



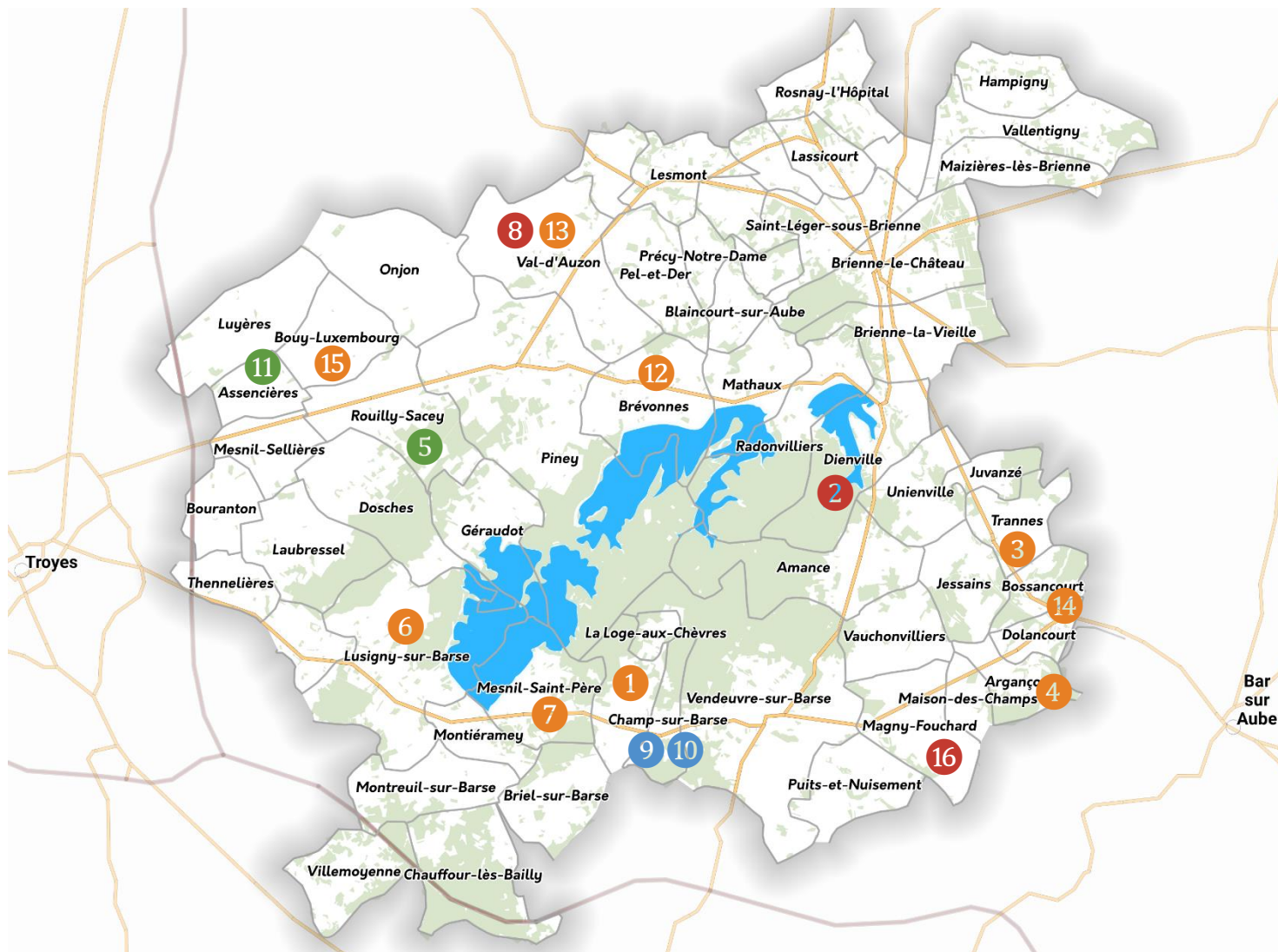
# CROQUE TON PARC

## CATALOGUE DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS SITUÉS SUR LE PNRFO

CETTE VERSION DU CATALOGUE EST UNE  
VERSION ÉPHÉMÈRE DANS L'ATTENTE DE LA  
CRÉATION D'UN CATALOGUE PLUS ABOUTI



# CARTE DE LOCALISATION DES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS SITUÉS SUR LE PNRFO



**PRODUITS MARAÎCHERS**



**PRODUITS LAITIERS**



**PRODUITS CARNÉS**



**PRODUITS DIVERS**

- 1** AU RUCHER DES LACS  
Miel et produits dérivés - LA-VILLENEUVE-AU-CHÊNE
- 2** AU PRÉ DE MA BLONDE  
Viande bovine – DIENVILLE
- 3** CHAMPAGNE ARNOULT-RUELLE  
Vigneron – TRANNES
- 4** CHAMPAGNE CLAUDE FARFELAN  
Viticulteur – ARGANÇON
- 5** E.T.S THIERRY SERISIER  
Ail, oignon, échalote - ROUILLY SACEY
- 6** DIDIER BARBE ENTREPRISE  
Apéritifs et spiritueux - LUSIGNY-SUR-BARSE
- 7** DOMINIQUE JOURNET  
Fruits et Jus de fruits - MESNIL-SAINT-PÈRE
- 8** FERME DE LA FONTAINE SAINT-MARTIN  
Viande bovine - VAL D'AUZON
- 9** FERME DE LA MARQUE  
Produits laitiers - CHAMP-SUR-BARSE
- 10** FERME DU CHAMP ROY  
Produits laitiers - CHAMP-SUR-BARSE
- 11** LES ASPERGES D'ASSENCIÈRES  
Asperges, fraises, rhubarbe et framboises – ASSENCIÈRES
- 12** LES CONFITURES DE LA FORÊT D'ORIENT  
Confitures et jus de fruits – BREVONNES
- 13** LES CULS TERREUX  
Farine, bourgeons et feuillage de cassis- VAL D'AUZON
- 14** LE SAFRAN DE LA VALLÉE DU LANDION  
Safran et produits dérivés – DOLANCOURT
- 15** SCEA AU GRÉ DU VENT  
Lentilles vertes de la Forêt d'Orient - BOUY-LUXEMBOURG
- 16** VIANDES LEBON  
Viande porcine - MAGNY-FOUCHARD

# AU RUCHER DES LACS

BRUNO MUNOZ APICULTEUR



MIEL DE TILLEUL (Juillet)  
MIEL DE FLEURS (Août)  
MIEL DE FORÊTS (Septembre)  
MIEL DE PRINTEMPS (Mai)  
PAIN D'ÉPICES À LA MARMELADE D'ORANGE  
(Décembre)  
BONBONS ET GOMMES AU MIEL (Caramel, miel et  
propolis et eucalyptus) (D'avril à décembre)  
VINAIGRE DE MIEL (De juin à Septembre)

LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



Depuis 1949, le rucher est implanté au cœur de la Forêt d'Orient. En 2011, il prend le nom d' « Au Rucher des Lacs » et propose des miels locaux (Accacia, fleurs, forêt, tilleul) ainsi que des produits dérivés de la ruche. L'entreprise fait l'objet d'un marquage « Valeurs Parc » depuis 2012.

## ACCUEIL

Vente sur place sur RDV.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Marché de Brienne-le-Château</b>	Les jeudis de 8h à 12h.
<b>Marché de Bar sur Aube</b>	Les samedis de 8h à 12h.
<b>Marché de Montier en Der</b>	Les vendredis de 8h à 12h
<b>Vente sur place</b>	Sur RDV

## CONTACT

PERSONNE REFERENTE POUR LES COMMANDES DES PROFESSIONNELS : Bruno MUNOZ

ADRESSE : 15 rue de Pierre 10140 LA VILLENEUVE AU CHÊNE

EMAIL : bruno-munoz-@hotmail.fr

TELEPHONE : 03 25 40 83 48

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Quantité minimale de commande : 10 kg

Délais de livraison : 8 jours

Secteur de livraison : Dans un périmètre de 30 km autour de la Villeneuve au Chêne



# AU PRE DE MA BLONDE



YANNICK ET VALÉRIE VERHAEGEN ELEVEURS BOVINS

## VIANDE DE BŒUF ET DE VEAU AU DETAIL OU EN COLIS

Éleveurs de bœuf de race Blonde d'Aquitaine à Dienville depuis 2 générations, Valérie et Yannick ont repris l'exploitation familiale de polyculture et élevage. Valérie s'occupe des cultures et Yannick de l'élevage. Leurs 120 vaches pâturent à la belle saison, d'avril à novembre sur 130 hectares de prés. L'hiver, quand arrive la période des vêlages, elles restent à l'abri à la ferme et sont nourries avec les aliments produits sur l'exploitation tels que la pulpe de betteraves, le blé, la luzerne, le foin. Du tourteau de lin est ajouté, riche en Oméga 3.

## LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



### ACCUEIL

Visites guidées / accompagnées sur RDV.

### OU TROUVER NOS PRODUITS ?

	Adresse	Site internet
<b>Magasin de la ferme proposant la viande de la ferme ainsi qu'une sélection de produits en direct de producteurs partenaires</b>	3 avenue Pasteur 10500 Brienne le Château	<a href="http://aupredemablond.fr/">http://aupredemablond.fr/</a>
<b>Drive fermier de l'Aube</b>	Retrait des paniers possibles : à la Ferme Triaulaire (Saint-André-les-Vergers) , à la Ferme du Charme du Moulin (Beauvoir-sur-Sarce), à la Ferme du Champ Roy (Champ sur Barse)	<a href="http://www.drive-fermier.fr/aube/">http://www.drive-fermier.fr/aube/</a>
<b>Ruche qui dit Oui de Pont Sainte Marie ou de Saint Julien les Villas</b>	Possibilité de retirer son panier à la ferme de la Marque Champ-sur-Barse	Saint Julien les Villas : <a href="https://laruchequiditoui.fr/fr/ass emblies/5198">https://laruchequiditoui.fr/fr/ass emblies/5198</a> Pont Sainte Marie : <a href="https://laruchequiditoui.fr/fr/ass emblies/8418">https://laruchequiditoui.fr/fr/ass emblies/8418</a>
<b>Locavor de Clérey, Dampierre et la Chapelle St Luc</b>		<a href="http://Locavor.fr">Locavor.fr</a>
<b>Magasin de producteurs Au panier de Sidonie</b>	10100 Romilly sur Seine	<a href="http://Aupanierdesidonie.fr">Aupanierdesidonie.fr</a>
<b>Magasin de producteurs Au P'tit Local</b>	52130 Wassy	

### CONTACT

#### ADRESSE :

Ferme : Route de la Rothière 10500 Dienville

Magasin : 3 avenue Pasteur, 10500 Brienne-le-Château

EMAIL : [yannick.verhaegen@wanadoo.fr](mailto:yannick.verhaegen@wanadoo.fr)

TELEPHONE : 03 25 27 28 16 ou 06 83 89 11 06

SITE INTERNET : [aupredemablond.fr](http://aupredemablond.fr)

### CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants

Délais de livraison : 1 semaine

Secteur de livraison : 80 km autour de Dienville



# CHAMPAGNE ARNOULT - RUELLE

OLIVIER ARNOULT VIGNERON



## CHAMPAGNE

Cuvée Initiale - 70% PINOT NOIR - 30% CHARDONNAY - BRUT ET EXTRA BRUT

Cuvée Initiale Millésime 2011 - 100% PINOT NOIR - EXTRA BRUT

Cuvée Initiale Chardonnay - 100% CHARDONNAY - EXTRA BRUT

Cuvée Initiale Fût - 100% PINOT MEUNIER - EXTRA BRUT

Etiquette rouge - 80% PINOT NOIR - 10% CHARDONNAY - 10% PINOT MEUNIER - BRUT

Champagne Rosé - PINOT NOIR - CHARDONNAY - BRUT

Rosé de Saignée - 100% PINOT NOIR - BRUT

Ratafia

Depuis 1971, la maison Arnoult-Ruelle vous différentes cuvées élaborées à partir de trois cépages (Pinot noir, Chardonnay et Pinot meunier). Le domaine de 5 hectares est situé à Trannes et s'inscrit dans une démarche raisonnée et écoresponsable.

## ACCUEIL

Visites guidées / accompagnées possibles tous les jours sur RDV.

Vente sur place.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>A la propriété</b>	20 Rue Grande Rue, 10140 Trannes
<b>Restaurant - Le Cellier</b>	Du lundi au samedi : Midi et soir Dimanche : Midi uniquement
	13 Rue Général Vouillemont, 10200 Bar-sur-Aube

## CONTACT

ADRESSE : 20 Rue Grande Rue, 10140 Trannes

EMAIL : [arnoulto@wanadoo.fr](mailto:arnoulto@wanadoo.fr)

TELEPHONE : 03.25.92.71.13 - 06.08.63.93.60

SITE INTERNET : <http://www.champagnearnoultruelle.com/>

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

DELAIS DE LIVRAISON : 1 à 2 jours

SECTEUR DE LIVRAISON : Parc naturel régional de la Forêt d'Orient



# CHAMPAGNE CLAUDE FARFELAN

LAURENT FARFELAN VITICULTEUR



## CHAMPAGNE

Champagne Brut Tradition  
Champagne Brut Demi-sec  
Champagne Brut Réserve  
Champagne Brut Rosé  
Champagne Brut Blanc de Blancs  
Champagne Brut Millésime 2012  
Champagne Brut Prestige Millésime 2013  
Cuvée Margot  
Ratafia de Champagne

L'exploitation familiale est née en 1974 par Claude, elle compte maintenant plus de 7 hectares de vignes se situant exclusivement sur la commune d'Argançon. Depuis 2012, Laurent a repris les rênes de l'exploitation avec son épouse Marianne. Les parcelles de vignes étant très pentues, cela les oblige à travailler exclusivement au chenillard. Laurent et Marianne commercialisent une gamme de huit champagnes ainsi qu'un ratafia de champagne.

## LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



## ACCUEIL

Vente sur place 7 jours sur 7 de 9h00 à 19h00 de préférence sur rendez-vous.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Vente à la propriété</b>	Vente sur place 7 jours sur 7 de 9h00 à 19h00 de préférence sur rendez-vous	4 Rue des Cannes 10140 Argançon
<b>Site internet - Champagne Claude Farfelan</b>		<a href="http://www.champagnefarfelan.fr">www.champagnefarfelan.fr</a>
<b>Supermarché E.Leclerc</b>	Lundi au samedi	10200 Bar sur Aube

## CONTACT

ADRESSE : 4 rue des cannes 10140 Argançon  
EMAIL : [laurent.farfelan@orange.fr](mailto:laurent.farfelan@orange.fr)  
TELEPHONE : 03.25.27.90.60 - 06.82.21.19.72  
SITE INTERNET : <http://www.champagnefarfelan.fr/>

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionner :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Quantité minimale de commande : 6 bouteilles

Délais de livraison : 2 à 4 jours

Secteur de livraison : Aube



# E.T.S THIERRY SERISIER

THIERRY SERISIER AGRICULTEUR



AIL VIOLET GERMIDOUR (de juillet à novembre)  
OIGNONS PLATS JAUNES (de juillet à décembre)  
ECHALOTES ROSES (de juillet à décembre)

Thierry produit sur son exploitation à Rouilly Sacey, des céréales ainsi que des épices (ail, oignons et échalotes) de plein champ.

## ACCUEIL

Vente à la ferme les jeudis et vendredis après-midi de 14h à 18h.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Marché de Bar sur seine</b>	Tous les vendredi de 8h à 12h	Place du marché à Bar sur Seine
<b>Marché de Bar sur Aube</b>	Tous les samedi de 8h à 12h	Halles de Bar sur Aube .
<b>Marché de Troyes</b>	Tous les samedis de 8H à 12H	Place du marché à Troyes
<b>Vente à la ferme</b>	Les jeudis et vendredis de 14h à 18h	15 rte du balcon du parc 10220 Rouilly Sacey

## CONTACT

ADRESSE : 15 Route du Balcon du Parc 10220 ROUILLY SACEY

EMAIL : thierry.serisier@wanadoo.fr

TELEPHONE : 06 79 48 09 01

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionner :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces.

Délais de livraison : 4 jours

Secteur de livraison : 20 km autour de Troyes et PnrFO.



# DIDIER BARBE ENTREPRISE

DIDIER BARBE ARTISAN DISTILLATEUR



MAGRA BENDI ROUGE - MAGRA BENDI BLANC  
RATAFIA DE LA CHAMPAGNE  
FINE ET MARC  
VODKA  
LIQUEUR AU SAFRAN

Didier Barbe, fils de viticulteur depuis plusieurs générations et passionné en fabrication d'apéritif. Il décida de remettre au goût du jour une ancienne recette locale en la commercialisant sous forme d'apéritif. A ses début, il ne fabriquait que le Magra Bendi rouge. La recette de cet apéritif, à base de vin et de framboise, lui a été transmise par un ancien de sa commune. Quand au nom de son apéritif, il s'agit d'un anagramme du début du prénom de son épouse, de ses enfants et de lui-même. Fort de son succès, Didier décide d'agrandir sa gamme de produit en déclinant son Magra bendi en blanc, à base de pêche et de poire et en proposant du ratafia de la Champagne, à base de moût de raisin . » Mise en place d'une distillerie artisanale avec production de Fine, Marc, Vodka, et une liqueur au Safran cultivé dans l'Aube

## ACCUEIL

Visites guidées / accompagnées et vente sur place possibles sur RDV.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Restaurant Le Val Morêt</b>	C.D. 443 - Autoroute A5 – Sortie 22 - Rue du Maréchal Leclerc 10110 Magnant
<b>Auberge de la Plaine</b>	13-15 Route de la Plaine, 10500 La Rothière
<b>Supermarché - Bi1</b>	10140 Vendeuvre sur Barse

## CONTACT

ADRESSE : 7 rue de la Cruée- 10270 Lusigny-sur-Barse

EMAIL : didier-barbe-entreprise@wanadoo.f

TELEPHONE : 03.25.41.27.42

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Délais de livraison : 8 jours

Secteur de livraison : Champagne-Ardenne





# DOMINIQUE JOURNET

ARBORICULTEUR



JUS DE POMMES

CONFITURES

FRUITS FRAIS : POMMES, POIRES, COINGS, MIRABELLES, QUETSCHES, BIGARREAUX.

Dominique vous fait visiter son verger traditionnel, et vous invite à déguster ses confitures et son délicieux jus de pomme. Venez retrouver le vrai goût des fruits : pommes, poires, quetsches, mirabelles, cerises, noix,...et d'autres encore ! Des variétés anciennes et locales, sans aucun traitement.

LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



## ACCUEIL

Visites guidées / accompagnées et vente sur place possibles sur RDV.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Maison du Parc</b>	.	Parc naturel régional de la Forêt d'Orient – Maison du Parc – 10220 Piney
<b>Marché de Lusigny sur Barse</b>	Samedi matin de 8H à 12H	10270 Lusigny sur Barse
<b>Marché de terroir – Troyes</b>	3ème mercredi matin de chaque mois	Place Jean Macé (Boulevard Jules Guesde) 10000 Troyes
<b>Fromagerie de Champ sur Barse</b>	Lundi-Vendredi 9h-12h30 / 14h30-18h30 Samedi 9h-12h /14h-18h Dimanche 10h - 12h	5 Grande rue 10140 Champ sur Barse
<b>La P'tite Boutique</b>		Boulevard Victor Hugo 10360 Essoyes
<b>Ecomusée</b>	Du mardi au samedi de 10H à 12H et de 14H à 18H	1 Chemin de Milbert 10500 Brienne-la-Vieille

## CONTACT

ADRESSE : 47 rue du 28 août 1944 10140 MESNIL SAINT PERE

EMAIL : d\_journet@orange.fr

TELEPHONE : 03.25.41.26.31

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants

Montant minimal de commande : 60 euros

Délais de livraison : Une semaine

Secteur de livraison : PnrFO



# FERME DE LA FONTAINE SAINT MARTIN



GÉRARD RENAULT ELEVEUR BOVIN

VIANDE BOVINE DE RACE CHAROLAISE (VACHE ET VEAU) EN COLIS OU AU DÉTAIL.

Les vaches de race Charolaise élevées à la Ferme de la Fontaine Saint Martin, bénéficient de bonnes pâtures dans la vallée de l'Auzon. Il est possible de venir acheter la viande de l'élevage à la ferme. L'exploitation est spécialisée en grandes cultures et en élevage bovin viande. Elle accueille également pour l'agrément quelques chevaux, chèvres, moutons et volailles d'ornement.

**LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES**



## ACCUEIL

Vente à la ferme : la viande de la ferme est proposée ainsi que divers produits locaux.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

Vente à la ferme (les produits de producteurs voisins sont également proposés : Volaille, asperges, miel, escargots et vin)

Drive fermier de l'Aube

Retrait des paniers les  
vendredi après-midi

Retrait des paniers possibles : à la Ferme Triaulaire (Saint-André-les-Vergers) ; à la Ferme du Charme du Moulin (Beauvoir-sur-Sarce) ; à la Ferme du Champ Roy/fromagerie de Champ sur Barse.

[www.drive-fermier.fr](http://www.drive-fermier.fr)

Marché Jules  
Guesdes/Jean Macé à  
Troyes

3ème mercredi du  
mois.

Troyes

Marché des Marots à  
Troyes

1er mercredi du mois

Troyes

Marché de Producteurs de  
Pays à Matougues  
(Marne)

1er samedi du mois

Matougues

## CONTACT

ADRESSE : 4 route de Villehardouin Auzon-les-Marais 10220 Val d'Auzon

EMAIL : [earlfontainestmartin@ozone.net](mailto:earlfontainestmartin@ozone.net)

TELEPHONE : 03.25.80.94.36 ou 07.84.08.89.35



# FERME DE LA MARQUE

FAMILLE FIGIEL ELEVEURS BOVINS



## PRODUITS LAITIERS A BASE DE LAIT DE VACHE

Yaourts nature, aromatisés et aux fruits

Faisselle

Crème crue

Beurre cru

Fromage blanc

Tomme au lait cru

Crèmes dessert

Glace

Lait cru ou pasteurisé (entier ou demi-écrémé).

## LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



Claudette, Vivien et Aurore vous accueillent dans un corps de ferme du XVIIème siècle transformé en ferme pédagogique. Il vous feront découvrir leur exploitation, leurs métiers, leurs savoir-faire au travers de visites et animations pour les grands et les petits. La ferme pédagogique de la Marque est une exploitation agricole en activité avec : 65 vaches laitières, 60 génisses et tous les animaux de la ferme. Cent hectares de céréales et prairies destinées à l'alimentation de nos animaux sont cultivés ainsi que 20 ha de culture pour la vente. Avec le lait de la ferme sont fabriqués des produits laitiers tels que des yaourts, crèmes desserts, fromages, beurre, crème, glaces, fromage blanc, faisselle...

## ACCUEIL

La Ferme de la Marque est une ferme pédagogique. Une boutique est installée sur la ferme.

Horaires du magasin : le mercredi et le vendredi de 16H à 19H. Le samedi de 10H à 12h et de 14H à 17H.

En juillet et août : du lundi au vendredi de 16H à 19H et samedi de 10H à 12h et de 14H à 17H. Fermé le dimanche.

Visites guidées ou libres : du lundi au samedi de 10H à 12h et de 14H à 16H30. Dimanche sur réservation.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Point de vente à la ferme</b> proposant les produits de la ferme et divers produits fermiers	Le mercredi et le vendredi de 16h00 à 19h00 Le samedi de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00. En juin, juillet et août : tous les soirs de 16H00 à 19H00		
<b>La Ruche qui dit Oui de Pont Sainte Marie ou de Saint Julien les Villas</b>	Retrait des paniers les vendredis après-midi (possibilité de les retirer à la Ferme de la Marque) Saint Julien les Villas : <a href="https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/5198">https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/5198</a> Pont Sainte Marie : <a href="https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/8418">https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/8418</a>		
<b>Drive fermier de l'Aube</b>	Retrait des paniers les vendredi après-midi à la Ferme Triaulaire (à Saint-André-les-Vergers); à la Ferme du Charme du Moulin (Beauvoir-sur-Sarce) ou à la Ferme du Champ Roy/fromagerie de Champ/Barse. <a href="https://www.drive-fermier.fr/aube/">https://www.drive-fermier.fr/aube/</a>		
<b>Bi1</b>	10140 Vendevre sur Barse	<b>Intermarché</b>	10500 Brienne le Château
<b>E.Leclerc</b>	10410 Saint Parre aux Tertres	<b>Intermarché</b>	10110 Bar sur Seine
<b>E.Leclerc</b>	10270 Lusigny sur Barse	<b>Intermarché</b>	10800 Saint Jullien les Villas
<b>Carrefour</b>	10270 Lusigny sur Barse		

## CONTACT

ADRESSE : 10140 CHAMP SUR BARSE

EMAIL : [accueil@fermedelamarque.com](mailto:accueil@fermedelamarque.com)

TELEPHONE : 03.25.41.47.97

SITE INTERNET : [www.fermedelamarque.com](http://www.fermedelamarque.com)

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Délais de livraison : 1 semaine

Secteur de livraison : Aube / Marne / Haute-Marne



# FERME DU CHAMP ROY

SYLVIE ET JEAN-CHRISTOPHE MARTIN ELEVEURS BOVINS



PRODUITS LAITIERS A BASE DE LAIT DE VACHE  
Fromage « Le Champ-sur-Barse » frais nature ou aromatisé (échalote, ail et fines herbes, ...)  
Fromage « Champ-sur-Barse » affiné nature ou aromatisé  
Crème fraîche  
Fromage blanc faisselle  
Fromage blanc battu  
Lait pasteurisé

LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



La Ferme du Champ Roy s'étend sur 80 ha et le cheptel est composé de 80 vaches laitières de race française Frisonne ainsi que de 60 génisses et petits veaux. Leur alimentation est essentiellement produite sur l'exploitation (herbe, maïs, foin). Depuis maintenant plus de vingt ans, une partie de la production laitière est transformée en fromage fermier "Le Champ sur Base" dans le cadre d'une entreprise familiale employant 5 salariés. Les fromages sont moulés traditionnellement à la louche afin de respecter au maximum les valeurs d'un produit fermier. Toujours à la recherche d'innovation pour développer de nouveaux produits, la famille Martin propose une gamme large de produits fermiers. La ferme fabrique des fromages frais natures ou aromatisés (noix, échalote, ail et fines herbes etc...), des fromages affinés, du lait pasteurisé en bouteille ainsi que des fromages blancs en faisselle ou battus. "

## ACCUEIL

- Magasin à la ferme proposant d'autres produits du terroir : Lundi-Vendredi 9h - 12h30 / 14h30-18h30. Samedi 9h - 12h / 14h - 18h. Dimanche 10h - 12h
- Visites guidées et accompagnées sur demande.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Boutique à la ferme</b> proposant les produits de la ferme et de nombreux produits régionaux.	Lundi-Vendredi : 9h - 12h30 / 14h30-18h30 Samedi 9h - 12h / 14h - 18h Dimanche 10h - 12h	5 Grande rue 10140 CHAMP SUR BARSE	<a href="http://www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com">www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com</a>
<b>Drive de fermier de l'Aube</b>	Retrait des paniers les vendredi après-midi	Retrait des paniers possibles : à la Ferme Triaulaire (Saint-André-les-Vergers) ; à la Ferme du Charme du Moulin (Beauvoir-sur-Sarce) ; à la Ferme du Champ Roy/fromagerie de Champ-sur-Barse.	<a href="http://www.drive-fermier.fr/aube/">http://www.drive-fermier.fr/aube/</a>
<b>Marché de Bar sur Seine</b>	Vendredi matin	Bar sur Seine	
<b>Marché de Bar sur Aube</b>	Samedi matin	Halles – Bar sur Aube	

Les produits de la fromagerie sont disponibles dans de nombreuses **grandes surfaces** de l'Aube et la Marne.

## CONTACT

ADRESSE : 5 Grande rue 10140 CHAMP SUR BARSE

EMAIL : [earlduchamproy@orange.fr](mailto:earlduchamproy@orange.fr)

TELEPHONE : 03 25 41 35 00

SITE INTERNET : [www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com](http://www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com)

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Secteur de livraison : Aube et Marne



# LES ASPERGES D'ASSENCIÈRES



ALINE ET AUDE WINKLER AGRICULTRICES

ASPERGES (d'avril à juin)  
FRAISES (en mai et juin)  
FRAMBOISES (en juin)  
RHUBARBE (en mai et juin)

LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



Aline et Aude, deux sœurs, ont repris l'entreprise agricole familiale. Les activités ont été diversifiées avec la production d'asperges et de fraises. En 2019, Aline et Aude développent la production de framboises.

## ACCUEIL

Vente sur place du 10 avril au 15 juin :

- Du lundi au samedi : 9 h - 19 h
- Dimanche et jours fériés : 9 h - 13 h.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

**Marché de Sainte-Savine**

Mardi et vendredi de 7h à 13h.

Place Reichenbach à Sainte-Savine

**Vente sur place**

Du 10 avril au 15 juin :

- Du lundi au samedi : 9 h - 19 h
- Dimanche et jours fériés : 9 h - 13 h.

## CONTACT

ADRESSE : 2 Rue des Clots 10220 Assencières

EMAIL : [asperges@hotmail.fr](mailto:asperges@hotmail.fr)

TELEPHONE : 06.64.23.31.21

PAGE FACEBOOK : Les Asperges d'Assencières

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionner :

- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Personne référente pour les commandes : Aude WINKLER

Montant minimal de commande : 100 euros

Délais de livraison : 1 jour

Secteur de livraison : Dans un périmètre de 20 km autour d'Assencières



# LES CONFITURES DE LA FORÊT D'ORIENT

MATHIAS PETIT CONFITURES ET JUS DE FRUITS



CONFITURES ET GELÉES (35 variétés à base de fleurs et de fruits locaux)  
LES APÉRITIVES- COURGETTES ET CURRY  
JUS DE FRUITS POMMES ET POMMES POIRES

Les Confitures de la Forêt d'Orient sont issues d'une fabrication artisanale, l'ensemble des fruits, non traités, vient exclusivement des communes du Parc. Mathias vous propose toute une palette de saveurs à partir d'une vingtaine de fruits, laissez-vous surprendre par cette diversité de goûts et de couleurs ! Il vous fera goûter des fruits oubliés tels que les nèfles, les fleurs de pissenlits, les fleurs de Sureau et bien d'autres...

LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



## ACCUEIL

Vente sur place sur réservation.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Maison du Parc</b>		PnrFO – Maison du Parc 10220 PINEY.	
<b>Moulin de Dosches</b>		10220 DOSCHES	<a href="http://moulinaventchampenois.fr">moulinaventchampenois.fr</a>
<b>Restaurant - Aux Délices des Thés</b>	Du mardi au dimanche de 10h à 19h	42 avenue Gallieni 10300 ST SAVINE	Page Facebook « Les délices des thés »
<b>Hôtel Kyriad Troyes Centre</b>	Tous les jours	40 av. Chomedey de Maisonneuve 10000 TROYES	<a href="http://www.kyriad.com/fr/hotels/kyriad-troyes-centre">www.kyriad.com/fr/hotels/kyriad-troyes-centre</a>
<b>Restaurant - Le Recommandé</b>	Tous les jours	13 rue Ste Dorothee 51190 AVIZE	

## CONTACT

ADRESSE : 16 rue de Champagne 10220 BREVONNES

EMAIL : [petitmathias10@gmail.com](mailto:petitmathias10@gmail.com)

TELEPHONE : 06 48 25 38 82

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Délais de livraison : 3 jours

Secteur de livraison : 50 km autour de Brévonnes.



# LES CULS TERREUX – EARL LACOUR BROUET

FABIEN LACOUR ET OLIVIER MICHAUD AGRICULTEURS



FARINE DE SEIGLE – PETIT EPAUTRE – BLÉ (Sacs de 25 kg voir prochainement pour ensachage en 5 kg voir 2 kg)

BOURGEONS DE CASSIS FRAIS – PRODUIT DE BASE DU POIVRE DE CASSIS – PRODUIT UTILISÉ EN GASTRONOMIE (sacs de 1 kg)

FEUILLAGE DE CASSIS POUR DÉCORATION ET COMPOSITION FLORALE – POSSIBILITÉ D'UTILISER LA FEUILLE POUR D'AUTRES APPLICATIONS QUE LA DÉCORATION (Bottes de 50 branches de 55cm)

Exploitation en grandes cultures bio et cassis (récolte des bourgeons). Production de céréales et atelier de transformation en farine (seigle, petit épautre, Blé variété ancienne), légumes secs, chanvre.

LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

L'exploitation s'adresse uniquement à une clientèle professionnelle (Boulangers, ...).

## CONTACT

ADRESSE : 1 bis route de Brévonnes – Villehardouin – 10220 VAL D'AUZON

EMAIL : [fabs.lacour@laposte.net](mailto:fabs.lacour@laposte.net)

TELEPHONE : 06 16 46 52 77

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants

Personne référente pour les commandes : Fabien LACOUR

Délais et secteur de livraison : Contacter Fabien pour plus de renseignements



# LE SAFRAN DE LA VALLEE DU LANDION

L I S E A V E N O L



## SAFRAN

MIEL D'ACACIA AU SAFRAN

VINAIGRE DE CIDRE AU SAFRAN

FLEUR DE SEL AU SAFRAN

MOUTARDE AU SAFRAN

BISCUITS AU SAFRAN

CONFIT DE CHAMPAGNE AU SAFRAN

CONFITURE DE PÊCHE JAUNE AU SAFRAN

A Dolancourt, Lise et David cultivent le Safran de la Vallée du Landion sur une petite exploitation (7000 bulbes), biologiquement. Le safran est récolté, séché, trié et conditionné à la main. Nécessitant patience et minutie, cette fine épice nécessite 150 à 200 fleurs pour en produire un gramme. Aujourd'hui, le couple propose du safran et des produits dérivés grâce aux savoir-faire d'artisans locaux

## ACCUEIL

Au moment de la récolte (Septembre, octobre), possibilité de venir pour la cueillette des fleurs, l'émandage et le séchage du pistil.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Cave et saveurs</b>	Du mardi au samedi et le dimanche matin.	137 Rue nationale, 10200 Bar-sur-Aube	
<b>A la Une de Troyes</b>	Du mardi au dimanche.	42, rue champeaux 10000 Troyes	<a href="https://alaunedetroyes.fr/">https://alaunedetroyes.fr/</a>
<b>Ferme de la Marque</b>	Le mercredi et le vendredi après-midi. En juillet et août : du lundi au vendredi l'après-midi et le samedi.	10140 Champ-sur-Barse	<a href="http://www.fermedelamarque.com">www.fermedelamarque.com</a>
<b>Fromagerie de Champ-sur-Barse</b>	Du lundi au samedi et le dimanche matin.	5 Grande rue 10140 Champ-sur-Barse	<a href="http://www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com">www.fromagerie-de-champ-sur-barse.com</a>
<b>Office de tourisme de Troyes</b>	Du lundi au samedi Ouverture dimanches et jours fériés du dimanche 7 avril au dimanche 27 octobre 2019.	16, rue Aristide Briand 10000 Troyes	<a href="https://www.tourismetroyes.com/">https://www.tourismetroyes.com/</a>
<b>L'instant Gourmet</b>	Du mardi au samedi : 9h30-12h / 14h30-19h	104 Grande rue Resistance 10110 Bar sur seine	<a href="http://linstantgourmet.com">http://linstantgourmet.com</a> /

D'autres restaurateurs et artisans de l'Aube utilisent la Safran de la Vallée du Landion...

## CONTACT

ADRESSE : 4 Chemin des Méges 10200 Dolancourt

EMAIL : [lizz10@hotmail.fr](mailto:lizz10@hotmail.fr)

TELEPHONE : 06 64 28 10 39

SITE INTERNET : <http://lesafrandelavalleedulandion.fr/>

Facebook : Le Safran de la Vallée du Landion

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionner :

- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces.





# SCEA AU GRE DU VENT

ERIC PAILLARD AGRICULTEUR



## LENTILLES VERTES DE LA FORÊT D'ORIENT

La variété des Lentilles Vertes de la Forêt d'Orient est la variété Anicia qui n'est autre que la Lentille verte du Puy cultivée en AOC au Puy en Velay. Elles sont produites, récoltées et triées/calibrées sur l'exploitation. L'ensachage est également réalisé sur l'exploitation à l'aide d'une ensacheuse manuelle en inox conçue par Eric.

## LABELS / SIGNES DE QUALITÉ / MARQUES



## OU TROUVER LES PRODUITS ?

<b>Fraich</b>	Barbery St Sulpice
<b>Office Tourisme de Troyes</b>	Troyes
<b>Comptoir des Vignes</b>	Sainte Savine
<b>Boucherie - Berthier Bruno</b>	Troyes
<b>Boucherie - Huguier</b>	Mailly le Camp
<b>Boucherie - Charolais d'Orient</b>	5 Rue Georges Clemenceau - Lusigny-sur-Barse
<b>Boucherie - Thierry Daniel</b>	Sainte Savine
<b>Boucherie - Au près de ma blonde</b>	Brienne le château.
<b>Magasin de producteurs - La Ferme de Sidonie</b>	Romilly sur Seine.

## CONTACT

ADRESSE : 30 Rue Haute 10220 BOUY-LUXEMBOURG

EMAIL : [lentillesvertesdelaforetdorient@orange.fr](mailto:lentillesvertesdelaforetdorient@orange.fr)

SITE INTERNET : [lentillesvertesdelaforetdorient.over-blog.com](http://lentillesvertesdelaforetdorient.over-blog.com)

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- La restauration commerciale
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants
- Les Grandes et Moyennes Surfaces

Quantité minimale de commande: 15kg

Délais de livraison : 8 jours

Secteur de livraison: 30 km autour de Bouy-Luxembourg.

Contact pour la clientèle professionnelle :

[lentillesvertesdelaforetdorient@orange.fr](mailto:lentillesvertesdelaforetdorient@orange.fr)

[augreduvent10@orange.fr](mailto:augreduvent10@orange.fr)

06.84.12.49.96



VIANDE DE PORC AU DETAIL : Rôti de porc – Filet, Rôti de porc – Epaule, Jambon blanc, Terrine à l'ancienne, Pâté de foie, Ragoût de porc, Chipolatas.

CHARCUTERIE

PÂTISSERIES SALEES

C'est en 1981 que Francis Lebon reprend l'entreprise familiale, fondée par son père 10 années auparavant à Magny-Fouchard. Chez Lebon, le métier est fondé sur trois maitre-mots : la qualité, la traçabilité et la satisfaction client. L'élevage est traditionnel : environ la moitié des animaux évoluent sur paille. Les Viandes Lebon, c'est aussi 5 boucheries approvisionnées avec les viandes de porc de l'élevage et la viande de producteurs aubois en majorité.

## OU TROUVER NOS PRODUITS ?

<b>Boucherie KESSLICK - Chalette sur Voire.</b> Le magasin de Chalette-sur-Voire est la boucherie historique de l'entreprise.	45 rue Suzanne Dalhem 10500 Chalette-sur-Voire	<a href="https://www.viandeslebon.fr/">https://www.viandeslebon.fr/</a>
<b>Boucherie KESSLICK - Vendevre sur Barse</b>	8 rue du Chapon 10140 Vendevre-sur-Barse	<a href="https://www.viandeslebon.fr/">https://www.viandeslebon.fr/</a>
<b>Boucherie KESSLICK - Bar sur Aube</b>	3 ter Faubourg de Belfort 10200 Bar-sur-Aube	<a href="https://www.viandeslebon.fr/">https://www.viandeslebon.fr/</a>
<b>FRAICH' Barberey</b>	12 rue de la gare 10600 Barberey-Saint-Sulpice	<a href="https://www.viandeslebon.fr/">https://www.viandeslebon.fr/</a>
<b>FRAICH' Samoreau (Seine et Marne)</b>	Rue du bois Gasseau 77210 Samoreau	<a href="https://www.viandeslebon.fr/">https://www.viandeslebon.fr/</a>

## CONTACT

ADRESSE : Ferme des Greves 10500 Chalette-sur-Voire (Elevage situé à Magny-Fouchard)

EMAIL : [boucherie.kesslick@orange.fr](mailto:boucherie.kesslick@orange.fr)

TELEPHONE : 03 25 92 45 11

SITE INTERNET : <https://www.viandeslebon.fr/>

## CLIENTELE PROFESSIONNELLE

Possibilité d'approvisionnement :

- La restauration collective
- Les artisans des métiers de bouches
- Les commerçants

Pas de livraison – retrait des commandes à Chalette-sur-Voire (Prix « professionnel »).



# AUTRES PRODUCTEURS ET TRANSFORMATEURS SITUÉS SUR LE PNRFO

LISTE NON EXHAUSTIVE, NOUS POUVONS MÉCONNAÎTRE CERTAINS ACTEURS

	Jérémy PLOYE	ASSENCIÈRES	Maraîchage
	Corine MARCHAIS	ASSENCIÈRES	Miel
	Francis BEAUJOIN	BRENONNES	Haricot Brévonnes, légumes de saison, Fraises, framboises, confitures, sirop, coulis tomates, ratatouille, ...
	François ANDRE	GERAUDOT	Miel
GAEC du Bois des Noués	Eric PICARD	HAMPIGNY	Asperge et viande
	Jean-Marc JACQUOT	HAMPIGNY	Choucroute
	Adeline JOACHIM	LA LOGE AUX CHÈVRES	Miel
	Didier DEFERT	LUSIGNY-SUR-BARSE	Miel
EARL Lefebvre-Moret	Ghislaine et David LEFEBVRE	ONJON	Spécialités à base de pigeons
EARL de la Bergerie	Elisabeth et François-Xavier TAUPIN	PEL-ET-DER	Viande ovine
Choucrouterie Larique		PERTHES LES BRIENNE	Choucroute
	Baptiste PIAT	PINEY	Maraîchage
	Agnès et Patrick PIAT	PINEY	Fruits
	Henry SERISIER	ROUILLY-SACEY	Miel
Ferme de Moonriver	Lionel MARTENS et Delphine BOUVRY	UNIENVILLE	Volailles et viande bovine (Angus)
Le Jardin de Laëtitia	Laëtitia LAGOGUEY	BOUY-LUXEMBOURG	Maraîchage



VOTRE CONTACT AU PNRFO  
 SOLÈNE JOUY – CHARGÉE DE MISSION ALIMENTATION DE PROXIMITÉ  
 PNRFO - PAVILLON SAINT CHARLES  
 10220 PINEY  
 DEV2.LOCAL@PNRFO.ORG  
 03 25 40 54 86