

# Les produits d'ici & de saison



Guide  
de la vente directe

Producteurs du Pays Sologne Val Sud

Où trouver les producteurs près de chez vous ?



● Fruits et légumes

● Fruits

● Légumes

● Vins

● Plantes et arbustes

● Productions animales

(Fromage, viande, lait, miel, oeuf, poisson, volaille)



Retrouvez - les dans le guide grâce à leur numéro de fiche !

# Sommaire

## Carte de localisation des producteurs

---

## Edito

---

## Fiches producteurs

- Cléry n° 1 à n° 8
- Dry n° 9
- Férolles n° 10 à n° 15
- Guilly n° 16
- La Ferté-St-Aubin n° 17 et n° 18
- Ligny-le-Ribault n° 19
- Mareau-aux-prés n° 20 à n° 23
- Ménestreau-en-Villette n° 24

- Mézières-lez-Cléry n° 26 à n° 30
- Ouvrouer-les-Champs n° 31
- Saint-Aignan-le-Jaillard n° 32
- Saint-Florent-le-Jeune n° 33
- Saint-Père-sur-Loire n° 34 et n° 35
- Sandillon n° 36 à n° 39
- Sennely n° 40
- Sigloy n° 41 et n° 42
- Sully-sur-Loire n° 43
- Tigy n° 44 à n° 48
- Vienne-en-Val n° 49
- Viglain fiche n° 50

## © du Centre Les liens utiles

---

## Autres initiatives

---

## Gîtes de France du Loiret

---

## Le guide des producteurs d'Orléans Métropole

---

## L'application smartphone

*Crédits photos :  
Chambre d'Agriculture du Loiret, © du Centre, les producteurs figurant dans le guide.*

# édito :



## Les produits d'ici et de saison !

Le nouveau guide des producteurs en vente directe du Pays Sologne Val Sud vous permet de trouver près de chez vous un large choix de produits locaux de saison. Activité économique identitaire de nos paysages ligérien et solognot, l'agriculture constitue l'un des ciments de notre territoire.

Face à l'évolution des modes de consommation, aux souhaits des consommateurs-habitants de découvrir ou retrouver l'environnement et l'ambiance d'une exploitation agricole, les agriculteurs situés sur le Pays Sologne Val Sud ont développé très tôt la vente directe de leur production sur leur exploitation.

Le Pays Sologne Val Sud, en partenariat avec la Chambre d'agriculture du Loiret et Orléans Métropole et avec le soutien de la

Région Centre Val-de-Loire, a simplement souhaité favoriser la communication de ce mode de commercialisation-consommation original. Habitants du territoire mais aussi consommateurs, vous contribuez par vos achats au renforcement d'une agriculture périurbaine et rurale, source de revenu et d'équilibre pour notre territoire. En favorisant la vente directe, vous contribuez à la vitalité de notre économie rurale.

Ce guide est l'émanation de la volonté des élus du Pays Sologne Val Sud de communiquer sur la force et la richesse de notre territoire via la diversité et la qualité de ses producteurs locaux.

**Bertrand HAUCHECORNE**  
*Président du Pays Sologne Val Sud*

## Les produits d'ici & de saison

14  
Producteurs



Productions animales

14  
Producteurs



Fruits et légumes

9  
Producteurs



Légumes

6  
Producteurs



Plantes et arbustes

4  
Producteurs



Vins

3  
Producteurs



Fruits

# Cléry-Saint-André

## Gabriel Beaulieu

Fruits et légumes



**45370 Cléry-Saint-André**

25, rue de la Perrière

06 23 05 57 61

02 38 45 63 18



### Gabriel Beaulieu

Depuis plus de 40 ans la famille Beaulieu développe son savoir-faire pour la production de fruits et légumes de qualité. Installé depuis 2008, Gabriel Beaulieu a repris l'exploitation familiale et vous propose des fruits et légumes fraîchement cueillis arrivés à maturité. A déguster sur place et à consommer sans modération !

#### Produits vendus :

Cerises, pêches, prunes,  
groseilles.  
Asperges.

#### Vente bout de champ :

Tous les après-midis du 20  
avril au 20 septembre à la  
sortie sud de Mareau-aux-  
Prés sur la RD 951.

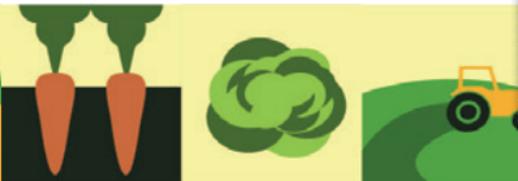
#### Vente sur les marchés :

Vendredi après-midi :  
Olivet  
Dimanche :  
Fleury-les-Aubrais  
Lundi matin :  
Sully-sur-Loire  
(d'octobre à juin)

[gabrielbeaulieu@free.fr](mailto:gabrielbeaulieu@free.fr)

*l'astuce du pro -*

« Tous les  
fruits aiment  
le soleil pour  
mûrir mais préfèrent  
l'ombre et la fraîcheur  
pour se conserver. »



**Cléry-Saint-André**  
Sébastien Bourgoin

Asperges

**45370 Cléry-Saint-André**  
Route d'Orléans  
06 88 55 83 72

2

### Sebastien Bourgoin

Venez découvrir « Mon carré d'asperges », chez ce passionné qui privilégie la qualité et la fraîcheur du produit en vendant directement dans le champ. Il est installé depuis 2011 avec des céréales et de l'asperge aux portes de la Sologne. Le sol sableux et naturellement enrichi en fait une terre bien adaptée pour des asperges gouteuses. La parcelle est située en bord de route, ce qui vous donne l'occasion de découvrir l'asperge du champ à l'assiette.



#### Produits vendus :

Asperges.

#### Vente bout de champ :

D'avril à juin :  
8h - 12h/Tous les jours.

**sebastienbourgoin45@gmail.com**  
**www.moncarredasperges.fr**

*l'astuce du pro -*

« Le producteur est à votre écoute, il vous communiquera sa recette préférée pour savourer ses asperges. »

# Cléry-Saint-André

Ferme des  
Champs Moreau

Fruits et légumes

3

**45370 Cléry-Saint-André**

9, rue des Champs Moreau

09 83 27 33 81

06 89 38 50 46



## Damien Bouvard

Installé depuis janvier 2016, Damien Bouvard travaillait déjà dans le milieu agricole. Pour concrétiser son projet d'installation, il a repris des terres de ses grands parents déjà maraîchers. Il vous propose à ce jour une vingtaine de référence de légumes de saison et des fruits rouges. Il ne compte pas s'arrêter là !

### Produits vendus

#### Légumes de saison :

Aubergines, carottes, courgettes, échalotes, épinards, fèves, haricots verts - beurre, navets, oignons, panais, petits pois, poireaux, poivrons, pommes de terre, radis, salades, tomates,...

### Fruits :

Fraises, framboises, cerises, mûres.

### Vente à la ferme :

Mardi : 15h00 - 19h30

Samedi : 8h30 - 12h30

[mimosa45@hotmail.fr](mailto:mimosa45@hotmail.fr)

[www.lafermedeschampsmoreau.net](http://www.lafermedeschampsmoreau.net)

*l'astuce du pro -*

« Pour garder votre salade plus longtemps, stockez-la humide dans un sac en bas du frigo. »



# Cléry-Saint-André

## Les Jardins du Paré

Fruits et légumes

**45370 Cléry-Saint-André**  
769, route d'Orléans  
06 08 42 99 82  
02 38 45 76 16

# 4

Les Jardins du Paré produisent et vendent des fruits et légumes en direct depuis 1978. Venez découvrir la spécialité de la maison : les fruits rouges, à cueillir soi-même ou à acheter en barquettes. Sa situation sur la route entre Orléans et Chambord en fait une halte idéale pour les petits et grands gourmands !



### Produits vendus :

Groseilles, cassis, myrtilles, framboises, fraises, cerises, prunes, Goji, Ionicera.  
Tomates.  
Confitures de fruits rouges.

### Vente sur l'exploitation :

Mercredi : 15h -19h  
Samedi : 10h - 19h

### Cueillette à la ferme

*De juin à octobre –  
Mardi-jeudi-samedi :*  
10h-18h

### Vente sur les marchés :

4 marchés sur Orléans : mardi matin (La bascule); vendredi soir (Martroi), samedi matin (quai du Roi); dimanche matin (Madeleine)

**abrunet45@orange.fr**  
**www.lesjardinsdupare.fr**

*l'astuce du pro -*

« Pour une meilleure dégustation, sortez les fruits rouges du réfrigérateur 5 à 6 heures avant de les consommer. »

# Cléry-Saint-André

## Earl les Fromenteries

Volailles - oeufs

5

45370 Cléry-Saint-André

La Fromenterie  
02 38 45 71 64



### James Bonamy

Trois générations se côtoient dans cette exploitation familiale qui fait principalement de l'élevage laitier et de la reproduction. C'est le plus souvent Arlette, la grand-mère, qui vous recevra pour la vente de volailles ou d'oeufs.

#### Produits vendus :

Toute l'année :  
poulets, oeufs.

#### Sur commande :

coqs, canards, canes,  
pintades, chapons, dindes,  
poulardes

#### Vente sur l'exploitation :

Jeudi après midi  
après commande par  
téléphone.

#### Vente sur les marchés :

Dimanche matin :  
Meung-sur Loire  
Samedi matin :  
Cléry-Saint-André.

*l'astuce du pro -*

« Si vous  
lavez les  
oeufs, la conservation  
en sera moins longue.  
Il n'est par ailleurs  
pas nécessaire de les  
conserver au  
frigo. »



# Cléry-Saint-André

Yannick Lebrault  
Plantes

**45370 Cléry-Saint-André**  
114, Les Villeneuves  
06 71 91 49 82  
02 38 45 79 48

6

## Yannick Lebrault

Installé depuis 1989, Yannick Lebrault vous propose de nombreuses variétés de plants de fleurs et de plants de légumes tels que plants de salades, de concombres ou de tomates anciennes. Il propose également des potées fleuries composées de géraniums, pélargoniums, verveines, etc.



### Produits vendus :

Plantes à massif,  
plants potagers,  
potées fleuries.

### Vente sur l'exploitation :

Du 1<sup>er</sup> mai au 30 juin et du  
15 octobre au 15 novembre

Du lundi au samedi :  
8h - 12h et 13h30 - 19h

### Vente sur les marchés :

Mardi :  
Lailly-en-Val  
Samedi :  
Beaugency et  
Ligny-le-Ribault

*l'astuce du pro*

« Pour plus  
d'efficacité,  
attendez 3 semaines  
après achat avant de  
mettre de  
l'engrais sur vos  
plants. »

# Cléry-Saint-André

EARL

Montigny Jean Michel

Fruits et légumes

7

**45370 Cléry-Saint-André**

1, rue des Hôtesses

02 38 45 73 51

06 08 52 32 27



## Laure et Jean-Michel Montigny

Sur cette exploitation familiale où se pratique la culture maraîchère depuis quatre générations, cinq hectares sont dédiés à la production de légumes permettant de proposer une gamme de légumes de saison. Laure Montigny vous accueillera 2 fois par semaine sur l'exploitation pour la vente directe.

### Produits vendus :

Petits fruits rouges,  
prunes, cerises.  
Légumes de saison.

### Vente sur l'exploitation :

Jedi : 14h30 - 19h  
Samedi : 8h - 12h30

### Vente sur les marchés :

Mercredi matin :  
Fay-aux-Loges

[montignyljm@gmail.com](mailto:montignyljm@gmail.com)



# Cléry-Saint-André

Un vin Une rencontre

Vins

**45370 Cléry-Saint-André**  
28, rue du village  
06 14 57 37 61

8

## Valerie Deneufbourg

Rencontre entre un terroir et la détermination de Valérie Deneufbourg, alliance de tradition et de modernité;

Rencontre entre une vigne et la personnalité de Valérie Deneufbourg, assemblage d'audace et de patience ;

De ces rencontres naît ce vin, expression du meilleur d'elle-même. Savourons cet instant que nous partageons, source de rencontres...



### Produits vendus :

Vins AOC Orléans - rosé, blanc, rouge.  
Vins AOC Orléans-Cléry.  
Jus de raisin et jus de raisin pétillant.

### Vente au domaine :

Sur rendez-vous

*A consommer avec modération*

**valerie@deneufbourg.fr**  
**www.deneufbourg.fr**



*l'astuce du pro -*

« Ne buvez pas le Chardonnay trop froid. A 10°C, vous découvrirez tous ses arômes. »

# Dry GAEC du Petit Chambord

Lait cru de vache

# 9

**45370 Dry**  
Route départementale 951  
06 61 89 51 18



## Philippe et Romain Gillet

Sont la 4<sup>ème</sup> génération d'éleveurs. L'exploitation est équipée d'un distributeur de lait cru et d'un système robotisé de traite qui permet à tout moment de disposer de lait cru et fraîchement tiré. En venant chercher votre lait, vous pouvez voir le troupeau et l'installation de traite. Dans le respect du site et des animaux, les éleveurs vous accueilleront avec plaisir.

### Produits vendus :

Lait cru entier.

### Vente sur l'exploitation :

7j/7 de 9h à 19h  
Distributeur automatique

### Autre :

Sur le parking de l'Hyper U  
à Baule

[gaec.petitchambord@wanadoo.fr](mailto:gaec.petitchambord@wanadoo.fr)



*l'astuce du pro -*  
« Le lait cru entier est prêt pour toutes utilisations culinaires : desserts, fromages, beurre. »



# Férolles

Apiculture Bibard  
Miel

**45150 Férolles**  
9, route de Villiers  
09 66 01 96 37

# 10

## Vincent Bibard

Récemment installé après une reconversion professionnelle, il a choisi par passion d'être apiculteur. Il vous propose le miel issu de ses ruchers qu'il déplace au grès du fleurissement : colza, tournesol, sarrasin, mais aussi forêt, toutes fleurs en lien avec la biodiversité de la région. De nouveaux produits seront proposés par la suite : pain d'épices, propolis et pollen.

*Pour suivre l'actualité du rucher voir sur sa page facebook*



### Produits vendus :

Miels colza, châtaignier, tournesol, sarrasin, de forêt, toutes fleurs...

### Vente sur l'exploitation :

*Vendredi :*  
15h - 19h

### Autre :

Maraîcher à  
St-Pryvé St-Mesmin.

**v.bibard@orange.fr**



**bibard.apiculture**

# Férolles

## EARL Jeunes plants de l'Ousson

Plants d'arbustes

11

**45150 Férolles**

La glandée - route de Tigy  
02 38 58 38 01



### Sandrine Bay

Créée en 2000, l'entreprise produit des jeunes plants d'ornement en godet, et développe des gammes spécifiques : érables japonais, plants de petits fruits. Ces produits issus du greffage mettent en valeur le savoir-faire de Sandrine qui se fera un plaisir de vous conseiller .

#### Produits vendus :

Arbustes d'érables japonais  
(Ctr de 1,7l à 40l),  
Plants de petits fruits,  
greffage d'anciennes  
variétés de pommiers.

#### Vente sur l'exploitation :

De mi-mars à fin mai  
De mi-septembre à fin  
novembre.

#### Autre :

Vente sur internet et salons  
professionnels

**oussonjp@gmail.com**  
**www.pepinieres-ousson.fr**



# Férolles

## EARL la Haie Gourmande

Fruits transformés

**45150 Férolles**

8, rue de la Grosse planche  
02 38 58 88 48

# 12

### Thierry et Brigitte Filippi

Installés en 1998 en agriculture biologique, Thierry et Brigitte Filippi cultivent leurs fruits, fleurs et plantes et récoltent fruits et fleurs sauvages. La cueillette se fait manuellement, la transformation des fruits est réalisée dans la journée avec une cuisson courte et un apport de sucre réduit afin de préserver la saveur du fruit pour le plaisir de la dégustation.



#### Produits vendus :

Confitures : 40 parfums  
Sirops : 15 parfums  
Jus : 4 parfums  
Vinaigres : 10 parfums

#### Vente sur l'exploitation :

Mercredi :  
15h - 19h

Sur rdv en semaine.  
Portes ouvertes le 3<sup>ème</sup>  
dimanche d'avril

#### Autre :

Vente sur les salons à  
Orléans : Terre Naturelle  
et Salon de la Gastronomie.

**lahaiegourmande@wanadoo.fr**  
**www.lahaiegourmande.fr**



*l'astuce du pro -*  
« Nous vous  
avons  
concocté des recettes  
pour goûter  
au mieux nos produits,  
à découvrir  
sur notre site. »

# Férolles

## Les vergers de Villiers

Fruits et légumes

# 13

**45150 Férolles**  
41, route de Villiers  
06 69 16 78 13



### Nicolas Gidoin

Fils et petit-fils d'agriculteur, Nicolas Gidoin a choisi de devenir ferolliot en 2000 lorsqu'il s'est installé. Il cultive maintenant 20 ha principalement en verger. Une partie de sa production est commercialisée en vente directe. Il vous propose un verger en libre-service et un magasin où Sana vous accueillera pour la vente au détail. Toujours plein de projets, il envisage de nouvelles productions et, en 2017, va convertir en bio une partie du verger de poirier.

#### Produits vendus :

##### Fruits :

pommes, poires,  
cerises, prunes, abricots.

##### Légumes :

asperges blanches,  
cucurbitacées  
(courges, citrouilles,  
butternuts...)

##### Jus de fruits :

pomme, poire.

#### Vente sur l'exploitation :

Septembre à mi-octobre  
Mercredi, jeudi, vendredi :  
15h - 18h.  
Samedi, dimanche :  
10h - 18h

#### Magasin sur l'exploitation :

*Vendredi et samedi :*  
9h - 12h et 15h - 18h.

*l'astuce du pro -*

« Pour accélérer la maturation des poires, placez-les à côté des pommes. A l'inverse, séparer les pommes des autres fruits pour éviter qu'ils ne murissent trop. »



# Férolles

## Aux légumes célestes

Légumes

**45150 Férolles**  
49, rue du Grand Orme  
06 27 33 59 42

14

### Gérald Céleste

Gérald Céleste devient maraîcher bio en 2014 et fait pousser une large gamme de légumes au fil des saisons. Attaché au respect de l'environnement, sa ferme est labellisée en agriculture biologique pour assurer la qualité de ses produits. Sur son étal vous trouverez des légumes riches en goût et en couleur, des légumes anciens et inattendus pour colorer vos assiettes.



#### Produits vendus :

Légumes de saison,  
légumes anciens,  
fraises, melons, pastèques

#### Vente sur marché :

*Mercredi après midi :*  
Place de la république  
(Orléans)

#### Autre :

Magasin bio  
AMAP

[auxlegumescelestes@gmail.com](mailto:auxlegumescelestes@gmail.com)  
[www.auxlegumescelestes.fr](http://www.auxlegumescelestes.fr)



l'astuce du pro -  
« En été,  
pour vos salades  
de tomates, choisissez  
des variétés anciennes  
telles la Rose de Berne  
ou la Noire de  
Crimée... »

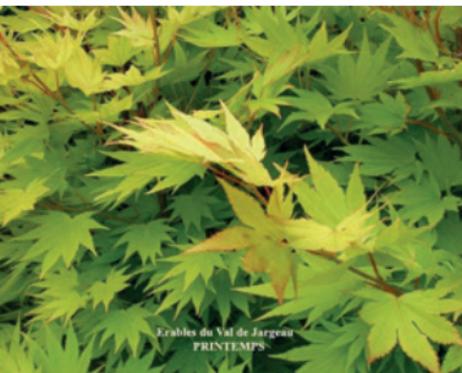
# Férolles

## Pépinières du Val de Jargeau

Plantes de terre de bruyère

# 15

**45150 Férolles**  
D 921 route de La Ferté St-Aubin  
Le Retard  
02 38 59 83 56



### Gérard Hillion

La pépinière est spécialisée dans la production d'érables du Japon (250 variétés) et de plantes de terre de bruyère (Rhododendrons, azalées, magnolias). Vous trouverez les érables du Japon dans toutes les tailles, des solitaires exceptionnels. Les plantes sont cultivées en pot pour les petits sujets. Les grands sujets eux, démarrent en pleine terre sur plusieurs années.

#### Produits vendus :

Érables du Japon.  
Plantes de terre de bruyère.

#### Vente sur l'exploitation :

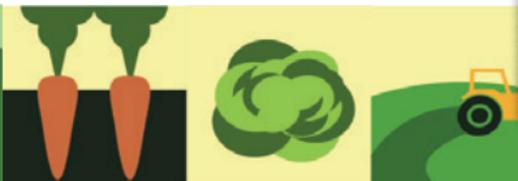
Lundi au vendredi :  
9h - 12h et 14h - 17h

Ouverture le samedi du 1<sup>er</sup>  
octobre à mi-décembre  
et de mi-février à mi-juin

**contact@erableduvaldejargeau.fr**  
**www.erableduvaldejargeau.fr**

*l'astuce du pro -*

« Toutes nos plantes sont en pot, il n'y a donc pas de contrainte de saison pour les plantations »



**Guilly**  
EARL Aubier

Légumes

**45600 Guilly**  
Ménivelle  
02 38 58 03 11

16

### Brigitte et Pascal Aubier

Venez choisir les légumes de saison parmi cette large gamme pour élaborer vos menus de la semaine : 30 espèces de légumes de plein champ ou sous tunnel cultivés en agriculture raisonnée. Toute la production est écoulee au détail, en épicerie et dans les restaurants.



#### Produits vendus :

Légumes de saison,  
fraises, rhubarbe,  
betteraves cuites.

#### Vente sur l'exploitation :

Jeudi : 17h30 - 19h  
Vendredi : 15h - 19h  
Samedi : 16h30 - 19h

#### Vente sur les marchés :

Lundi matin : Puiseaux  
Mercredi et samedi :  
Nemours

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

#### Recette du gratin d'aubergines

Concasser quelques tomates dans un plat à gratin.

Couper en rondelles des aubergines et les étaler sur les tomates. Rajouter un filet d'huile d'olive, un peu de gruyère râpé, quelques feuilles de basilic, sel, poivre.

Enfourner une petite heure et régalez-vous !

# La Ferté-Saint-Aubin

Bergerie de la  
Petite Ferme

Viande d'agneau

Fromage

17 45240 La Ferté-Saint-Aubin

La Petite Ferme

06 14 19 17 29

06 12 46 26 27



## Dominique et Hervé de Vial

Passionnés de l'élevage ovin depuis 1980, Hervé et Dominique vous accueillent également pour des repas dans leur ferme auberge autour d'un méchoui d'agneau (mini 40 personnes).

Pour suivre l'évolution de l'exploitation, consultez le site.

### Produits vendus :

Viande d'agneaux en  
caissette ou détail.  
Méchouis.

Fromages au lait de brebis.

Repas ferme auberge

Possibilité de location de  
salle ; maxi 80 personnes

### Vente sur l'exploitation :

Mercredi, jeudi :  
9h - 12h30  
Vendredi, samedi :  
9h - 12h30 ; 14h - 19h.

### Vente sur les marchés :

Judi matin : la Ferté Saint  
Aubin.  
Mercredi après-midi : Place  
de la République Orléans  
(1<sup>er</sup>, 3<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> mercredis).  
Judi après-midi : place  
Dunois  
Orléans (2<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup>  
mercredis).

[lapetiteferme2@wanadoo.fr](mailto:lapetiteferme2@wanadoo.fr)  
[www.bergerie-petite-ferme.fr](http://www.bergerie-petite-ferme.fr)



*l'astuce du pro -*  
« Pour  
avoir une viande  
d'agneau moelleuse,  
privilégiez les cuissons  
lentes à basse tempé-  
rature »

# La Ferté-Saint-Aubin

GAEC Mérignan  
Miel

**45240 La Ferté-Saint-Aubin**  
1, allée Joseph Cugnot  
02 38 64 69 64

# 18

**Florent Vacher - Olivier Blot  
& David Sowtys**

Les trois associés vous proposent une large gamme de miel, vous pourrez déguster le Gatomiél, spécialité de la maison, et des confiseries. Cette exploitation créée en 1991 travaille le miel avec soin pour vous faire savourer le nectar des fleurs de notre région.



**Produits vendus :**

Miel, pollen, gelée royale,  
Gatomiél, madeleines,  
nonettes, nougats,  
bonbons

**Vente sur l'exploitation :**

Du lundi au jeudi :  
8h - 17h30 .  
Le vendredi :  
8h - 12h.

**Autre :**

Samedi matin :  
Quai du Roi  
Orléans et la Source  
Jeudi matin :  
La Ferté-St-Aubin.  
Marchés paysans : Orléans.

[gacmerignan@wanadoo.fr](mailto:gacmerignan@wanadoo.fr)



*l'astuce du pro -*  
« Le miel offre un pouvoir sucrant 1,5 fois supérieur à celui du sucre blanc. Il vous suffit donc de remplacer 150g de sucre par 100g de miel »

# Ligny-Le-Ribault

Le ranch des Roves

Fromages de chèvre

19

45240 Ligny-le-Ribault

La Californie

06 86 96 19 20



## Marie-Christine Mannoni

Vous apprécierez les fromages goûteux de cette race rustique de chèvre qui valorise très bien les parcours boisés de Sologne. Elles sont élevées en plein air et fournissent le lait et la viande avec les chevreaux au printemps.

### Produits vendus :

Fromages de chèvre frais, demi-secs, natures, assaisonnés  
Boutons apéritif.  
Viande de chevreaux en saison sur commande.

### Vente sur l'exploitation :

De février à fin octobre  
Samedi :  
14h - 18h.  
L'après-midi sur appel sauf le dimanche

### Autre :

Foire aux asperges et aux fraises à Olivet ; foire aux cerises à Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, fête de la Sainte Anne à Ligny-le-Ribault.

[mannoni.mcm@numericable.fr](mailto:mannoni.mcm@numericable.fr)  
[www.ranchdesroves.fr](http://www.ranchdesroves.fr)





# Mareau-aux-Prés

Sylvie Beaulieu

Fruits et légumes

**45370 Mareau-aux-Prés**

545, rue Saint Fiacre

02 38 76 32 56

06 09 86 47 88

# 20

## Sylvie Beaulieu

Sylvie Beaulieu est installée depuis 15 ans. Elle a repris l'exploitation familiale. Ses grands-parents maréprésiens étaient également producteurs et ses parents pratiquaient déjà la vente directe sur les marchés de la région. Une partie de la vente se fait maintenant au siège de l'exploitation située dans le bourg.



### Produits vendus :

#### Légumes :

Asperges, carottes, citrouilles, courges, courgettes, haricots verts, tomates plein champ.

#### Fruits :

Cerises, pommes, pêches, brugnons.

### Vente sur l'exploitation :

Samedi :  
15h - 19h.

### Autre :

Orléans (Quai du roi)  
Patay.  
Cloyes-sur-le Loir.

*l'astuce du pro -*

« Aucun besoin de tâter les pêches vendues en direct, elles sont toujours à bonne maturité »

# Mareau-aux-Prés

## Clos Saint fiacre

Vins



# 21

**45370 Mareau-aux-Prés**

560, rue Saint Fiacre

02 38 45 61 55

06 07 55 59 65



### Bénédicte et Hubert Montigny-Piel

Le Clos Saint Fiacre est une histoire de famille. La famille Montigny-Piel perpétue la vigne à Mareau-aux-Prés depuis plusieurs générations. Passionnés par le vin, Bénédicte et Hubert Piel cultivent 18 ha de vignes répartis sur les deux AOC et vous proposent des vins rouges, rosés et blancs.

#### Recette de la sauce au vin rouge pour accompagner l'andouillette de Jargeau

Emincer de l'échalote - couvrir avec de l'Orléans rouge - saler, poivrer - laisser réduire jusqu'à quasi évaporation.  
En option : rajouter de la crème

#### Produits vendus :

Vins AOC Orléans-rosé, blanc, rouge.  
Vins AOC Orléans - Cléry

#### Vente au domaine :

Du lundi au samedi  
9h - 12h30  
14h - 18h30  
Fermeture annuelle du  
16 au 31 août.

#### Autre :

Vente sur salons  
Vente sur internet :  
[www.vente.directvigneron-independant.com](http://www.vente.directvigneron-independant.com).

*A consommer avec modération*

[contact@clossaintfiacre.fr](mailto:contact@clossaintfiacre.fr)  
[www.clossaintfiacre.fr](http://www.clossaintfiacre.fr)



*l'astuce du pro -*  
« L'Orléans rouge à 15°C peut être consommé en toute convivialité autour d'un plat de charcuterie, viande blanche ou poisson »



# Mareau-aux-Prés

EARL  
Les Vergers de Lanvier  
Fruits et légumes

**45370 Mareau-aux-Prés**  
338, rue de Saint Hilaire  
06 88 59 02 57  
02 38 45 62 39

# 22

## Angélique Parard

Les Vergers de Lanvier vous proposent de découvrir ou re-découvrir de nombreuses variétés de fruits rares et délaissées, telles les pommes Belchard, Chanteclerc ou Jonagored.

Installée en 2012, Angélique Parard a repris l'exploitation de ses parents, arboriculteurs depuis 1978. Soucieuse de la qualité de ses produits, la famille Parard cultive ses arbres fruitiers en lutte intégrée.



### Produits vendus :

Pommes, poires,  
pêches, nectarines,  
prunes, cerises.  
Asperges.  
Jus de fruits : pommes  
et pommes-poire.

### Vente sur l'exploitation :

Samedi :  
16h - 19h

### Autre :

Vendredi après-midi :  
Olivet  
Dimanche :  
Fleury-les-Aubrais  
Lundi matin :  
Sully-sur-Loire  
(d'octobre à juin)

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

*l'astuce du pro -*

« Enveloppez  
vos asperges  
dans un torchon  
humide dans le  
bas du réfrigérateur  
pour bien  
les conserver »

# Mareau-aux-Prés

## Verger des Biaunais

Fruits

# 23

**45370 Mareau-aux-Prés**

395, route des Muids

02 38 45 67 30

06 08 17 29 92



### Jean-Michel Duvallet

Jean-Michel Duvallet a repris le verger de son oncle à son départ en retraite.

Celui-ci est en cueillette libre-service depuis 1990 et ouvert tous les jours durant la saison de récolte depuis 1995.

Il offre une quinzaine de variétés de pomme, de la plus précoce à la plus tardive, à une clientèle fidèle mais aussi aux cyclistes de passage de la Loire à vélo.

#### Produits vendus :

Pommes (14 variétés)  
Jus de pomme.

#### Vente sur l'exploitation :

Samedi matin :  
9h à 12h  
De mi-novembre  
à avril/mai

#### Autre :

De mi-septembre à  
mi-octobre.  
Verger fléché à partir de  
Mareau-aux-Prés et Cléry-  
Saint-André, situé sur la  
D95 en direction de Blois.  
Du lundi au vendredi :  
10h-12h et 14h-18h.  
Du samedi au dimanche :  
10h-18h non stop.

[vergerdesbiaunais@wanadoo.fr](mailto:vergerdesbiaunais@wanadoo.fr)





# Mareau-aux-Prés

Vignoble du  
Chant d'Oiseaux

Vins

**45370 Mareau-aux-Prés**  
321, rue des Muids  
02 38 45 60 31

# 24

## Edouard Montigny

Venant d'une famille de viticulteurs ayant acquis une expérience en tant que producteur de raisins, Édouard Montigny, depuis la fin de ses études en viticulture et œnologie, a l'objectif de parfaire à cette logique qui est de suivre son raisin jusqu'au produit final : le vin.

En 2006, il reprend le Vignoble du Chant d'Oiseaux. L'exploitation compte maintenant 13 hectares de vignes permettant d'élaborer une gamme variée de vins.



### Produits vendus :

Vins AOC Orléans - rosé, blanc, rouge.  
Vins AOC Orléans-Cléry.  
Gamay, sauvignon gris, méthode traditionnelle.  
Jus de raisin, bernache (octobre uniquement)

### Vente au domaine :

Du lundi au vendredi : 14h - 19h  
Samedi : 9h - 12h ; 14h - 19h  
Fermé les dimanches et fériés.

*A consommer avec modération*

**contact@vignobleduchantdoiseau.com**  
**www.vignobleduchantdoiseaux.com**

### Recette du poulet au rosé d'Orléans

Poulet fermier coupé en morceaux ; vin AOC Orléans rosé ; champignons de Paris ; farine ; sel ; poivre et bouquet garni. Faire revenir le poulet. Quand il est bien doré, mettre la farine pour obtenir un roux. Mouiller avec le rosé. Faire bouillir pour retirer l'acidité du vin. Mettre les champignons coupés en morceaux, sel, poivre et bouquet garni. Cuire 2h30.



# Ménestreau-en-Villette

## GAEC Ferme du Ciran

Fromages de chèvre

25 45240 Ménestreau-en-Villette

Ferme du Ciran  
06 14 03 43 88



**Alexis Barrier et Lydie Maréchal**  
Nouvellement installés sur 53 ha en production caprine, Lydie et Alexis vous proposent une large gamme de fromages de chèvre et des plats préparés à base de chèvre et de chevreau.

### Produits vendus :

Fromages de chèvre frais, demi-secs, secs.  
Plats préparés, saucissons, terrines.

### Vente sur l'exploitation :

Du mardi au dimanche :  
9h - 12h et 15h - 19h .

### Vente sur les marchés :

Jeudi : la Ferté-St-Aubin  
3<sup>ème</sup> dimanche du mois :  
Vannes/Cosson  
Autres dimanches :  
Sandillon.

[fermeduciran@gmail.com](mailto:fermeduciran@gmail.com)





# Mézières-lez-Cléry

## Earl Javoy et fils

Vins

**45370 Mézières-Lez-Cléry**

450, rue du Buisson

02 38 45 66 95

# 26

### Pascal et Nadine Javoy

Dans la famille Javoy à Mézières-les-Cléry, il y a des vigneronniers depuis le 18<sup>ème</sup> siècle. Pascal est installé depuis 1987 et avec 14 ha de vigne, il vous propose des vins des deux AOC élaborés dans la plus grande tradition. Le plus souvent, c'est Nadine, sa femme, qui vous accueillera au chai.



#### Produits vendus :

Vins AOC Orléans - rosé, blanc, rouge. Vins AOC Orléans - Cléry. Méthode traditionnelle. Bernache ; alcool de pomme et de prune ; jus de pomme ; jus de pomme pétillant.

#### Vente au domaine :

Du lundi au samedi  
9h - 12h et 14h - 19h  
Fermeture annuelle du 16 au 31 août.

#### Autre :

Vente sur salons  
Marchés de producteurs à St Benoit-sur-Loire et Châteauneuf-sur-Loire

*A consommer avec modération*

**Javoy-et-fils@orange.fr**



### Recette du boeuf mode à l'Orléans-Cléry

1,5 kg de boeuf (collier ou jumeau).  
1 kg de carottes - 50 g de beurre - 50cl d'Orléans-Cléry - 12 cl de bouillon cube - 1 oignon - 1 bouquet garni - sel, poivre.

Couper les carottes dans la longueur.

Mettre le beurre dans une cocotte.

Poser la viande dessus avec carottes, oignon, vin, bouillon, bouquet garni, du sel et du poivre. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 3 h environ.

Rajouter du bouillon si nécessaire.

# Mézières-lez-Cléry

EARL Gatelier

Plantes

# 27

45370 Mézières-lez-Cléry

44, rue de la Plaine Saint Fiacre

02 38 45 66 17



## Guillaume Gatelier

Installée depuis 1985, la société, employant six salariés, proposait déjà une gamme variée sur 20 000 m<sup>2</sup> de serres et 15 000 m<sup>2</sup> en plein air lorsque Guillaume en a repris la direction. Il a modernisé le site avec la construction de 3 000 m<sup>2</sup> de serre verre. Fort d'une clientèle de professionnels, des journées de ventes au détail réservées aux particuliers sont également organisées

### Produits vendus :

Plantes en pot et à massif, suspensions et potées fleuries.  
Chrysanthèmes.  
Plants de légumes.

### Vente dans les serres de production :

Vendredi : 9h - 12h et 14h - 18h.  
Samedi : 9h - 12h

Fermeture annuelle en août et janvier

Ouverture exceptionnelle :  
9h - 12h et 14h - 18h  
. Toute la dernière semaine d'octobre.  
. Du 21 décembre au 1<sup>er</sup> janvier

[gatierfleur@orange.fr](mailto:gatierfleur@orange.fr)  
[www.horticulteurgatelier.com](http://www.horticulteurgatelier.com)



*l'astuce du pro -*  
« Gagnez du temps, les potées fleuries sont prêtes pour embellir d'un coup votre terrasse »



# Mézières-lez-Cléry

## EARL Les fruits de la Masure

Fruits et légumes

**45370 Mézières-lez-Cléry**

Rue de la Masure

02 38 45 62 92

06 18 74 05 46

# 28

### Remi Javoy

Depuis trois siècles, on trouve des Javoy arboriculteurs-maraîchers à Mézières.

Rémi Javoy s'est installé en 1987 sur l'exploitation familiale. Il propose plus de 14 variétés de pomme et poire et d'autres fruits en vente à l'exploitation et, durant la saison de maturité, Valérie vous accueillera au verger en cueillette libre service.



#### Produits vendus :

Pommes, poires, cerises, pêches, prunes.  
Asperges.  
Myscanthus (paillage jardin).

#### Vente sur l'exploitation :

Mercredi :  
14h - 18h

#### Cueillette à la ferme

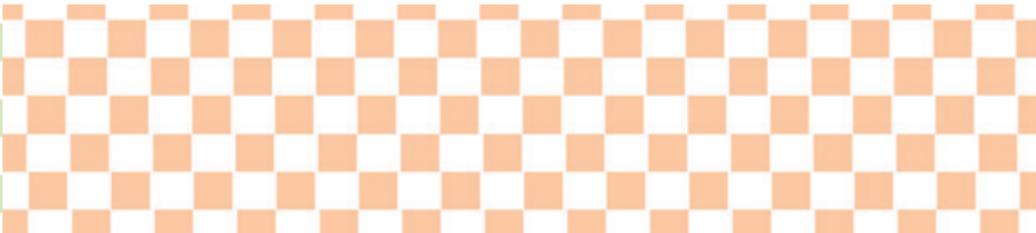
**Cerises :**  
mi-juin - mi-juillet.

**Pommes/poires :**  
septembre - octobre.  
Du lundi au samedi :  
14h - 18h.

Renseignements  
auprès de Valérie  
06 09 48 71 11

#### Vente sur les marchés :

Mardi matin (Orléans) ;  
jeudi matin (La Source) ;  
vendredi matin (Lamotte) ;  
samedi  
(Orléans, Quai du Roi) ;  
dimanche matin  
(Orléans, Madeleine).



# Mézières-lez-Cléry

Ferme de Maigreville

Fruits et asperges

# 29

45370 Mézières-lez-Cléry

371, rue du Buisson



## Sylvie et Florence Javoy

La production de fruits est une tradition sur cette exploitation familiale qui est maintenant assurée par les deux soeurs, Sylvie et Florence, passionnées d'arboriculture. Venez goûter les fruits de saison et particulièrement les pêches et les abricots.

La vente des fruits sur le marché est assurée toute l'année

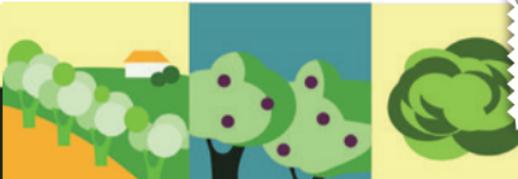
### Produits vendus :

Cerises, pêches, abricots, pommes, prunes, poires. Asperges.

### Vente sur les marchés :

Dimanche : Orléans (Madeleine).  
Jeudi : La Ferté-Saint-Aubin.

*l'astuce du pro -*  
« Pensez au clafoutis: il est apprécié toute l'année avec différents fruits de saison, cerises mais aussi poires, pommes, abricots, pêches »



# Mézières-lez-Cléry

Claudette et  
Bernard Sevin

Fruits et légumes

**45370 Mézières-Lez-Cléry**

89 rue du Château d'Eau

Le Fourneau

02 38 45 60 38

06 70 55 73 96

# 30

## Claudette et Bernard Sevin

Claudette et Bernard ont repris l'exploitation familiale produisant alors, pommes, poires et cerises. Ils ont diversifié les productions avec l'asperge en 2008 et ont augmenté le nombre de variétés de pommes, les portant à 14, et de poires avec 4 variétés.



### Produits vendus :

Pommes, poires,  
bigarraux.

Jus de pomme,  
pomme/cerise et  
pomme/poire.

Asperge, potimarron

### Ventes saisonnières :

**Asperges :**  
avril-mai du lundi au  
vendredi -16h -19h

**Bigarraux :**  
juin-juillet de 17h à 19h30

**Pommes-Poires :**  
novembre à mars,  
jeudi 16h - 19h et vendredi  
10h - 12h et 14h - 19h.  
Septembre à octobre :  
vendredi 14h -19h

### Vente sur l'exploitation :

Samedi :  
9h - 12h et 14h - 18h  
Fermeture annuelle en août.

**Vente sur les marchés :**  
2 marchés hebdomadaires  
et 1 mensuel hors périmètre  
du Pays

[claudette.sevin@outlook.fr](mailto:claudette.sevin@outlook.fr)



*l'astuce du pro -*

« Un fruit mûrit  
aussi vite en 1  
jour à 20°C qu'en  
20 jours à 1°C »

# Ouvrouer-les-Champs

## Corinne Plu

Légumes

# 31

**45150 Ouvrouer-les-Champs**

196, route de Marmain

06 77 74 96 50



### Corinne Plu

Nouvellement installée après une reconversion professionnelle, Corinne Plu choisit le maraîchage en agriculture biologique pour proposer à la clientèle locale ses légumes de saison en plein champ et sous serre.

#### Produits vendus :

Légumes bio de saison.  
Oeufs.

#### Vente sur les marchés :

Mercredi après-midi :  
Jargeau  
Samedi matin :  
O Levain Farine  
196, route de Jargeau à  
Ouvrouer-les-Champs.

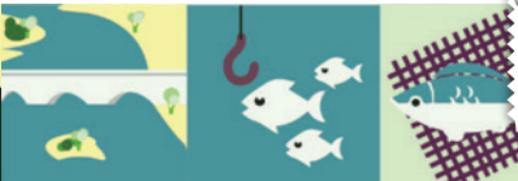
#### Autre :

Magasin spécialisé  
Olivet

[corinne.plu@gmail.com](mailto:corinne.plu@gmail.com)



*l'astuce du pro -*  
« Simplifiez vous la vie:  
avec les légumes bio,  
pas besoin d'éplucher  
ou gardez les épluchures et les fanes  
pour la soupe »



# Saint-Aignan-le-Jaillard

## Truites Ollivier

Truites

**45600 Saint-Aignan-le-Jaillard**

Moulin de Villette

02 38 36 26 08

06 13 61 26 54

# 32

### Dany Ollivier

Les truites sont élevées en eau de source et sur la rivière la Sange. Elles sont cuisinées en 47 produits différents pour le plaisir de vos papilles. Elles sont également vendues vivantes ou pêchées sur site. Venez découvrir la pisciculture, passion de la famille Ollivier.



#### Produits vendus :

Truites fraîches, fumées,  
cruës.  
Plats cuisinés.  
Pêche sur place.

#### Vente sur l'exploitation :

Du mardi au samedi :  
16h - 18h

#### Ventes sur les marchés :

Lundi :  
Sully-sur-Loire

Mercredi matin :  
Cosne/L - Gien;  
Après-midi  
Orléans.

Vendredi matin :  
Lamotte Beuvron -  
Châteauneuf-sur-Loire.

Vendredi soir :  
Orléans

Samedi :  
Montargis, Aubigny/N.

Dimanche :  
St Jean-de-Braye.

**truitesollivier@orange.fr**  
**www.truite-ollivier.fr**



# Saint-Florent-le-Jeune

Les ruchers de  
Saint Florent

Miel

33

45600 Saint-Florent-le-Jeune

25, route de Villemurlin

Tel 02 38 36 38 92



## Didier Alessandrini

Ce passionné de nature, décide à la suite d'une reconversion professionnelle de contribuer à sa manière à la préservation de la biodiversité. Il vous propose des miels issus de ses ruchers de Sologne avec une diversité de parfums à l'image de la flore du terroir.

### Produits vendus :

Miels de printemps, acacias, châtaigniers, toutes fleurs, sarrazin, oignons/carottes.

Pains d'épices, bonbons, Caramiel.

### Vente sur l'exploitation :

Sur rendez-vous.

### Vente sur les marchés :

2<sup>ème</sup> samedi du mois à  
Châteauneuf-sur-Loire.  
Ponctuellement sur les foires  
locales.

**didapi@orange.fr**  
**www.didapi.fr**

*l'astuce du pro -*  
« La cristallisation des miels est naturelle, au besoin, il est possible de le défiger au bain marie dans une eau à 40°C »



# Saint-Père-sur-Loire

## Ferme de Bel Air

Volailles et légumes

**45600 Saint-Père-sur-Loire**

Bel Air Rue du Gâtinais

02 38 36 61 65

06 24 09 19 67

# 34

### Jacques Hirlay

La ferme familiale s'est spécialisée dans l'élevage de volailles fermières élevées en plein air sur parcours enherbés. Vendues vivantes ou prêtes à cuire, il vous suffit de passer commande.

Pour compléter la gamme, les asperges et les fraises marquent le début des légumes de saison.



#### Produits vendus :

Poulets, lapins,  
Oeufs.  
Asperges, pommes de  
terre, légumes de saison.  
Fraises.

#### Vente sur l'exploitation :

Lundi et mercredi :  
9h - 12h30 et 14h - 18h  
Vendredi :  
14h - 19h  
Samedi :  
8h30 - 17h  
Dimanche :  
9h - 12h30

#### Pendant la saison des asperges,

ouvert également  
tous les matins du  
lundi au dimanche : 10h -  
12h30

[jacques.hirlay45@orange.fr](mailto:jacques.hirlay45@orange.fr)

# Saint-Père-sur-Loire

## Ferme du Murget

Fruits et légumes

# 35

45600 Saint-Père-sur-Loire

23, rue du Gâtinais

02 38 36 22 12

06 87 34 70 22



### Hervé Lutton

La ferme du Murget propose des pommes de terre à la vente toute l'année et des asperges en saison.

Pour les framboises, c'est cueillette à la ferme.

Vous trouverez sur place un complément de légumes frais produits localement.

#### Produits vendus :

Asperges.  
Pommes de terre.  
Framboises.

#### Vente sur l'exploitation :

Lundi et vendredi :  
9h - 12h30 et 14h - 18h30  
Mercredi, jeudi et samedi :  
9h - 12h30

#### Cueillette à la ferme

Pour les framboises,  
mêmes horaires.

[Lutton.herve@wanadoo.fr](mailto:Lutton.herve@wanadoo.fr)



# Sandillon

Ets Horticole Robichon

Plantes

**45640 Sandillon**  
2301, route de Jargeau  
09 83 30 77 99  
06 65 16 60 40

# 36

## Willy Robichon

Willy Robichon est un horticulteur passionné. Il a repris l'exploitation familiale créée en 1977. Sur son nouveau site de production, lui et son équipe ne produisent pas moins de 700 variétés de plantes annuelles et vivaces, plantes aromatiques et plants potagers. La production est ouverte aux collectivités, paysagistes et particuliers.



### Produits vendus :

Plantes annuelles et vivaces ; aromatiques ; plants potagers ; chrysanthèmes ; rosiers ; plantes de pépinières. Collections d'Heuchères et de graminées.

### Vente dans les serres de production :

Lundi au samedi  
9h30 - 12h et 14h - 19h

Fermeture : janvier-février  
et juillet-août.

### Autre :

Foire aux arbres de Sandillon.  
Nombreuses fêtes des plantes : lieux et dates indiqués sur le site.

[www.fleurir-son-jardin.fr](http://www.fleurir-son-jardin.fr)

*l'astuce du pro -*

« Quand, quoi, comment et à quelle distance planter? Demandez nous! »

# Sandillon EARL Multiproductions

Légumes

# 37

**45640 Sandillon**  
1586, route de Saint-Cyr-en-val  
06 83 47 72 62



## Graça Da Cruz Domingues

Graça Da Cruz Domingues est installée depuis 1997. Le maraîchage a démarré en 2013 en complément de l'activité de multiplication de végétaux. Avec son conjoint, Cédric Joliveau, ils font le choix de variétés connues et résistantes et pratiquent la lutte raisonnée pour vous proposer des produits frais et plein de saveurs.

### Produits vendus :

Légumes de saison

### Vente sur les marchés :

Mercredi et samedi :  
Pithiviers.  
Vendredi : Paris 12<sup>ème</sup>.

[multiproductions@sfr.fr](mailto:multiproductions@sfr.fr)

*l'astuce du pro -*

« A la saison  
des radis : pensez à la  
soupe aux fanes de radis avec  
les fanes d'une botte,  
une pomme de terre  
moyenne, un oignon  
et régalez-vous »



# Sandillon

Ferme du grand  
Marmagne  
légumes

**45640 Sandillon**  
2342, route d'Orléans  
06 32 56 21 35

# 38

## Stéphane Jankowski

Stéphane est maraîcher dans le Val depuis 2005 et produit des légumes au fil des saisons. Il fait le choix de variétés anciennes plus goûteuses et pratique la production biologique intégrée. Venez découvrir la qualité et la fraîcheur de ses savoureux légumes.



### Produits vendus :

Légumes de saison.  
Asperges.

### Vente sur l'exploitation :

Mercredi et vendredi :  
15h - 19h  
Samedi :  
9h - 12h30 et 15h - 19h

### Vente sur les marchés :

Mercredi matin : Orléans  
(Rue de Munster)  
Jeudi matin :  
la Ferté-St-Aubin  
Samedi matin : Orléans  
(Quai du Roi) et Blois .  
Dimanche matin : Orléans  
(Madeleine).

**deslandes3@orange.fr**

*l'astuce du pro -*

« Pour garder toute la saveur des tomates et des asperges, conservez-les dans un endroit frais en évitant le réfrigérateur »

# Sandillon Sande Jeusset

Fruits et légumes

# 39

**45640 Sandillon**

1244, route de Jargeau

06 23 31 63 80



## Sande Jeusset

Après une formation en maraîchage bio en Bretagne, Sande Jeusset s'est installée en 2010 sur 3 ha déjà convertis en agriculture biologique. Produisant une large gamme de légumes de saison, elle a pour projet d'augmenter sa surface de production sous abri pour mieux répondre aux demandes de ses clients.

### Produits vendus :

Légumes de saison dont légumes anciens.  
Plantes aromatiques vivaces.

Fraises, rhubarbe, framboises.

### Vente sur l'exploitation :

Vente via l'AMAP Sandillon :  
retrait des paniers :

mercredi 18h - 19h sur l'exploitation .

**amap.sandillon@gmail.com**  
**amapsandillon.wixsite.com/amap-sandillon**



*l'astuce du pro -*  
« Certains légumes, tels la betterave, les courges et courgettes, se marieront aussi très bien à vos recettes sucrées ! »



# Sennely

Ferme de Maison Rouge  
Volailles

**45240 Sennely**  
Maison Rouge  
06 84 87 48 95

# 40

## Isabelle Coutand

Sur la propriété familiale, au coeur de la Sologne, Isabelle est installée depuis 2005. Ses volailles fermières sont élevées en plein air sur la durée et alimentées avec soin, elles régaleront vos papilles. N'hésitez pas à lui demander conseil sur la cuisson pour savourer au mieux ses produits.



### Produits vendus :

Poulets, pintades, poulardes, coqs façon chapon, pintades façon poularde.

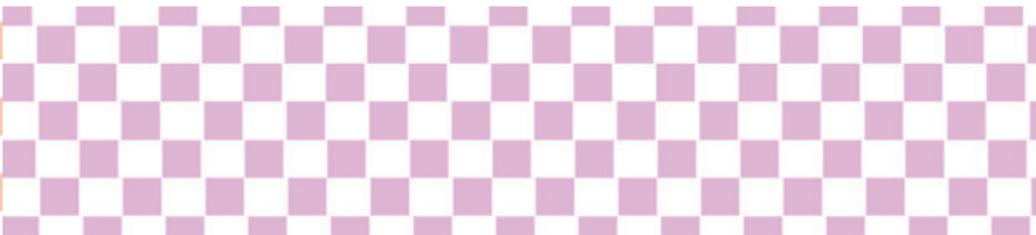
### Vente sur l'exploitation :

Sur réservation ou livraison pour commande de fêtes de fin d'année .

### Vente sur les marchés :

3<sup>ème</sup> dimanche du mois : Vannes/Cosson.  
Marchés paysans à la Chambre d'agriculture du Loiret.

[icoutand@laposte.net](mailto:icoutand@laposte.net)



# Sigloy EARL la Jonchère

Fruits, jus de fruits



# 47

**45110 Sigloy**  
138, route d'Ouvrouer-les-Champs  
06 85 32 57 18  
02 38 58 45 45



## Philippe Cimetière

Installé sur la ferme familiale, Philippe Cimetière est arboriculteur depuis 1989. Toute sa production est vendue en direct dans sa boutique et auprès des cantines locales. Il pratique la lutte intégrée afin de vous proposer de bons fruits. A la saison des cerises, des pommes et des poires, il propose la cueillette en libre-service, et son exploitation est ouverte au public.

### Produits vendus :

Pommes, poires, cerises  
mirabelles, figues.  
Jus de pomme, pomme/  
poire.  
Nectar de poire, pétillant de  
pomme.  
Wil'pom (apéritif) .

### Vente sur l'exploitation :

Mercredi, jeudi, vendredi :  
14h - 18h  
Samedi :  
9h - 12h et 14h - 18h

### Cueillette libre-service :

Sept/oct : pomme/poire.  
Du 20 juin au 20 juillet :  
cerises.

[philippe.cimetiere@wanadoo.fr](mailto:philippe.cimetiere@wanadoo.fr)  
<https://levergerdelajonchere-wordpress.com>

### Crumble aux poires

**Pour les poires :** 8 confidences, 50 gr de beurre, 50 gr de sucre. Peler les poires ; les couper en 2 ; faire revenir dans le beurre à feu vif avec le sucre ; préchauffer le four thermostat 6 - 180°.

**Pour les miettes :** 10 Spéculos, 100 gr de beurre, 100 gr de farine. Mixer pour faire des grosses miettes. Disposer les poires dans un plat et recouvrir avec les miettes. Mettre le plat dans le four chaud, laisser cuire 20 min environ.





# Sigloy

## Pêcheurs de Loire

Poissons

**45110 Sigloy**  
120, route de Marmain  
06 86 58 98 77

# 42

### Bruno Gabris

Installé en 2009 sur 25 Kms de Loire, entre Jargeau et Sully/Loire, il inscrit son activité de pêche professionnelle dans la gestion durable des ressources naturelles, aux rythmes des caprices du fleuve et au gré des saisons. La boutique du pêcheur, installée au sein de son laboratoire de transformation, présente les produits de sa pêche sous différentes formes.



#### Produits vendus :

Conserves de poisson :  
rillettes, terrines, soupes.  
Plats cuisinés.  
Poissons fumés.

#### Vente sur l'exploitation :

Vendredi : 14h - 19h  
Samedi : 9h - 13h

#### Vente sur les marchés :

Marchés de producteurs  
de pays à Saint-Benoit/  
Loire et Châteauneuf/  
Loire.

#### Autres :

Commerces sur Jargeau,  
Sully/Loire,  
Châteauneuf/Loire,  
Orléans.  
Offices de tourisme de  
Jargeau et  
Gien.

**contact@pecheursdeloire.fr**  
**www.pecheursdeloire.fr**



*l'astuce du pro -*

« Saler le filet de poisson 30 à 40 mn avant de le cuire permet au sel de pénétrer dans la chair et évite le salage pendant la cuisson »

# Sully-sur-Loire

## GAEC Lefauchaux

Lait cru de vache



# 43

**45600 Sully-sur-Loire**

L'épine

06 87 07 24 16

06 84 22 91 57



### Jean-Louis et Nicolas Lefauchaux

Les deux frères sont en GAEC sur l'exploitation familiale. Ils sont éleveurs laitiers depuis 3 générations. Une petite partie de la production est vendue en direct. Les vaches sortent 8 mois de l'année et sont nourries principalement avec les fourrages et les céréales produits sur la ferme pendant que les génisses sont sur les prairies en bord de Loire en zone Natura 2000.

#### **Produits vendus :**

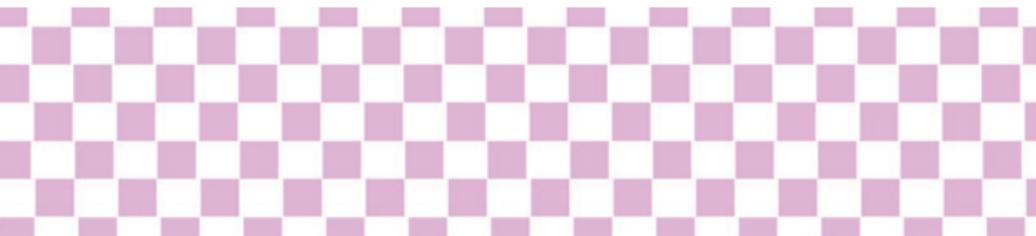
Lait cru de vache entier.

#### **Vente sur l'exploitation :**

Du lundi au samedi :  
18h - 19h30

Apportez vos bouteilles et découvrez le bon goût du lait cru...

**[gaec.lefauchaux@orange.fr](mailto:gaec.lefauchaux@orange.fr)**





**Tigy**  
EARL Brinon

Fruits rouges  
et légumes

**45510 Tigy**  
Maison rouge  
Route d'Ouvrouer-les-Champs

**44**

### Jean-Luc Brinon

Venez découvrir et cueillir ce qui est disponible, et selon la saison, faites votre menu. Cette cueillette familiale de proximité vous permet de trouver une grande variété de légumes.

Voir le site pour les infos



#### **Produits vendus :**

Fruits rouges.  
Grande variété de légumes  
de saison.

#### **Cueillette a la ferme :**

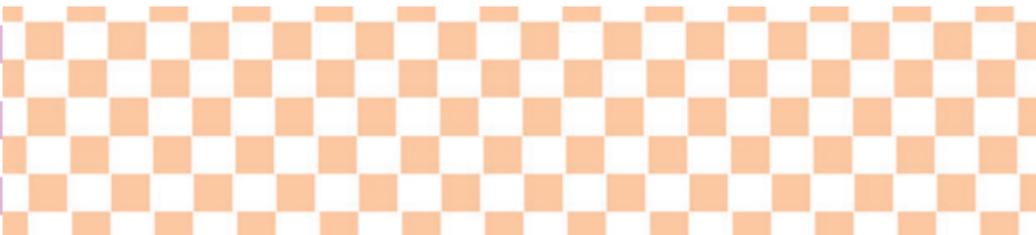
##### **De juin à mi-octobre :**

Lundi :  
9h - 12h  
Mercredi :  
9h - 12h et 17h30 - 19h30  
Vendredi :  
17h30 - 19h30  
Samedi :  
9h - 12h

##### **De mi-octobre à fin décembre :**

Vendredi :  
16h - 18h  
Samedi :  
9h30 - 12h

**[www.jardinmaisonrouge.fr](http://www.jardinmaisonrouge.fr)**



**Tigy**  
EARL Clovis

Asperges

45

**45510 Tigy**  
Ferme de Courtemanche  
06 08 64 29 47



### Clovis Ducloux

Sur une ferme céréalière, Clovis Ducloux s'est diversifié en produisant des asperges vendues sur les marchés locaux et à la ferme. Selon la production et pour garantir votre approvisionnement, vous pouvez passer commande.

#### **Produits vendus :**

Asperges blanches

#### **Vente sur l'exploitation :**

Du 15 avril au 15 juin

lundi au vendredi :  
11h30 - 12h et 18h30 - 19h.

Samedi et dimanche :  
11h30 - 12h.

#### **Vente sur les marchés :**

Vendredi : Châteauneuf/L  
Samedi : Tigy  
Dimanche : Vannes/Cosson

**clovis.ducloux2@wanadoo.fr**



**Tigy**  
Ets Bouilly  
Plantes

**45510 Tigy**

30, route de Châteauneuf-sur-Loire

02 38 58 14 15

46

**Sandrine et Christelle Bouilly**

Cette entreprise horticole familiale créée en 1986 est maintenant gérée par les deux soeurs qui proposent des végétaux en réalisant le travail, du semis à la mise en pot. N'hésitez pas à leur demander conseil.



**Produits vendus :**

Géraniums, plantes à massif, plants de légumes, compositions florales, chrysanthèmes, cinéraires, sapins de Noël.

**Vente sur l'exploitation :**

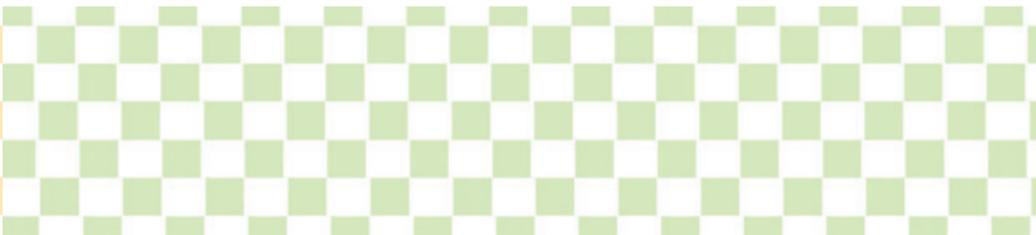
Lundi au vendredi :  
8h30 - 12h30 et 14h - 18h  
Samedi : 8h30 - 12h30 et  
14h - 19h.  
Dimanche : 9h - 12h30

**Vente sur les marchés :**

Mercredi : Gien  
Jeudi : Lorris, La Ferté-St-Aubin  
Vendredi : Briare, Chatillon-Coligny  
Samedi : Orléans (quai du Roi) et Gien  
Dimanche : Fleury-les-Aubrais, Orléans (Madeleine)

**etsbouilly@orange.fr**

**www.etsbouilly.fr**



**Tigy**  
Les Nemoys  
Asperges

47

**45510 Tigy**  
Les Nemoys  
02 38 58 00 38  
06 89 39 46 99



### Thierry Pommier

L'asperge blanche est une production familiale depuis trois générations sur cette ferme du Val de Loire. Son goût très doux et caractéristique des sols d'alluvions fait le bonheur des restaurants gastronomiques du pays.

#### Produits vendus :

Asperges blanches

#### Vente sur l'exploitation :

Du 15 avril au 8 juin  
Tous les jours : 10h - 19h .

[pommier.besse@wanadoo.fr](mailto:pommier.besse@wanadoo.fr)

*l'astuce du pro -*  
« Les asperges  
comme je les  
préfère avec de la crème  
fraîche, ciboulette,  
sel, poivre, une  
pointe de vinaigre,  
Bon appétit !! »



**Tigy**  
SARL Saute Mouton  
Légumes

**45510 Tigy**  
Forcelles  
02 38 57 22 14  
06 75 29 40 33

48

### Agnès et Vincent Touzeau

Installés depuis 1996, la ferme en polyculture élevage est en agriculture biologique. L'activité principale est le maraîchage avec une production diversifiée de légumes de saison et de légumes anciens (complément de gamme en épicerie).

Accueil de groupe et animations proposés sur réservation, consultez le site pour suivre les nouvelles...



#### Produits vendus :

Légumes de saison dont légumes anciens.  
Oeufs.

#### Vente sur l'exploitation :

Vendredi : 17h - 19h

Position GPS :  
La : 47.81622 lo : 2.16384

#### Vente sur les marchés :

Vendredi : Châteauneuf/Loire  
Samedi : Tigy

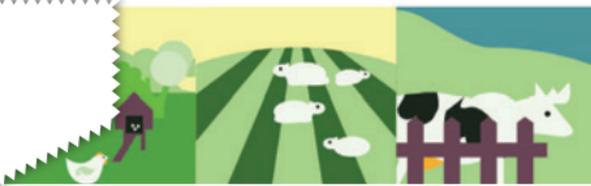
Paniers du Val de Loire.

**vincenttouzeau@wanadoo.fr**  
**www.saute-mouton.net**



# Vienne-en-Val EARL La Basilière

Viande bovine



# 49

**45510 Vienne-en-Val**  
La Basilière  
06 86 77 83 48



## Rémi Baron

Installé depuis 1987, Rémi Baron est producteur laitier. En complément, des vaches allaitantes valorisent ses prairies. Les génisses ont au moins trois ans au moment de la vente. Elles sont nourries exclusivement à l'herbe et au foin pour favoriser une bonne qualité gustative. Vous trouverez dans les caissettes une diversité de morceaux.

### Produits vendus :

Viande bovine en caissette,  
veau de lait.

### Vente sur l'exploitation :

Sur rendez-vous,  
Une fois par mois :  
le mercredi de 18h - 19h30 sur commande.

**Venez avec votre glacière !**

**[gieremibaron@wanadoo.fr](mailto:gieremibaron@wanadoo.fr)**

*l'astuce du pro -*

« Pensez à  
décongeler  
votre viande la veille  
pour en conserver  
la qualité »



# Viglain

## Ferme de l'Aulnoy

Fruits et légumes

**45600 Viglain**  
Route de Tigy - L'Aulnoy  
06 72 83 03 21

# 50

### Alexandre Benoist

Alexandre Benoist vous propose les produits frais et gouteux de son territoire d'origine, la Sologne. Son installation est un retour aux sources. Le corps de ferme réhabilité héberge son activité de maraîchage en agriculture biologique.

Par la suite, il souhaite développer la transformation des fruits et créer un jardin pédagogique pour l'accueil des groupes .



#### Produits vendus :

Légumes bio de saison.  
Petits fruits transformés.  
Oeufs.

#### Vente sur l'exploitation :

Vendredi : 17h - 19h.  
Samedi : 9h - 12h (à partir du printemps 2017)

#### Marchés :

Lundi matin : Sully-sur-Loire (à partir du printemps 2017)

[fermedelaulnoy@gmail.com](mailto:fermedelaulnoy@gmail.com)

 **ferme de l'Aulnoy**



*l'astuce du pro -*  
« Osez les traitements par les plantes, ortie, prêle, consoude., en infusion, décoction et purin »



© du Centre est une signature valorisant l'origine régionale du produit, soit au travers des matières premières principales qui le constituent, soit au travers du savoir-faire nécessaire à l'élaboration du produit, dans le respect de la législation en vigueur. **Tous les acteurs de la filière agroalimentaire peuvent être adhérents à © du Centre**, selon des cahiers des charges qui leur sont spécifiques (syndicats et interprofessions, artisans, producteurs, transformateurs, restaurateurs et distributeurs).

### Objectifs de la signature :

- Permettre aux habitants et aux touristes d'identifier rapidement les entreprises et produits élaborés dans la région
- Contribuer à la notoriété et l'identité de la région Centre-Val de Loire en mettant en valeur ses richesses (produits, emplois, économie...)
- Mettre en réseau les hommes et les filières (producteurs, restaurants, commerces...)



Crédits photos : © du Centre, Thierry Martrou, Clos St Fiacre, Michel Perreau, la Haie Gourmande, Chambre Régionale d'Agriculture du Centre Val de Loire »

En 2016, © du Centre comptait 162 adhérents. Retrouvez toutes ces informations sur nos adhérents actuels, mais également sur nos actions, sur notre site

[www.ducentre.com](http://www.ducentre.com)



Où trouver  
les adhérents  
© du Centre ?

[accéder](#)

## Les liens utiles :



### **Bienvenue à la Ferme :**

Premier réseau français de vente directe de produits fermiers et d'accueil à la ferme. Les 6200 agriculteurs du réseau vous proposent des prestations pour tous les goûts : vente de produits, restauration, séjours et loisirs à la ferme, etc.

[www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/centre)



### **Marchés des Producteurs de Pays :**

Composés uniquement de producteurs fermiers et artisans, ces marchés privilégient le contact direct entre producteurs et consommateurs. Vous les reconnaîtrez grâce au logo et à la marque déposée « Marchés des Producteurs de Pays » qui les identifie et en font des marchés uniques et authentiques.

[www.marches-producteurs.com](http://www.marches-producteurs.com)



### **M ton marché :**

Outil pratique pour connaître les marchés proches de chez vous et les producteurs présents sur ces marchés. Cet outil vous permet aussi de préparer votre liste de courses et/ou de réserver directement vos produits sur le site avec les producteurs qui le proposent.

[www.mtonmarche.com](http://www.mtonmarche.com)



### **Agriculture Biologique :**

Mode de production spécifique, avec des pratiques culturales et d'élevages soucieux du respect des équilibres naturels et sans utilisation de produits chimiques de synthèse, comme les pesticides. Pour tout renseignement sur la filière bio locale, vous pouvez contacter le GABOR (Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamistes de l'Orléanais et du Loiret).

Tel. : 02 38 71 95 20

Mail : [gabor@bio-centre.org](mailto:gabor@bio-centre.org)



## D'autres initiatives :

### **AMAP Terres d'Ardoux**

L'association est basée à Cléry-St-André. Les distributions ont lieu sous la halle (face à la basilique) de façon hebdomadaire.

Contact : Clarisse Cazeaudumec  
(06 74 43 70 23) - Carmen Bertrand  
(07 86 64 46 82).

Plus de renseignements sur le site  
<http://terresdardoux.fr>.

### **Les Paniers :**

#### **Les Paniers du Val de Loire :**

Chaque semaine, recevez sur le lieu de votre choix dans le Loiret, votre panier de fruits et légumes de saison, 100 % bio, produits dans nos fermes du Val de Loire.

[www.lespaniersbioduvaldeloire.fr](http://www.lespaniersbioduvaldeloire.fr)

#### **Le primeur de Sologne :**

Livraison des paniers composés de fruits et légumes locaux ou non (provenance indiquée) sur commande au domicile ou lieu de travail pour Orléans et sa région. Distribution sur commande, le jeudi soir de 16h à 20h30 sur le parvis de la gare de Fleury les Aubrais.

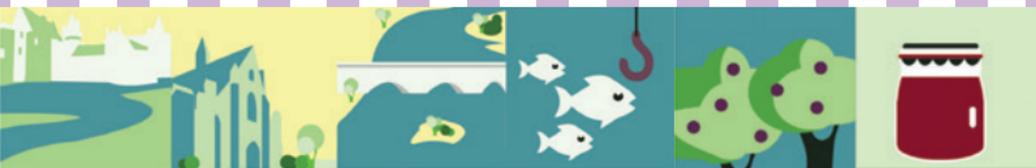
[www.leprimeurdesologne.fr](http://www.leprimeurdesologne.fr)

#### **Les paniers de Anne :**

Livraisons toutes les semaines au domicile, au travail ou en point relais. Sans engagement dans la durée, les paniers sont composés de produits de la région Centre Val de Loire. Deux formules sont proposés : paniers fixes ou à la carte.

(chèque-restaurant acceptés).

[www.lespaniersdeanne.com](http://www.lespaniersdeanne.com)



# Gîtes de France du Loiret



23 boulevard Rocheplatte  
45000 - ORLEANS  
Tél. 02 38 43 49 97  
info@gites-de-france-loiret.com



## Nos différentes formules d'accueil :

Pour vos séjours, en famille, entre amis et professionnels

**Le Gîte,**  
une maison rien que pour vous,  
pour un week-end, une ou plusieurs semaines,  
vous serez accueillis chaleureusement.

**La Chambre d'Hôtes,**  
ou le «Bed and breakfast» à la française.  
Pour séjourner pendant une ou plusieurs nuits,  
petit déjeuner compris et selon les adresses, avec la table d'hôtes.

**Le Gîte de Groupe,**  
pour le bonheur d'être ensemble.  
Est adapté pour vos séjours entre amis ou en groupe de famille, séminaires, classes vertes.

**Les hébergements de plein air,**  
des activités en plus  
En chalets ou maisons de bois dans un environnement de pleine nature.

*Pour réserver nos hébergements  
Tél. : 02 38 43 30 90  
resa@gites-de-france-loiret.com  
ou sur le site  
www.gites-de-france-loiret.com*



# Le guide des producteurs d'Orléans Métropole



**Orléans Métropole et la  
Chambre d'agriculture du  
Loiret ont réalisé un guide des  
producteurs en vente directe  
situés sur la communauté  
urbaine d'Orléans.**



*Le Pays Sologne Val Sud remercie Orléans Métropole pour lui avoir permis d'utiliser la charte graphique de son guide. La mise en place de cette même charte graphique vise à faciliter l'identification, au delà des limites administratives de chaque structure, des producteurs en vente directe par les habitants-consommateurs.*



Retrouvez aussi le guide des produits d'ici et de saison sur votre smartphone.



Télécharger  
l'application  
« producteurs  
Orléans »





# Les produits d'ici & de saison



Guide réalisé par le Pays Sologne Val Sud



Pays Sologne Val Sud  
Domaine du Ciran  
45240 Ménestreau-en-Villette  
[www.pays-sologne-val.sud.fr](http://www.pays-sologne-val.sud.fr)

Avec le soutien financier :



En partenariat avec :

