrandmere.fr - **📞 Lafermedemagrandmere**

Venez découvrir l'exploitation la plus diversifiée de Saône-et-Loire ! Dans un cadre soigné, chèvres, volailles, brebis, porcs et vaches laitières et allaitantes vous attendent. Visite d'une heure environ. Restauration (planche de charcuteries, frites fraîches, hot-dog et fromages ou yaourt) et vente de produits fermiers.

31 Family Chanvre & Piment de Bresse

Caroline et Franck JACQUOT

17 route des Chevrières - 71370 BAUDRIÈRES
06 03 69 04 85 - familychanvre71@gmail.com
familychanvre.fr - **📞 Family Chanvre**

Découvrez nos cultures de chanvre bien-être et de piment de Bresse. Dégustez nos produits atypiques : bière au chanvre, chocolat au piment de Bresse, etc.

32 Le jardinier Glacier

Sylvie GUIGUE

580 route de Louhans - 71370 SAINT-ÉTIENNE-EN-BRESSE
06 01 01 67 20 - lejardinierglacier@orange.fr
lejardinierglacier.fr - **📞 Lejardinierglacier**

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.

33 EARL agriporc

Laura et Ludovic BIGOT

8 rue de Lauchere - 71350 SAINT-GERVAIS-EN-VALLIERE
06 50 57 83 57 - earlagriporc@gmail.com
earlagriporc.fr - **📞 Earl Agriporc**

Découvrez notre élevage de porc sur paille, nourris sans OGM ni antibiotique. Vente et dégustation de viande et charcuterie sans colorant ni conservateur chimique. Pizza maison avec des produits locaux.

34 GAEC de Chavenne

Frédéric, Christelle et Chloé PACAUD

563 rue de Chavenne - 71310 LA CHAPELLE-SAINT-SAUVEUR
06 76 15 28 91 - chloe.pacaud2001@gmail.com
📞 GAEC de Chavenne

Vaches, veaux, chèvres et cabris vous invitent à visiter leur logement. Fromages, yaourts, crèmes desserts de vache et de chèvre et autres gourmandises à déguster ! Vente de crêpes et sandwichs merguez de cabris.

35 Bresse aquaculture

Jean-Thomas VUILLARD

1941 rue du Bois d'Avaux - 71310 LA CHAPELLE-SAINT-SAUVEUR
06 37 45 17 79 - vuillard.jt@hotmail.fr
📞 Bresse aquaculture

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

36 Gaec du Charolais Bressan

Frédérique TRAMEAUX, Victorien et Andgelo MASUEZ

Impasse du Vernet - 71330 BOUHANS
06 88 33 55 89 - trameauxf@gmail.com
📞 GAEC du Charolais Bressan

Bienvenue à la ferme familiale du Gaec du Charolais Bressan où vous attendent viande de bœuf, veau et agneau, conserves de viande et saucissons... Restauration repas complet le midi (terrines de bœuf, burger, grillades, tripes et yaourt).

37 La Charrette Bleue

Valérie et Frédéric COLAS

2666 route de Pierre - 71310 SERLEY
03 58 62 75 08 - lacharrettebleue@aol.fr
les-aneses-de-la-charrette-bleue.com - **📞 EARL La Charrette Bleue**

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

38 Abeille qui nous lie

Guillaume NAULIN

6 chemin de la Basse Revailière - 71330 SAINT-GERMAIN-DU-BOIS
06 23 81 39 07 - guillaume-naulin@orange.fr

Bienvenue sur notre ferme apicole où vous pourrez découvrir le monde des abeilles et des pollinisateurs. Venez déguster miels et confiseries pour le plus grand plaisir de vos papilles.

39 GAEC Laurency

Anthony MARMEYS, Damien SERRIER et Christophe LAURENCY

1287 route de Varennes - 71500 SAINT-USUGE
06 20 65 00 00 - gaeclaurency@gmail.com
gaeclaurency.com - **📞 Gaeclaurency**

Ferme bressane, venez découvrir : la volaille de Bresse, un moulin à meule de pierre dans une ambiance familiale et paysanne. Dégustation et petite restauration.

40 Ferme Brasserie Simone

Aurèle CORDIER

1400 route de Branges - 71440 JUIF
06 64 93 43 34 - aurele@fermedesimone.fr
📞 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. Visite de la cuverie. Dégustations de bières et sirops.

41 Ferme de la Cadole

Jean-Pierre SIMON

24 route de Dommartin - 71480 CUISEAUX
06 07 39 49 49 - fermedelacadole@gmail.com
fermedelacadole.net - **📞 Fermedelacadole**

Venez visiter le laboratoire à jus de fruits et découvrir les méthodes de conservation et d'hygiène. Vous visiterez également une petite parcelle de production de petits fruits intégrée dans un cadre naturel agréable.

42 GAEC des 3 communes

Laurent, Sandrine, Romain et Amélie BIÈVRE

986 route des Dézarets - 71470 LA CHAPELLE-THÉCLE
06 58 54 44 68 - amel.bievre@laposte.net
📞 Gaec des Trois Communes

Bienvenue en Bresse ! Venez découvrir nos vaches et chèvres, le robot de traite et d'alimentation, la méthanisation et déguster nos produits laitiers !

43 Les escargots d'Amandine